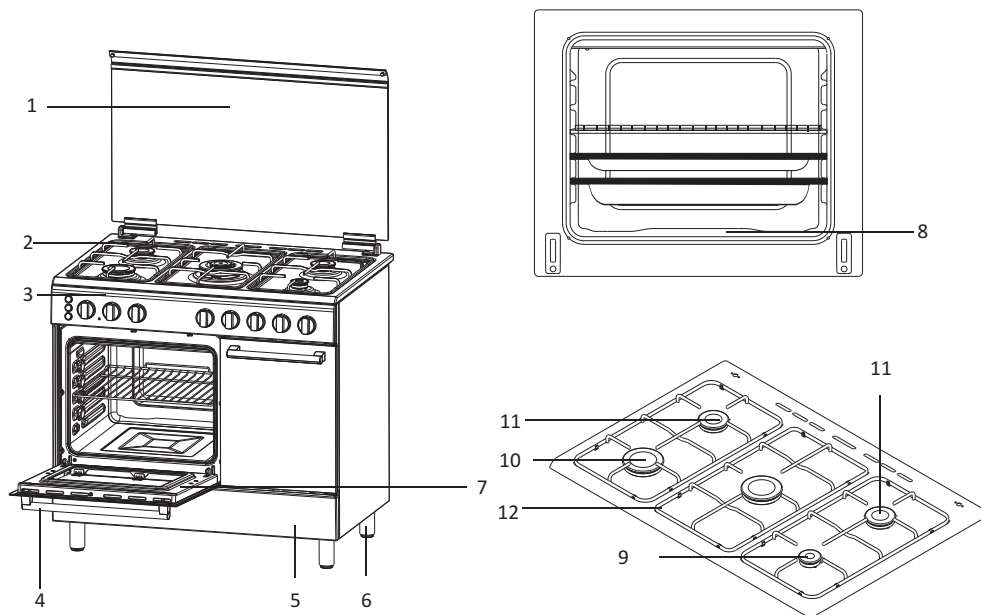




DIMENSIONS DU PRODUIT

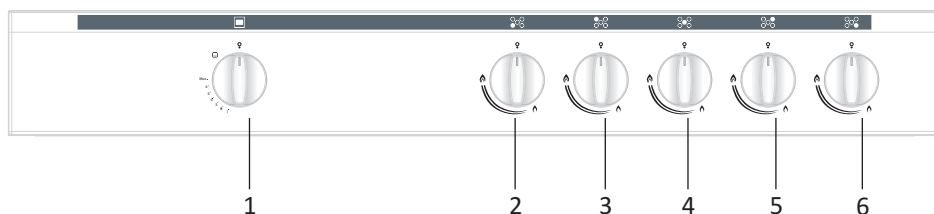
PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
60	90	85 /90

Liste des parties du four :

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1- Couvercle | 8- Brûleur du four |
| 2- Table de cuisson | 9- Brûleur semi-rapide |
| 3- Panneau de commande | 10- Brûleur rapide |
| 4- Poignée de la porte du four | 11- Brûleur auxiliaire |
| 5- Façade du tiroir | 12- Support de la poêle |
| 6- Pieds réglables | |
| 7- Porte du four | |

BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

Panneau de commande



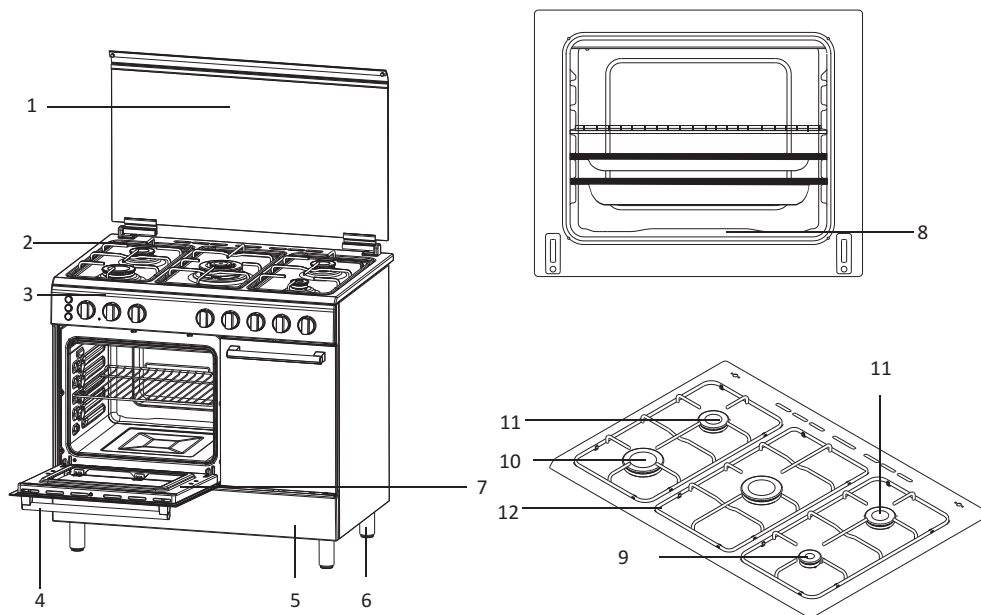
- 1- Bouton de contrôle du four
- 2- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche avant
- 3- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté gauche arrière
- 4- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Milieu
- 5- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit arrière
- 6- Bouton de contrôle de la plaque à gaz_Côté droit avant

Accessoires

Grille x 1
Plateau profond x 1

TABLEAU D'INJECTEURS (90x60 Brûleurs)

G30 28-30mbar 12.8 kW 931 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	65,4 g/h
BRÛLEUR DU FOUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	120	76
Puissance Nominale(Kw)	2,8	2,8
Débit Nominal	266,7 l/h	203,6 g/h



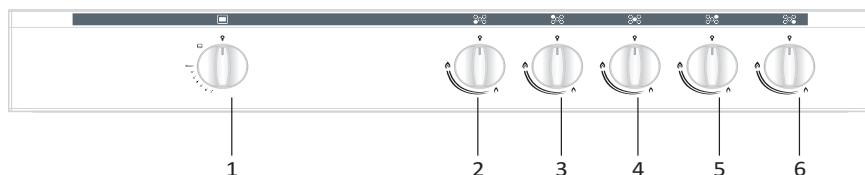
PRODUCTAFMETINGEN

MODEL	DIEPTE (cm)	BREEDTE (cm)	HOOGTE (cm)
YG96	60	90	85/90

Onderdelenlijst:

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| 1- Deksel | 8- Ovenbrander |
| 2- Kookplaat | 9- Semi-snelbrander |
| 3- Bedieningspaneel | 10- Snelbrander |
| 4- Handvat van de ovendeur | 11- Hulpbrander |
| 5- Ladedeksel | 12- Pannendrager |
| 6- Regelbare voet | |
| 7- Ovendeur | |

Bedieningspaneel



- 1- Oven bedieningsknop
- 2- Gasbrander bedieningsknop vooraan links
- 3- Gasbrander bedieningsknop achteraan links
- 4- Gasbrander bedieningsknop midden
- 5- Gasbrander bedieningsknop achteraan rechts
- 6- Gasbrander bedieningsknop vooraan rechts

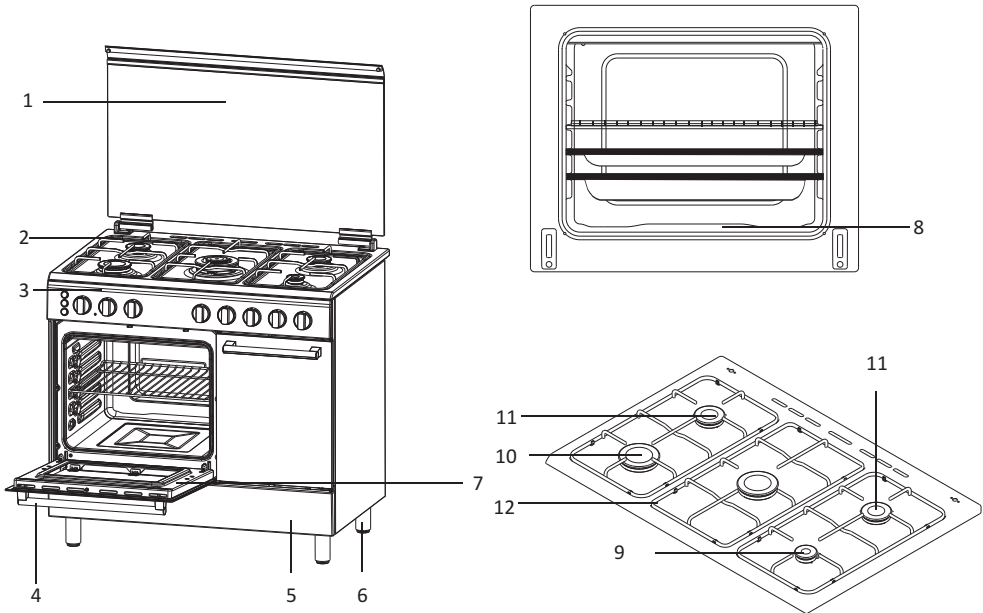
Accessoires

Rooster x1

Diepe lade x 1

INJECTORTABEL

G30 28-30mbar 12.8 kW 931 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SNELLE		
Unjektor diam (1/100 mm)	115	85
Nominal Rating (kw)	2,9	2,9
Consumption in 1h	276,2 l/h	210,9 g/h
SNELLE		
Unjektor diam (1/100 mm)	115	85
Nominal Rating (kw)	2,9	2,9
Consumption in 1h	276,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,65
Consumption in 1h	166,7 l/h	120 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,65
Consumption in 1h	166,7 l/h	120 g/h
BIJKOMENDE BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	72	50
Nominal Rating (kw)	1	0,9
Consumption in 1h	95,2 l/h	65,4 g/h
OVEN BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	120	76
Nominal Rating (kw)	2,8	2,8
Consumption in 1h	266,7 l/h	203,6 g/h



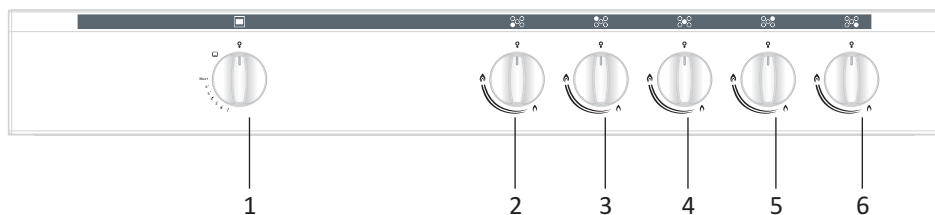
Produktabmessungen

MODELL	Tiefe (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)
Yg96	60	90	85/90

Komponenten:

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1- Abdeckung | 8- Ofenbrenner |
| 2- Kochfeld | 9- Mittelschneller Brenner: |
| 3- Bedienfeld | 10- Schnellbrenner |
| 4- Ofentürgriff | 11- Nebenbrenner |
| 5- Schubladenabdeckung | 12- Kochgeschirrhalter |
| 6- Einstellbare Füße | |
| 7 - Ofentür | |

Bedienfeld



- 1- Ofen-Einstellknopf
- 2- Gaskochfeld-Knopf vorne links
- 3- Gaskochfeld-Knopf hinten links
- 4- Gaskochfeld-Knopf Mitte
- 5- Gaskochfeld-Knopf hinten rechts
- 6- Gaskochfeld-Knopf vorne rechts

Zubehör

Rost x 1

Tiefes Blech x 1

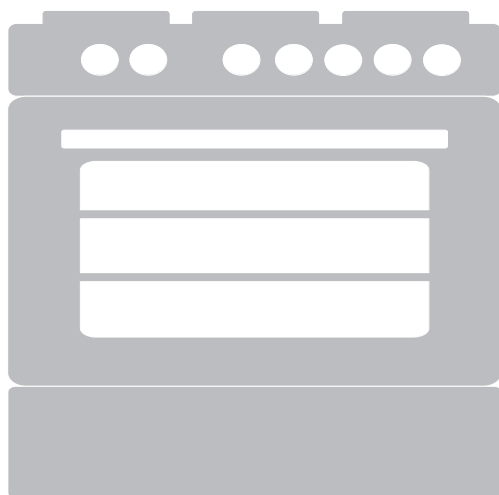
Injektortabelle

G30 28-30mbar 12,8 kW 931 g/h II2E+3+ FR Klasse: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	115	85
Nennleistung	2,9	2,9
Verbrauch in 1h	276,2 l/h	210,9 g/h
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	115	85
Nennleistung	2,9	2,9
Verbrauch in 1h	276,2 l/h	210,9 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,65
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	120 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,65
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	120 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	0,9
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	65,4 g/h
BACKROHR-BRENNER		
Durchmesser Düse	120	76
Nennleistung	2,8	2,8
Verbrauch in 1h	266,7 l/h	203,6 g/h

**CEDICORA 2
ZONING INDUSTRIEL
4 EME RUE
06040 JUMET - BELGIQUE**

FR

**MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION DE LA
CUISINIÈRE À GAZ AUTOSTABLE**



Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes soigneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'installation et l'entretien de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, et pour l'entretien du produit. Veuillez contacter le service agréé le plus proche pour procéder à l'installation de votre appareil.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement à des fins de cuisson domestique. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse. Cet appareil a été conçu, construit, et commercialisé conformément aux :

- Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

* Les visuels utilisés dans le présent manuel sont présentés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des modèles.

TABLE DES MATIÈRES

1. **AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ**
2. **INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION**
 - 2.1 Environnement d'installation de l'appareil
 - 2.2 Installation du produit
 - 2.3 Connexion du gaz
 - 2.4 Changement du gaz
 - 2.5 Branchement électrique et sécurité
 - 2.6 Réglage des pieds
3. **UTILISATION DE VOTRE FOUR**
 - 3.1 Utilisation
 - 3.1.1 Utilisation de la minuterie numérique
 - 3.1.2 Utilisation de la minuterie mécanique
 - 3.2 Accessoires du four
4. **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**
 - 4.1 Nettoyage
 - 4.2 Entretien
5. **RÉPARATION ET TRANSPORT**
 - 5.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service de réparation
 - 5.2 Information relative au transport

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou

négligente

- Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil de cuisson en tirant sur la poignée du four.

- Cet appareil de cuisson n'est pas connecté à un dispositif de d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation

- Si au bout de 15 secondes le brûleur gaz ne s'est pas allumé, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.

- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays est sur votre appareil de cuisson. Si le symbole du pays n'est pas sur votre appareil de cuisson, il importe de se référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart sauf

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

s'ils sont constamment supervisés. **AVERTISSEMENT:** Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

MISE EN GARDE: Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT: Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

- Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.
- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des

crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande , si votre appareil en est équipé)

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de

supporter une température minimale de 100°C.

- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

- Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz).

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.

- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer

1. AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essuyez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.
- Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.
- **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

• **ATTENTION:** Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermez le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

• Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

• N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

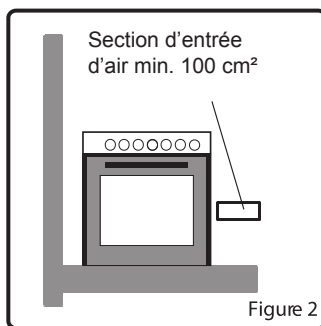
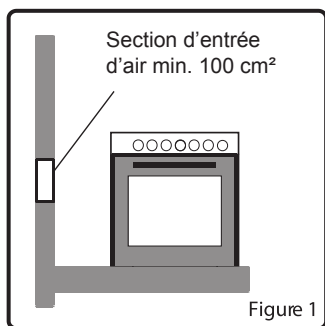
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

⚠ Important : Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation prescrites par le fabricant, la réglementation locale en matière de construction, les codes de l'autorité en charge du gaz, ainsi que les consignes relatives au câblage électrique.

2.1 Environnement d'installation de l'appareil

- Votre appareil doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Lors du fonctionnement de cet appareil, il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement.
- Le flux d'air moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.



Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doit(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée comme requis.

Échappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

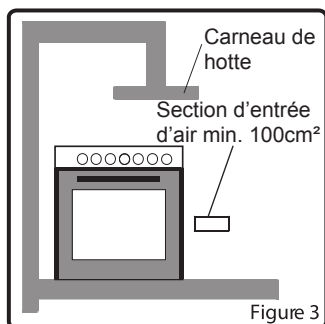


Figure 3

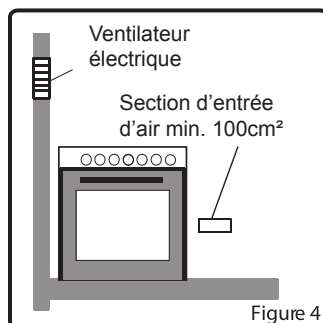


Figure 4



Figure 5

2.2: Installation de l'appareil

Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez très attentif lors de l'installation de l'appareil. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables ou inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés.
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.

Les hauteurs minimales entre le support de plateau et les placards et les hottes de cuisine avec ventilateur sur le produit sont présentées dans la figure 5. Ainsi, la hotte de cuisine doit être à une hauteur minimale de 65 cm du support de plateau. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne doit pas être inférieure à 70cm.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

2.3 Raccordement au gaz

Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vérifiez premièrement quel type de gaz est installé sur la cuisinière. Vérifiez premièrement quel type de gaz est installé sur la cuisinière. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Veillez à ce que la pression du gaz d'entrée soit appropriée aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'en tirer la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé une fois par an pour assurer la sécurité. Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 900C. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doit pas être défaillant. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et refaites le test au besoin. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

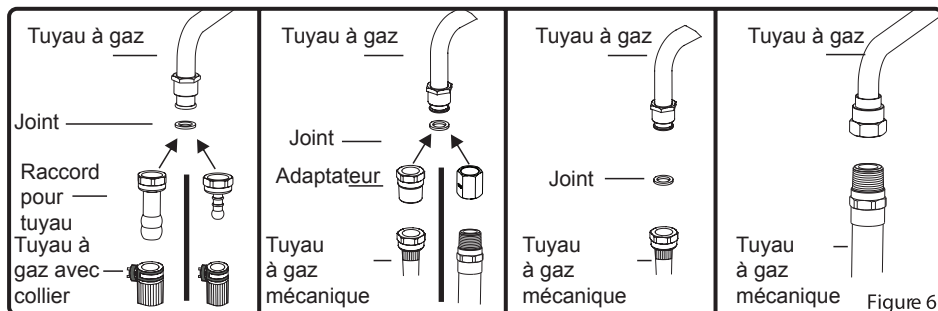
Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différents pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées.

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. En pareille situation, entrez en contact avec les autorités locales pour en être mieux édifié.



Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.

⚠ ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites » expliquée précédemment.

2.4 Conversions des gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Brûleurs de la table de cuisson:

- Coupez l'alimentation principale en gaz et débranchez la du réseau électrique.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 7).
- Dévisser les injecteurs Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 8).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans le kit de conversion, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

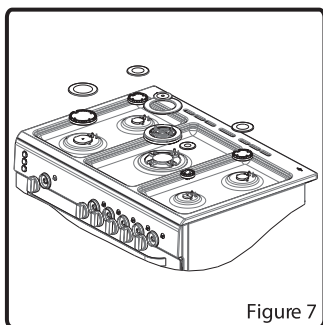


Figure 7

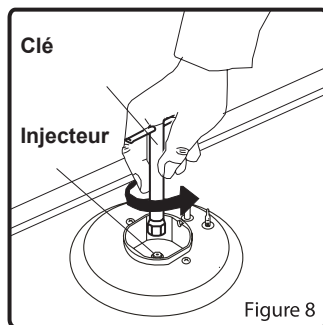


Figure 8

Injecteurs du four/gril :

Les brûleurs du four et du gril sont fixés par une vis unique placée au bout du brûleur. Pour le brûleur du gril, cette vis est visible (Figure 9.1). Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous afin d'accéder à l'injecteur situé à l'arrière haut du moufle four (Figure 9.2). Il est conseillé de vous éclairer à l'aide de lampe genre torche pour effectuer ce travail.

Pour le brûleur du four (bas), ouvrez la porte du four, démontez les vis de maintien de la tôle inférieure. Ouvrez le compartiment situé sous le four (tiroir, ou porte abattante) pour accéder à la vis de fixation avant qui se trouve sur le brûleur (Figure 9.3) Si la cuisinière est équipée d'une façade sous four fixe, il faudra d'abord démonter la porte du four pour avoir accès aux vis de maintien de cette tôle. Enlevez la vis du brûleur, et déplacez le brûleur en diagonale afin d'avoir accès à l'injecteur situé à l'arrière bas du moufle du four (Figure 9.2).

Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm. Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau des informations techniques. Attention de bien visser droit les nouveaux injecteurs car si vous les montez de travers, vous allez abîmer le filet du support et le support sera à changer (et cela ne sera pas couvert pas la garantie).

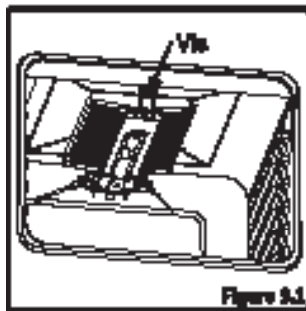


Figure 9.1

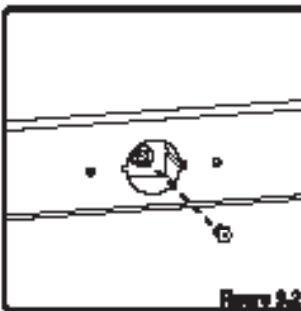


Figure 9.2

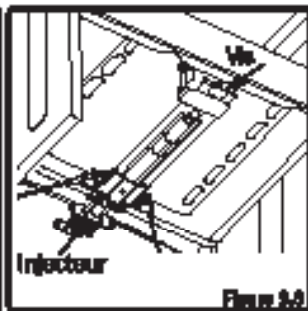


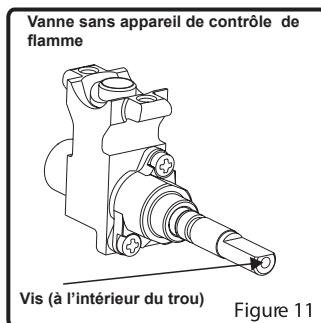
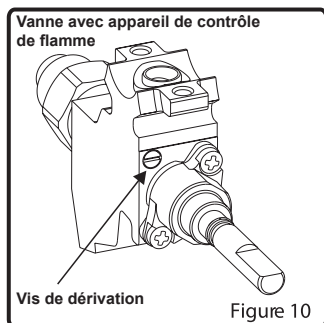
Figure 9.3

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets équipés d'un dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 12). Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve à l'intérieur de la tige du robinet (Figure 13). Pour un réglage plus facile de réduction de la flamme, il est conseillé de retirer le panneau de commande (ainsi que le micro interrupteur, si disponible) pendant le réglage.

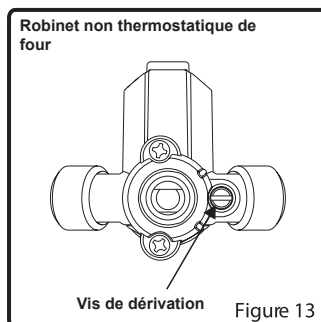
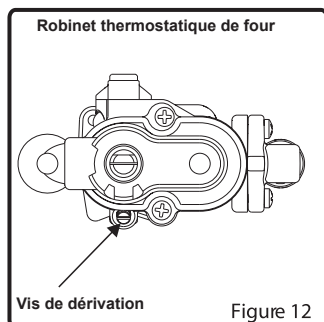
Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.



Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Le réglage de la position de flamme réduite n'est pas requis pour les brûleurs du gril.

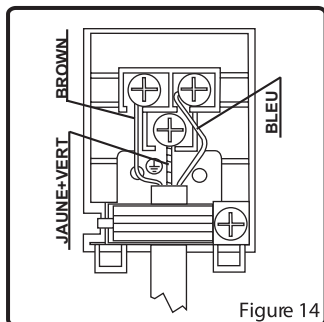
Pour une position de flamme, la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la conversion de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.



2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

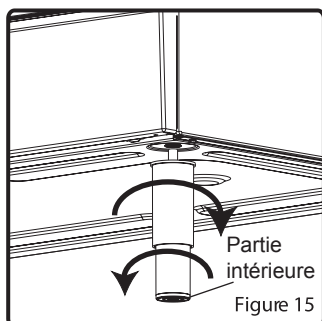
2.5 Branchement électrique et sécurité (Si disponible)

- Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.
- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez vous assurer que le câble d'alimentation doté de l'isolation adéquate est connecté à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'y a pas de sortie électrique de terre respectant la réglementation en vigueur dans la zone d'installation du produit, contactez notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.



- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. Si l'alimentation électrique est différente, contactez votre service agréé.
- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

2.6 Réglage des pieds



Il y a quatre pieds réglables à l'intérieur du produit. Assemblez les pieds aux endroits appropriés en bas des feuilles de support du panneau en tournant le pied dans le sens horaire tel qu'indiqué dans la figure 15. Lorsque l'appareil est installé à l'emplacement où il sera utilisé vérifiez qu'il est en équilibre. Si ce n'est pas équilibré, réglez les pieds en tournant la partie intérieure des pieds dans le sens anti-horaire si nécessaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 50mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

3.1.1. Utilisation de la minuterie numérique (si disponible)

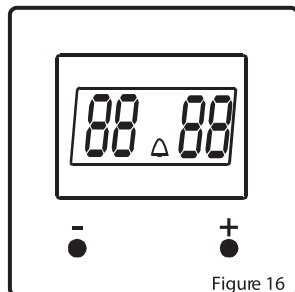


Figure 16

Appuyez simultanément sur les boutons (+) et (-) de la minuterie numérique. L'écran commencera à clignoter, et vous pourrez alors régler le temps en utilisant les boutons (+) et (-). Quand vous appuyez sur les boutons (+) ou (-) après avoir réglé le temps, le symbole (Δ) apparaît et le temps désiré est défini. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour éteindre le four, vous devez placer le bouton et le thermostat du four sur la position de débranchement.

Réglage du son

La minuterie affiche l'heure du jour; si le bouton (-) reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui du bouton (-), la minuterie émettra trois types différents de bip. N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

Réglage sonore de la minuterie numérique

La minuterie affiche l'heure qu'il est; si le bouton de gauche (bouton "-") reste enfoncé pendant 1 à 2 secondes, la minuterie émettra un bip sonore. Ensuite, à chaque appui du bouton "-", la minuterie émettra trois types différents de bip. N'appuyez sur aucun autre bouton et la minuterie enregistrera le dernier type de signal sélectionné.

3.1.2. Utilisation de la minuterie numérique (si disponible)

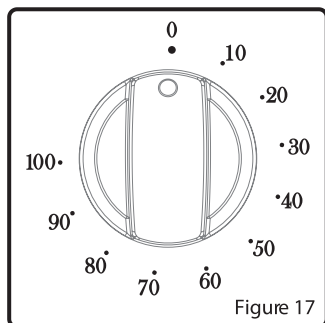


Figure 17

Régalez le temps de cuisson en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. À la fin de la période de temps définie, la minuterie émettra un bip mais le four continuera à fonctionner. Pour arrêter le four, vous devez éteindre la commande du four.

3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

3.2 Accessoires

• L'appareil est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.

• Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille chromée afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.

Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le gril, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.

• Ne pas placer ce plateau en verre ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre. Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.

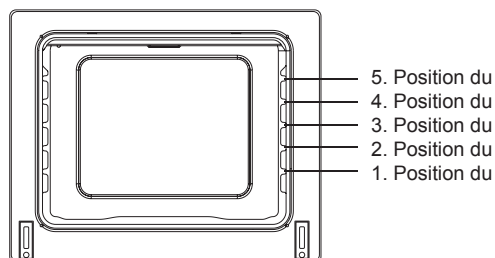
• Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le gril fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.

• N'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que son couvercle de protection thermique manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.

3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

Cavité du four

Position sur la grille



Accessoires du four

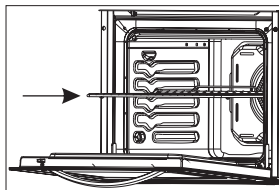
* Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.

Grille

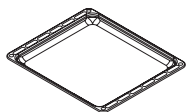


La grille est utilisée pour griller ou comme support de différents ustensiles de cuisine.

MISE EN GARDE: fixez la grille correctement sur n'importe quel support correspondant dans la cavité du four et poussez-le jusqu'au bout.

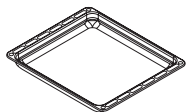


Plateau peu profond:



Le plateau peu profond est utilisé pour cuire au four de la pâtisserie telle que de la tarte, etc. Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

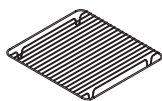
Plateau profond



Le plateau profond est utilisé pour faire cuire des ragoûts. Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

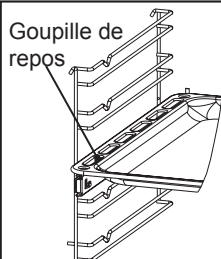
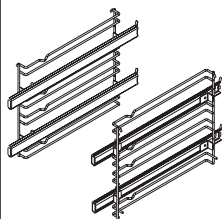
3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

Grille pour plateaux profonds



La grille doit être correctement placée dans des plateaux profonds.
Il est conseillé d'utiliser cet accessoire pour la grillade des steaks, des boulettes de viande, etc.

Rails télescopiques

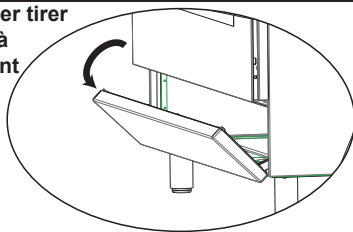


Pour placer correctement le plateau sur les rails télescopiques ;

insérez le plateau sur la goupille de repos tel qu'illustré sur l'image.

Tiroirs

Pousser tirer
Tiroir à
abattant



3. UTILISATION DE VOTRE FOUR

Accessoires de la table de cuisson

Les fonctions de votre four peuvent être différentes en raison du modèle de votre produit.

Adaptateur café



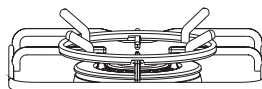
Placez l'adaptateur café sur la grille du brûleur auxiliaire lorsque les petits ustensiles de cuisine sont utilisés pour les empêcher de s'incliner.

Adaptateur wok

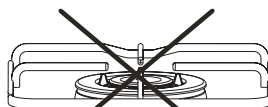


L'adaptateur wok doit être placé sur le support de plateau du brûleur wok.
AVERTISSEMENT: L'utilisation de poêles wok sans adaptateur wok peut entraîner un dysfonctionnement du brûleur.

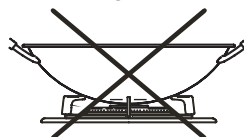
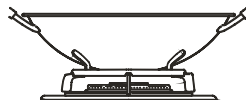
Veuillez ne pas utiliser d'adaptateur wok avec des casseroles à fond plat. De même, n'utilisez pas des casseroles à fond convexe sans l'adaptateur wok.



CORRECT

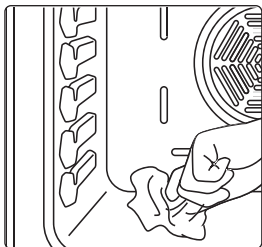


INCORRECT



4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

4.1 Nettoyage



Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage de la cuisinière. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Afin de ne pas endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes décapantes, des poudres de nettoyage abrasives, des éponges en métal et des outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

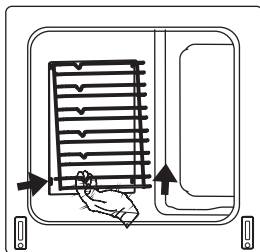
Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un agent de nettoyage liquide de temps en temps pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyants secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

Nettoyage catalytique (Si disponible)

Le nettoyage catalytique comprend un revêtement qui est appliqué sur la cavité du four. Les manchons catalytiques éliminent les résidus de petite graisse pendant la cuisson élevée à des grandes températures. S'il y a des résidus de graisse après la cuisson, on peut les éliminer en chauffant le four à vide pendant une heure de temps à une température de 250°C Il y a des limites. La cavité entière n'est pas nettoyée. Tout dépend de la position des manchons. La base qui est en émail et la fenêtre de la porte en verre doivent être nettoyés à l'aide des nettoyants ménagers.

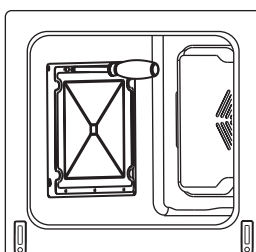
Pour enlever la grille



Pour enlever la grille,

Poussez la grille comme indiquée dans la figure. Après l'avoir libérée (1), soulevez-la (2).

Pour enlever le panneau catalytique



Pour enlever le manchon catalytique,

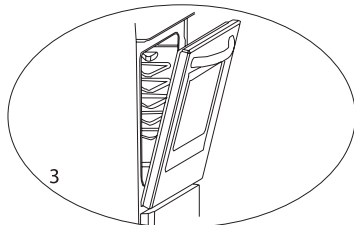
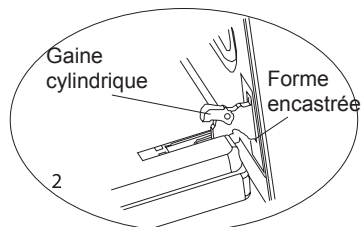
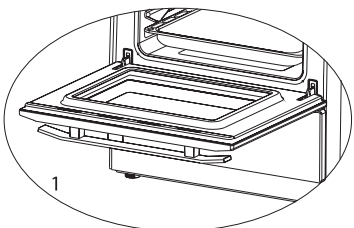
Enlevez les vis de chaque manchon catalytique.

Nettoyage du couvercle en verre (Si disponible)

Pour nettoyer le couvercle en verre, utilisez un nettoyant de verre. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour enlever la porte du four



Pour enlever la porte en four

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez la gaine cylindrique (à l'aide d'une vis de dérivation, pinces etc.) jusqu'à la fin(2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans la figure 3 et enlevez-la en tirant vers vous-même.

REMARQUE : Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

 Assurez-vous que les formes encastrées de chaque mécanisme de charnière soit bien positionné comme indiqué sur la deuxième figure.

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes.
- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. Dans ce cas, ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des coupelles de brûleur pour éviter d'obstruer les injecteurs.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Bouchons du brûleur:

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séchés, remplacez-les correctement.

Surface de la table de cuisson

Parties émaillées:

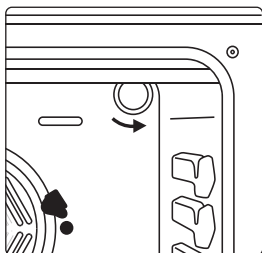
Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

Acier inoxydable :

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées fréquemment avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties en acier inoxydable.

4.2 Entretien

Pour changer la lampe du four (Si disponible)



Tout d'abord, débranchez le four de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti les lentilles de verre.

Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Placez les lentilles de verre.

Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

La lampe est conçue pour une utilisation dans les appareils de cuisson domestique. Elle ne saurait par conséquent être utilisée pour l'éclairage d'une pièce.

Autres contrôles

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

5. RÉPARATION ET TRANSPORT

5.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

Si le four ne fonctionne pas;

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

Le four ne chauffe pas ;

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez pour savoir si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

5.2 Information relative au transport

Gardez l'emballage original du produit et **transportez-le dedans au besoin**. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

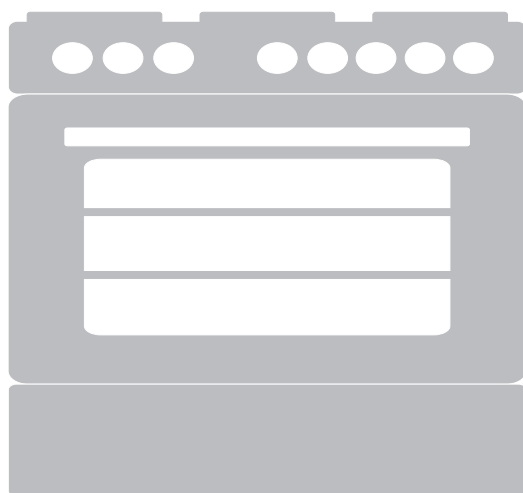
En l'absence de l'emballage original, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme les autres ordures ménagères. Par conséquent, il doit être mis au rebut au point de collecte approprié afin d'être recyclé correctement. En veillant à ce que l'élimination du présent produit se fasse dans de bonnes conditions, vous participez ainsi à l'élimination de potentielles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine susceptibles d'être affectés par une manipulation inappropriée des déchets issus de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

NL

BEDIENINGS- EN INSTALLATIENSTRUCTIES VAN VRIJSTAAND GASFORNUIS



Beste klant,

Ons doel is u producten aan te bieden van hoge kwaliteit die uw verwachtingen overtreffen. Uw apparaat wordt zorgvuldig geproduceerd in moderne faciliteiten en nauwgezet getest op kwaliteit.

Uw handleiding werd opgesteld als hulp bij het gebruik van het apparaat dat vervaardigd werd met de meest recente technologie, met vertrouwen en een maximum aan efficiëntie.

Voor u uw apparaat in gebruik neemt, moet u deze handleiding zorgvuldig lezen. Ze omvat de basisinformatie voor de correcte en veilige installatie, onderhoud en gebruik. Neem contact op met de dichtstbijzijnde erkende servicedienst voor de installatie van uw product.

CE verklaring van overeenstemming

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

Dit apparaat werd ontworpen, gebouwd en gecommmercialiseerd in conformiteit met:

- Veiligheidsvereisten van de richtlijn voor "Gas" 2009/142/EC;
- Veiligheidsvereisten van de richtlijn voor "Lage spanning" 2006/95/EC;
- Veiligheidsvereisten van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EC;
- Vereisten van de Richtlijn 93/68 EC.

* De illustraties in deze handleiding zijn schematisch en kunnen variëren naargelang het model.

INHOUDSOPGAVE:

1. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN	4
2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	9
2.1 Omgeving waar het apparaat geïnstalleerd wordt.....	9
2.2 Installatie van het product	10
2.3 Gasverbinding	11
2.4 Gasconversie	12
2.5 Elektrische aansluiting en veiligheid (Indien beschikbaar)	15
2.6 Hoogteverstelling voetjes	15
3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT	16
3.1 Gebruik van de gasbranders	16
3.1.1 Bediening van de branders	17
3.1.2 Bediening van de ovenbrander	19
3.1.3 Bediening van de grillbrander (Indien beschikbaar)	20
3.1.4 Bediening van de elektrische grill.....	21
3.1.5. Gebruik van de digitale timer (indien beschikbaar)	22
3.1.6. Gebruik van de mechanische timer (indien beschikbaar)	22
3.2 Accessoires	23
4. REINIGING EN ONDERHOUD.....	27
4.1 Schoonmaken	27
4.2 Onderhoud	29
5. SERVICE EN TRANSPORT.....	30
5.1 Basis probleemoplosser voor u contact opneemt met de onderhouds- dienst.....	30
5.2 Informatie met betrekking tot transport.....	30

1. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE BROCHURE ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW FORNUIS IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE OP EEN HANDIGE LOCATIE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT EEN AANTAL FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysiek, gevoelsmatig en mentaal vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen aan te raken. Kinderen van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Koken zonder toezicht op een brander met olie of vet kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te doven met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een deksel of branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: u mag geen voorwerpen opslaan op de kookoppervlakten.
- **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het toestel uitschakelen om het risico op elektri-

sche schokken te vermijden.

- Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten van de deksel worden verwijderd voor u deze open maakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u de deksel sluit.
- Het apparaat is niet bedoeld te worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- **WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het apparaat kan omkantelen, moeten de stabiliserende beugels worden gemonteerd. (Lees de handleiding van de anti-kantelkit voor gedetailleerde informatie.)
- Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen kunnen warm

zijn wanneer wordt gekookt of gegrild. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementeringen.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie en reparatiewerken die worden uitgevoerd door niet-geautoriseerde technici kunnen risico's inhouden. De specificaties van het apparaat wijzigen of veranderen, is gevaarlijk.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De vereisten voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- **-VOORZICHTIG:** Dit apparaat is enkel bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte op te warmen.
- Probeer het fornuis niet op te tillen noch te verplaatsen door aan het handvat te trekken.
- Dit toestel is niet verbonden met een evacuatie van verbrandingsproducten. Het wordt aangesloten en verbonden in overeenstemming met de huidige installatievereisten. De relevante vereisten met betrekking tot de ventilatie vereisen bijzondere aandacht.
- Als de brander niet inschakelt na 15 seconden moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen en/of minimum 1 minuut wachten voor u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- Deze instructies zijn enkel geldig als het landsymbool op het apparaat aanwezig is. Als het symbool niet op het apparaat aanwezig is, moet u de technische instructies raadplegen die de nodige instructies bevatten met betrekking tot de wijziging van het apparaat volgens de gebruiksvoorwaarden die gelden van het land.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd en in werking gesteld door een geautoriseerde technicus. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kunnen worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, moet u ervoor zorgen dat het niet werd beschadigd tijdens het transport. Als u een defect waarneemt, mag u het apparaat niet in gebruik nemen maar moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst waarschuwen. De materialen van

1. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijke effecten veroorzaken aan kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, etc.

- Het omliggende materialen van het apparaat (kast) moet een temperatuur van minimaal 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik

- Als u de oven de eerste maal inschakelt, kunt u een geurtje opmerken van de isolatiematerialen en de verwarmingselementen. Om die reden moet u de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten draaien. U moet de omgeving waarin het product wordt geïnstalleerd moet gelijktijdig ook correct worden geventileerd.

- Tijdens het gebruik warmen de interne en externe oppervlakten van de oven op. Vfenneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete stoom te vermijden die u de oven komt. Er bestaat een brandrisico.

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is. - Gebruik steeds keukenhandschoenen om etenswaren te verwijderen uit of te verplaatsen in de oven.

- Blijf in de buurt van het kookfornuis wanneer u met vaste of vloeibare oliën kookt. Ze kunnen brand vatten in een situatie van extreme hitte. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie. Dek in dergelijk geval de kook- of koekenpan af met zijn deksel om de vlam te doven en draai de brander uit.

- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.

- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, schakel het dan uit. Houd de hoofdbedieningsschakelaar uitgeschakeld. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, houdt u de gaskraan dicht.

- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op "0" (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.

- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden verwijderd. Let er op dat u geen warme vloeistof morst.

- **VOORZICHTIG:** Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische ventilator).

- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.

- Als u de grill brander gebruikt, moet u de ovendeur open houden en steeds het grill deflectorschild gebruiken die werd geleverd met het product. Gebruik nooit de grillbrander met de ovendeur gesloten

1. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- **VOORZICHTIG:** Glazen deksels kunnen verbrijzelen wanneer opgewarmd.

Schakel alle branders uit voor u de deksel sluit.

U moet de oppervlakte van de kookplaat laten afkoelen voor u de deksel sluit.

- Als de deur of de lade van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen.

Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of de deksel breken.

- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken....etc) in de onderste lade. Dit omvat kookgerei met plastic accessoires (bijv. handvaten).

- U mag geen handdoeken, vaatdoeken of kledij van het apparaat of de handvaten hangen.



Tijdens het schoonmaken en onderhoud

- Schakel steeds het toestel uit alvorens het schoon te maken of te onderhouden. Dit is toegelaten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.-Verwijder de bedieningsknoppen niet bij reiniging van het bedieningspaneel.

OM DE EFFICIËNTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT TE HANDHAVEN, RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE DELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE ONDERHOUDSDIENST IN GEVAL VAN NOOD.

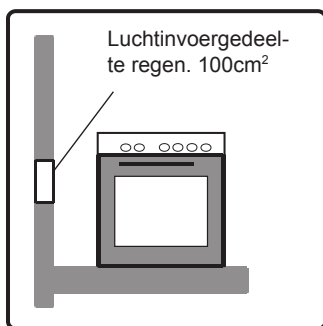
2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

Dit moderne, functionele en praktische fornuis dat werd gefabriceerd met de meest kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen zal aan al uw kookbehoeften voldoen. U moet zeker deze handleiding lezen om problemen in de toekomst te vermijden en succesvolle resultaten te hebben. De volgende informatie zijn de vereiste regels voor de juiste installatie en dienstproces. De technicus die het apparaat installeert moet de handleiding grondig doornemen.

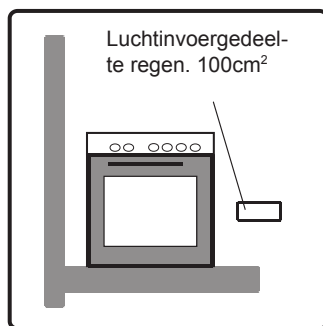
⚠ Belangrijk: Dit toestel moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerde personen conform de installatie instructies van de fabrikant, de lokale bouwreglementering, gas autoriteitscodes en elektrische bedradingsinstructies.

2.1 Omgeving waar het apparaat geïnstalleerd wordt

- Uw product moet worden geplaatst en gebruikt in een ruimte waar er altijd ventilatie is.
- Tijdens het gebruik, heeft dit apparaat 2m³/u lucht per KW invoer nodig.
- Er moet een natuurlijke ventilatie zijn, genoeg om maatregelen te treffen tegen het gebruikte gas in de ruimte. De gemiddelde luchtstroom moet direct in de luchtgaten komen, die geopend zullen zijn op de kanten die buitenwaarts geopend zijn.



Afbeelding 1



Afbeelding 2

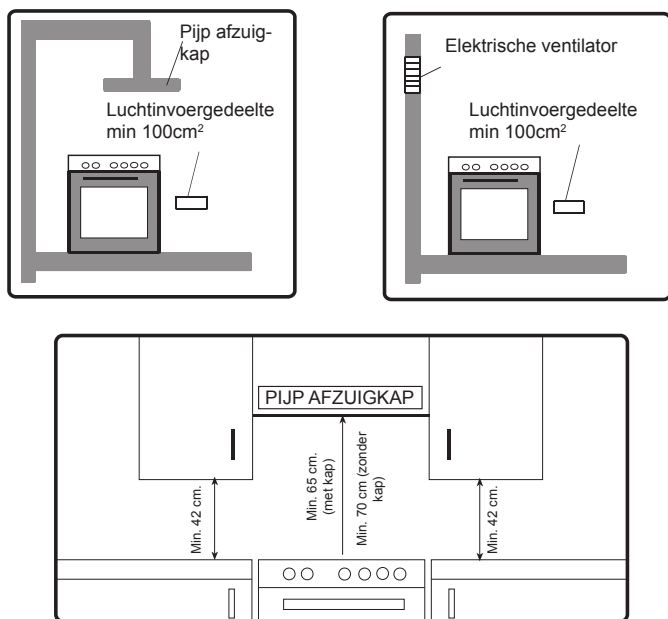
- Deze luchtgaten moeten een effectieve kruiselings gedeelte van 100cm hebben voor circulatie van verse lucht (één of meer luchtgaten kunnen worden geopend.). Deze opening (of openingen) moeten worden geopend zodat ze niet geblokkeerd zijn. Ze moeten bij voorkeur dichtbij de bodem worden geplaatst en aan de overkant van de rook van brandgassen die werden geëvacueerd. Als het niet mogelijk is deze ventilatie-openingen te openen in de ruimte waar het apparaat werd opgesteld, kan de vereiste lucht ook vanuit de volgende ruimte worden gehaald, op voorwaarde dat deze ruimte geen slaapkamer of een gevaarlijke locatie is. In dit geval moet deze "volgende ruimte" worden geventileerd volgens de vereisten.

Verbrande gassen verwijderen van de omgeving

Voor kookapparaten die op gas werken, moet u de verbrande gas afvalproducten rechtstreeks naar buiten of via kookapparaat ventilatie verwijderen die verbonden zijn met de schouw die uitgeeft op de buitenzijde. Als het onmogelijk blijkt een dergelijke kast te installeren, moet een elektrische ventilator aangebracht worden in het venster of de muur

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

die naar buiten uitgeeft. Deze elektrische ventilator moet krachtig genoeg zijn om de lucht van de keukenomgeving te verversen aan een volume van 4-5 maal het eigen volume aan lucht/uur.



2.2 Installatie van het product

Er is een aantal aspecten dat niet over het hoofd mag worden gezien tijdens de installatie van uw product. Let goed op tijdens de installatie van uw product. Volg onze instructies hieronder om problemen en/of gevaarlijke situaties te vermijden die later kunnen optreden.

- Het apparaat kan dicht bij andere meubelen geplaatst worden op voorwaarde dat de meubelen in de zone waar de oven opgesteld is niet hoger zijn dan de kookplaat.
- Let er op dat u het niet in de buurt van de koelkast plaatst en dat er geen ontvlambare of licht ontvlambare materialen zoals gordijnen, waterbestendige stoffen, etc... die snel kunnen beginnen branden.
- De meubelstukken dicht bij het product moeten vervaardigd zijn uit materiaal dat bestand is tegen temperaturen van tot 100°C.
- Als de keukenmeubelen hoger zijn dan de kookoppervlakte moet ze minimum 10cm van de fornuiszijde worden verwijderd.
- U moet minimum 2cm lege ruimte laten rond het product voor de luchtcirculatie.

De minimumhoogte van de pansteunen en wandkasten met de dampkap met ventilator boven het product, zoals weergegeven in afbeelding 5. Om die reden moet de dampkap minimum 65cm hoger zijn dan de pansteun. Als er geen kap is, mag deze hoogte niet minder zijn dan 70cm.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

2.3 Gasverbinding

Montage van de gastoevoer en lektesten

De aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd in conformiteit met de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementering. Controleer eerst welk type gas geïnstalleerd is op het fornuis. Deze informatie staat vermeld op een sticker op de achterzijde van het fornuis. U vindt de informatie met betrekking tot het juiste gastype en gepaste gasinjectoren terug op de technische gegevenstabel. Controleer of de gastoevoerdruk conform is met de waarden die op de technische gegevenstabel terug te vinden zijn, zodat u de beste efficiëntie en het minste verbruik heeft. Als de druk van het gebruikte gas verschilt van de vermelde waarden of als de druk onstabiel is in uw regio kan het noodzakelijk zijn een drukregelaar te installeren op de gasinlaat. Het is zeker nodig een erkende service-dienst te contacteren om deze aanpassingen te doen.

De punten die moeten worden gecontroleerd tijdens de montage van de flexibele buis

Als de gasverbinding wordt uitgevoerd via een flexibele buis die wordt aangebracht op de gasinlaat van het apparaat moet ze ook worden bevestigd op een buiskraag. Verbind uw apparaat met een korte en duurzame buis die zo dicht mogelijk bij de gasbron wordt aangebracht. De maximum toegelaten lengte van de buis is 1,5m. De buis die gas aanvoert naar het apparaat moeten maal per jaar vervangen worden uit veiligheidsoverwegingen.

De buis mag niet in contact komen met zones die opwarmen tot temperaturen van meer dan 900C. De buis mag niet worden doorboord, vastgeklemd of opgevouwd. Ze moet uit de buurt worden gehouden van scherpe hoeken, bewegende delen en ze mag niet defect zijn. Voor de montage moet ze worden gecontroleerd op eventuele productiedefecten.

Vlennear de gastoevoer wordt ingeschakeld, moeten alle verbindingstukken en slangen worden gecontroleerd met zeepsop of lekvloeistoffen. Er mogen geen luchtballen verschijnen. Indien er wel luchtballen zijn, kijk de verbinding opnieuw na en kijk opnieuw na. Gebruik geen naakte vlammen om te controleren op gaslekken. Alle metalen onderdelen die worden gebruikt voor de gasverbinding moeten vrij zijn van roest. Controleer ook de vervaldata van de gebruikte componenten.

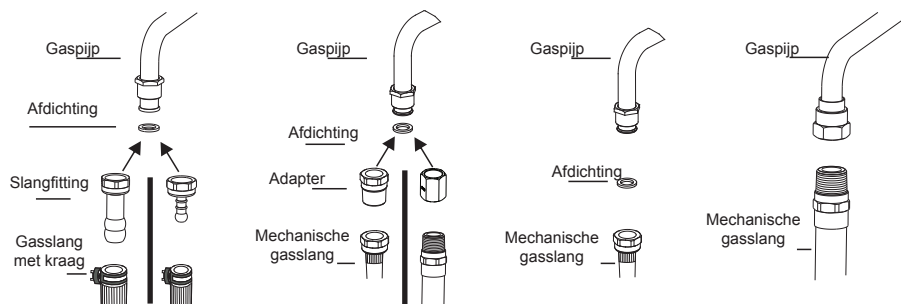
De punten die moeten worden gecontroleerd tijdens de montage van de vaste gasverbinding

Om een vaste gasverbinding te monteren (gasverbinding met draden, bijv. een moer), kunt u verschillende methoden toepassen in verschillende landen. De meeste algemene onderdelen worden reeds geleverd met uw apparaat. Alle andere onderdelen kunnen als reserveonderdeel worden geleverd.

Tijdens het aanleggen van de verbindingen moet u de moer steeds vast op het verdeelstuk houden, terwijl u het andere deel draait. Gebruik tangen van de geschikte grootte voor een veilige verbinding. U moet voor alle oppervlakten tussen verschillende onderdelen de afdichtingen gebruiken die worden geleverd in de gasconversiekit. De afdichting gebruikt tijdens de verbinding moeten steeds worden goedgekeurd voor gebruik in gasverbindingen. Gebruik geen loodgieter afdichtingen voor gasverbindingen.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

Vergeet niet dat dit apparaat is voorbereid voor een aansluiting op de gasverbinding in het land waarvoor het werd geproduceerd. Het belangrijkste land van bestemming wordt gemarkeerd op het achterdeksel van het apparaat. Als je het in een ander land moet gebruiken, kunnen alle verbindingen aangetoond in de onderstaande afbeelding vereist zijn. In een dergelijke situatie moet u contact opnemen met de lokale autoriteiten om de correcte gasverbinding te weten te komen.



U moet de erkende servicedienst inroepen om de gasverbinding correct te installeren in conformiteit met de veiligheidsnormen.

⚠ AANDACHT! Gebruik zeker geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

De gastoeegang vervangen:

In bepaalde landen kan het gasinlaattype verschillen van NG/LPG-gassen. In een dergelijk geval moet u de huidige verbindingsonderdelen en bouten (indien aanwezig) verwijderen en een nieuwe gastoevoer aansluiten. Alle onderdelen van gasaansluitingen moeten steeds worden goedgekeurd door de lokale en/of internationale autoriteiten. Voor alle gasaansluitingen verwijzen wij u naar de "assemblage van de gastoevoer en lekcontrole" clausule zoals eerder beschreven.

2.4 Gasconversie

Let op: De volgende procedures mogen enkel door geautoriseerd dienstpersoneel uitgevoerd worden.

Uw apparaat werd aangepast om te werken met LPG/NG-gas. De gasbranders kunnen worden aangepast voor verschillende gastypes door de overeenstemmende injecteren te vervangen en de minimum vlamlengte aan te passen die geschikt is met het gas dat wordt gebruikt. Om dit te doen moeten volgende stappen uitgevoerd worden:

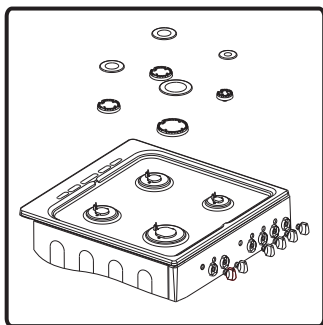
Injecteren vervangen:

Kookplaat branders:

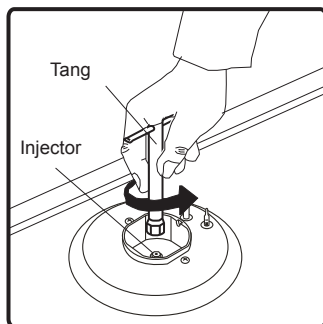
- Snijd de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel van de brander en de adapter (afbeelding 7).

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Schroef de inspuiters los. Gebruik hiervoor een 7mm tang (afbeelding 8).
- Vervang de injectoren met de injectoren van de gasconversiekit, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat u wilt gebruiken, in overeenstemming met de informatietabel (die ook wordt geleverd in de gasconversiekit).



Afbeelding 7



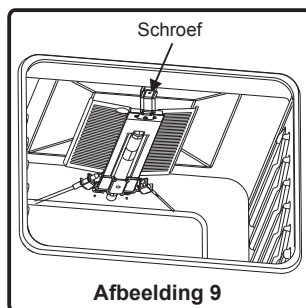
Afbeelding 8

Oven-/grillinjectoren:

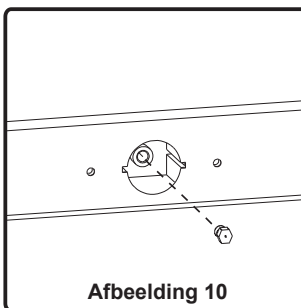
De oven- en grillinjectoren worden gemonteerd met een enkele schroef die op de tip van de brander wordt geplaatst. Voor de grillbranders is deze schroef al zichtbaar (Afbeelding 9). Verwijder de schroef, trek de grillbrander naar u toe en de injector verschijnt op de oppervlakte achterin van de oven (Afbeelding 10).

Voor ovenbranders opent u de lade en de montageschroef verschijnt onder de brander (Afbeelding 11). Verwijder de schroef, verplaats de brander diagonaal en de injector verschijnt op de achterzijde van de brander (Afbeelding 10).

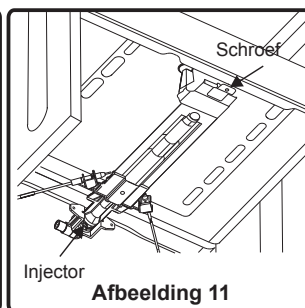
Verwijder de injectoren met een 7mm tang en vervang de injector met die van de reservekit, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat u wilt gebruiken, in overeenstemming met de informatietabel (die ook wordt geleverd in de gasconversiekit).



Afbeelding 9



Afbeelding 10



Afbeelding 11

De Verminderde Vlampositie aanpassen:

De vlamlengte in de minimumstand wordt aangepast met een vlakke schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (Afbeelding 12). Voor kleppen zonder vlambeveiliging bevindt de schroef zich op

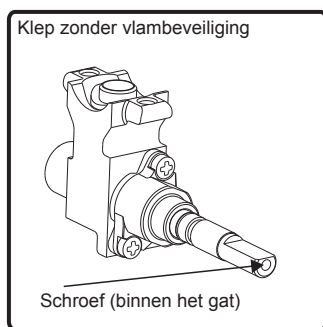
2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

de zijde van de klepas (Afbeelding 13). Voor een eenvoudigere vlam bijregeling raden we aan het bedieningspaneel te verwijderen (en microschakelaar, indien aanwezig) tijdens de bijregeling.

Om de minimumstand te bepalen, schakelt u de branders uit en u laat ze in de minimumstand staan. Verwijder ze met een kleine schroevendraaier. Draai de overbruggingschroef aan of los rond 90°. Wanneer de vlam een omvang heeft van 4mm, dan is het gas goed verdeeld. Zorg ervoor dat de vlam niet uitdooft tijdens de overgang van de maximum op minimum stand. Creëer kunstmatige win met uw hand naar de vlam om te zien of de vlammen stabiel zijn.



Afbeelding 12

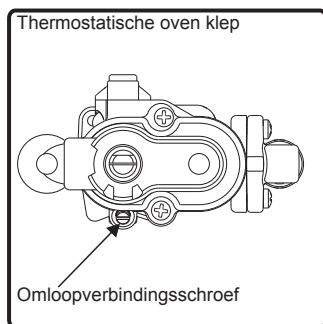


Afbeelding 13

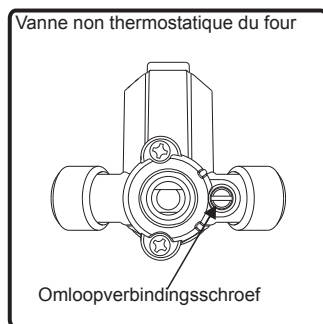
Voor de ovenbrander, bedien de ovenbrander gedurende 5 minuten in de minimumstand. Open en sluit de ovendeur daarna 2-3 maal om de stabiliteit van de brandervlam te controleren.

De verlaagde vlampositie bijregeling is niet vereist voor grillbranders.

De overbruggingsschroeven moeten losser gemaakt worden bij de conversie van LPG naar NG. Voor conversie van NG naar LPG, moeten dezelfde schroeven vaster gemaakt worden. Verzekert u ervan dat het toestel uitgeschakeld is en dat de gastoevoer open is.



Afbeelding 14



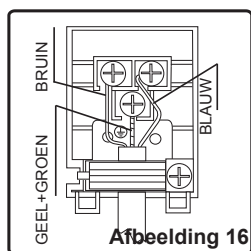
Afbeelding 15

2.5 Elektrische aansluiting en veiligheid (Indien beschikbaar)

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

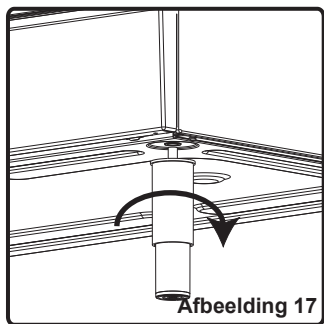
Volg de instructies vermeld in de handleiding voor de elektrische verbinding.

- De aardleiding moet verbonden worden met het aardingsseinde.
- U moet er voor zorgen dat het netsnoer met geschikte isolatie wordt aangesloten op de voeding tijdens de aansluiting van de kabel. Indien er geen gepaste aarding is volgens de voorschriften van de plaats waar het toestel is geïnstalleerd, kunt u contact opnemen met uw erkende servicedienst. De aardingscontactdoos moet dicht bij het toestel zijn.
- Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingskabel mag geen warm oppervlak van het product raken.
- Indien het snoer beschadigd is, moet u contact opnemen met de erkende servicedienst om het snoer te vervangen.
- Iedere incorrecte elektrische verbinding kan uw apparaat beschadigen, en uw veiligheid in gevaar brengen, en komt zo ook uw garantie te vervallen.
- Het apparaat is geschikt voor elektriciteit 230V 50Hz. Als het elektriciteitsnet anders is dan de bovenstaande waarde, bel dan onmiddellijk de erkende serviceafdeling.



- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat. Anders kan de kabel beschadigen en kortsluiting veroorzaken.
- De fabrikant verklaart dat hij iedere aansprakelijkheid afwijst met betrekking tot schade en verlies die worden veroorzaakt door incorrecte aansluitingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

2.6 Hoogteverstelling voetjes



Uw product staat op 4 regelbare poten. Wanneer het product op de locatie wordt geplaatst waar het wordt gebruikt, moet u controleren of het product in evenwicht staat. Als het niet in evenwicht staat, kunt u de aanpassingen uitvoeren door de voeten in de richting van de klok te draaien indien noodzakelijk. Het is mogelijk het apparaat maximaal 50mm op te tillen met de voetjes. Wanneer de voetjes correct aangepast zijn, mag u het apparaat niet verplaatsen door het te verslepen. U moet het optillen.

3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

3.1 Gebruik van de gasbranders

Ontsteking van de branders

Om de knop te bepalen waarmee iedere brander wordt bediend, kunt u het symbool controleren boven de knop.

- **Handmatige ontsteking van de gasbranders**

Als uw apparaat niet is uitgerust met een ontsteker, of indien er een fout is in het elektrisch netwerk, kunt u de onderstaande procedures volgen:

Voor kookplaten: Om een van de branders te ontsteken, drukt u deze knop in en u draait hem tegen de wijzer van de klok in tot de knop in de max. positie staat. Daarna kunt u een lucifer, lont of een ander handmatig hulpmiddel gebruiken. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

Voor ovenbrander: Om de ovenbrander te ontsteken, drukt en draait u de oven bedieningsknop tegen de wijzers van de klok tot de knop in de maximumpositie staat. Breng een lucifer, een strook of een ander manueel hulpstuk aan op de ontstekingsopening in de linkerhoek vooraan van de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

Voor de grillbrander (Indien beschikbaar): Om de grillbrander te ontsteken, draait u de grillklep in de richting van de klok tot de markering op de knop naar het grill-teken gericht is. Houd de knop daarna ingedrukt en breng een lucifer, strook of een andere manueel hulpstuk aan op de openingen in de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

- **Elektrische ontsteking (Indien beschikbaar)**

Elektrische vonkontsteking:



Druk de klep van de brander in die u wilt bedienen en draai de klep tegen de wijzer van de klok zodat de knop in de max. positie staat. Druk de ontstekingsknop gelijktijdig in met de andere hand (afbeelding 18). Druk de ontstekingsknop onmiddellijk in. Als u namelijk wacht, kan het gas ophopen en dit kan een grote vlam veroorzaken. Blijf de knop indrukken tot u een stabiele vlam ziet op de brander.

Elektrische ontsteking met de bedieningsknop

Druk de klep van de brander in die u wilt bedienen en draai de klep tegen de wijzers van de klok (met de wijzers van de klok voor de grillbrander) tot de knop in de maximumpositie staat terwijl de knop ingedrukt wordt. De bougies genereren vonken zo lang de bedieningsknop wordt ingedrukt. De microschakelaar onder de knop maakt automatisch vonken via de ontsteking van de brander. Blijf de knop indrukken tot u een stabiele vlam ziet onder de brander.

Vlam veiligheidsmechanisme:

Kookplaat branders

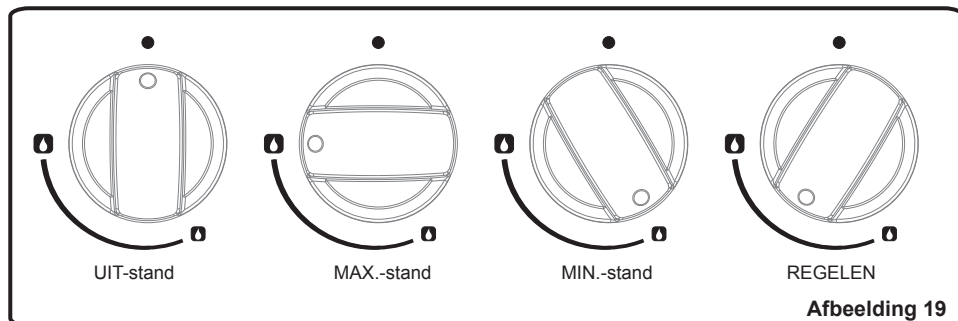
3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Kookplaten die zijn uitgerust met vlam beveiligingsmechanismen bieden een bijkomende veiligheid indien de vlam per ongeluk uitdooft. Indien een dergelijke situatie zich voordoet, zal het apparaat de gaskanalen van de branders blokkeren en eventuele accumulatie voorkomen van onverbrand gas. Wacht 90 seconden voordat u de gedoofde gasbrander weer ontsteekt. * Dit is een verplichting in landen die de EU-richtlijnen naleven. Als uw land niet EU-richtlijnen te volgen, kan uw product niet worden uitgerust met vlam veiligheidsvoorziening.

Oven/grillbranders

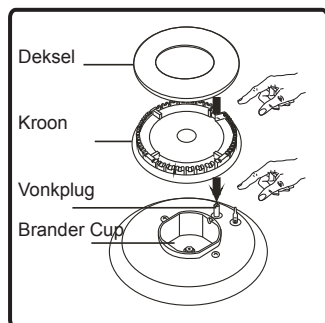
Ongeacht het model van uw apparaat, alle ovenbranders zijn uitgerust met een gas veiligheidsmechanisme. Om die reden moet u de knop van de oven ingedrukt houden tot u een stabiele vlam ziet. Als de vlammen worden afgesneden wanneer u de knop loslaat, moet u de procedure herhalen. Als de brander niet ontsteekt wanneer u de branderknop 30 seconden ingedrukt houdt, moet u de ovendeur openen en minimum 90 seconden wachten voor u hem opnieuw probeert te ontsteken. Als de vlammen van de oven per ongeluk uitdoven, moet u dezelfde procedure herhalen.

3.1.1 Bediening van de branders



De knop heeft 3 standen: Uit (0), maximum (grote vlamsymbool) en minimum (kleine vlamsymbool). U kunt de vlamgrootte aanpassen tussen max. en min. standen. Bedien de branders niet als de knop tussen de max. en uit positie staat. Bedien de branders niet met de knopstand tussen de maximale stand en de uit-stand.

3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT



Voer een visuele controle uit van de vlam na de ontsteking. Als u een gele tip ziet, een getilde of onstabiele vlam, draait u de gastoevoer uit en u controleert de montage van de branderdoppen en kronen (afbeelding 20). Controleer ook of er geen vloeistof in de brander cups is gestroomd. Als de branders per ongeluk uitgaan, schakelt u de branders uit, u ventileert de keuken met verse lucht en u mag niet opnieuw proberen ontsteken gedurende 90 seconden.

Als u de brander uitschakelt, draait u de brander met de wijzers van de klok zodat de knop de "0" stand aanwijst of het merkteken op de knop naar boven wijst.

Uw kookplaat is voorzien van branders van verschillende afmetingen. De meest economische wijze om gas te gebruiken is de gasbrander te selecteren met de correcte afmeting voor uw braadpan en de vlam op een minimum te draaien zodra het kookpunt is bereikt. Het wordt aanbevolen de pan steeds af te dekken.

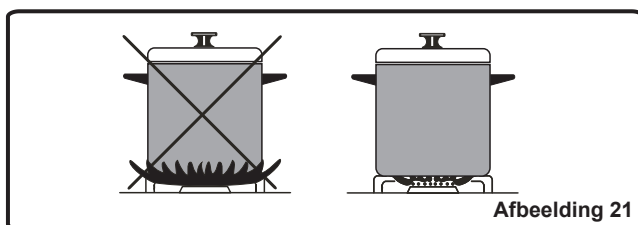
Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere pannen dan de hieronder vermelde minimum afmetingen leidt tot energieverlies.

Snelle / Wokbrander: 22 -26cm

Normale brander: 14 -22cm

Hulpbrander: 12 -18cm

Zorg ervoor dat de vlammen niet verder verspreiden dan de externe omtrek van de pan want dit kan schade aanbrengen aan de plastic accessoires rond de pan (handvaten, etc).



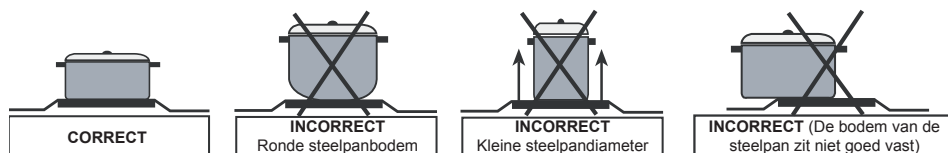
Wanneer u de branders gedurende een lange periode niet gebruikt, moet u de gastoevoer-klep steeds uitschakelen.

⚠ WAARSCHUWING:

- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u ze op de branders plaatst.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijven de branders heel warm gedurende een lange periode. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de brander.

3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.
- Gebruik geen kookpotten die uitsteken van de tafel van het fornuis.



3.1.2 Bediening van de ovenbrander

Nadat u de ovenbrander hebt ontstoken zoals eerder beschreven, kunt u de temperatuur in de oven naar wens aanpassen met de cijfers op het bedieningspaneel of de knopring: Hogere cijfers betekenen hogere temperaturen, terwijl lagere cijfers lagere temperaturen betekenen. Als uw oven voorzien is van een oventhermostaat; raadpleeg de onderstaande temperatuurtabel voor de temperatuur die overeenstemt met die cijfers. U mag het apparaat niet bedienen tussen de "Uit" positie en de eerste temperatuur markering tegen de wijzers van de klok. Gebruik de oven steeds tussen de maximum en minimum standen. Als u de brander uitschakelt, draait u de brander met de wijzers van de klok zodat de knop de "0" stand aanwijst.

90x60

STAND	TEMPERATUUR
MAX.	280 °C
9	240 °C
8	230 °C
7	220 °C
6	200 °C
5	190 °C
4	180 °C
3	170 °C
2	150 °C
1	140 °C

Voorverwarming

Als u de oven moet voorverwarmen, raden we een periode aan van 10 minuten. Voor bereidingen die hoge temperaturen vereisen, bijv. brood, gebak, etc... worden de beste resultaten behaald als de oven eerst wordt voorverwarmd. U moet de oven ook steeds voorverwarmen om optimale resultaten te behalen bij de bereiding van diepgevroren of gebraden bereide maaltijden.

Bereiding

- Zorg ervoor dat de eetwaren in het midden van de plaat worden geplaatst en dat er voldoende ruimte aanwezig is rond de schotel/schaal voor een optimale luchtcirculatie.

3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

- Plaats de schotels op een voldoende grote ovenschaal op de plaat om morsen op de bodem van de oven te voorkomen en om de reiniging te vereenvoudigen.
- Het materiaal en de afwerking van de ovenschaal en gebruikte schalen beïnvloedt het bruiningsproces. Donker, zwaar of niet-klevend keukengereedschap voor emailschotels verhogen het bruiningsproces. Glanzende aluminium of gepolijste stalen schotels weer-spiegelen de warmte weg van de eetwaren en verminderen het bruiningsproces.
- Als u meer dan een schotel in de oven bereidt moet u de schotels centraal op de verschillende platen plaatsen en niet allemaal op een lade. Zo kan de lucht vrij circuleren voor een optimaal resultaat
- Als u meer dan een schotel of gelijkaardige items bereidt, bijv. cakes of biscuits, kunt u de schotels tijdens de bereiding omwisselen of u kunt de bovenste schotel verwijderen wanneer de eetwaren gaar zijn en de laagste schotel verplaatsen naar de bovenste lade om de bereiding af te werken
- Plaats geen ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de oven want dit zal de lucht-circulatie in de oven verstoren en dit kan leiden tot brand; gebruik de onderste lade.

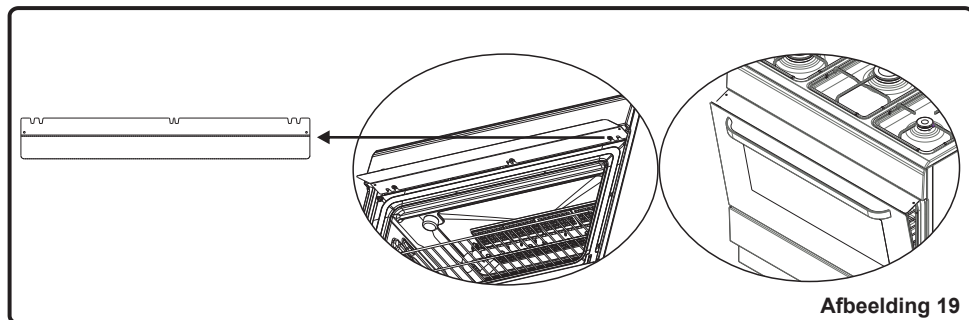
3.1.3 Bediening van de grillbrander (Indien beschikbaar)

⚠ VOORZICHTIG: Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill niet in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

Net nadat u de brander ontsteekt, plaatst u het hittedeksel van de grill onder het bedieningspaneel. Daarna tilt u de oven deur langzaam omhoog tot ze half geopend is (ca. 30°) en in aanraking komt met het hittedeksel.

Montage van het hittedeksel van de grill

Houd de hittedeksel met de waarschuwing naar boven gericht. Er bevinden zich drie smalle sleuven op het hittedeksel, zoals in de afbeelding getoond.



Afbeelding 19

Onder het ovenbedieningspaneel bevinden zich drie schroeven met moffen. Lijn de moffen uit met de montagesleuven zodat het schild vast zit tussen het bedieningspaneel en de mof. Duw het schild tegen het apparaat totdat het stevig op zijn plek zit.

Bereiding

- De grillbrander kan niet geregeld worden tussen de maximum en de minimum stand en

3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

creëert een constante hittebron. Als u de grillbrander uitschakelt, draait u de brander met de wijzers van de klok zodat de knop de "0"-stand aanwijst.

- Plaats de plaat op de stand onder het rooster om tijdens het grillen het vet op te vangen.
- Plaats het draadrooster op de bovenste standen; de 4e of 5e; vermijd dat het voedsel de grillbrander raakt.
- Verwarm de grill gedurende een paar minuten op volle sterkte voor voordat u biefstuk braadt of roostert. Het voedsel moet tijdens het bereiden indien nodig gedraaid worden.
- Etenswaren moeten grondig worden gedroogd voor het grillen om spatten tot een minimum te beperken. Borstel mager vlees en vis lichtjes meteen beetje olie of gesmolten boter om ze sappig te houden tijdens de bereiding.
- Etenswaren moeten in het midden van het rooster worden geplaatst voor een optimale luchtcirculatie.
- U mag de grillpan of het rooster niet afdekken met folie want dit kan resulteren in brand in de grill.
- Als uw apparaat een grillpan- en handvatset heeft als accessoire kunt u de accessoires sectie raadplegen voor het gebruik.

 **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is voor u de deur sluit.

3.1.4 Bediening van de elektrische grill

Deze functie wordt gebruikt om stukken voedsel te grillen. Plaats om te grillen het voedsel op het draadrooster op de hoogste plaatstand. Nadat u de ovenplaat op de 3e stand hebt geplaatst, kunt u met grillen beginnen. De plaat die op de 3e stand wordt geplaatst zorgt voor het opvangen van vetten die uit het voedsel druipen. Na een voorverwarming van 5 minuten, kunt u uw eten in de oven plaatsen.

Draai de knop aan het eind van de bereiding naar de '0'-stand. Zet de oven uit en blijf erbij uit de buurt totdat deze afgekoeld is. Houd uw kinderen uit de buurt.

De bediening van de grillverwarmer is niet verdeeld in temperatuurgraden. Het werkt alleen op een enkele stand om een constante hittebron te creëren. Hiervoor moet de knop van de grillverwarmer gedraaid worden tot de bestemde markering voor de grill (met de klok mee).

Als u de grillverwarmer aanzet, zal het aanduidlampje op het bedieningspaneel aangaan.

Bereiding:

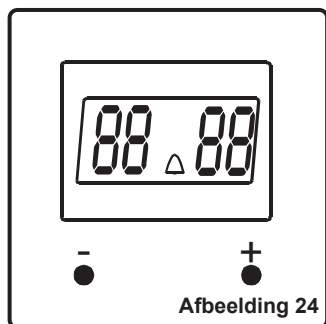
- De grill kan niet geregeld worden tussen de max. en de min. stand en creëert een constante hittebron.
- Plaats het verchroomde rooster op de bovenste standen; de 4e of 5e; vermijd dat het voedsel de grill raakt.
- Verwarm de grill gedurende een paar minuten op volle sterkte voor voordat u biefstuk braadt of roostert. Het voedsel moet tijdens het bereiden indien nodig gedraaid worden.
- Etenswaren moeten grondig worden gedroogd voor het grillen om spatten tot een minimum te beperken. Borstel mager vlees en vis lichtjes meteen beetje olie of gesmolten boter om ze sappig te houden tijdens de bereiding.

3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

- Etenswaren moeten in het midden van het rooster worden geplaatst voor een optimale luchtcirculatie.
- U mag de grillpan of het rooster niet afdekken met folie want dit kan resulteren in brand in de grill.
- Als uw apparaat een grillpan- en handvatset heeft als accessoire kunt u de accessoires sectie raadplegen voor het gebruik.

⚠ WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is voor u de deur sluit.

3.1.5. Gebruik van de digitale timer (indien beschikbaar)

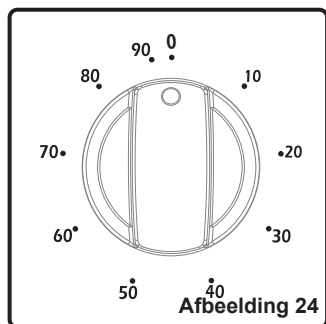


Druk gelijktijdig op de (+) en (-) knoppen van de digitale timer. Het scherm zal beginnen knipperen, en daarna kunt u de tijdsinstellingen instellen door gebruikte maken van de (+) en (-) toetsen. Wanneer u na de tijdsinstelling op de (+) of (-) toetsen drukt, zal het (Δ) symbool verschijnen, en de gewenste tijd is ingesteld. Op het einde van deze tijdperiode zal de timer een piepgeluid maken, maar de oven blijft nog in werking. Om de oven uitte schakelen, moet u de schakelaar en de thermostaat van de oven uitschakelen.

Digitale timer geluidsignaal aanpassing

Wanneer de timer het tijdstip van de dag weergeeft, als de toets links ("-" min-toets) ingedrukt blijft gedurende 1-2 sec, geeft de timer een geluidsignaal weer. Daarna, iedere maal de "-" toets wordt ingedrukt, geeft de timer drie verschillende biepsignalen weer. Druk geen andere knoppen in en de timer zal het laatst geselecteerde signaaltype selecteren.

3.1.6. Gebruik van de mechanische timer (indien beschikbaar)



Stel de gewenste kooktijd in door de timerknop naar rechts te draaien. Op het einde van deze tijdperiode zal de timer een piepgeluid maken, maar de oven blijft nog in werking. Om de oven uitte schakelen, moet u de schakelaar en de thermostaat van de oven uitschakelen.

3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

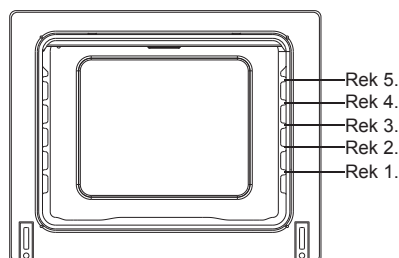
3.2 Accessoires

- De oven wordt geleverd met accessoires. U kunt ook accessoires gebruiken die u koopt op de markt (maar ze moeten hitte- en vlambestendig zijn). U kunt ook glazen schotels, cakeschotels, speciale ovenschotels gebruiken die geschikt zijn gebruik in de oven. Let op de gebruiksinstructies van de fabrikant van deze accessoires.
- In het geval dat er kleine schalen worden gebruikt, plaats de schaal op de grillplaat zodat het volledig in het midden van de plaat is.
- Indien de te koken eetwaren de ovenschaal niet volledig bedekken, indien de eetwaren of de gebruikte schaal voor de sappen van de eetwaren op te vangen uit de diepvriezer komen, kan de vorm van de schaal veranderen wegens de hoge temperatuur tijdens het kook- of braadproces. De schotel keert enkel terug naar de oude vorm als de schotel afkoelt na de bereiding. Dit is een normaal fysisch proces dat voorkomt tijdens warmteoverdracht.
- Laat glazen schotels niet in een koude omgeving staan onmiddellijk na de bereiding. Plaats hem niet op een koude en natte ondergrond. Plaats het op een droge theedoek of pannenzetter, zodat het langzaam kan afkoelen. Anders kan de glazen schotel of schaal barsten.
- Als u wilt roosteren in uw oven raden wij aan dat u het rooster gebruikt dat in de lade van de oven geleverd wordt (indien geleverd met uw product). Indien u de grote grill-schaal gebruikt, plaats een schaal op de lagere schabben zodat vet wordt verzameld. Voer ook een beetje water in om de schoonmaakte vereenvoudigen.
- Zoals vermeld in de overeenstemmende clausules mag u de grillbrander die op gas werkt bedienen zonder het beschermende deksel. Als uw oven uitgerust is met een grillbrander, maar het beschermende deksel ontbreekt, of als de deksel beschadigd is en niet gebruikt kan worden, moet u een reservedeksel aanvragen in de dichtstbijzijnde servicedienst.

3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Ovenholte

Rekposities



Rekposities

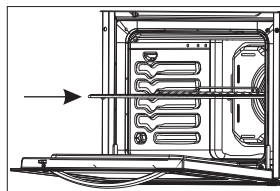
* De accessoires van uw oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.

Draadrooster

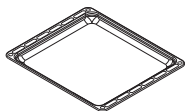


De draadrooster wordt gebruikt om te grillen of uiteenlopende etenswaren op te plaatsen.

WAARSCHUWING- Breng het rooster correct aan in het overeenstemmende rek in de ovenholte en duw ze volledig in.



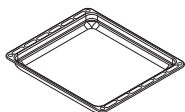
Ondiepe schotel



De ondiepe schotel wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals puddingen enz.

Om de schotel correct aan te brengen in de holte plaatst u het op een rek en u duwt het volledig tot het einde.

Diepe schotel

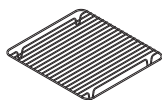


De diepe schotel wordt gebruikt om stoofpotjes te bereiden.

Om de schotel correct aan te brengen in de holte plaatst u het op een rek en u duwt het volledig tot het einde.

3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

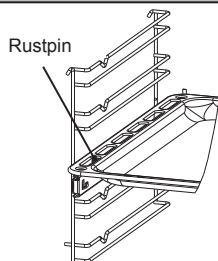
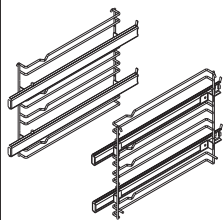
Draadrooster voor diepe schotels



Het draadrooster moet correct worden aangebracht in de diepe schotels.

Het wordt aanbevolen dit accessoire te gebruiken wanneer us-teaks, gehaktballen, etc. grilt.

Telescopische rails

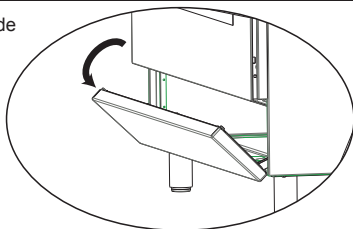


De schotel correct op de telescopische rails plaatsen;

Plaats de schotel op de rustpin zoals weergegeven in de afbeelding.

Laden

Kleplade



3. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Kookplaat accessoires

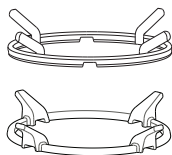
De accessoires van uw oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.

Koffie-adapter



Plaats de koffie-adapter op het hulpbranderrooster als u kleine kookwaar gebruikt om te vermijden dat het zou kantelen.

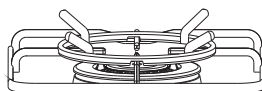
Wok-adapter



De wok-adapter moet op de pansteun van de wokbrander worden geplaatst.

WAARSCHUWING: De wokpannen gebruiken zonder wok-adapter kan defecten veroorzaken aan de brander.

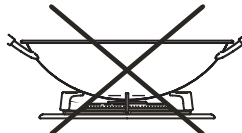
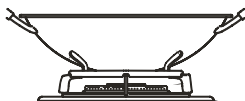
Gebruik de wok-adapter niet met pannen met een vlakke bodem. U mag ook geen pannen gebruiken met ronde bodems zonder de wokadapter.



CORRECT

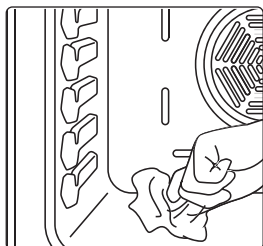


INCORRECT



4. REINIGING EN ONDERHOUD

4.1 Schoonmaken



Maak dat alle bedieningsknoppen uitgeschakeld zijn en dat uw toestel afgekoeld is alvorens uw oven te reinigen. Schakel het apparaat uit. Kijk na of de schoonmaakproducten die u gaat gebruiken aanbevolen zijn door de fabrikant alvorens de schoonmaakproducten te gebruiken. Gebruik geen bijtende emulsies, schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of harde werktuigen want deze kunnen de oppervlakken beschadigen. In geval dat overgelopen vloeistoffen verbranden, kunnen ze het email van uw oven beschadigen. Reinig overgelopen vloeistoffen onmiddellijk.

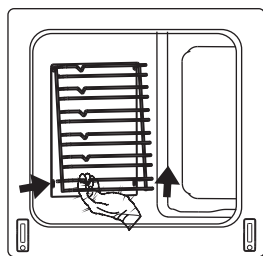
De oven schoonmaken

De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd wanneer deze nog warm is. Veeg de oven schoon met een zachte vod die na gebruik in een zeepsop gedompeld wordt. Veeg nadien de oven met een vochtige doek schoon en droog de oven. Het kan af en toe nodig zijn om een vloeibaar schoonmaakmiddel voor een volledige reinigingsbeurt te gebruiken. Reinig niet met droge en poeder reinigingsmiddelen of stoomreinigers.

Katalysator schoonmaken (Indien beschikbaar)

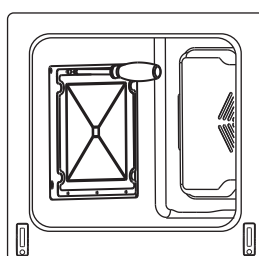
Katalysator schoonmaken omvat een deklaag die op de ovenholte wordt toegepast. De katalysator deklaag verwijdert kleine vetresten tijdens het roosteren bij hoge temperaturen. Indien er vetresten aanwezig zijn na de bereiding kunnen deze worden verwijderd door de oven gedurende een uur te laten werken aan 250°C met een lege oven. Er zijn beperkingen. Ze kunnen niet de volledige holte schoonmaken. Dit hangt af van waar de deklaag wordt aangebracht; de basis is email en het venster in de deur is van glas. Deze moeten allebei worden schoongemaakt met huishoudelijke schoonmaakmiddelen.

Verwijdering van het draadrooster



Het draadrek verwijderen; Verwijder het draadrek zoals weergegeven in de foto. Nadat u het heeft verwijderd van de klemmen (1), tilt u het omhoog (2).

Verwijdering van het katalytische paneel



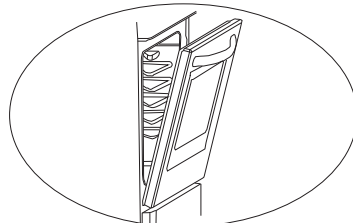
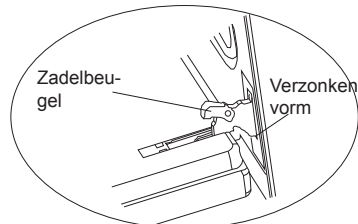
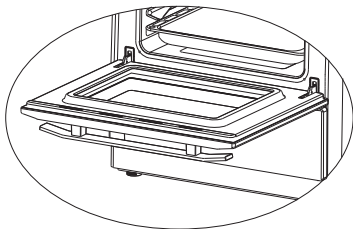
De katalytische deklaag verwijderen; De schroeven verwijderen uit de katalytische deklaag.

Het glazen deksel schoonmaken (indien beschikbaar)

Om het glazen deksel te kunnen schoonmaken, kunt u een glasreiniger gebruiken. Droog daarna af met een droge doek.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

De ovendeur verwijderen



De ovendeur verwijderen;

- Open de ovendeur (1).
- Open de zadelbeugel (met een schroevendraaier, tang, etc.) volledig (2).
- Sluit de deur tot het bijna de volledige gesloten positie bereikt, weergegeven in de 3de afbeelding, en verwijder de deur door ze naar u toe te trekken.

OPMERKING: Om de deur terug te monteren, volg de omgekeerde verwijdering voorschriften.

⚠ Let erop dat de invoersystemen op de juiste manier op de scharniergegaten geplaatst worden zoals weergegeven in de 2^{de} afbeelding.

Glazen kookplaten schoonmaken - kookplaat deel

- Til de pannedragers, doppen of kronen van de branders.
- Wrijf het achterpaneel schoon met een doek in zeepsop.
- Was de doppen en kronen van de branders af en spoel ze af. Laat ze niet nat liggen. Droog ze onmiddellijk af met een papieren doek.
- Na de schoonmaak moet u controleren dat de hermontage van de onderdelen correct gebeurt.
- Maak geen enkel onderdeel van de kookplaat schoon met een metalen spons. Dit veroorzaakt krassen op het oppervlak.
- De bovenzijden van de pannendrager kan krassen oplopen na verloop van tijd door het gebruik. In dat geval kunnen deze onderdelen verroesten en dit is geen productiefout.
- Tijdens de reiniging van de kookplaat moet u ervoor zorgen dat geen water op de branderholtes spat want dit kan de injectoren blokkeren.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

Branderdoppen:

De email pansteunen, deksels, koppen moeten regelmatig worden gewassen meteen warm zeepsopje, afgespoeld en gedroogd. Nadat u ze grondig hebt gedroogd, moet u ze opnieuw correct aanbrengen.

Kookplaatoppervlak

Geëmailleerde onderdelen:

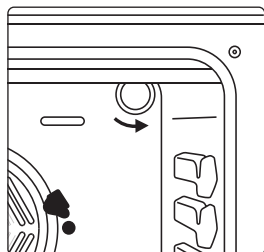
Om ze nieuw te houden, moet u ze regelmatig schoonmaken met een lauw zeepsopje en daarna afdrogen met een doek. Was ze niet als ze nog warm zijn en gebruik nooit schurende poeders of schoonmaakmiddelen. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap langdurig in contact met de email onderdelen.

Roestvrij staal:

Roestvrij stalen onderdelen moeten regelmatig worden schoongemaakt met een lauw zeepsopje en een zachte spons. Droog daarna met een zachte doek. Gebruik geen schurende poeders of schoonmaakmiddelen. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap langdurig in contact met de roestvrij stalen onderdelen.

4.2 Onderhoud

De ovenlamp vervangen (Indien beschikbaar)



Verwijder eerst de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het product koel is. Verwijder de lamp nadat u de glazen lens verwijderd hebt. Plaats de nieuwe lamp bestand tegen 300°C op de plaats van de lamp die u net hebt verwijderd (230V, 25 Watt, Type E14). Breng de glazen lens aan. Uw oven is nu klaar voor gebruik.

Het ontwerp van de lamp is specifiek voor het gebruik in huishoudelijk kookapparaten en het is niet geschikt voor de verlichting van een woonkamer of keuken.

Overige beheersingsmaatregelen:

U moet de gasaansluiting regelmatig controleren. Zelfs bij de kleinste anomalie in de leiding moet u de technische dienst inlichten en deze laten vervangen. We raden aan de onderdelen van de gasverbinding een maal per jaar te vervangen. Als u een anomalie ondervindt tijdens de bediening van de schakelaars van de kookplaat moet u contact opnemen met de erkende dienst.

5. SERVICE EN TRANSPORT

5.1 Basis probleemoplosser voor u contact opneemt met de onderhoudsdienst

Indien de oven niet werkt:

- Het kan zijn dat de stekker van de oven niet in het stopcontact zit. Er kan een stroomstoring zijn geweest.

Indien de oven niet opwarmt:

- De warmte is misschien niet afgesteld op de controleschakelaar van de verwarming van de oven.

De binnenverlichting werkt niet:

- De elektriciteit moet worden gecontroleerd. De lampjes moeten worden nagekeken. Als ze defect zijn, kunt u ze vervangen zoals aangegeven in de gids.

Koken (als de verwarmingselementen boven-en onderaan niet gelijkmatig koken);

- Wijzig de plaats van de rekken, de bereidingstijd en temperatuurwaarden volgens de gebruikshandleiding.

De kookplaat branders werken niet correct:

- Controleer of de branderonderdelen correct werden gemonteerd (in het bijzonder na de reiniging).
- De gastoevoerdruk kan te laag/hoog zijn. Voor apparaten met LPG-flessen is het mogelijk dat de LPG-cilinder op gebruikt kan zijn.

Als u hierna nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de "Erkende servicedienst".

5.2 Informatie met betrekking tot transport

Als u transport nodig hebt, moet de oorspronkelijke doos van het product bewaren en het verplaatsen in de oorspronkelijke verpakking. Volg de transportinstructies op de doos. Plak de kookplaat op de bovenste delen, deksels en koppen en de pansteunen op de kookpanelen. Breng een papier aan tussen het bovenste deksel en het kookpaneel, bedek het bovenste deksel en tape het dan vast aan de zijanten van de oven. Tape karton of papier aan de voorkant van het interne glas van de oven zodat het geschikt is voor de schotels, het draadrooster en de schotels in uw oven, zodat de oven niet wordt beschadigd tijdens het transport. Plak ook de deur van de oven aan de zijwanden.

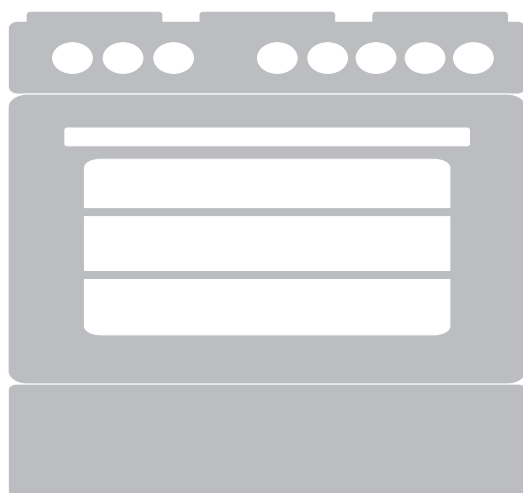
Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt; bereid een doos zodanig voor dat het toestel, in het bijzonder de externe oppervlakten (glas en geveerde oppervlakten) van de oven beschermd is tegen externe bedreigingen.



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden. In plaats daarvan moet het aan het verzamelpunt voor recyclage van elektrisch en elektronische toestellen gegeven worden. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huishoudelijke afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.

DE

Bedienungs- und Installationshinweise zum freistehenden Gaskochfeld



Sehr geehrter Kunde,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochqualitative Produkte bieten zu können, die Ihre Erwartungen übertreffen. Ihr Gerät wird in modernen Fertigungsstätten produziert und sorgfältig im Hinblick auf seine Qualität getestet.

Diese Anleitung wurde erstellt, um Sie bei der sicheren und effektiven Bedienung Ihres Gerätes zu unterstützen, das unter Einsatz aktuellster Technologien für Sie hergestellt wurde.

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch: Sie enthält grundlegende Informationen zur richtigen und sicheren Installation, zur Wartung und natürlich auch zum Gebrauch. Zur Installation Ihres Produktes wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.

CE-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Erhitzen von Speisen zuhause entwickelt. Jeglicher sonstige Einsatz (z. B. als Raumheizung) ist bestimmungswidrig und gefährlich.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit folgenden Regelungen entwickelt, konstruiert und vertrieben:

- Sicherheitsanforderungen der Gas-Direktive 2009/142/EC;
- Sicherheitsanforderungen der Niederspannungsdirektive 2006/95/EC;
- Sicherheitsanforderungen der EMV-Direktive 2004/108/EC;
- Anforderungen der Direktive 93/68/EC.

* In dieser Bedienungsanleitung verwendete Abbildungen sind schematisch und können je nach Modell variieren.

Inhalt:

1. SICHERHEITSWARNUNGEN	4
2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH..	9
2.1 Aufstellungsort Ihres Gerätes	9
2.2 Produktinstallation	10
2.3 Gasanschluss.....	11
2.4 Gasumstellung	12
2.5 Elektrischer Anschluss und Sicherheit (falls vorhanden).....	15
2.6 Füße einstellen	16
3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES.....	17
3.1 Gasbrenner verwenden	17
3.1.1 Brenner steuern	18
3.1.2 Ofenbrenner steuern	20
3.1.3 Grillbrenner steuern (falls vorhanden).....	21
3.1.4 Elektrischen Grill steuern	22
3.1.5 Digitalen Erinnerungstimer verwenden (falls vorhanden)	23
3.1.6 Mechanischen Erinnerungstimer verwenden (falls vorhanden).....	24
3.2 Zubehör	24
4. REINIGUNG UND WARTUNG	29
4.1 Reinigung	29
4.2 Wartung	31
5. SERVICE UND TRANSPORT	32
5.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst.....	32
5.2 Hinweise zum Transport.....	32

1. SICHERHEITSWARNUNGEN

Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam und vollständig, bevor Sie Ihr Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle geschrieben. Daher kann es vorkommen, dass einige in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen nicht auf Ihr Modell zutreffen. Achten Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung auf Ausdrücke mit Abbildungen.

Allgemeine Sicherheitswarnungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen bedient werden, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind bzw. die einen Mangel an Erfahrung und Wissen aufweisen, sofern sie überwacht werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht unter kontinuierlicher Beaufsichtigung stehen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und ein Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein solches Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät ab und ersticken die Flamme bspw. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, schal-

ten Sie das Gerät zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr ab.

- Bei Herden mit einer Abdeckung sollten vor dem Öffnen jegliche verschütteten Lebensmittel von der Abdeckung beseitigt werden. Lassen Sie außerdem die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben zu werden.
- **WARNUNG:** Damit das Gerät nicht umkippt, müssen die Stabilisatoren installiert werden. (Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte der Anleitung des Anti-Neigung-Sets.)
- Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Ofen zu berühren.
- Während der Benutzung können kurzzeitig festgehaltene Griffe heiß werden.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür sowie andere Oberflächen nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da diese die Oberfläche verkratzen und so zu Sprüngen und anderen Oberflächenschäden führen können.
- Benutzen Sie keinerlei Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes.
- **WARNUNG:** Stellen Sie vor Auswechslung der Lampe zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- **ACHTUNG:** Erreichbare Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.

1. SICHERHEITSWARNUNGEN

-Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen lokalen und internationalen Standards und Richtlinien hergestellt.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Kundendiensttechnikern ausgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern durchgeführt werden, setzen Sie möglicherweise Gefahren aus. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Gerätes auf irgendeine Weise zu ändern oder zu modifizieren.

- Überzeugen Sie sich vor der Installation davon, dass örtliche Versorgung (Gasart und Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und Anforderungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die Voraussetzungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

- **ACHTUNG:**Dieses Gerät ist ausschließlich darauf ausgelegt, Lebensmittel zu garen; es ist nur für den Indoor-Betrieb in Privathaushalten vorgesehen und darf nicht für andere Zwecke oder in anderen Applikationen eingesetzt werden, wie z. B. für die nicht-private Nutzung oder in einer kommerziellen Umgebung bzw. zum Beheizen von Räumen.

- Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Ziehen am Türgriff anzuheben.

- Dieses Gerät wird nicht mit Ablufteinrichtungen verbunden. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuellen Installationsrichtlinien installiert und angeschlossen werden. Den zutreffenden Richtlinien zur Belüftung ist besondere Beachtung zu schenken.

- Falls der Brenner nach 15 s nicht zündet, unterbrechen Sie den Gerätebetrieb und öffnen die Tür des Fachs und/oder warten mindestens 1 min, bevor Sie eine weitere Zündung des Brenners versuchen.

- Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Ländersymbol am Gerät zu sehen wird. Falls das Symbol nicht am Gerät zu sehen ist, müssen Sie die technischen Anweisungen beachten, die erforderliche Schritte bezüglich der Modifikation des Gerätes entsprechend den Nutzungsbedingungen des Landes enthalten.

- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit vorgenommen. Da das Glas springen kann, reinigen Sie es zur Vermeidung von Kratzern entsprechend vorsichtig. Achten Sie darauf, nicht mit Zubehör gegen das Glas zu schlagen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt wird. Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommen kann.

- Lassen Sie Kinder nicht auf die Ofentür klettern oder darauf sitzen.

Warnhinweise zur Installation

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor es komplett installiert wurde.

- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die durch falsche Aufstellung/Installation durch nicht autorisierte Personen entstehen.

-Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass nichts während des Transports beschädigt wurde. Bei Schäden wenden Sie sich bitte umgehend an einen qualifizierten Kundendienstmitarbeiter. Da die Verpackungsmaterialien für Kinder gefährliche Teile enthalten

1. SICHERHEITSWARNUNGEN

können (Kunststoffe, Heftklammern, Hartschaum usw.), sollten sie umgehend gesammelt und aus der Reichweite von Kindern entfernt werden.

- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie das Gerät keiner Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee etc. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schrank) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten können.

Während der Verwendung

- Wenn Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, tritt ein ungewöhnlicher Geruch durch die Erwärmung von isolierenden Materialien und Heizelementen auf. Aus diesem Grund lassen Sie Ihren Ofen zunächst 45 Minuten lang bei maximaler Temperatureinstellung arbeiten, bevor Sie Lebensmittel damit zubereiten. Dabei achten Sie besonders auf eine gute Belüftung des Raumes, in dem Sie Ihr Produkt installiert haben.
 - Während der Benutzung werden außen- und innenliegende Ofenflächen heiß. Treten Sie beim Öffnen der Ofentür aufgrund des aus dem Ofen strömenden heißen Dampfs einen Schritt zurück. Es besteht Verbrennungsgefahr.
 - Geben Sie im Betrieb keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das bzw. in die Nähe des Gerätes. -Tragen Sie beim Herausnehmen und Hineingeben von Lebensmitteln immer Ofenhandschuhe.
 - Lassen Sie das Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Ölen und Fetten (fest oder flüssig) arbeiten. Bei starker Hitze können sich diese Substanzen spontan entzünden. Geben Sie niemals Wasser auf durch Öl verursachtes Feuer. Ersticken Sie derart entstandene Flammen mit dem Deckel des jeweiligen Kochgeschirrs und schalten das Kochgerät ab.
 - Platzieren Sie Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, sodass sie nicht versehentlich angestoßen oder heruntergezogen werden können.
 - Trennen Sie die Stromversorgung, falls Sie das Gerät voraussichtlich lange Zeit nicht benutzen. Lassen Sie den Hauptschalter abgeschaltet. Halten Sie bei Nichtbenutzung außerdem das Gasventil geschlossen.
- Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe bei Nichtbenutzung immer auf die Position 0 (Stopp) eingestellt sind.
- Die Einschübe neigen sich beim Herausziehen leicht. Achten Sie darauf, keine heißen Flüssigkeiten zu verschütten.
 - **ACHTUNG:** Beim Einsatz von Gas-Kochgeräten entstehen Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte am Aufstellungsort. Stellen Sie sicher, dass die Küche insbesondere während der Benutzung des Gerätes gut belüftet ist; halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Entlüftungseinrichtung (Abzugshaube).
 - Bei längerem, intensivem Einsatz des Gerätes kann zusätzliche oder effektivere Belüftung erforderlich sein. Dies können Sie beispielsweise bewirken, indem Sie ein Fenster öffnen oder die Leistung von mechanischen Entlüftungseinrichtungen steigern.
 - Halten Sie die Ofentür bei Verwendung des Grillbrenners geöffnet und verwenden Sie im-

1. SICHERHEITSWARNUNGEN

mer den mit dem Produkt gelieferten Grilldeflektorschild. Verwenden Sie den Grillbrenner niemals mit geschlossener Ofentür.

- **ACHTUNG:** Glasdeckel können bei Erhitzung springen.

Schalten Sie vor Schließen der Abdeckung alle Brenner ab.

Lassen Sie Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.



- Stellen Sie nichts auf der geöffneten Ofentür oder Schublade ab. Das Gerät kann kippen, die Abdeckung schwer beschädigt werden.

- Geben Sie keine schweren oder entflammbaren bzw. entzündlichen Gegenstände (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff etc.) in die Schublade. Dazu zählt auch Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffen).

- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder dergleichen am Gerät oder seinen Griffen auf.

Während der Reinigung und Wartung

-Schalten Sie das Gerät vor Aktionen wie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer ab.

Sie können diese Arbeiten nach Abschalten oder Trennen der Stromversorgung ausführen.

-Entfernen Sie zur Reinigung des Bedienfeldes nicht die Bedienknöpfe.

ZUR WAHRUNG DER SICHERHEIT UND EFFIZIENZ IHRES GERÄTES EMPFEHLEN WIR, GRUNDSÄTZLICH ORIGINAL-ERSATZTEILE EINZUSETZEN UND SICH BEI PROBLEMEN AN UNSERE AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTMITARBEITER ZU WENDEN.

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

Dieses moderne, funktionelle und praktische Kochgerät wurde ausschließlich mit Teilen und Materialien höchster Qualität hergestellt und wird Ihre Ansprüche in jeder Hinsicht erfüllen. Damit Sie gleich zu Anfang perfekt mit Ihrem neuen Gerät arbeiten können und auch in Zukunft keine Probleme entstehen, lesen Sie diese Anleitung gründlich und aufmerksam durch. Die folgenden Hinweise enthalten wichtige Regeln zur richtigen Installation und zur Wartung. Diese Informationen richten sich insbesondere an den Techniker, der das Gerät bei Ihnen installiert.

⚠ Wichtig: Das Gerät muss gemäß den elektrischen Installationsanweisungen des Herstellers sowie in Übereinstimmung mit lokalen Vorschriften zur Benutzung solcher Geräte in Gebäuden, Vorschriften des Gasversorgers und Vorschriften zum elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Person installiert werden.

2.1 Aufstellungsort Ihres Gerätes

- Ihr Produkt muss an einem stets gut belüfteten Ort aufgestellt und verwendet werden.
- Im Betrieb benötigt das Gerät 2 m³/h pro kW Leistung.
- Die natürliche Belüftung muss ausreichen, um das erforderliche Gas in der Umgebung bereitzustellen. Der durchschnittliche Luftstrom muss direkt durch die Belüftungsöffnungen einströmen, die an den Wänden geöffnet und direkt mit dem Freien verbunden sind.

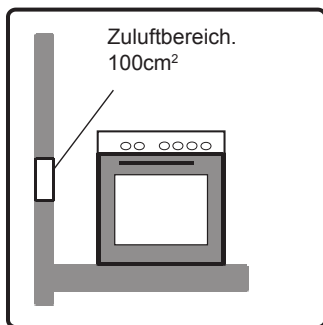


Abbildung 1

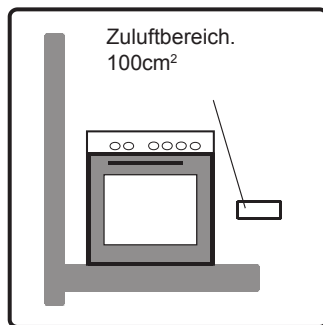


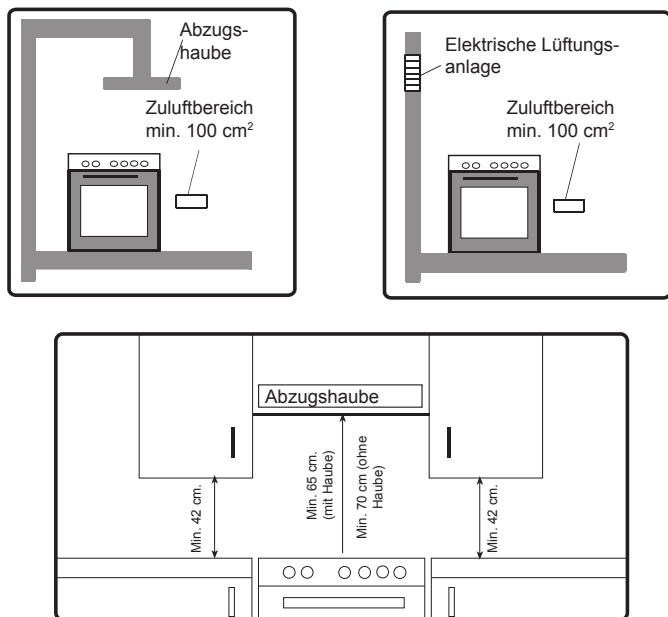
Abbildung 2

- Diese Belüftungsöffnungen müssen einen Wirkungsquerschnitt von mindestens 100 cm zur Frischluftzirkulation besitzen (eine oder mehrere Belüftungsöffnungen können geöffnet werden). Diese Öffnung (oder Öffnungen) müssen geöffnet werden, damit sie nicht blockiert werden. Sie müssen sich idealerweise in der Nähe der Unterseite und an der gegenüberliegenden Seite der Ausgabe von Rauch und verbrannten Gasen befinden. Falls sich diese Öffnungen am gewünschten Aufstellungsort scheinbar nicht öffnen lassen, kann die erforderliche Luft auch aus dem anliegenden Raum bereitgestellt werden, sofern es sich dabei nicht um ein Schlafzimmer oder einen gefährlichen Ort handelt. In diesem Fall muss der anliegende Raum ebenfalls wie erforderlich belüftet sein.

Verbrannte Gase aus der Umgebung beseitigen

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

Kochgeräte, die mit Gas betrieben werden, geben verbranntes Gas direkt nach draußen ab oder über Abzugshauben, die mit einem ins Freie führenden Kaminschacht verbunden sind, aus. Falls die Installation einer Abzugshaube nicht machbar erscheint, müssen Sie einen elektrischen Lüfter an einem Fenster oder einer Wand mit Zugang zu frischer Luft anbringen. Dieser elektrische Lüfter muss in der Lage sein, die Luft der Küche umgebung 4- bis 5-mal um ihr eigenes Luftvolumen pro Stunde auszutauschen.



2.2 Produktinstallation

Bei der Installation Ihres Produktes müssen einige Dinge besonders beachtet werden. Seien Sie während der Installation Ihres Produktes besonders vorsichtig. Halten Sie sich an die nachstehenden Anweisungen, damit es nicht zu Schwierigkeiten kommt oder gar gefährliche Situationen entstehen.

- Das Gerät kann in der Nähe von weiteren Geräten oder Einrichtungsgegenständen aufgestellt werden, sofern die Höhe dieser Gegenstände die Höhe des Kochgerätes nicht überschreitet.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht neben Kühlschränken aufzustellen. Beachten Sie, dass sich keine leicht entflammaren Materialien wie Vorhänge, Tücher usw. in der Nähe des Gerätes befinden.
- Möbelstücke in der Nähe des Produktes müssen so beschaffen sein, dass sie problemlos Temperaturen bis zu 100 ° widerstehen können.
- Falls die Küchenmöbel höher als das Kochfeld sind, müssen sie sich mindestens 10 cm von der Seite des Kochgerätes entfernt befinden.

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

- Rund um das Gerät muss mindestens 2 cm Platz verbleiben, damit Luft störungsfrei zirkulieren kann.

Die Mindesthöhen vom Kochgeschirrhalter und den Hängeschränken zu Abzugshauben mit Gebläse über dem Gerät werden in Abbildung 5 gezeigt. Daher muss sich die Abzugshaube mindestens 65 cm über dem Kochgeschirrhalter befinden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.

2.3 Gasanschluss

Gasversorgung anschließen und auf Lecks prüfen

Der Anschluss des Gerätes muss entsprechend lokalen und internationalen Standards und Richtlinien erfolgen. Prüfen Sie zunächst, welcher Gastyp am Kochfeld installiert ist. Diese Informationen finden Sie auf einem Aufkleber an der Rückseite des Kochfeldes. Sie können Informationen zu geeigneten Gasarten und Gasinjektoren in der Tabelle mit technischen Daten finden. Stellen Sie zur Erzielung maximaler Effizienz bei minimalem Verbrauch sicher, dass der Druck der Gaszufuhr mit den Werten in der Tabelle mit den technischen Daten übereinstimmt. Falls der Druck des verwendeten Gases von diesen Werten abweicht oder in Ihrer Region nicht stabil ist, müssen Sie möglicherweise einen verfügbaren Gasregler an der Gaszufuhr installieren. Zur Durchführung dieser Einstellungen muss selbstverständlich der autorisierte Kundendienst kontaktiert werden.

Punkte, die während der Montage eines flexiblen Schlauchs geprüft werden müssen

Falls der Gasanschluss über einen flexiblen Schlauch hergestellt wird, der an der Gaszufuhr des Gerätes befestigt ist, muss er zudem über eine Rohrmanschette fixiert werden. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem kurzen, robusten Schlauch, der sich so nah wie möglich an der Gasquelle befindet. Die erlaubte maximale Länge des Schlauchs beträgt 1,5 m. Der Schlauch, der das Gerät mit Gas versorgt, muss aus Sicherheitsgründen einmal im Jahr ausgetauscht werden.

Halten Sie den Schlauch aus Bereichen fern, die sich auf Temperaturen über 90 °C erhitzen. Der Schlauch darf nicht gebogen oder geknickt werden. Halten Sie ihn von scharfen Kanten und beweglichen Gegenständen fern; er darf nicht beschädigt werden. Vor der Montage muss das Gerät auf jegliche Produktionsfehler geprüft werden.

Während das Gas eingeschaltet ist, müssen sämtliche Anschlussteile und Schläuche mit Seifenwasser oder Leckflüssigkeiten geprüft werden. Es dürfen sich keine Blasen bilden. Falls Blasen entstehen, überprüfen Sie die Verbindungsstelle und wiederholen den Test. Verwenden Sie zur Prüfung von Gaslecks keine offenen Flammen. Alle während des Gasanschlusses verwendeten Metallkomponenten müssen rostfrei sein. Prüfen Sie außerdem die Ablaufdaten der Komponenten, die Sie verwenden möchten.

Punkte, die während der Montage eines festen Gasanschlusses geprüft werden müssen

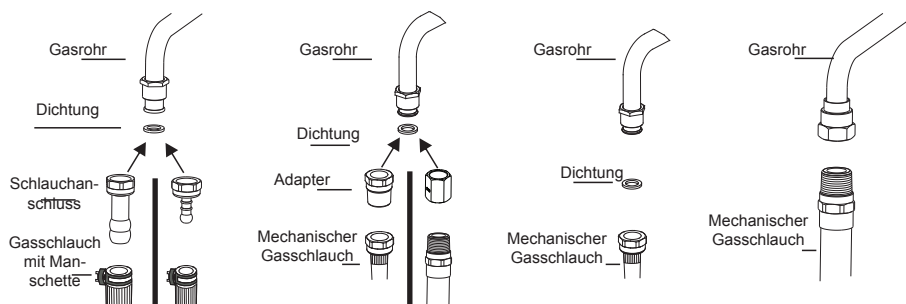
Es gibt in unterschiedlichen Ländern verschiedene Methoden zur Montage eines festen Gasanschlusses (Gasanschluss durch Gewinde, z. B. eine Mutter). Die gängigsten Teile werden bereits mit Ihrem Gerät geliefert. Jedes andere Teil kann als Ersatzteil geliefert

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

werden.

Fixieren Sie die Mutter am Gassammelrohr immer, während Sie das Gegenstück drehen. Verwenden Sie zum sicheren Anschließen Schraubenschlüssel von geeigneter Größe. Verwenden Sie bei allen Oberflächen zwischen verschiedenen Komponenten die im Gasumstellungsset mitgelieferten Dichtungen. Die während des Anschlusses verwendeten Dichtungen sollten zudem zur Verwendung in Gasanschlüssen zugelassen sein. Verwenden Sie keine Sanitärabdichtungen für Gasanschlüsse.

Denken Sie daran, dass dieses Gerät für den Anschluss an die Gaszufuhr in dem Land vorbereitet ist, in dem es produziert wurde. Das Hauptziel land ist an der rückseitigen Abdeckung des Gerätes angegeben. Falls Sie es in einem anderen Land nutzen müssen, können beliebige Anschlüsse in der nachstehenden Abbildung benötigt werden. Erkundigen Sie sich in solch einem Fall bei den örtlichen Behörden nach dem richtigen Gasanschluss.



Sie müssen sich an den autorisierten Kundendienst wenden, damit Sie in der Lage sind, die Gasanschlüsse ordnungsgemäß und entsprechend den Sicherheitsstandards durchzuführen.

⚠️ ACHTUNG! Verwenden Sie auf keinen Fall Streichhölzer oder Feuerzeuge zur Kontrolle von Gaslecks.

Gasanschluss ändern:

In einigen Ländern kann der Gasanschlusstyp bei Propangas/Erdgas unterschiedlich sein. Entfernen Sie in solch einem Fall die aktuellen Anschlusskomponenten und Muttern (sofern vorhanden) und schließen die neue Gasversorgung entsprechend an. Unter allen Umständen müssen sämtliche im Gasanschluss verwendeten Komponenten von örtlichen und/oder internationalen Behörden zugelassen sein. Beachten Sie bei sämtlichen Gasanschlüssen die zuvor erklärte Klausel „Gasversorgung anschließen und auf Lecks prüfen“.

2.4 Gasumstellung

Achtung: Folgende Verfahren müssen von autorisierten Servicekräften durchgeführt werden.

Ihr Gerät ist darauf eingestellt, mit Propangas/Erdgas betrieben zu werden. Die Gasbrenner können auf andere Gasarten eingestellt werden; dazu müssen spezielle Injektoren für

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

die jeweilige Gasart eingebaut und die für die Gasart geeignete minimale Flammenhöhe eingestellt werden. Befolgen Sie zu diesem Zweck die nachstehenden Schritte:

Injektoren tauschen:

Brenner:

- Unterbrechen Sie die Hauptgaszufuhr und trennen die Stromversorgung.
- Nehmen Sie Brennerkappe und Adapter vom Brenner ab (Abbildung 7).
- Schrauben Sie die Injektoren heraus. Verwenden Sie dazu einen 7-mm-Schraubenschlüssel (Abbildung 7).
- Tauschen Sie die Injektoren gegen die für die jeweilige Gasart geeigneten Injektoren aus dem Gasumstellungsset aus; berücksichtigen Sie den Durchmesser. Beachten Sie dabei die Informationstabelle (diese liegt ebenfalls dem Gasumstellungsset bei).

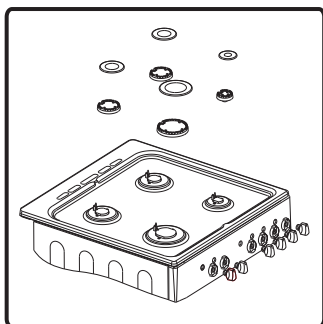


Abbildung 7

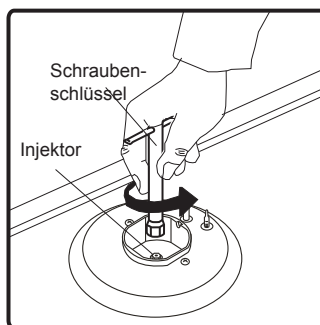


Abbildung 8

Ofen-/Grillinjektoren:

Die Ofen- und Grillinjektoren sind mit einer einzelnen Schraube an der Spitze des Brenners montiert. Bei Grillbrennern ist diese Schraube bereits sichtbar (Abbildung 9). Entfernen Sie die Schraube und ziehen den Grillbrenner zu sich; dadurch können Sie den Injektor an der Rückseite des Garraums sehen (Abbildung 10).

Bei Ofenbrennern öffnen Sie die Schublade und Sie sehen die Montageschraube unter dem Brenner (Abbildung 11). Entfernen Sie die Schraube und bewegen den Brenner diagonal; dadurch sehen Sie den Injektor an der Rückseite der Brennerbox (Abbildung 10).

Entfernen Sie die Injektoren mit einem 7-mm-Schraubenschlüssel und tauschen sie gegen die für die jeweilige Gasart geeigneten Injektoren aus dem Austauschset aus; berücksichtigen Sie den Durchmesser. Beachten Sie dabei die Informationstabelle (diese liegt ebenfalls dem Gasumstellungsset bei).

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

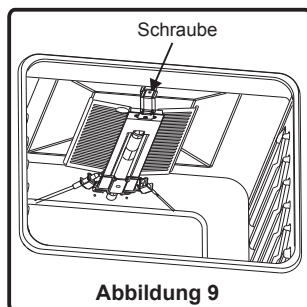


Abbildung 9

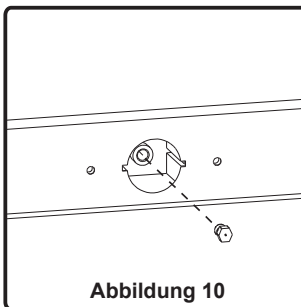


Abbildung 10

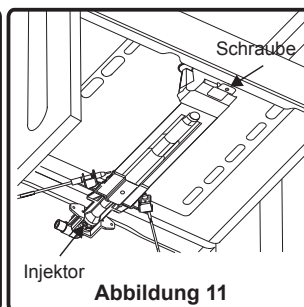


Abbildung 11

Minimale Flammenhöhe einstellen:

Die Flammenhöhe in der Minimalposition wird mit einer flachen Schraube am Ventil eingestellt. Bei Ventilen mit Flammenausfallerkennung befindet sich die Schraube an der Seite der Ventilspindel (Abbildung 12). Bei Ventilen ohne Flammenausfallerkennung befindet sich die Schraube in der Ventilspindel (Abbildung 13). Zur einfacheren Einstellung der minimalen Flammenhöhe sollten Sie während der Anpassung das Bedienfeld (sowie den Mikroschalter, sofern vorhanden) entfernen.

Zünden Sie zur Bestimmung der Minimalposition die Brenner und stellen jeweils die Minimalposition ein. Drehen Sie die Bypass-Schraube mit einem kleinen Schraubendreher um etwa 90°. Bei einer Flammenhöhe von etwa 4 mm ist die minimale Flammenhöhe richtig eingestellt. Achten Sie darauf, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie von der Maximalposition zur Minimalposition umschalten. Erzeugen Sie mit Ihrer Hand künstlichen Wind gegenüber der Flamme und prüfen, ob die Flammen stabil sind.

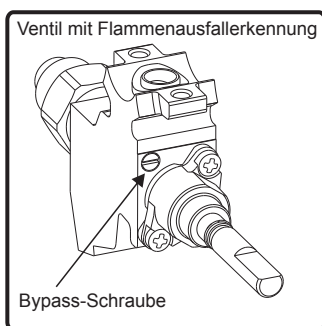


Abbildung 12

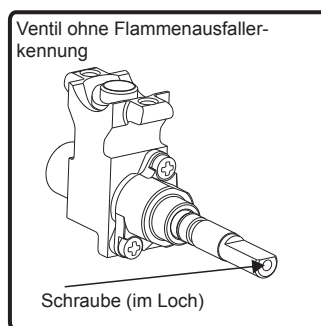


Abbildung 13

Beim Ofenbrenner nehmen Sie diesen 5 Minuten bei Minimalposition in Betrieb, öffnen und schließen dann die Ofentür 2- bis 3-mal und prüfen die Flammenstabilität des Brenners.

Bei Grillbrennern ist die reduzierte Flammenpositionseinstellung nicht erforderlich.

Bei der Umstellung von Propangas auf Erdgas muss die Bypass-Schraube etwas gelöst werden. Wenn von Erdgas auf Propangas umgestellt wird, muss dieselbe Schraube etwas angezogen werden. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

die Gaszuführung geöffnet ist.

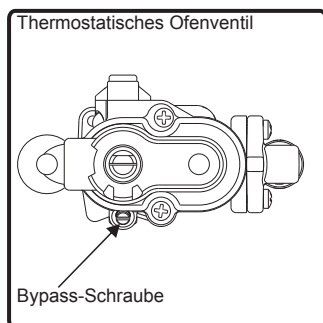


Abbildung 14

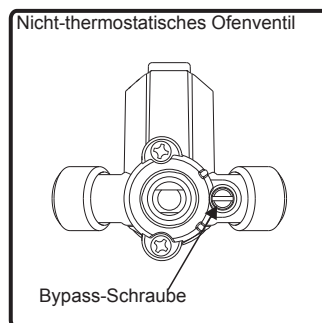


Abbildung 15

2.5 Elektrischer Anschluss und Sicherheit (falls vorhanden)

Halten Sie sich bei der elektrischen Installation an die Anweisungen in der Anleitung.

- Das Erdungskabel muss mit dem Erdungsanschluss verbunden werden.
- Sie müssen sicherstellen, dass das Netzkabel mit geeigneter Isolierung während des Anschlusses mit einer Stromversorgung verbunden wird. Falls keine entsprechend den Richtlinien angemessen geerdete Steckdose am vorgesehenen Aufstellungsort des Gerätes installiert ist, wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst. Die geerdete Steckdose muss sich in der Nähe des Gerätes befinden.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel.
- Das Netzkabel darf keine heißen Flächen des Produktes berühren.
- Falls das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich zur Auswechslung an den autorisierten Kundendienst.
- Ein unsachgemäßer elektrischer Anschluss kann Ihr Gerät beschädigen und Sicherheitsrisiken bergen; zudem erlischt Ihre Garantie.
- Das Gerät ist auf eine Stromversorgung von 230 V/50 Hz eingestellt. Falls die Netzstromversorgung davon abweicht, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienst.

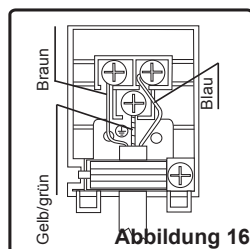
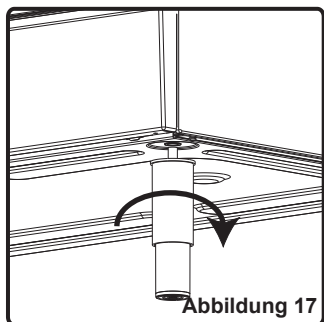


Abbildung 16

- Das Netzkabel muss von den Kochplatten des Gerätes ferngehalten werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt werden, was einen Kurzschluss verursachen kann.
- Der Hersteller erklärt, dass er keine Haftung bei jeglichen Schäden oder Verlusten in Folge unsachgemäßer Anschlüsse übernimmt, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt wurden.

2.6 Füße einstellen



Ihr Produkt steht auf 4 einstellbaren Füßen. Wenn das Produkt am Aufstellungsort steht, prüfen Sie, ob es in Waage steht. Falls es nicht ausbalanciert ist, können Sie die Position bei Bedarf durch Drehen der Füße im Uhrzeigersinn anpassen. Dabei können Sie das Gerät um maximal 50 mm anheben. Wenn die Füße richtig eingestellt sind, dürfen Sie das Gerät nicht über den Boden ziehen oder schieben; es muss angehoben werden.

3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

3.1 Gasbrenner verwenden

Brenner zünden

Welcher Knopf welchen Brenner kontrolliert, erfahren Sie anhand des Positionssymbols über dem Knopf.

- **Manuelle Zündung der Gasbrenner**

Falls Ihr Gerät nicht mit einer Zündhilfe ausgestattet ist oder ein Fehler im Stromnetz vorliegt, befolgen Sie das nachstehend aufgelistete Verfahren:

Bei Brennern: Zum Zünden eines Gasbrenners drücken Sie den Knopf, drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position und halten ein brennendes Streichholz oder etwas Ähnliches an den oberen Rand des Brenners. Entfernen Sie die Zündquelle, sobald Sie eine stabile Flamme sehen.

Beim Ofenbrenner: Zum Zünden des Gasbrenners drücken Sie den Ofen-Einstellknopf, drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position und halten ein brennendes Streichholz oder etwas Ähnliches an das Zündloch vorne links am Brenner. Entfernen Sie die Zündquelle, sobald Sie eine stabile Flamme sehen.

Beim Grillbrenner (falls vorhanden): Zum Zünden des Grillbrenners drehen Sie das Grillventil im Uhrzeigersinn, bis die Markierung am Knopf auf das Grillsymbol zeigt. Drehen Sie den Knopf dann weiter und halten das brennende Streichholz oder etwas Ähnliches an die Löcher am Brenner. Entfernen Sie die Zündquelle, sobald Sie eine stabile Flamme sehen.

- **Elektrische Zündung (falls vorhanden)**

Elektrische Zündung über Zündtaste:



Abbildung 17

Drücken Sie den Bedienknopf des gewünschten Brenners hinein und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position. Drücken Sie gleichzeitig mit der anderen Hand die Zündtaste (Abbildung 18). Drücken Sie die Zündtaste sofort; falls Sie warten, kann angesammeltes Gas zu einer Ausbreitung der Flamme führen. Drücken Sie die Zündtaste nötigenfalls mehrmals, bis die Flamme des Brenners stabil brennt.

Elektrische Zündung per Kochfeldknopf:

Drücken Sie das Ventil des gewünschten Brenners hinein und drehen es gegen den Uhrzeigersinn (beim Grillbrenner im Uhrzeigersinn) auf die maximale Position, während Sie den Knopf gedrückt halten. Die Zündkerzen erzeugen Funken, solange Sie den Knopf gedrückt halten. Im Bedienknopf ist ein Mikroschalter eingebaut, über den der Brenner automatisch gezündet wird. Halten Sie den Knopf eingedrückt, bis die Flamme des Brenners stabil brennt.

Flammenausfallerkennung:

Brenner:

Herde mit Flammenausfallerkennung bieten zusätzliche Sicherheit bei versehentlich

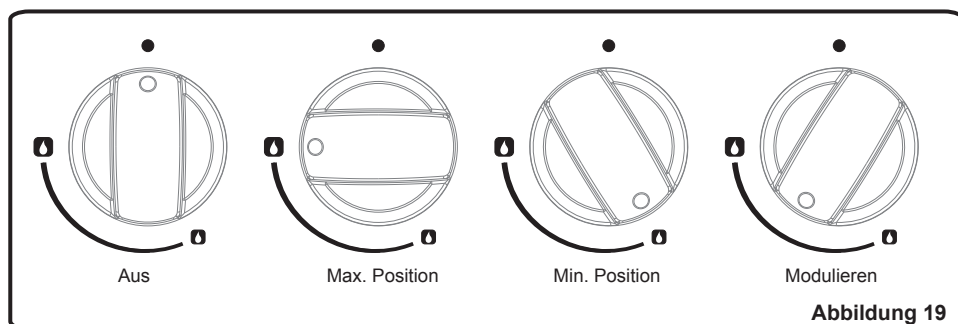
3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

ausgelöschten Brennern. Falls dieser Fall eintritt, unterbricht das Gerät die Gaszufuhr zu den Brennerleitungen und verhindert die Ansammlung unverbrannten Gases. Warten Sie anderthalb Minuten, bevor Sie einen ausgelöschten Gasbrenner erneut zünden.* Dies ist eine Verpflichtung für Länder, die sich an EU-Richtlinien halten. Falls Ihr Land die EU-Richtlinien nicht befolgt, ist Ihr Produkt möglicherweise nicht mit einer Flammenausfallerkennung ausgestattet.

Ofen- /Grillbrenner

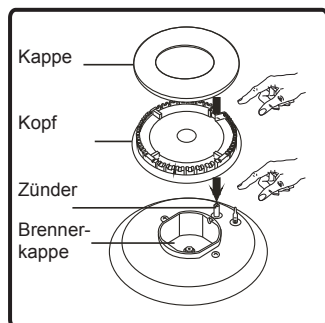
Unabhängig von Ihrem Gerätemodell sind alle Ofenbrenner mit einer Flammenausfallerkennung ausgestattet. Aus diesem Grund müssen Sie während der Zündung den Ofenknopf gedrückt halten, bis Sie eine stabile Flamme sehen. Falls die Flammen nach Loslassen des Knopfs erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang. Falls der Ofenbrenner nicht zündet, nachdem Sie den Brennerknopf 30 Sekunden lang gedrückt haben, öffnen Sie die Ofentür und versuchen mindestens 90 Sekunden lang eine erneute Zündung. Wenn die Ofenflammen versehentlich erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang.

3.1.1 Brenner steuern



Der Knopf hat 3 Positionen: Aus (0), Maximalwert (großes Flammensymbol) und Minimalwert (kleines Flammensymbol). Nachdem Sie den Brenner in der maximalen Position gezündet haben, können Sie die Flammenhöhe zwischen maximaler und minimaler Position anpassen. Betreiben Sie die Brenner nicht, während sich die Knopfposition zwischen Maximal- und Aus-Position befindet.

3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES



Prüfen Sie die Flammen nach der Zündung. Falls Sie eine gelbe Spitze, erhöhte oder instabile Flammen sehen: Unterbrechen Sie die Gaszufuhr und prüfen die Montage von Brennerkappen und Köpfen (Abbildung 20). Stellen Sie zudem sicher, dass keine Flüssigkeiten in die Brennerkappen gelaufen sind. Falls die Brennerflamme versehentlich ausgeht, schalten Sie den Brenner aus, lüften die Küche durch und warten bis zur erneuten Zündung 90 Sekunden.

Drehen Sie beim Abschalten des Kochfeldes den Knopf im Uhrzeigersinn, bis er auf Position „0“ eingestellt ist bzw. die Markierung am Knopf nach oben zeigt.

Ihr Kochfeld verfügt über Brenner mit unterschiedlichen Durchmessern. Um möglichst ökonomisch mit Ihrem Herd zu arbeiten, sollten Sie grundsätzlich den Brenner wählen, der zur Größe Ihres Kochgeschirrs passt. Nachdem die gewünschte Temperatur erreicht ist, drehen Sie die Flamme auf die Minimaleinstellung zurück. Wenn Sie einen Deckel auf die Töpfe legen, sparen Sie zusätzlich Zeit und Energie.

Damit die Brenner ihre volle Leistung entfalten können, benutzen Sie möglichst Kochgeschirr mit folgendem Bodendurchmesser: Die Verwendung von Kochgeschirr, das kleiner als die oben angegebenen Abmessungen ist, führt zu Energieverschwendung.

Schnell- / Wokbrenner: 22 – 26 cm

Mittelschneller Brenner: 14 – 22 cm

Nebenbrenner: 12 – 18 cm

Stellen Sie sicher, dass die Spitzen der Flammen nicht über den äußeren Rand des Kochgeschirrs hervorragen, da dies auch Kunststoffzubehör rund um das Kochgeschirr (Griffe etc.) beschädigen kann.

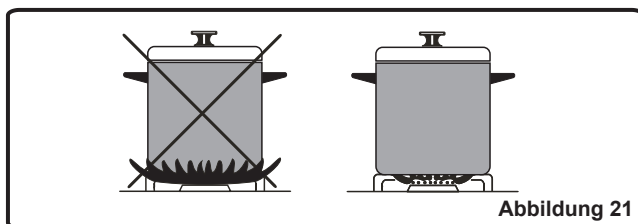


Abbildung 21

Schließen Sie grundsätzlich das Hauptgasventil, wenn Sie den Herd längere Zeit nicht benutzen.

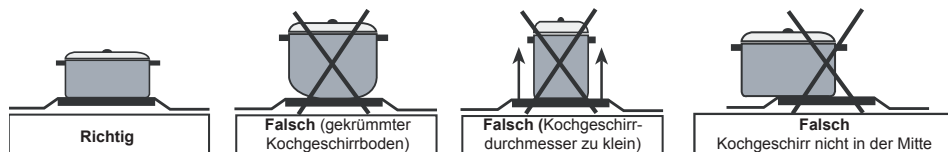
⚠️ WARNUNG:

- Benutzen Sie ausschließlich flaches Kochgeschirr mit dickem Boden.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor Sie es auf das Kochfeld stellen.
- Im Betrieb können sich die erreichbaren Teile des Gerätes stark erhitzen. Deswegen ist es dringend erforderlich, Kinder und Tiere beim Kochen und in der Zeit kurz danach

3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

vom Kochfeld fernzuhalten.

- Nach dem Kochen bleibt das Kochfeld noch eine Weile sehr heiß. Nicht berühren, keine Gegenstände darauf abstellen!
- Legen Sie niemals Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder ähnliche Gegenstände auf dem Kochfeld ab - solche Dinge erhitzen sich und können schwere Verbrennungen verursachen.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das über die Herdarbeitsplatte hinausragt.



3.1.2 Ofenbrenner steuern

Nachdem Sie den Ofenbrenner wie zuvor beschrieben gezündet haben, können Sie die Temperatur im Inneren des Ofens wie gewünscht über die Werte am Bedienfeld oder Knopftring anpassen: Je größer der Wert, umso höher die Temperatur; je kleiner der Wert, umso geringer die Temperatur. Falls Ihr Ofen mit einem Ofenthermostat ausgestattet ist, können Sie der nachstehenden Temperaturtabelle die Temperaturreferenzwerte zu diesen Werten entnehmen. Bedienen Sie das Gerät nicht zwischen Aus-Position und der ersten Temperaturmarkierung gegen den Uhrzeigersinn. Verwenden Sie den Ofen immer zwischen den Maximal- und Minimalwerten. Drehen Sie beim Abschalten des Ofens den Knopf im Uhrzeigersinn, bis er auf Position „0“ eingestellt ist.

90 x 60

Position	Temperatur
Max.	280 °C
9	240 °C
8	230 °C
7	220 °C
6	200 °C
5	190 °C
4	180 °C
3	170 °C
2	150 °C
1	140 °C

Vorheizen

Wenn Sie den Ofen vorheizen müssen, empfehlen wir eine Dauer von 10 Minuten. Bei Rezepten, die höhere Temperaturen erfordern, wie z. B. Brot, Gebäck, Souffles etc., erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie den Ofen zunächst vorheizen. Für beste Ergebnisse beim Garen tiefgekühlter oder gekühlter Fertiggerichte sollten Sie den Ofen immer zunächst vorheizen.

3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Garen

- Stellen Sie sicher, dass das Gericht mittig im Einschub platziert ist und sich zur Gewährleistung maximaler Zirkulation genügend Platz rund um das Backblech/Kochgeschirr befindet.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf einem Backblech von geeigneter Größe in den Einschub, damit verschüttete Lebensmittel nicht auf den Ofenboden gelangen; dies reduziert auch den Reinigungsaufwand.
- Material und Oberflächenverarbeitung von Backblech und Kochgeschirr wirken sich auf die Bräunung der Unterseite aus. Emaillegeschirr, dunkle, schwere und nicht haftende Utensilien verstärken die Bräunung der Unterseite. Glänzende Aluminium- oder polierte Stahlbleche reflektieren die Hitze weg und sorgen für eine geringere Bräunung der Unterseite.
- Wenn Sie mehrere Gerichte im Ofen garen, platzieren Sie sie zentral in verschiedenen Einschüben, anstatt mehrere Gerichte in einem Einschub aufzustellen; dadurch kann die Hitze frei zirkulieren und Sie erzielen beste Garergebnisse.
- Wenn Sie mehr als ein Blech mit ähnlichen Speisen garen, bspw. Kuchen oder Plätzchen, tauschen Sie die Bleche während des Garens aus; alternativ können Sie das obere Blech entfernen, sobald das Gericht gegart ist, und das untere Blech zum Abschließen der Zubereitung in einen höheren Einschub einsetzen.
- Platzieren Sie Backbleche nicht direkt auf dem Ofenboden, da dies die Luftzirkulation beeinträchtigt und dazu führen kann, dass die Unterseite verbrennt; verwenden Sie die untere Einschubposition.

3.1.3 Grillbrenner steuern (falls vorhanden)

 **ACHTUNG: Erreichbare Teile können beim Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.**

Platzieren Sie direkt nach Zünden des Brenners den Grill-Hitzeschild unter dem Bedienfeld. Heben Sie anschließend langsam die Ofentür an, bis sie bei halb geöffneter (etwa 30°) Position stoppt und den Hitzeschild berührt.

Grill-Hitzeschild montieren

Halten Sie den Hitzeschild so, dass die Warnungen nach oben zeigen. Es befinden sich wie in der nachstehenden Abbildung gezeigt drei kleine Schlitzlöcher am Hitzeschild.

3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

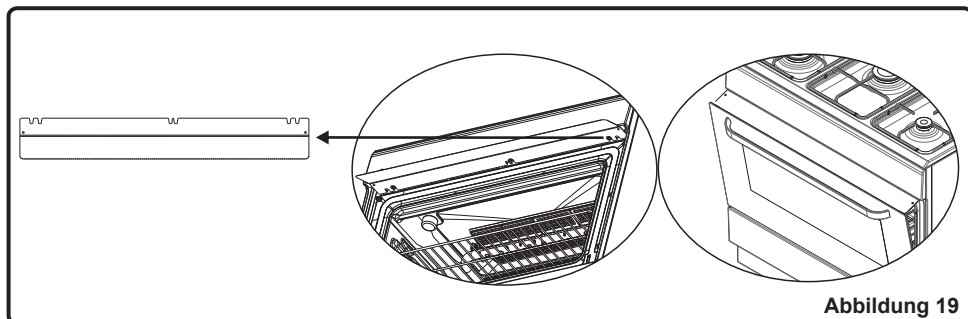


Abbildung 19

Unter dem Ofenbedienfeld befinden sich drei Schrauben mit Hülse. Richten Sie die Hülse so an den Schlitz aus, dass der Schild zwischen Bedienfeld und Hülse klemmt. Drücken Sie den Schild Richtung Gerät, bis er sicher an Ort und Stelle sitzt.

Garen

- Der Grillbrenner kann nicht zwischen Maximal- und Minimalposition moduliert werden und erzeugt eine Hitzequelle bei konstanter Leistung. Drehen Sie beim Abschalten des Grillbrenners den Knopf im Uhrzeigersinn, bis er auf Position „0“ eingestellt ist.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett während des Grillens das Blech in der Position unter dem Rost ein.
- Schieben Sie den Rost in der obersten Position (4 oder 5) ein; achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht den Grillbrenner berühren.
- Heizen Sie den Grill einige Minuten auf eine volle Einstellung vor, bevor Sie Steaks grillen oder tosten. Die Lebensmittel sollten während des Garens wie erforderlich gewendet werden.
- Lebensmittel sollten vor dem Grillen gründlich abgetrocknet werden, damit sie nicht sehr spritzen. Bepinseln Sie mageres Fleisch und Fisch mit etwas Öl oder geschmolzener Butter, damit sie während des Garens nicht zu trocken werden.
- Lebensmittel sollten für maximale Luftzirkulation in der Mitte des Rosts platziert werden.
- Decken Sie Griffpfanne oder Rost niemals mit Folie ab, da dies einen Brand verursachen kann.
- Falls bei Ihrem Gerät ein Set aus Grillpfanne und Griffen beigelegt war, beachten Sie zur Nutzung den Abschnitt zum Zubehör.

⚠️ WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der Grill abgeschaltet ist, bevor Sie die Tür schließen.

3.1.4 Elektrischen Grill steuern

Diese Funktion benutzen Sie zum Grillen. Zum Grillen geben Sie die Lebensmittel auf den Rost und schieben den Rost in der obersten Position ein. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das Blech

3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

unter der 3. Position fängt Öl und Fett auf, das von den Lebensmitteln heruntropft. Lassen Sie den Ofen 5 Minuten lang vorheizen, geben Sie die Lebensmittel anschließend in den Ofen.

Stellen Sie das Ventil nach Abschluss des Garens auf Position „0“ ein. Schalten Sie den Ofen ab und treffen entsprechende Sicherheitsvorkehrungen; nähern Sie sich dem Ofen erst, nachdem er sich abgekühlt hat; halten Sie Kinder fern.

Der Betrieb des Grillheizelements ist nicht in Temperaturstufen unterteilt. Es arbeitet zum Erzeugen konstanter Hitze nur in einem einzigen Modus. Dazu muss das Ventil des Grillheizelements im Uhrzeigersinn bis zur Grillkennzeichnung gedreht werden.

Wenn Sie das Grillheizelement einschalten, sollte auch die Signalleuchte am Bedienfeld aufleuchten.

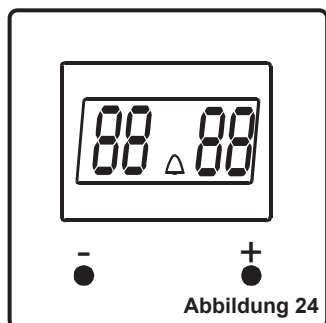
Garen:

- Der Grill kann nicht zwischen Maximal- und Minimalposition moduliert werden und erzeugt eine Hitzequelle bei konstanter Leistung.
- Schieben Sie den Chromrost in der obersten Position (4 oder 5) ein; achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht den Grill berühren.
- Heizen Sie den Grill einige Minuten auf eine volle Einstellung vor, bevor Sie Steaks zubereiten oder toasten. Die Lebensmittel sollten während des Garens wie erforderlich gewendet werden.
- Lebensmittel sollten vor dem Grillen gründlich abgetrocknet werden, damit sie nicht sehr spritzen. Bepinseln Sie mageres Fleisch und Fisch mit etwas Öl oder geschmolzener Butter, damit sie während des Garens nicht zu trocken werden.
- Lebensmittel sollten für maximale Luftzirkulation in der Mitte des Rosts platziert werden.
- Decken Sie Griffpfanne oder Rost niemals mit Folie ab, da dies einen Brand verursachen kann.
- Falls bei Ihrem Gerät ein Set aus Grillpfanne und Griffen beigelegt war, beachten Sie zur Nutzung den Abschnitt zum Zubehör.

 **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass der Grill abgeschaltet ist, bevor Sie die Tür schließen.

3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

3.1.5 Digitalen Erinnerungstimer verwenden (falls vorhanden)

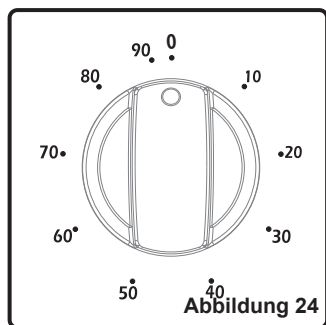


Drücken Sie die Tasten (+) und (-) am digitalen Erinnerungstimer gleichzeitig. Die Anzeige beginnt zu blinken; nun können Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten (+)/(-) einstellen. Nach der Einstellung warten Sie ab, bis das Symbol Δ angezeigt wird; die Zeit ist nun eingestellt. Nach Ablauf dieser Zeit erklingt ein Tonsignal, der Ofen arbeitet jedoch weiter. Zum Abschalten des Ofens bringen Sie Ofenfunktion- und Temperatureinstellknopf in die Aus-Position.

Signaleinstellung des digitalen Erinnerungstimers

Wenn Sie die Taste links (Minus-Taste; „-“) 1 bis 2 Sek. gedrückt halten, während der Timer die Tageszeit anzeigt, wird ein akustisches Signal ausgegeben. Anschließend werden mit jeder Betätigung der Taste „-“ drei verschiedene Arten von Signaltönen ausgegeben. Drücken Sie keine weiteren Tasten und der zuletzt ausgewählte Signaltyp wird gespeichert.

3.1.6 Mechanischen Erinnerungstimer verwenden (falls vorhanden)



Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie den Timer-Knopf im Uhrzeigersinn drehen. Nach Ablauf dieser Zeit erklingt ein Tonsignal, der Ofen arbeitet jedoch weiter. Zum Abschalten des Ofens schalten Sie den Ofenregler ab.

3.2 Zubehör

- Das Produkt wird bereits mit Zubehör geliefert. Zudem können Sie auf dem Markt erworbenes Zubehör verwenden; dieses muss jedoch hitze- und flammbeständig sein. Sie können auch ofengeeignetes Glasgeschirr, Kuchenformen und spezielle Ofenbleche verwenden. Beachten Sie bitte grundsätzlich die Anweisungen des Herstellers solcher Zubehörartikel.
- Bei Verwendung kleiner Kochgeschirre stellen Sie diese komplett mittig auf den Rost.
- Falls die zu garenden Lebensmittel das Ofenblech nicht komplett bedecken, die Lebensmittel aus dem Tiefkühlschrank genommen wurden oder das Blech zum Auffangen von Saft während des Grillens verwendet wird, können aufgrund der großen Hitze während des Garens oder Bratens Formveränderungen beim Blech beobachtet wer-

3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

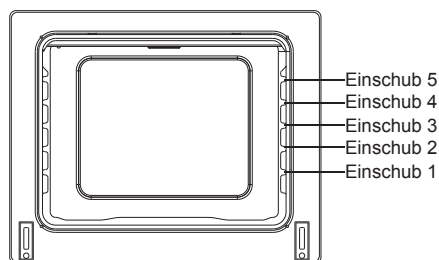
den. Das Blech kehrt erst dann zu seiner alten Form zurück, wenn es nach dem Garen abkühlt. Dies ist ein normales physikalisches Ereignis, das während eines Hitzetransfers auftritt.

- Geben Sie Glastabletts oder Glasgeschirr nicht direkt nach dem Erhitzen in kalte Umgebungen. Geben Sie solche Utensilien nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie zum langsamen Abkühlen auf ein trockenes Küchentuch oder einen Untersetzer. Andernfalls kann das Glas brechen.
- Falls Sie in Ihrem Ofen grillen, sollten Sie den mit dem Produkt gelieferten Rost im Blech verwenden (sofern Ihr Produkt über solches Zubehör verfügt). Wenn Sie den großen Rost verwenden, schieben Sie ein Blech zum Auffangen von Fett in eine der unteren Positionen. Geben Sie zudem etwas Wasser hinein; dies vereinfacht die Reinigung.
- Wie in den entsprechenden Abschnitten erklärt, dürfen Sie niemals versuchen, den Gas-betriebenen Grillbrenner ohne Grillschutzabdeckung zu verwenden. Falls Ihr Ofen über einen Gas-betriebenen Grillbrenner verfügt, der Grillhitzeschild jedoch fehlt bzw. beschädigt ist und nicht verwendet werden kann, fragen Sie beim Kundendienst in Ihrer Nähe nach einem Ersatzteil.

3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Garraum

Einschubpositionen



Einschubpositionen

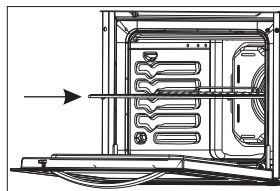
* Die Zubehörartikel Ihres Ofens können je nach Produktmodell variieren.

Rost

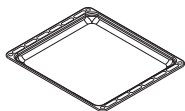


Der Rost dient zum Grillen oder als Ablage für unterschiedliches Kochgeschirr.

WARNUNG - Positionieren Sie den Rost richtig im entsprechenden Einschub im Ofen-Innenraum und schieben ihn bis zum Anschlag hinein.



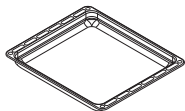
Flaches Blech



Das flache Blech eignet sich für Gebäck wie Obsttorten.

Zum richtigen Positionieren des Blechs im Garraum platzieren Sie es in einem Einschub und schieben es bis zum Anschlag hinein.

Tiefes Blech

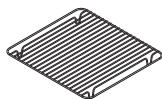


Das tiefe Blech dient der Zubereitung von Aufläufen.

Zum richtigen Positionieren des Blechs im Garraum platzieren Sie es in einem Einschub und schieben es bis zum Anschlag hinein.

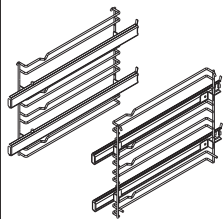
3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Rost für tiefe Bleche

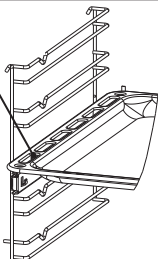


Der Rost muss richtig in den tiefen Blechen positioniert werden. Dieses Zubehör empfiehlt sich beim Grillen von Steaks, Fleischklößchen etc.

Teleskopschienen



Stift

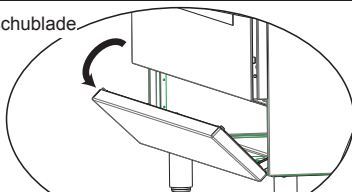


So positionieren Sie das Blech richtig an den Teleskopschienen:

Setzen Sie das Blech wie in der Abbildung gezeigt auf den Stift.

Schubladen

Klappschublade



3. BENUTZUNG IHRES PRODUKTES

Kochfeldzubehör

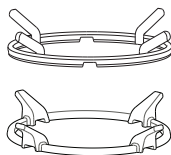
Die Zubehörartikel Ihres Ofens können je nach Produktmodell variieren.

Kaffeeadapter



Platzieren Sie bei kleinem Kochgeschirr den Kaffeeadapter auf dem Gitter des Nebenbrenners, damit das Kochgeschirr nicht umkippt.

Wokadapter



Platzieren Sie den Wokadapter auf dem Kochgeschirrhalter des Wokbrenners.

WARNUNG: Wenn Sie einen Wok ohne Wokadapter verwenden, kann dies eine Fehlfunktion des Brenners zur Folge haben.

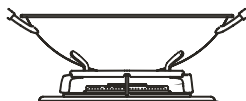
Bitte verwenden Sie den Wokadapter nicht bei Kochgeschirr mit flachem Boden. Verwenden Sie im Gegenzug kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden ohne Wokadapter.



Richtig

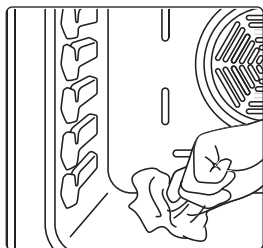


Falsch



4. REINIGUNG UND WARTUNG

4.1 Reinigung



Bevor Sie Ihren Ofen reinigen, vergewissern Sie sich zunächst, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind und das Gerät abgekühlt ist. Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes. Überzeugen Sie sich vor dem Reinigen davon, dass die Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller Ihres Ofens empfohlen werden. Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden. Falls übergekochte Flüssigkeiten rund um Ihren Ofen verbrennen, kann dies die emaillierten Teile beschädigen. Beseitigen Sie übergekochte Flüssigkeiten sofort.

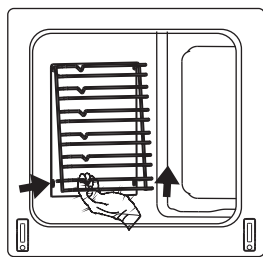
Ofen reinigen

Der Innenraum des emaillierten Ofens lässt sich am besten reinigen, wenn der Ofen warm ist. Wischen Sie den Ofen nach jedem Einsatz mit einem weichen Tuch aus, das Sie leicht mit Seifenwasser angefeuchtet haben. Anschließend wischen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch noch einmal aus und lassen ihn trocknen. Hin und wieder kann etwas Flüssigreiniger erforderlich sein, um den Ofen richtig zu säubern. Benutzen Sie keine Trocken-/Pulver- oder Dampfreiniger.

Katalytische Reinigung (falls vorhanden)

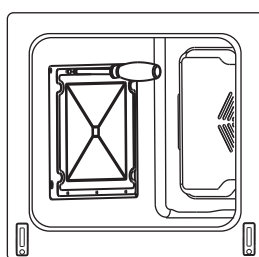
Die katalytische Reinigung beinhaltet eine Beschichtung, die auf die Wände des Garraums aufgetragen wird. Die katalytischen Einsätze eliminieren kleine Fettreste während des Garens bei hohen Temperaturen. Falls Fettreste nach dem Garen vorhanden sind, können diese beseitigt werden, indem Sie den Ofen eine Stunde lang leer bei 250 °C arbeiten lassen. Es gibt Beschränkungen. Sie reinigen nicht den gesamten Garraum; dies ist von der Position der Einsätze abhängig; der Boden ist emailliert und das Türfenster besteht aus Glas; beides muss mit Haushaltsreinigern gereinigt werden.

Rosthalterung entfernen



So entfernen Sie den Rost:
Ziehen Sie den Rost wie in der Abbildung gezeigt heraus. Heben Sie ihn nach dem Lösen der Clips (1) nach oben ab (2).

Katalytische Blende entfernen

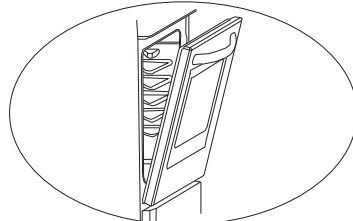
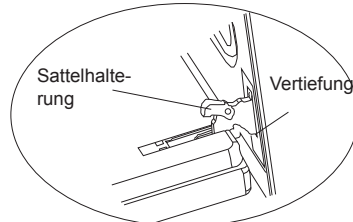
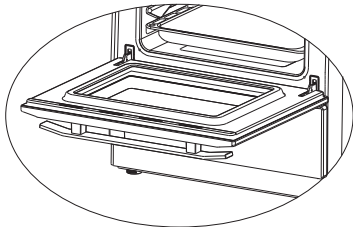


So entfernen Sie den katalytischen Einsatz:
Entfernen Sie die Schrauben an den katalytischen Einsätzen.

Glasabdeckung reinigen (falls vorhanden)

Reinigen Sie die Glasabdeckung mit etwas Glasreiniger. Wischen Sie mit klarem Wasser nach, trocknen Sie die Fläche mit einem sauberen, weichen Tuch.

Ofentür entfernen



So entfernen Sie die Ofentür:

- Öffnen Sie die Ofentür (1).
- Öffnen Sie die Sattelhalterung (mit Hilfe eines Schraubendrehers, einer Zange etc.) bis zum Anschlag (2).
- Schließen Sie die Tür wie in Abbildung 3 gezeigt nahezu vollständig, ziehen Sie die Tür zu sich heran und nehmen Sie sie ab.

Hinweis: Beim Einbau der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

! Bitte achten Sie darauf, dass die Vertiefungen wieder richtig wie in Abbildung 2 gezeigt platziert werden müssen.

Gaskochfeld reinigen

- Heben Sie die Geschirrhalter, Kappen und Köpfe der Brenner an.
- Reinigen Sie die Rückblende mit einem mit Wasser und Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch.
- Reinigen Sie Kappen und Köpfe der Brenner und spülen sie ab. Trocknen Sie die Teile umgehend mit einem Papiertuch ab.
- Achten Sie darauf, die Teile nach der Reinigung wieder richtig anzubringen.
- Reinigen Sie keinen Teil des Kochfeldes mit Stahlwolle. Diese kann die Oberfläche verkratzen.
- Die Oberflächen der Geschirrhalter können mit der Zeit verkratzen. In diesem Fall können diese Teile rosten; dies ist kein Produktionsfehler.
- Achten Sie während der Reinigung der Kochplatte darauf, dass kein Wasser in die Brennerkappen gelangt, da dies die Injektoren blockieren kann.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Brennerkappen:

Reinigen Sie die emaillierten Geschirrhalter, Abdeckungen und Brennerköpfe von Zeit zu Zeit. Waschen Sie diese Teile mit warmem Seifenwasser, spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und lassen Sie die Teile gut trocknen. Nachdem die Teile gründlich getrocknet sind, setzen Sie sie wieder auf.

Kochfeldoberfläche

Emaillierte Teile:

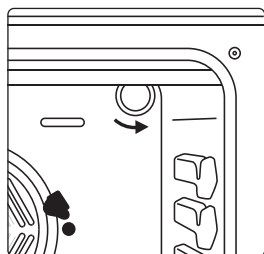
Damit diese Teile lange Zeit wie neu aussehen, müssen sie regelmäßig mit warmem Wasser und etwas milder Seife gereinigt werden. Anschließend trocknen Sie die Teile mit einem Tuch. Reinigen Sie diese Teile nicht, wenn sie noch heiß sind, benutzen Sie keine Scheuerpulver und keine anderen scheuernden Hilfsmittel. Lassen Sie die emaillierten Teile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft in Kontakt kommen.

Edelstahl:

Edelstahlteile müssen regelmäßig mit warmem, mildem Seifenwasser und einem weichen Schwamm gereinigt werden. Trocknen Sie diese Teile anschließend mit einem weichen Tuch gut ab. Benutzen Sie keinerlei Scheuermittel oder andere steuernde Hilfsmittel. Lassen Sie die Edelstahlteile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft in Kontakt kommen.

4.2 Wartung

Ofenbeleuchtung austauschen (falls vorhanden)



Trennen Sie das Gerät zunächst von der Stromversorgung und stellen sicher, dass es abgekühlt ist. Entfernen Sie das Leuchtmittel nach Abnahme der Glasscheibe. Setzen Sie ein neues, bis 300 °C beständiges Leuchtmittel in die Fassung ein (230 V, 25 Watt, Typ E14). Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein. Anschließend können Sie Ihren Ofen wieder ganz normal benutzen.

Das Lampendesign ist speziell zur Nutzung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

Weitere Kontrollen

Prüfen Sie die Gasleitung regelmäßig. Lassen Sie sie unbedingt bereits bei minimalen Auffälligkeiten vom technischen Service austauschen. Wir empfehlen, die Gasanschlussteile einmal im Jahr austauschen zu lassen. Wenden Sie sich bei jeglichen Auffälligkeiten während der Bedienung der Bedienknöpfe des Kochfeldes an den autorisierten Kundendienst.

5. SERVICE UND TRANSPORT

5.1 Grundlegende Fehlerbehebung vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

Falls der Ofen nicht funktionieren sollte:

- Der Ofen ist eventuell von der Stromversorgung getrennt oder ein Stromausfall ist eingetreten.

Falls sich der Ofen nicht aufheizen sollte:

- Möglicherweise haben Sie vergessen, die Ofentemperatur einzustellen.

Falls die Ofenbeleuchtung nicht aufleuchten sollte:

- Überprüfen Sie die Stromversorgung. Vergewissern Sie sich, dass das Leuchtmittel nicht defekt ist. In diesem Fall tauschen Sie das Leuchtmittel nach Anleitung aus.

Probleme beim Garen (z. B. ungleichmäßige Erwärmung bei Oberhitze/Unterhitze):

- Prüfen Sie, ob Grillrost/Backblech in der richtigen Position eingeschoben, die richtige Garzeit eingehalten und die Temperatur richtig eingestellt wurde.

Die Brenner des Kochfeldes arbeiten nicht richtig:

- Prüfen Sie, ob die Brenner Teile richtig montiert sind (insbesondere nach der Reinigung).
- Möglicherweise ist der Druck der Gasversorgung zu gering/hoch. Bei Geräten mit Propanflaschen ist möglicherweise der Propanzylinder leer.

Falls nach wie vor Probleme mit Ihrem Produkt auftreten sollten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

5.2 Hinweise zum Transport

Falls Sie das Gerät transportieren müssen: Zum Transportieren des Gerätes benutzen Sie am besten das Original-Verpackungsmaterial. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die oberen Teile des Gerätes, Kappen, Köpfe und Geschirrhalter mit Klebeband am Kochfeld. Legen Sie Papier zwischen Abdeckung und Kochfeld, decken Sie die Abdeckung ab und befestigen Sie sie mit Klebeband an den Seitenflächen des Ofens. Schützen Sie das Glas der Ofentür mit Pappe oder Papier, damit das Glas beim Transport nicht durch Grillrost, Backblech oder ähnliche Gegenstände beschädigt wird. Befestigen Sie die Ofentür mit Klebeband an den Seitenwänden des Gerätes.

Falls Sie die Originalverpackung nicht mehr haben: Nehmen Sie eine Transportkiste, damit das Gerät, insbesondere die Oberflächen (Glas- und Lackoberflächen) des Ofens, vor externen Einflüssen geschützt sind.



Dieses Symbol am Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, potentielle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihren lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.