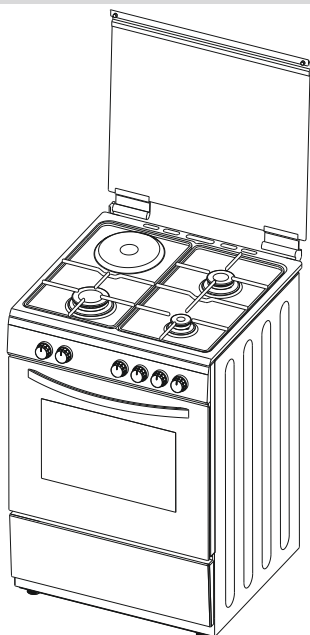


TELEFUNKEN

TK66M5GEFEX

FR

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION CUISINIÈRE MIXTE



Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité.

Cette notice contient toutes les informations nécessaires pour l'installation et l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité

Nos produits sont conformes aux directives, réglementations et normes européennes en vigueur.



TABLE DES MATIÈRES

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2. CONSIGNES DE SECURITE

- Consignes générales
- Consignes d'installation
- Pendant l'utilisation
- Pendant le nettoyage et l'entretien
- Sécurité des enfants

3. INSTALLATION

- 3.1** Environnement d'installation de votre cuisinière
- 3.2** Installation de votre cuisinière
- 3.3** Réglage des pieds
- 3.4** Raccordement au gaz
- 3.5** Branchement électrique et sécurité
- 3.6** Changement des gaz

4. UTILISATION

- 4.1** Utilisation de la cuisinière
 - 4.1.1** Utilisation des brûleurs du plan de cuisson
 - 4.1.2** Utilisation des plaques chauffantes
 - 4.1.3** Utilisation du four
 - 4.1.4** Utilisation de la minuterie mécanique
- 4.2** Accessoires du four

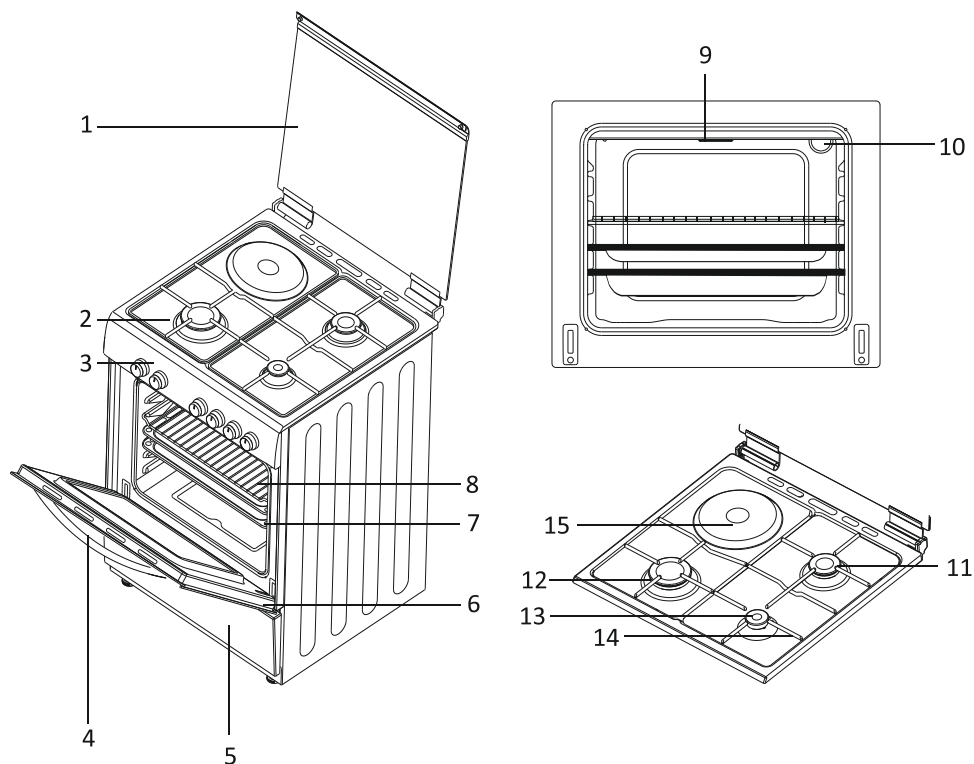
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1** Nettoyage
- 5.2** Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

- 6.1** Avant de contacter le Service après vente
- 6.2** Informations relatives au transport

1. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Liste des parties de la cuisinière:

- 1- Couvercle
- 2- Plan de cuisson
- 3- Bandeau de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Façade sous-four ou tiroir
- 6- Porte du four
- 7- Lèche frite
- 8- Grille
- 9- Gril
- 10- Lampe du four
- 11- Brûleur semi-rapide
- 12- Brûleur rapide
- 13- Brûleur auxiliaire
- 14- Grille support casserole
- 15- Plaque électrique

MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
TK66M5GEFEX	60	60	85

2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT 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 s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz, pression du gaz, tension et fréquence de l'alimentation électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique. 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.

La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligée.

ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- 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 évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de 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: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

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.

MISE EN GARDE: Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

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 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.

Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.

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

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'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. Évitez 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 : la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement

- 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 le 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.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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

Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation

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 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, essayez 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.

PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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.

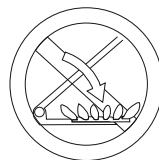
Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront 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 au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique) . Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- 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 refermer 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.

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

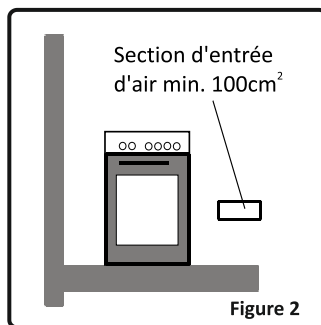
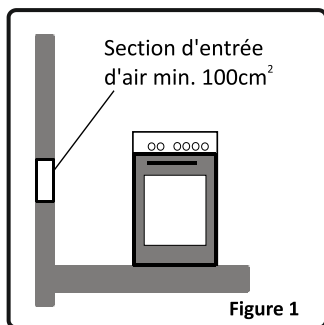
DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN

3. INSTALLATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions, et obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Elles doivent aussi être lues par le technicien qui doit installer la cuisinière.

3.1 Environnement d'installation de votre cuisinière

- Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur. 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 des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (voir dessin ci-dessous).



- Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²). Ces ventilations doivent avoir donc une surface minimum de 100 cm², efficace pour le passage de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent de préférence être situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air fig. 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1.80m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur, à l'endroit où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure. son propre volume d'air par heure.

3. INSTALLATION

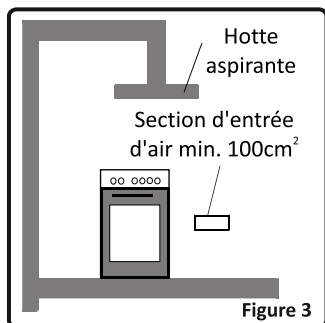


Figure 3

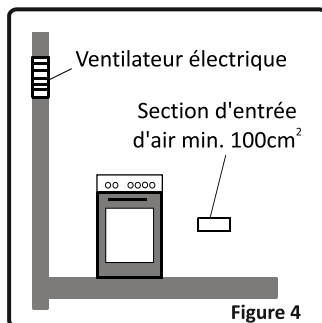


Figure 4

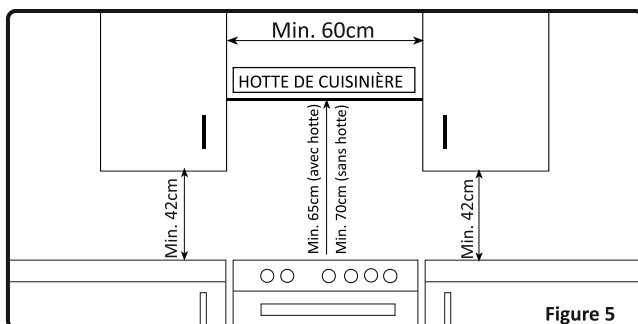


Figure 5

3.2 Installation de votre cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (voir fig. 5).
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10cm entre les cotés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre le plan de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée la fig. 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65cm du plan de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus du plan de cuisson ne doit pas être inférieure à 70cm.
- Laissez un espace libre de 2cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables comme les rideaux, les chiffons...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériel résistant à une température atteignant 100°C.

3. INSTALLATION

3.3 Réglage des pieds

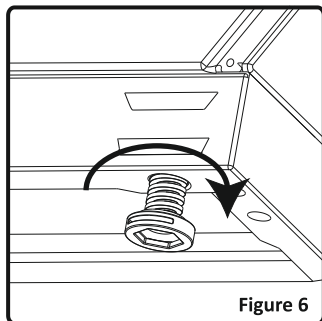


Figure 6

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après l'avoir positionné à la place prévue, il est nécessaire de vérifier la mise à niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou dévissant (fig. 6). **La cuisinière doit absolument être positionnée à l'horizontale.**

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.4 Raccordement au gaz

Branchement gaz et vérification des fuites

Le branchement gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (selon l'article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et les règles de l'art D.T.U 61-1 imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée). Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des caractéristiques techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devrez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien devra tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords TFEM :

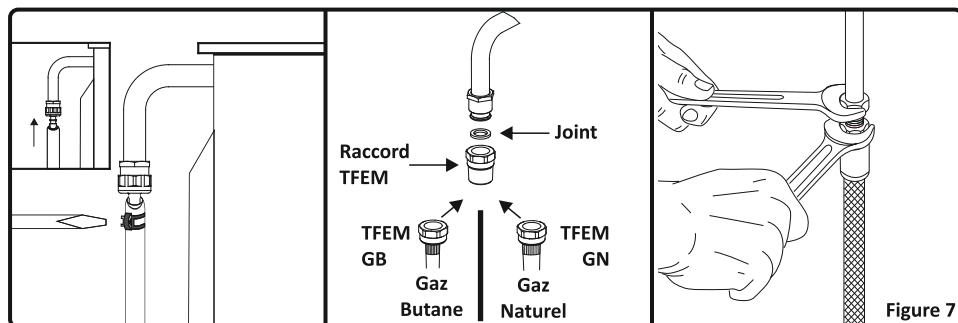
Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

- Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN,
- Assurez vous que le tuyau que vous utiliser est conforme a la norme NF D 36112 ou NF D 36125,
- Utiliser toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même côté détendeur (voir fig. 7).

La longueur maximale autorisée est 1,5m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

3. INSTALLATION



Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM coté cuisinière, et coté bouteille (serrer correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur schéma ci-dessus).

Branchement gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100 / 36103 / 36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur

3. INSTALLATION

3.5 Branchement électrique et sécurité

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

Le branchement électrique doit être fait par une personne qualifiée selon les normes en vigueur

- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05VV-F. La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.
- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contacter un installateur qualifié
- Le câble d'alimentation doit être correct et doit être correctement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après vente, car il ne doit être changé que par un service après vente.
- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ainsi que l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- La cuisinière est destinée pour un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.
- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, et supportant 32A, à retardement.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non respect de ces instructions de sécurité.

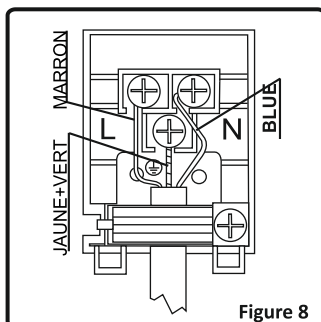


Figure 8

3. INSTALLATION

3.6 Changement de gaz

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

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur. Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées:

Procédure changement des injecteurs:

Brûleurs du plan de cuisson:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 10).
- 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 par la garantie).

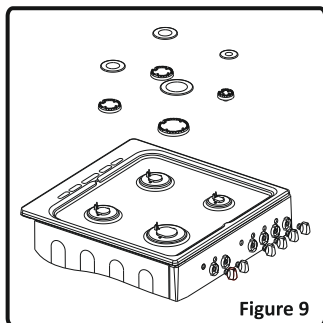


Figure 9

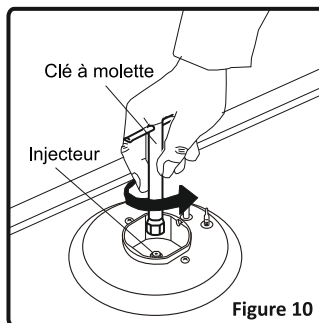


Figure 10

Réglage de la flamme position minimale sur le robinet

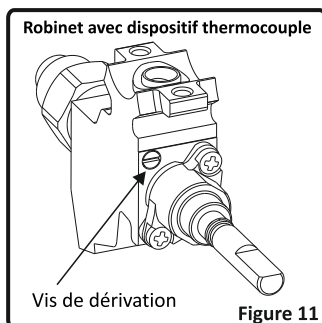
La longueur de la flamme à la position minimale peut se régler à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 11). Pour un réglage plus facile de la flamme position minimale, il est conseillé d'enlever le panneau de commande pour les cuisinières équipées de thermocouple et de micro rupteur (allumage automatique), pendant le réglage.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-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 4 mm le réglage est correct. Pour contrôle

3. INSTALLATION

assurez-vous que la flamme ne s'éteigne 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.

Lors de la transformation de GN à GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Il faut vérifier régulièrement la date de péremption du tuyau gaz de votre cuisinière. Quand la limite de validité est atteinte, il est nécessaire de changer le tuyau.

Ces tuyaux sont disponibles dans le commerce et doivent être conforme aux normes actuelles.

Après avoir changé le tuyau, il faudra vérifier qu'il n'y ait pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement gaz et vérification des fuites

4. UTILISATION

4.1 Utilisation de la cuisinière

4.1.1 Utilisation des brûleurs du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position du brûleur.

- **Allumage manuel des brûleurs gaz**

Si votre cuisinière n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous:

Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple: Les plans de cuisson équipés de sécurités avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette du robinet appuyée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si la flamme s'éteint, le système thermocouple fermera l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur gaz éteint suite à une coupure automatique.

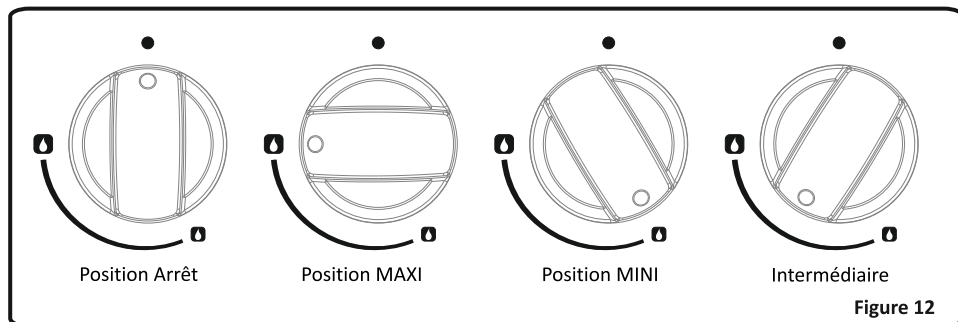
- **Allumage électrique**

Allumage à l'aide de l'allumage automatique: Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez la manette du robinet concerné dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'elle soit à la position maximale (sens horaire pour le brûleur du gril). Maintenez la manette enfoncée pour que l'allumage génère des étincelles. Le micro rupteur qui se trouve derrière la manette produira automatiquement des étincelles au niveau de la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce qu'une flamme stable apparaisse sur le brûleur.

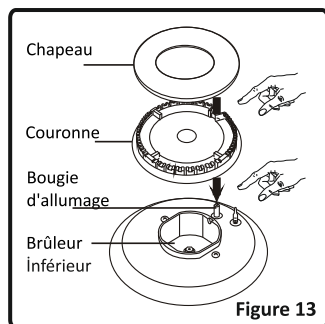
Explication du dispositif sécurité thermocouple: un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de la flamme, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.

4. UTILISATION

Utilisation



Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions: Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position «Maxi» (comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions «Maxi» et «Mini»). Évitez de mettre la manette entre les positions « Maxi » et «Arrêt».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez si les chapeaux couronnes sont bien positionnées (fig.13). Attention, ces éléments sont très chauds, attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Attention à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez minimum 90 secondes avant de rallumer. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point «0» (repère manette vers le haut).

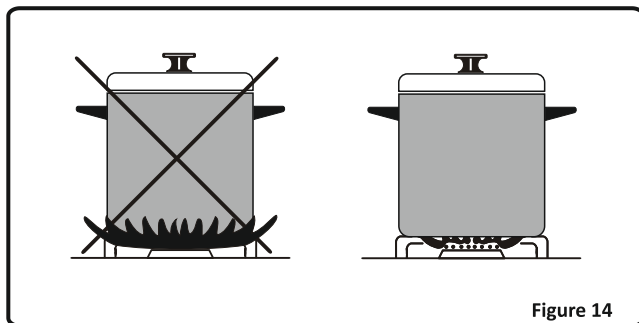
Votre plan de cuisson est équipé de brûleurs de diamètres différents. Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme, si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, vous aurez des pertes d'énergie. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Brûleur rapide : 22-26cm

Brûleur semi-rapide 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

4. UTILISATION



Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, veuillez toujours fermer le robinet d'arrivée de gaz.

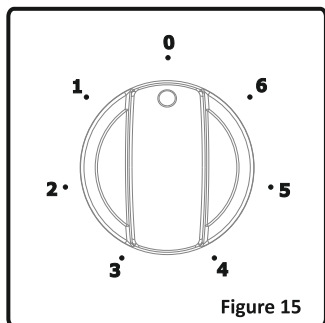
AVERTISSEMENT:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épais.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lorsque de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

4. UTILISATION

4.1.2. Utilisation des plaques chauffantes

Il y a 2 types de plaques chauffantes



- Les plaques chauffantes standard
- Les plaques chauffantes rapides (remarquables par un point rouge sur la surface de la plaque chauffante)

Ces plaques chauffantes sont contrôlées par un bouton à 6 positions.

En faisant passer le bouton de contrôle à l'une de ces positions, les plaques chauffantes peuvent fonctionner. Sous chaque bouton, vous verrez un petit diagramme qui indique la plaque chauffante correspondante. Un voyant lumineux situé sur le panneau de contrôle indique si l'une des plaques chauffantes est allumée.

Plaques chauffantes - Fonctions
0 Position arrêt
1 Faire fondre du beurre ou autre et faire chauffer de petites quantités de liquides
2 Faire chauffer de plus grandes quantités de liquides. Faire des crèmes et des sauces.
3 Dégivrer des denrées à cuire
4 Préparer des viandes et des poissons délicats
5 Rôtir de la viande et des steaks
6 Bouillir de grandes quantités de liquides pour friture.

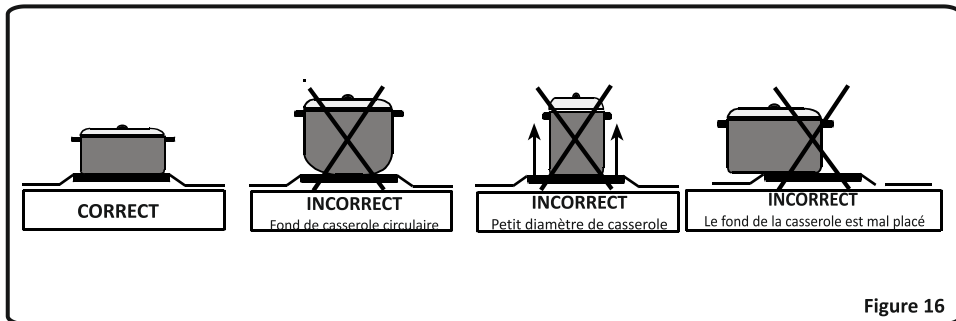
ATTENTION:

Lorsque la plaque chauffante est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période de temps prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque en allumant la plaque chauffante au minimum pendant près de 20 minutes.

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épaies.
- Ne jamais utiliser de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque chauffante.

4. UTILISATION

- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur la plaque chauffante. Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque chauffante.
- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail et qui peuvent surchauffer les manettes de commande.



- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans récipients posés sur les plaques chauffantes.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque chauffante pendant et après l'utilisation.
- Si vous découvrez une fissure sur la plaque chauffante, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.
- Pour une durée de vie prolongée de votre plaque chauffante, celle-ci doit être soigneusement nettoyée avec des produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille tout en conservant leur état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un morceau de tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, les plaques chauffantes restent très chaudes pendant une longue durée. Ne pas les toucher et ne pas placer d'objets dessus.

4. UTILISATION

4.1.3 Utilisation du four

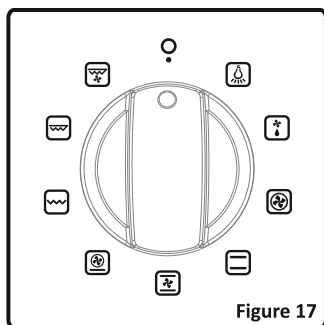


Figure 17

Manette de contrôle de la fonction du four:

Cette manette sert à sélectionner une fonction du four (explication dans la partie suivante). Positionner la manette de sélection sur la fonction choisie et ensuite sélectionnez la température pour mettre en marche le four.

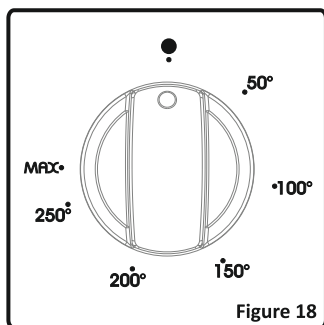


Figure 18

Manette thermostat du four:

Cette manette sert à sélectionner une température (après avoir sélectionné une fonction du four). Quand vous sélectionnez une température, le voyant du four s'allume. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez sélectionnée, le thermostat arrêtera les résistances et le voyant du four s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur sélectionnée, le thermostat met en fonction les résistances et la lumière du thermostat s'allume de nouveau.

Fonctions du four

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



Lampe du four

Seul le voyant du four sera allumé et le restera sur toutes les fonctions de cuisson.



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur commence à fonctionner.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez vos aliments congelés et mettez-les dans le four au-dessus d'une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer une plaque de four sous l'aliment en décongélation afin de recueillir l'eau accumulée produite par la glace fondante. Cette fonction ne vous permettra ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permettra uniquement de les décongeler.

4. UTILISATION



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et les éléments de chauffage inférieur et supérieur commenceront à fonctionner.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure ainsi une cuisson uniforme des aliments de niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de pâtes au four, de lasagnes, et de pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de faire la cuisson sur un four à la fois pendant l'utilisation de cette fonction.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le ventilateur et les éléments de chauffage supérieurs et inférieurs commenceront à fonctionner.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour obtenir de bons résultats pendant la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce à l'élément chauffant inférieur et supérieur qui se trouve à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, qui donnera un léger effet de gril à l'aliment. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction turbo

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux seront cuits uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Gril

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brosser légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

4. UTILISATION



Fonction de gril rapide

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le gril et les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller rapidement et pour couvrir une surface plus importante (grillage de viande par exemple, utilisation des étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.



Fonction Pizza

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, le joint torique et les éléments de chauffage supérieur et le ventilateur commenceront à fonctionner.

Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme la pizza en un laps de temps.

Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément de chauffage inférieur assure la cuisson de la pâte alimentaire.



Fonction du double gril et du ventilateur

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement seront allumés; le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments de chauffage supérieurs commenceront à fonctionner.

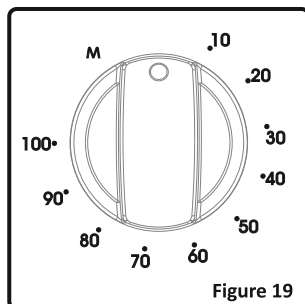
La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une surface plus importante. Les éléments chauffants supérieurs et le gril seront stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettre les aliments au centre du grillage. Mettre en permanence une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement: pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four définie sur 190°C.

4. UTILISATION

4.1.4. Utilisation de la minuterie mécanique



Opération manuelle

Quand vous placez le bouton de la minuterie sur la position M comme indiqué sur la figure, vous pouvez utiliser le four. Quand la minuterie est sur la position 0 le four ne fonctionnera pas.

Opération par réglage du temps

Placez le bouton sur une certaine valeur entre 0-100 minutes, comme indiqué sur la figure. Le four s'arrête quand le temps réglé est terminé et la minuterie émet un son d'avertissement.

4. UTILISATION

4.2 Accessoires du four

- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat au milieu de la grille afin qu'il se trouve correctement placé.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de grillade. 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 poser un ustensile de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne pas le poser non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse progressivement en le plaçant sur un dessous de plat ou un torchon, sinon, il pourra se briser.
- Si vous faites une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille 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 dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur gril à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous servez pas du grill et commandez-en une au plus vite au service agréé le plus proche.

4. UTILISATION

Accessoires du four

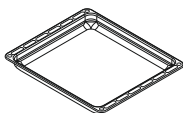
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle.

Grille

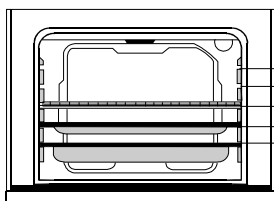


La grille sert pour les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la jusqu'au fond.

Plateau moyenne épaisseur



Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, mettez-la sur n'importe quel support et poussez le jusqu'au fond.

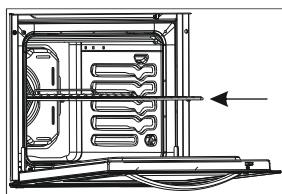


Cran 5
Cran 4
Cran 3
Cran 2
Cran 1

Grille : Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

Lèchefrite à petit fond : Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

Lèchefrite à grand fond : Utilisé pour les cuissons lentes.



AVERTISSEMENT – Placer la grille correctement dans une glissière du four, et poussez jusqu'au bout.

4. UTILISATION

Accessoires de la table de cuisson

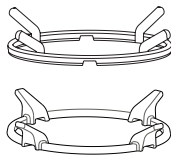
Les accessoires de votre four peuvent être différents en raison du modèle de votre produit.

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.

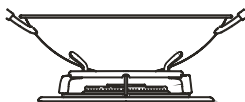
AVERTISSEMENT : L'utilisation des casseroles wok sans adaptateur wok pourrait endommager le brûleur. Veuillez ne pas utiliser l'adaptateur wok avec des casseroles à fond plat. De même, n'utilisez pas des casseroles à fond convexe sans l'adaptateur wok.



CORRECT



INCORRECT



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteints et que la cuisinière soit froide avant d'effectuer le nettoyage du four.

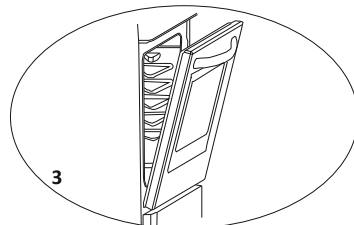
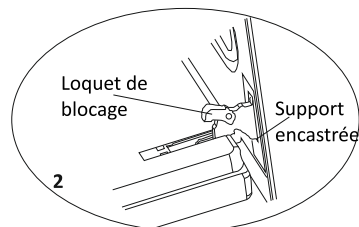
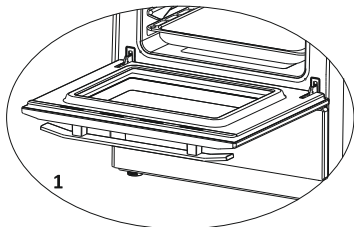
Important: Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives, des laine d'acier épaisses ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage de l'intérieur four

L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu 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. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne surtout pas nettoyer avec des nettoyants secs, en poudre, ou encore avec un nettoyeur à vapeur.

Pour démonter la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le loquet de blocage jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^{ème} schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

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

 Assurez-vous que les supports encastrés soient bien positionnés sur la support de charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

Le remontage de la porte se fait dans le sens inverse des explications ci-dessus. Assurez-vous que les loquets de blocages sont bien remis en place.

Nettoyage des brûleurs gaz

- Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs (Figure 13).
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux (ne les laissez pas mouillés)
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie du plan de cuisson avec une éponge métallique. Elle rayera la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer dans le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs. 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 du plan de cuisson, faites attention à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface émaillée.

Acier inoxydable:

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement 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 les éléments suivant en contact prolongé avec les parties émaillées: vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate, sous peine d'altération irrémédiable de la surface en acier inoxydable.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, type E14) à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation précise à l'intérieur des appareils de cuisson domestique et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée de gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite. En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (ex: manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si La cuisinière ne fonctionne pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant sur la prise
- Pour les modèles équipées d'une minuterie, vérifiez sa position

Le four ne chauffe pas:

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

La lampe intérieure du four ne s'allume pas:

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière égale):

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement:

- Vérifiez si les éléments du brûleur ont été bien remis en place (surtout après un nettoyage ou après l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les cuisinières qui fonctionnent avec les bouteilles GPL (Butane ou Propane), vérifiez que les bouteilles ne soient pas vides.

Si les problèmes de la cuisinière continuent même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service après vente.

6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-la avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles de brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport (au mieux, mettez ces éléments dans un carton séparé). Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la plan de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez des mesures afin de protéger la cuisinière, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), contre les éventuels coups.

TABLEAU INJECTEURS / FISHE D'ÉNERGIE

G30 28-30mbar 8,3 kW 604 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR INTERMÈDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR INTERMÈDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75
Débit Nominal	166,7 l/h	127,2 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1
Débit Nominal	95,2 l/h	72,7 g/h
WOK BRÛLEUR		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	135	98
Puissance Nominale(Kw)	3,8	3,8
Débit Nominal	361,9 l/h	276,3 g/h

Marque		TELEFUNKEN
Modèle		TK66M5GEFEX
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	43(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		118,4
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		113,4
Classe énergétique		B
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,94
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,90
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	58
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque		TELEFUNKEN
Modèle		TK66M5GEFEX
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1		Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3		Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4		Wok
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	56,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	58,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		

Conseils en matière d'économie d'énergie

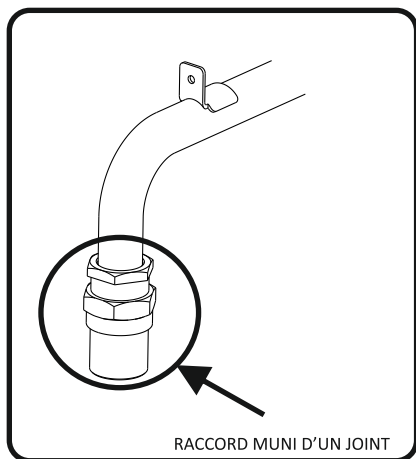
Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.

COOKING TABLE

**** Utiliser le tournebroche....**

GN:

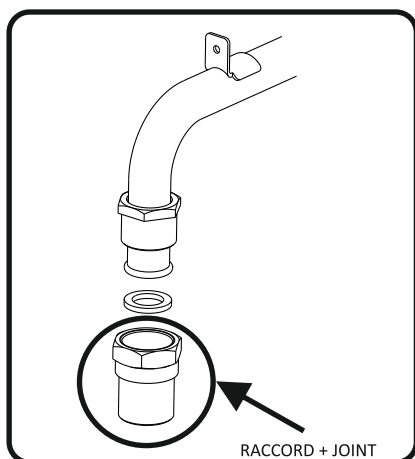


Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec Tuyau TFEM :

Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau de raccordement TFEM, ne démontez pas le raccord ni son joint déjà installés sur l'arrivée de gaz. Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est Conforme à la norme NF D 36100 / 36103 / 36121.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR EFFECTUE LE BRANCHEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L EAU SAVONNEUSE.

GPL:



Si votre appareil est réglé en usine pour être alimenté au gaz butane :

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM adapté OU Si vous souhaitez changer le mode d'alimentation et brancher votre cuisinière au gaz naturel avec un tuyau de raccordement TFEM

Utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange. Assurez vous que le tuyau que vous utilisez est Conforme à la norme NF D 36100 / 36103 / 36121. Utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

AVERTISSEMENT: APRES AVOIR EFFECTUE LE BRANCHEMENT AU GAZ, N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE UN TEST DE FUITE AVEC DE L EAU SAVONNEUSE.



La directive européenne « DEEE » sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques, exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits électriques et électroniques pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

CONDITION DE GARANTIE :

Ce produit est garanti pour une période de "1"by "2"an à partir de la date d'achat, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau.*

Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

**sur présentation du ticket de caisse.*

Importé par Vestel France - 17 rue de la Couture - Parc Icade - BP10190 - 94563 Rungis Cedex

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles : 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.

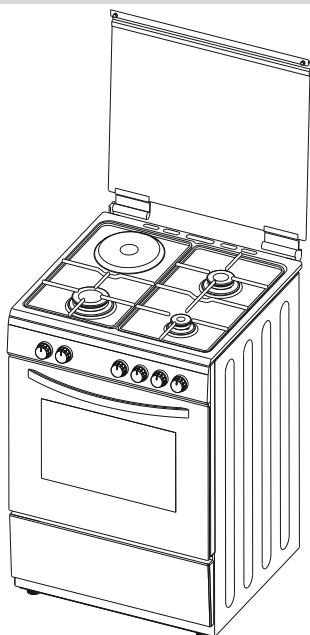
  		Fabriqué en Turquie
--	--	----------------------------

TELEFUNKEN

TK66M5GEFEX

NL

BEDIENING EN INSTALLATIE ISTRUCTIES VAN VRIJSTAAND COMBINATIE FORNUIS



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 geautoriseerde dienst voor de installatie van uw product.

conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

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



INHOUDSOPGAVE

1. BEKNOPTTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT

2. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.1 Omgeving waar het apparaat geïnstalleerd wordt

3.2 Installatie van het product

3.3 Hoogteverstelling voetjes

3.4 Gasaansluiting

3.5 Elektrische aansluiting en veiligheid

3.6 Gasconversie

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Gebruik van uw product

4.1.1 Gebruik van gasbranders

4.1.2 Gebruik van de warmhoudplaten

4.1.3 Gebruik van de oven

4.1.4 Gebruik van de mechanische timer

4.2 Accessoires

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

5.1 Schoonmaken

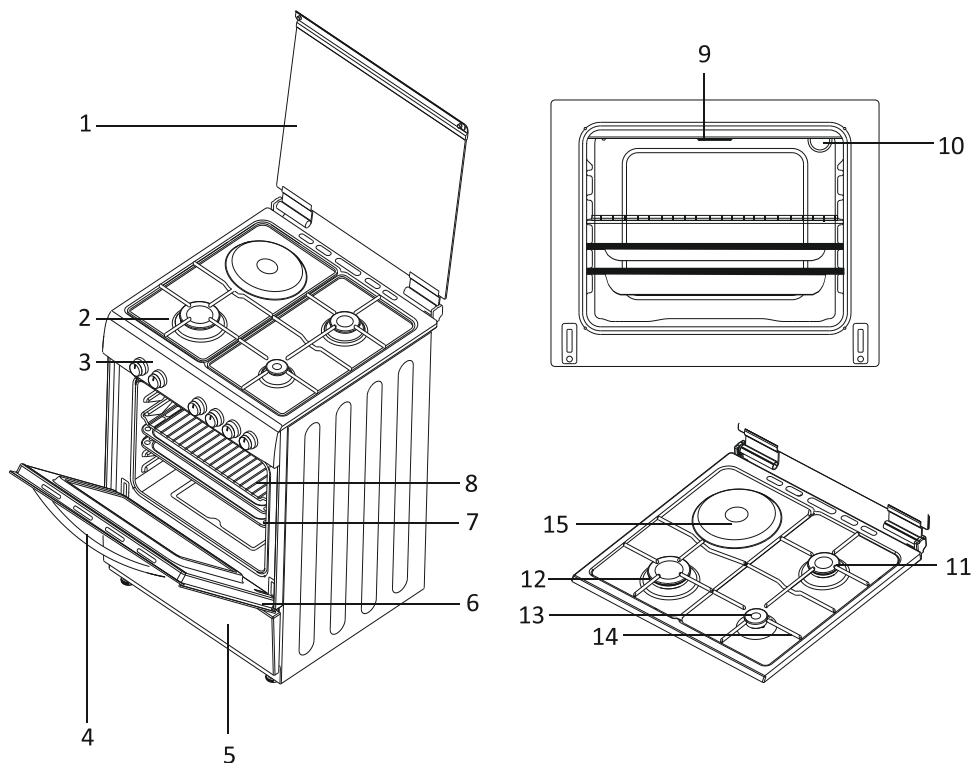
5.2 Onderhoud

6. DIENST EN TRANSPORT

6.1 Basis probleemoplossen voor u contact opneemt met de onderhoudsdienst

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

1. BEKNOPTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT



Onderdelenlijst:

- 1- Kookplaat deksel
- 2- Kookplaat
- 3- Bedieningspaneel
- 4- Ovendeurhendel
- 5- Ladedeksel
- 6- Ovendeur
- 7- Diepe schotel
- 8- Draadrooster
- 9- Grill
- 10- Ovenlamp
- 11- Semi-Snelbrander
- 12- Snelbrander
- 13- Hulpbrander
- 14- Pansteun
- 15- Warmhoudplaten

PRODUCTAFMETINGEN		
DIEPTE (cm)	BREEDTE (cm)	HOOGTE (cm)
60	60	85

2. 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 KENMERKEN 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 elektrische schokken te vermijden.

- Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten worden verwijderd van het deksel voor u het open maakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u het deksel sluit

- De branders mogen niet worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

- **WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het apparaat omkantelt, moet u de stabilisatiebeugels installeren. (Voor meer informatie kunt u de anti-kantelen gids raadplegen.)

Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen in de oven aan te raken.

- Tijdens gebruik kunnen de handvaten die normaal worden gebruikt heel 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.

- **VOORZICHTIG:** Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill in gebruik is. 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.

- Til het apparaat niet op of verplaats het niet door aan het handvat te trekken.

Dit apparaat is niet aangesloten op het ventilatiemechanisme van een verbrandingsproduct. 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 verschijnt. Als het symbool niet verschijnt op het apparaat moet u de technische instructies raadplegen die u de nodige instructies geven met betrekking tot wijzigingen van het apparaat naargelang de gebruiksvoorwaarden 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. U moet ervoor zorgen nooit te slaan of te kloppen met accessoires.

- 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.

2. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- 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 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 van het apparaat (kast) moet een temperatuur van minimum 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.
- De binnen- en buitenzijden van de oven kunnen heel warm worden tijdens gebruik. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete stoom te vermijden die uit de oven komt. Er bestaat een risico op brandwonden.
- 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. Denk de pan af met het deksel om de vlammen te verstikken. Schakel het apparaat 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. Hou de hoofdbedieningsschakelaar uitgeschakeld. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, hou 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 u ze verwijderd. Zorg ervoor dat u geen warme vloeistoffen laat morsen.
- **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 mechanische 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.
- **VOORZICHTIG:** Glazen deksels kunnen verbrijzelen wanneer opgewarmd. Schakel alle branders uit alvorens het deksel te sluiten.
- U moet de oppervlakte van de kookplaat laten afkoelen voor u het deksel sluit
- U mag niets op de deur of de lade laten staan van de oven als deze open staat. Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of het deksel breken.
- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare zaken (zoals nylon, plastic zakken, papier, vossen....etc) in de onderste lade. Dit omvat kookwaar met plastic accessoires (bijv. handvaten).
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kledij van het apparaat of de handvaten.



2. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

- Schakel steeds het toestel uit alvorens het schoon te maken of te onderhouden. U kunt dit doen nadat u de stekker van het apparaat uit het stopcontact verwijderd of met de stroomverbreker. – Verwijder de bedieningsknoppen niet om het bedieningspaneel te reinigen.

OM DE EFFICIENTIE 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.

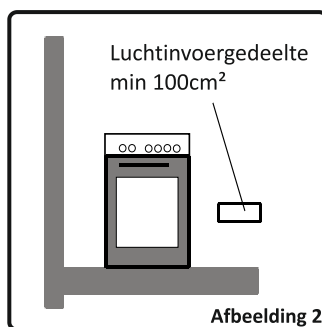
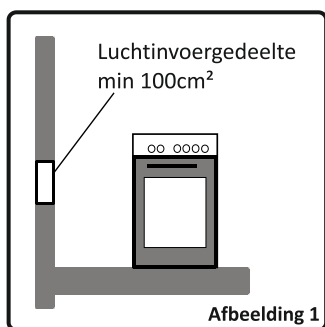
3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

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 een gekwalificeerde persoon conform de installatie instructies van de fabrikant, de lokale bouwreglementering, gas autoriteitscodes en elektrische bedradingsinstructies.

3.1 Omgeving waar het apparaat geïnstalleerd wordt

- Uw product moet worden geplaatst en gebruikt in een ruimte waar er altijd ventilatie is.
- 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.

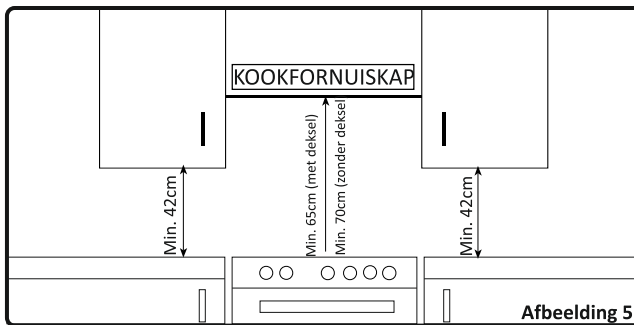
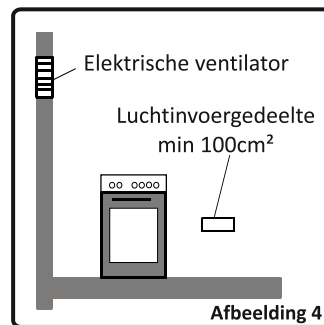
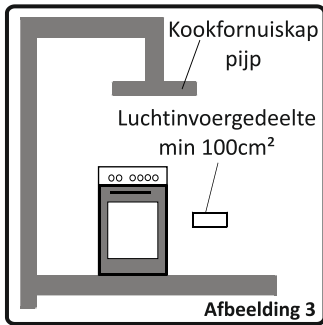


- Deze luchtgaten moeten een minimum dwarsdoorsnede hebben van 100 cm² voor de circulatie van frisse lucht (Een of meer luchtgaten kunnen worden geopend). Deze opening (of openingen) moeten worden geopend zodat ze niet geblokkeerd zijn. Ze moeten bij voorkeur dichtbij de bodem worden geplaatst en aan de overkant van de rook van brandgassen die werden geëvacueerd. Als het niet mogelijk is deze ventilatieopeningen 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 uitgaat op de buitenzijde. Als het onmogelijk blijkt een dergelijke kast te installeren, moet een elektrische ventilator aangebracht worden in het venster of de muur die naar buiten uitgaat. 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.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK



3.2 Installatie van het product

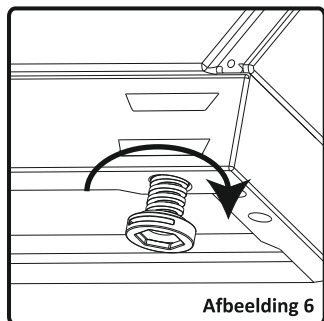
Er is een aantal aspecten dat niet over het hoofd mag worden gezien tijdens de installatie van uw product. Let goed op tijdens de installatie van uw product. Volg onze instructies hieronder om problemen en/of gevaarlijke situaties te vermijden die later kunnen optreden.

- 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.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.3 De voetjes bijregelen



Uw oven staat op 4 regelbare poten. Nadat u ze in de correcte positie hebt geplaatst, moet u de upgrade verifiëren. Pas hiervoor de 4 regelbare voetjes aan door ze aan of losser te draaien (Afb. 6). **Het fornuis moet absoluut horizontaal worden gepositioneerd.**

Aanpassingen kunnen worden uitgevoerd op een maximumhoogte van 30mm.

U kunt de lade van het fornuis verwijderen om de hoogte van de voetjes aan te passen.

Wanneer de voetjes correct zijn aangepast, mag u het fornuis niet verslepen. U moet het optillen (niet optillen aan het handvat van de deur).

3.4 Gasaansluiting

Montage van de gastoevoer en lekcontrole

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 zone moet u een drukregelaar installeren op de gasinlaat. Het is zeker nodig een geautoriseerde 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 moet een 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. Het moet vrij worden gehouden van scherpe hoeken, bewegende zaken en mag niet defect zijn. Voor de montage moet worden gecontroleerd of er een productiedefect bestaat.

Wanneer de gas wordt ingeschakeld, moeten alle verbindingen en slangen met een zeepsopje of lekvloeistof worden gecontroleerd op gaslekken. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Indien er wel luchtbellen 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 vervaldatum van de gebruikte componenten.

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

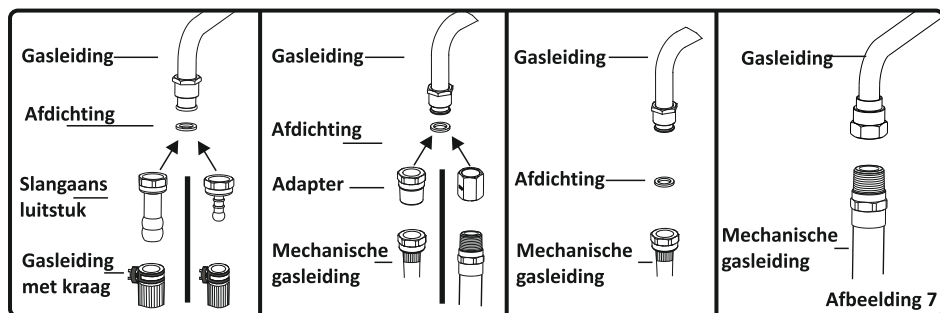
Om een vaste gasverbinding te monteren (gasverbinding met draden, bijv. een moer), kunt u verschillende methoden toepassen in verschillende landen. De meeste algemene onderdelen worden

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

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 loodgieterafdichtingen voor gasverbindingen.

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 achterdekseel 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 geautoriseerde dienst inroepen om de gasverbinding correct te installeren in conformiteit met de veiligheidsnormen.

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

Gasaansluiting op fles (als uw product een gasfles compartiment heeft)

Tijdens de gasflesaansluiting fases moet u de volgende regels naleven,

- De gasaansluitingsleiding mag niet langer zijn dan 1 m.
- De drukverlag moet worden gebruikt conform de nationale en internationale regelgeving.
- De fles moet worden gekozen in overeenstemming met de maat van het flescompartiment (breedte:32cm, diepte:45 cm, lengte:58 cm).
- De gasfles moet zodanig worden aangebracht dat ze niet contact staat met de wanden van het compartiment.

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.

Gasaansluiting-FR

Gasaansluiting en controle op lekkage

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

De gasaansluiting op het gasfornuis moet ook door een erkende installateur worden uitgevoerd in overeenstemming met de bestaande normen: (Artikel 10 van de verordening van 02-08-1977 en DTU 61-1 bepalen de juiste praktijknormen die aangeven dat aan een uiteinde van de leiding een gasregelklep met een trekkerschakeling geïnstalleerd moet worden volgens de norm NF D 36-303. Deze regelklep wordt gebruikt om de gastoevoer af te sluiten als het fornuis niet in gebruik is).

U dient eerst te controleren welk type gas op het fornuis is geïnstalleerd. Deze informatie staat vermeld op een etiket achterop het fornuis. U vindt informatie over de verschillende types gas en injectoren op het blad met technische gegevens. Voor efficiëntie en een minimaal gasverbruik te garanderen, dient u ervoor te zorgen dat de gastoevoerdruk overeenkomt met de waarden die zijn gespecificeerd op het blad met technische gegevens. Als de gasdruk verschillend is van deze waarden of varieert, dient u een drukregelaar op de toevoerslang aan te sluiten. We raden u aan omtrent afmetingen en instellingen contact op te nemen met de klantenservice.

Gasaansluiting voor butaan (G30) - propaan (G31)

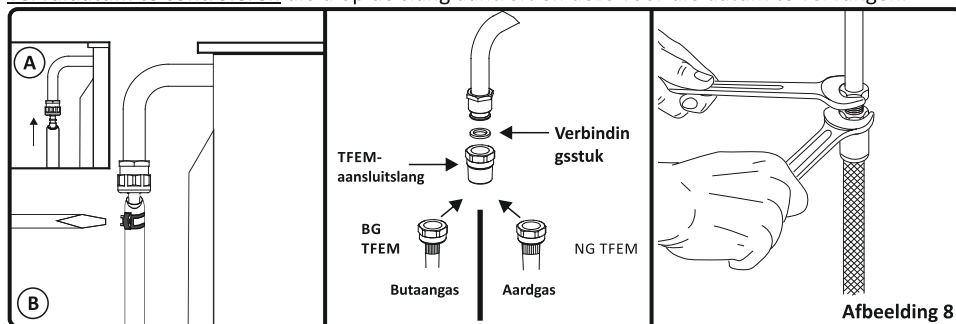
De installateur dient als eerste de instellingen van uw gasfornuis te controleren. Indien deze geleverd is met een instelling voor aardgas, dient hij de gasinjectoren (zie hieronder) om te zetten zodat butaangas gebruikt kan worden. De installatie kan worden uitgevoerd met ofwel een specifieke butaan-/propaanslang die met 2 klemmen wordt verkocht ofwel een speciale TFEM-slang met bevestigde fittingen.

Indien u een TFEM-aansluitslang wilt gebruiken:

- Gebruik een slang die met de NG-reserveonderdelen is meegeleverd;
- Zorg dat de slang die u gebruikt voldoet aan de norm NF D 36112 of NF D 36125;
- Gebruik een afdichting tussen de fitting en de gastoevoer.

Indien u een butaan-/propaanslang met klemmen aansluit, moet het butaangasuiteinde met de connector op het fornuis worden geïnstalleerd. De slang wordt volledig over dit mondstuk gedrukt en deze wordt aangeklemd met een klem zonder de slang te snijden. Doe hetzelfde aan de andere kant die op de regelaar is aangesloten (zie afb. 7).

De maximaal toegestane lengte is 1,5 m. Het is om veiligheidsredenen **van grootste belang de vervaldatum te controleren** die u op de slang aantreft en deze vóór die datum te vervangen.



Het mondstuk van het butaangas kunt u niet gebruiken voor de aansluiting van een TFEM-slang. Schroef de fittingen eenvoudigweg aan beide zijden op de TFEM-slang, op het fornuis en op de gascilinder (maak beide uiteinden vast met 2 sleutels, zoals in het diagram hierboven wordt aangegeven).

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

Aardgasaansluiting (G20 / G25)

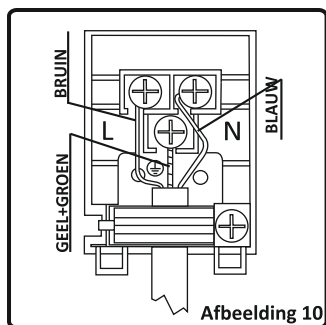
De installateur zal overeenkomstig de normen NF D 36100/36103/36121 een mechanische gasslang (TFEM) installeren en daarna het fornuis volgens de van toepassing zijnde normen aansluiten.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.5 Elektrische aansluiting en veiligheid

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

- De aardleiding moet verbonden worden met het aardingsende.
- 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 geautoriseerde dienst. 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 Geautoriseerde dienst om het snoer te vervangen.
- Ledere verkeerde elektrische verbinding kan uw apparaat beschadigen, en ook uw veiligheid in het gevaar brengen, waardoor uw garantie nietig wordt verklaard.
- Het apparaat wordt ingesteld op 230V 50Hz elektriciteit. Als het elektrisch netwerk verschilt, moet u contact opnemen met uw geautoriseerde dienst.



Afbeelding 10

- Het netsnoer moet uit de buurt worden gehouden van de hete onderdelen van het apparaat. Zo niet kan het snoer worden beschadigd en dit kan kortsluitingen 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.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.6 Gasconversie

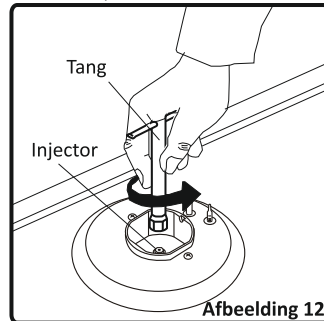
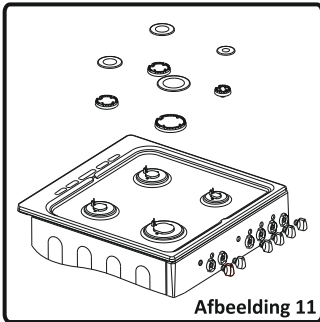
LET OP: De volgende procedures mogen enkel door geautoriseerd dienstpersoneel uitgevoerd worden.

Uw apparaat werd aangepast om te werken met LPG/NG-gas. De gasbranders kunnen worden aangepast voor verschillende gastypes door de overeenstemmende injectoren 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:

Injectoren vervangen:

Kookplaat branders:

- Snijd de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel van de brander en de adapter (Afb. 11).
- Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een 7mm tang (afbeelding 12).
- 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).

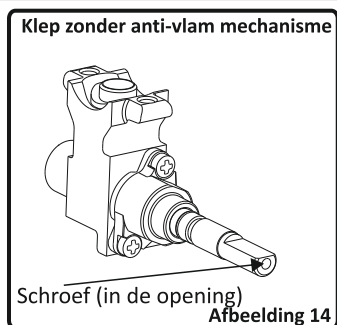


De Verminderde Vlampositie aanpassen:

De vlamlengte in de minimumstand wordt aangepast met een vlakke schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een anti-vlammen mechanisme bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (Afbeelding 13). Voor kleppen voorzien van een anti-vlammen mechanisme bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (Afbeelding 14). Voor een eenvoudigere vlambijregeling raden we aan het controlepaneel 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.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK



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

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Gebruik van uw product

4.1.1. Gebruik van gasbranders

Ontsteking van de branders

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

Manuele ontsteking van de gasbranders

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

Voor kookplaat branders: 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.

Elektrische ontsteking met de bedieningsknop

Druk op de klep van de brander die u wilt gebruiken en schakel de klap tegen de wijzers van de klok (met de wijzers van klok voor de grill) zodat de knop in de maximum stand staat terwijl de knop ingedrukt is. 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.

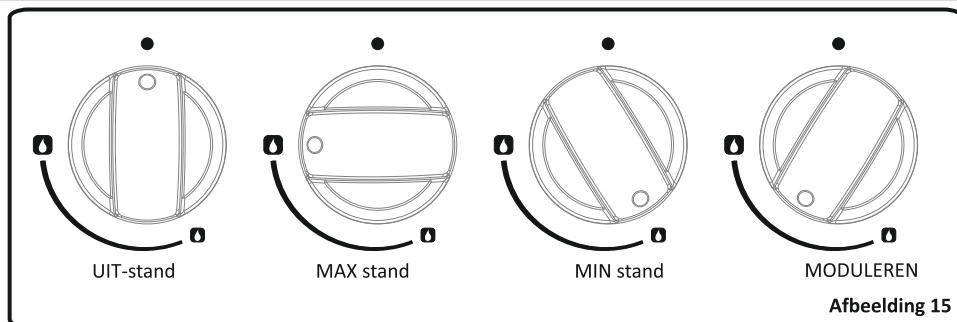
Vlam veiligheidsmechanisme:

Kookplaat branders

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 de opbouw van onverbrand gas voorkomen. Wacht 90 seconden voor u de uitgeschakelde gasbrander opnieuw inschakelt.

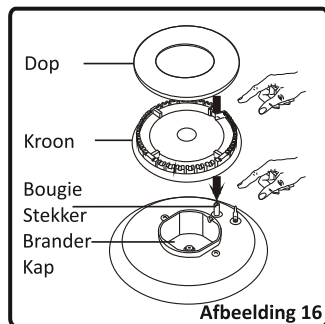
* Dit is een verplichting voor landen die de EU-richtlijnen volgen. Als uw land de EU-richtlijnen niet volgt, is het mogelijk dat uw product niet uitgerust is met het vlam veiligheidsmechanisme.

Bediening van de branders



4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

De knop heeft 3 standen: Uit (0), maximum (grote vlamsymbool) en minimum (kleine vlamsymbool). Na het ontsteken van de brander in de max. positie: U kunt de vlamgrootte aanpassen tussen max. en min. standen. Bedien de branders niet als de knop tussen de max. en uit positie staat.



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 16). 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.

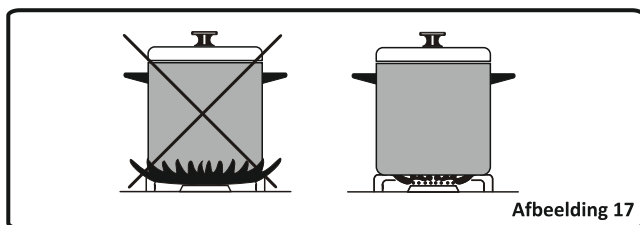
Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u potten en pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere potten en pannen dan de hieronder vermelde minimum afmetingen leidt tot energieverlies.

Snelle / Wokbrander: 22 -26cm

Halfsnelle 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.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

- 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.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.
- Gebruik geen kookcontainers die uitsteken over de rand van de kookplaten.

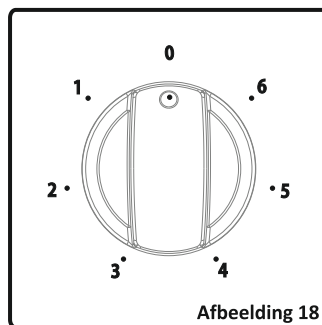
4.1.2 Gebruik van de warmhoudplaten

Er zijn 2 verschillende warmhoudplaten

- Standaard warmhoudplaat
- Snelle warmhoudplaat (die wordt aangeduid door een rode stip op het oppervlak van de warmhoudplaat)

Deze warmhoudplaten worden bediend door een schakelaar op stand 6.

Door de bedieningsknop in één van deze posities te zetten, gaat de warmhoudplaat werken. Vlakbij iedere regelknop op de kookplaat treft u een klein diagram aan dat u toont welke warmhoudplaat met die knop wordt bediend. Het aan/uit-lampje op het bedieningspaneel geeft aan of de warmhoudplaten in gebruik zijn.



Afbeelding 18

Knopstand warmhoudplaat - functie

0 uit-stand

1 Om boter enz. te smelten en om kleine hoeveelheden vloeistof op te warmen.

2 Om grotere hoeveelheden vloeistof op te warmen. Om roomsauzen en soepen te bereiden.

3 Om voedsel voor het koken te ontdooien.

4 Om een fijne vlees- en vissoorten te bereiden.

5 Om vlees en steak te roosteren.

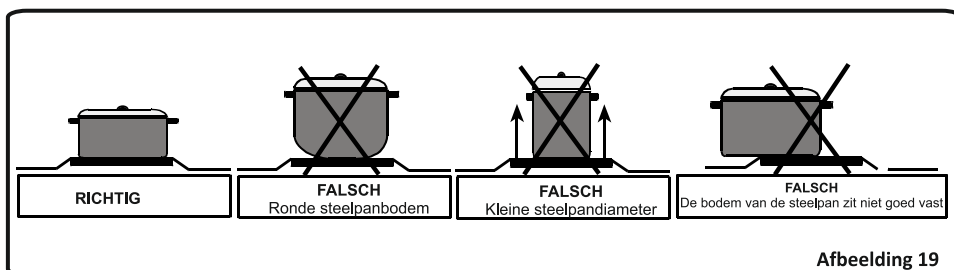
6 Om grotere hoeveelheden vloeistof te koken of te frituren.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Waarschuwing:

Bij het eerste gebruik of wanneer de warmhoudplaat gedurende langere tijd niet is gebruikt, moet vocht - dat rond de elektrische elementen van de plaat verzameld kan zijn - worden verwijderd door de elektrische plaat gedurende ongeveer 20 minuten op de laagste stand aan te zetten.

- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Gebruik nooit een pan met een kleinere diameter dan de warmhoudplaat.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voordat u deze op de warmhoudplaat plaatst. Wanneer de warmhoudplaat aan staat, is het van belang dat de pan correct in het midden van de plaat staat.



- Gebruik de kookplaat nooit zonder pan op de warmhoudplaat.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Houd kinderen en dieren daarom tijdens en na het gebruik van de warmhoudplaat buiten bereik.
- Als u een barst op de warmhoudplaat ziet, moet de plaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en worden vervangen.
- Om een lange levensduur te garanderen moet de warmhoudplaat grondig worden gereinigd met de geschikte reinigingsmaterialen. Om de kookplaten als nieuw te houden en ter voorkoming van roest, raden wij aan de warmhoudplaten lichtjes in te wrijven met een tissue met een beetje olie. Gebruik geen stoomreiniger.
- Na gebruik blijven de warmhoudplaten gedurende een lange periode heel warm. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de warmhoudplaat.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1.3 Gebruik van de oven

Ovenfunctie bedieningsknop:

Om de gewenste kookfunctie te selecteren, draait u de knop op het verwante symbool (afbeelding 4). De informatie van de ovenfuncties worden beschreven in de volgende sectie.

Oven thermostaat bedieningsknop:

Nadat de kookfunctie ingesteld is, kan de gewenste temperatuur worden aangepast met de oven thermostaatknop (afbeelding 5) en de oven begint te werken (timer moet worden aangepast, indien beschikbaar).

Het signaallicht van de thermostaat schakelt in of uit naargelang de werking van de thermostaat.

Ovenfuncties

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

	Ovenlamp
Enkel het ovenlicht schakelt in en het blijft aan in alle kookfuncties.	
	Statische kookfunctie
De thermostaat en waarschuwingslichten van de oven worden ingeschakeld en de onderste en bovenste verwarmingselementen beginnen te werken. De statische kookfunctie straalt warmte uit en dit zorgt voor een gelijkmatig opwarmen van de onderste en bovenste etenswaren. Dit is ideaal om gebak, cakes, gebakken pasta, lasagne en pizza te bereiden. De oven 10 minuten voorverwarmen wordt aanbevolen en het is best slechts een lade te gebruiken.	
	Ontdooifunctie
De waarschuwingslichten van de oven wordt ingeschakeld en de ventilator begint te werken. Om de ontdooifunctie te gebruiken, neemt u de ingevroren etenswaren en plaatst ze in de oven op een lade op de derde sleuf van de bodem. Het wordt aanbevolen een ovenschotel onder ontdooiende etenswaren te plaatsen om het geaccumuleerde water op te vangen veroorzaakt door het smeltende ijs. Deze functie kookt of bakt uw etenswaren niet. Ze helpt enkel bij het ontdooien.	

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT



Grillfunctie

De thermostaat en waarschuwingslichten van de oven worden ingeschakeld en het grill verwarmingselement begint te werken.

Deze functie dient om etenswaren te grillen en te toasten. Gebruik de bovenste laden van de oven. Wrijf de draadrooster met lichtjes in olie om te voorkomen dat etenswaren aan de rooster blijven plakken. Plaats de etenswaren in het midden van de rooster. Plaats steeds een schotel onder etenswaren om druppende olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen de oven ca. 10 minuten voor te warmen.

Waarschuwing: Tijdens het roosteren, moet de deur worden gesloten en de oventemperatuur moet worden ingesteld op 190°.



Snellere grillfunctie

De thermostaat en waarschuwingslichten van de oven worden ingeschakeld en de grill en bovenste verwarmingselementen beginnen te werken.

Deze functie dient om sneller te grillen en om een grotere oppervlakte te dekken, zoals het grillen van vlees.

Gebruik de bovenste laden van de oven. Borstel de rooster lichtjes in met olie om te voorkomen dat etenswaren blijven plakken en plaats de etenswaren in het midden van de rooster. Plaats steeds een schotel onder etenswaren om druppende olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen de oven ca. 10 minuten voor te warmen.

Waarschuwing: Tijdens het roosteren, moet de deur worden gesloten en de oventemperatuur moet worden ingesteld op 190°.



Ventilatorfunctie

De thermostaat en waarschuwingslichten van de oven worden ingeschakeld en de onderste en bovenste verwarmingselementen beginnen te werken.

Deze functie is ideaal om goede resultaten te bereiken met patisserie. De bereiding wordt uitgevoerd door het onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en door de ventilator die luchtcirculatie leveren die de etenswaren een licht grill-effect kan geven. Het wordt aanbevolen de oven ca. 10 minuten voor te warmen.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT



Dubbele grill en ventilatorfunctie

De thermostaat en waarschuwingslichten van de oven worden ingeschakeld en de grill en bovenste verwarmingselementen beginnen te werken.

Deze functie wordt gebruikt om dikkere etenswaren sneller te grillen en om een grotere oppervlakte te dekken. Zowel het bovenste verwarmingselement als de grill worden samen met de ventilator ingeschakeld om gelijkmatig te kunnen bakken. Gebruik de bovenste laden van de oven. Wrijf de draadrooster lichtjes in met olie om te voorkomen dat etenswaren aan de rooster blijven plakken. Plaats de etenswaren in het midden van de rooster. Plaats steeds een schotel onder etenswaren om druppende olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen de oven ca. 10 minuten voor te warmen.

Waarschuwing: Tijdens het roosteren, moet de deur worden gesloten en de oventemperatuur moet worden ingesteld op 190°.



Turbofunctie

De thermostaat en waarschuwingslichten van de oven worden ingeschakeld en het ringverwarmingselement en de ventilator beginnen te werken.

De turbofunctie verspreidt de warmte gelijkmatig in de oven. Alle eetwaren op alle rekken worden gelijkmatig bereid. Het wordt aanbevolen de oven ca. 10 minuten voor te warmen.



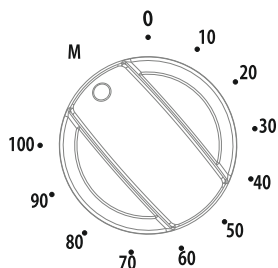
Pizzafunctie

De thermostaat en waarschuwingslichten van de oven worden ingeschakeld en de ring en onderste verwarmingselementen beginnen te werken.

De ventilator en onderste verwarmingsfunctie zijn ideaal om etenswaren zoals pizza te bakken, ook in een korte periode. Terwijl de ventilator de warmte gelijkmatig verspreidt in de oven bakt het onderste verwarmingselement het deeg.

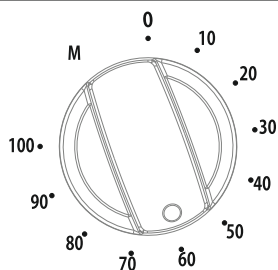
4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1.4 Gebruik van de mechanische timer



Handmatige bediening:

Als u de Timer bedieningstoets op de M-positie schakelt zoals weergegeven in de afbeelding kunt u uw oven voortdurend laten draaien. Als de timer op 0 staat, werkt de oven niet.



Werking door tijdaanpassing:

Stel de gewenste bereidingstijd in door de timerknop te draaien op een bepaald tijdsbereik tussen 0 – 100 minuten. Aan het einde van deze periode zal de oven stoppen werken en de timer geeft een maal een hoorbaar signaal weer.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

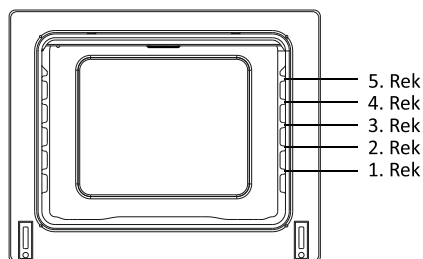
4.2 Accessoires

- Het product wordt al 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.
- Als de etenswaren die bereid worden de ovenschotel niet volledig bedekken, als de etenswaren uit de diepvriezer komen of als de schotel gebruikt wordt om kookvocht op te vangen dat tijdens het roosteren vrijkomt, kan de verandering in de vorm geobserveerd worden in de schotel vanwege de hoge hitte die tijdens het koken of roosteren vrijkomt. 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.
- Plaats geen glazen schotels in een koude omgeving net na de bereiding. Plaats hem niet op een koude en natte ondergrond. Plaats ze op een droge keukendoek of schotelhouder. Zorg ervoor dat ze langzaam kunnen afkoelen. Indien niet, kan de glazen schotel of schaal barsten
- Indien u in uw oven grilt; raden we u aan de grillplaat te gebruiken die u samen met dit product werd gegeven (als dit materiaal omvat is bij uw product). Indien u de grote grillschaal gebruikt, plaats een schaal op de lagere schabben zodat de oliën wordt verzameld. Giet ook een beetje water in deze schotel zodat u hem makkelijk kunt schoonmaken.
- 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 grill warmteschild ontbreekt, of als het deksel beschadigd is en niet gebruikt kan worden, moet u een reservedeksel aanvragen in het dichtstbijzijnde dienstencentrum.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Ovenholte

Rekposities



Oven-accessoires

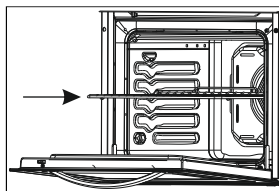
* De accessoires van uw oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product..

Draadrooster

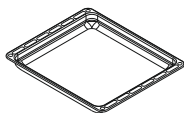


De draadrooster wordt gebruikt om te grillen of om er verschillende etenswaren op te plaatsen.

WAARSCHUWING – Breng de rooster correct aan in de overeenstemmende ovenholte en duw het volledig in.



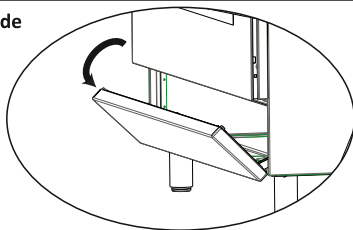
Deep Tray



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 de rooster volledig tot het einde.

Lade

Klaplade

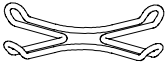


4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Kookplaat accessoires

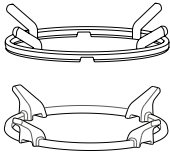
De accessoires van uw oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.

Koffie-adapter



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

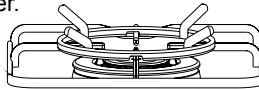
Wok-adapter



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.

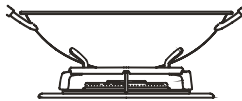
Gebruik de wok-adapter niet met pannen met een vlakke bodem. U mag ook geen pannen gebruiken met convexe bodems zonder de wok-adapter.



CORRECT

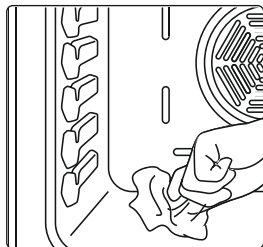


INCORRECT



5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

5.1 Schoonmaken

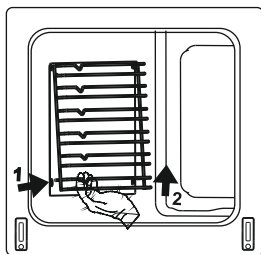


Maak dat alle bedieningsknoppen uitgeschakeld zijn en dat uw toestel afgekoeld is alvorens uw oven te reinigen. Schakel het apparaat uit. Kijk na of de schoonmaakproducten die u gaat gebruiken aanbevolen zijn door de fabrikant alvorens de schoonmaakproducten te gebruiken. Gebruik geen bijtende emulsies, 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.

Reiniging van de oven

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.

Verwijdering van de draadlade



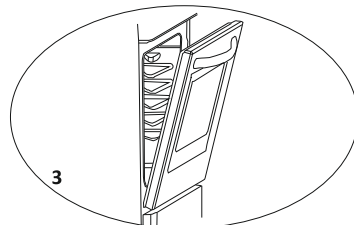
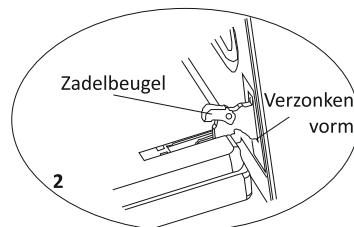
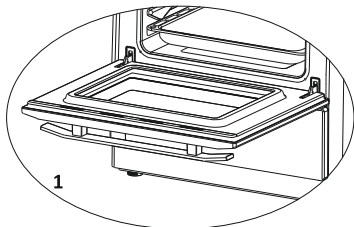
Het draadrek verwijderen;

Verwijder het draadrek zoals weergegeven in de afbeelding. Maak het los van de clips (1) en til het op (2).

Reiniging van het glazen deksel (indien beschikbaar)

Gebruik een glasreiniger om het glazen deksel te reinigen. Droog daarna af met een droge doek.

Verwijdering van de ovendeur



De ovendeur verwijderen;

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

OPMERKING: Om de deur te hermonteren moet u de omgekeerde regels van de verwijdering volgen.

 Let erop dat de inzetsystemen op de juiste manier op de scharniergegaten geplaatst worden zoals weergegeven in de 2de afbeelding.

Reiniging van het gasfornuis - Kookplaat deel

- Til de pansteunen, 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. Het veroorzaakt krassen op het oppervlak.
- De bovenzijden van de pansteun kan krassen oplopen na verloop van tijd door het gebruik. In dat geval kunnen deze onderdelen verroesten en dit is geen productiefout.
- Tijdens de schoonmaak van de kookplaat moet u ervoor zorgen dat geen water op de brander cups spat want dit kan de injectoren blokkeren.

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Branderdoppen:

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

Kookplaatoppervlakte Email onderdelen:

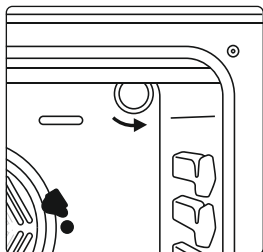
Om ze nieuw te houden, moet u ze regelmatig schoonmaken met een lauwwarm zeepsopje en daarna afdrogen met een doek. Was ze niet als ze nog warm zijn en gebruik nooit schurende poeders of schoonmaakmiddelen. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap langdurig in contact met de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

Roestvrij staal:

Roestvrij stalen onderdelen moeten regelmatig worden schoongemaakt met een lauwwarm 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.

5.2 Onderhoud

Vervanging van de ovenlamp (indien beschikbaar)



Ontkoppel eerst het product van het elektrisch net en wacht tot het product afkoelt. Verwijder de lamp nadat u de glaslens verwijderd hebt. Voer de nieuwe lamp in die bestand is tegen 300°C op de plaats van de lamp die u net verwijderd hebt (230 V, 25 Watt, Type E14). Breng de glaslens aan. Uw product is nu klaar voor gebruik.

Het lampontwerp is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparaten en het is niet geschikt voor verlichtingsdoeleinden.

Overige bedieningstoetsen

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.

6. DIENST EN TRANSPORT

6.1 Basis probleemoplossen voor u contact opneemt met de onderhoudsdienst

Indien de oven niet werkt:

- De oven kan uitgeschakeld zijn, er was een black-out.

Indien de oven niet opwarmt:

- De warmte kan niet aangepast worden met de controleschakelaar van de ovenverwarming.

De binnenverlichting werkt niet:

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

Koken (Indien deel boven-onderaan niet gelijkmatig kookt):

- 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 schoonmaak).
- De gastoevoerdruk kan te laag/hoog zijn. Voor apparaten met LPG-flessen is het mogelijk dat de LPG-cilinder op gebruikt kan zijn.

Behalve deze regels, als u nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de "Geautoriseerde dienst".

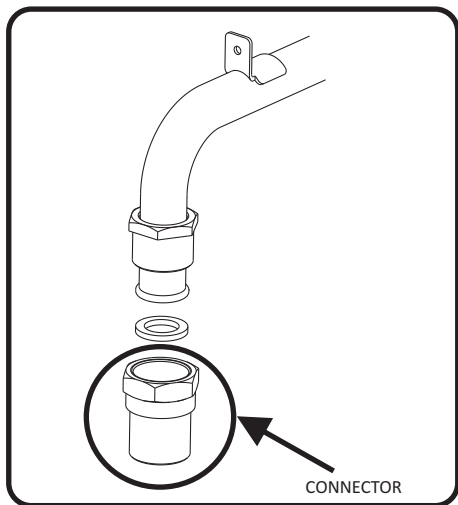
6.2 Informatie met betrekking tot transport

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 paier aan tussen het bovenste deksel en het kookpaneel, bedek het bovenste deksel en tape het dan vast aan de zijkanen van de oven. Tape karton of papier aan de voorkant van het binnenglas van de oven zodat het geschikt is voor de schotels, de draadgril 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 geleverde oppervlakten) van de oven beschermd is tegen externe bedreigingen.

INJECTORTABEL

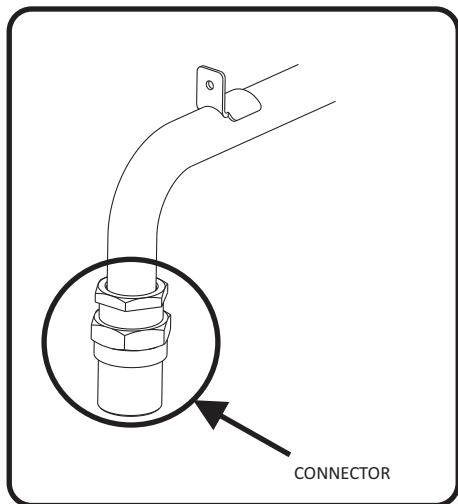
G30 28-30mbar 8,3 kW 604 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
BIJKOMENDE BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1
Consumption in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
Wok Brander		
Unjektor diam (1/100 mm)	135	98
Nominal Rating (kw)	3,8	3,8
Consumption in 1h	361,9 l/h	276,3 g/h



VOOR PRODUCTEN MET AARDGAS RESERVEONDERDELEN SET

Indien een aardgasverbinding met tfem-leiding vereist is, moet de aansluiting gemonteerd op de gasinlaat worden gebruikt. Zorg ervoor dat de tfem-leiding die u gebruikt conform is met de norm van nf d 36100/36103/36121. Gebruik steeds een afdichting tussen verbindingstukken.

OPGELET: VOER STEEDS EEN LEKTEST UIT MET ZEEPSOP NA EEN GASAANSLUITING.



VOOR PRODUCTEN MET LPG RESERVEONDERDELEN SET

Indien een aardgasverbinding met tfem-leiding vereist is, moet de aansluiting in het reserveonderdelen set worden gebruikt. Zorg ervoor dat de tfem-leiding die u gebruikt conform is met de norm van nf d 36100/36103/36121. Gebruik steeds een afdichting tussen verbindingstukken.

OPGELET: VOER STEEDS EEN LEKTEST UIT MET ZEEPSOP NA EEN GASAANSLUITING.



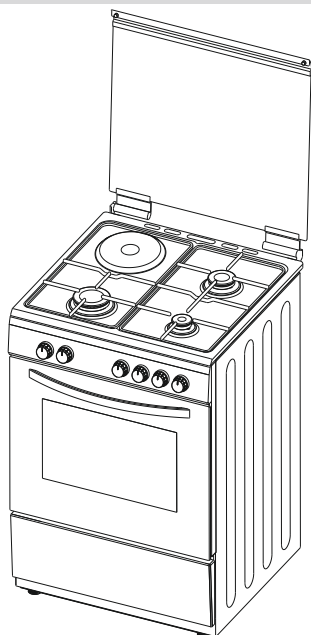
Het symbool op het produkt of op de verpakking wijst erop dat dit produkt niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden. In plaats daarvan moet het aan het verzamelpunt voor recyclage van elektrisch en elektronische toestellen gegeven worden. Door de correcte afvalverwerking van dit produkt helpt 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 produkt. Voor meer informatie over de recyclage van dit produkt kunt u contact opnemen met uw lokale autoriteit, uw huishoudelijk afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het produkt hebt gekocht.

TELEFUNKEN

TK66M5GEFEX

DE

**BETRIEB UND MONTAGE
HINWEISE FÜR DEN
FREISTEHENDEN
KOMBINATIONSKOCHER**



Sehr geehrter Kunde,

Unser Ziel ist es, Ihnen Produkte mit hoher Qualität zu bieten, die Ihre Erwartungen übertreffen. Ihr Gerät wurde in modernen Einrichtungen sorgfältig produziert und speziell auf Qualität getestet.

Dieses Handbuch wurde vorbereitet, damit Sie Ihr Gerät, das mit dem neuesten Stand der Technik hergestellt wurde, mit Vertrauen und maximaler Effizienz nutzen können.

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie diese Anleitung, die grundlegenden Informationen für die korrekte und sichere Installation, Wartung und Betrieb umfasst, sorgfältig. Bitte wenden Sie sich an den nächsten autorisierten Kundendienst für die Installation Ihres Produkts.

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



* Darstellungen in diesem Benutzerhandbuch sind schematisch und können je nach Modell variieren.

INHALTE

1. KURZE VORSTELLUNG DES PRODUKTS

2. SICHERHEITSHINWEISE

3. INSTALLATION UND VORBEREITUNG ZUR NUTZUNG

3.1 Umgebung in der das Gerät installiert wird

3.2 Installation des Produkts

3.3 Einstellung der Füße

3.4 Gasanschluss

3.5 Elektrischer Anschluss und Sicherheit

3.6 Gas Konvertierung

4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

4.1 Verwendung Ihres Produkts

4.1.1 Steuerung der Kochfeldbrenner

4.1.2 Kochplatten verwenden

4.1.3 Benutzung des Ofens

4.1.4 Verwendung der mechanischen Zeitschaltuhr

4.2 Zubehör

5. REINIGUNG UND PFLEGE

5.1 Reinigung

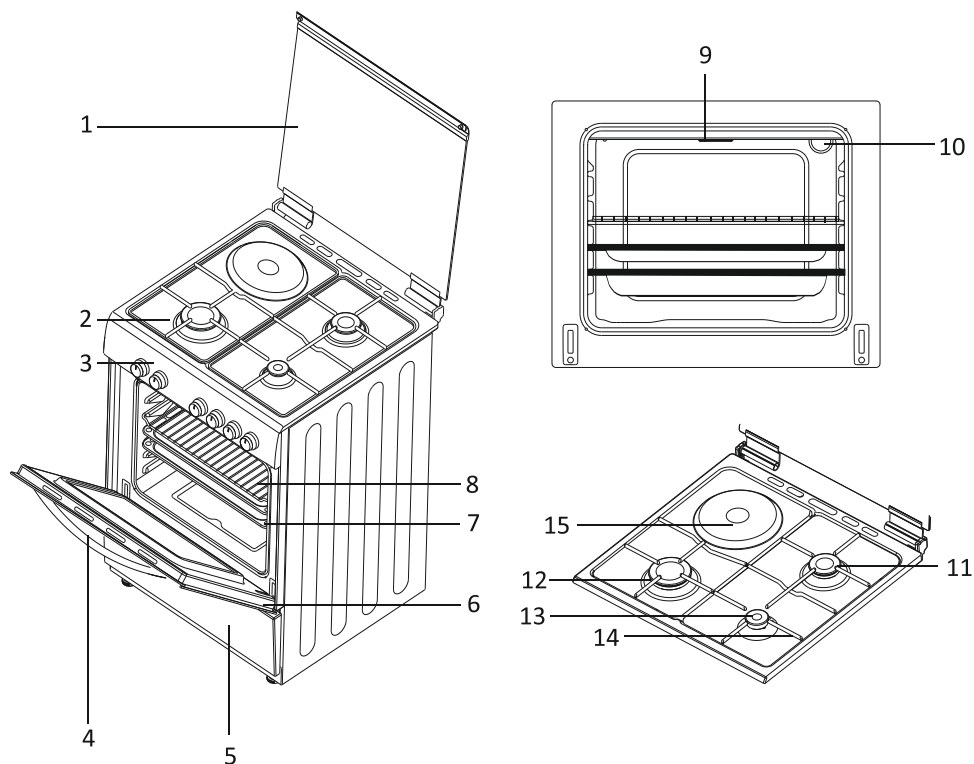
5.2 Wartung

6. SERVICE UND TRANSPORT

6.1 Grundlegende Fehlerbehebung, bevor Sie den Kundenservice kontaktieren

6.2 Informationen im Zusammenhang mit dem Transport

1. KURZE VORSTELLUNG DES PRODUKTS



Liste der Bestandteile:

- 1- Abdeckung Kochplatte
- 2- Kochplatte
- 3- Bedienfeld
- 4- Ofentürgriff
- 5- Schubladenabdeckung
- 6- Ofentür
- 7- Tiefes Blech
- 8- Gitterrost
- 9- Grill
- 10- Ofenlampe
- 11- Halb-Schneller Brenner
- 12- Schneller Brenner
- 13- Zusätzlicher Brenner
- 14- Pfannenstütze
- 15- Kochplatte

PRODUKT ABMESSUNGEN		
TIEFE (cm)	BREITE (cm)	HÖHE (cm)
60	60	85

2. SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG BEVOR SIE IHR KOCHFELD BENUTZEN, UND BEWAHREN SIE SIE AN EINEM GEEIGNETEN ORT AUF, FALLS SIE AUF SIE ZURÜCKGREIFEN MÜSSEN.

DIESE ANLEITUNG IST FÜR MEHRERE MODELLE GEMEINSAM VORBEREITET WORDEN. ES IST MÖGLICH, DASS IHR GERÄT EINIGE DER FUNKTIONEN NICHT HAT, DIE IN DIESER BETRIEBSANLEITUNG BESCHRIEBEN SIND. BEACHTEN SIE DIE AUSDRÜCKE, DIE ZAHLENMATERIAL ENTHALTEN, WENN SIE DIE BETRIEBSANLEITUNG LESEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, wenn sie beaufsichtigt werden oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts in einer sicheren Weise gegeben und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung ist nicht durch Kindern ohne Aufsicht zu erfolgen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Es sollte darauf geachtet werden, dass das Berühren der Heizelemente vermieden wird. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, solange sie nicht kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: lagern Sie keine Sachen auf den Kochfeldern.

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig wird, das Gerät ausschalten, um einen elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Für Kochfelder mit eingebautem Deckel sollten alle verschütteten Flüssigkeiten vor dem Öffnen aus dem Deckel entfernt werden. Und auch die Kochfläche sollte, vor dem Schließen des Deckels, abkühlen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder getrennter Fernsteuerung betrieben zu werden.
- **ACHTUNG:** Um ein Kippen des Gerätes zu verhindern, müssen die stabilisierenden Bügel installiert sein. (Für detaillierte Informationen lesen Sie bitte die Anti-Kipp-Ausstattungsatz- Anleitung).
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, ein Berühren der Heizelemente im Inneren des Ofens zu vermeiden.
- Während des Gebrauchs, können Griffe, die für kurze Zeit im normalen Gebrauch gehalten werden, heiß werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, um das Backofentürglas und anderen Oberflächen zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen können, was zu Zerschlagen des Glases oder Beschädigung der Oberfläche führen kann.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.

- **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.
- Ihr Gerät wird in Übereinstimmung mit allen anwendbaren lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt werden, gefährden Sie. Es ist gefährlich Spezifikationen des Gerätes in irgendeiner Weise zu ändern.
- Vor der Installation sicherstellen, dass die lokalen Verteilungsbedingungen (Gasbeschaffenheit und der Gasdruck oder Stromspannung und Frequenz) mit den Anforderungen des Gerätes kompatibel sind. Die Anforderungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben.
- **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Speisen entwickelt und ist für den Innen-Gebrauch im Haushalt gedacht und sollte nicht für andere Zwecke oder in irgendeiner anderen Anwendung, z. B. für nicht-häuslichen Gebrauch oder in einem kommerziellen Umfeld oder als Raumheizung verwendet werden .
- Versuchen Sie nicht das Gerät zu heben oder zu bewegen, indem Sie an dem Türgriff ziehen.
- Dieses Gerät ist nicht mit einem Verbrennungsprodukt-Evakuierungsgerät verbunden. Es sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Installationsvorschriften montiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk sollte auf die entsprechenden Anforderungen hinsichtlich der Belüftung gerichtet werden.
- Wenn nach 15 s der Brenner nicht angezündet hat, stoppen Sie den Betrieb des Gerätes und öffnen Sie die Tür und / oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor eine weitere Zündung des Brenners versuchen.
- Diese Anleitung ist nur gültig, wenn das Landessymbol auf dem Gerät vorhanden ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät vorhanden ist, ist es notwendig, sich auf die technischen Anweisungen zu beziehen, die die erforderlichen Anweisungen zur Modifikation des Gerätes gemäß den Bedingungen der Nutzung des Landes zur Verfügung stellen.
- Alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen sind getroffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, sollten Sie vorsichtig sein, damit während der Reinigung Kratzer vermieden werden. Vermeiden Sie Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht während der Installation verklemmt. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Während die Backofentür geöffnet ist, lassen Sie Kinder nicht an der Tür klettern oder auf ihr sitzen.

Installationshinweise

- Betreiben Sie das Gerät nicht, bevor es vollständig installiert ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Produzent ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten.

2. SICHERHEITSHINWEISE

- Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurden. Im Falle eines Defekts, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich sofort an einen qualifizierten Kundenservice. Da die Materialien für die Verpackung (Nylon, Tackernadeln, Styropor ... etc) schädliche Auswirkungen auf Kinder haben können, sollten sie gesammelt und sofort entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor atmosphärischen Einflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee usw. aus.
- Die umliegenden Materialien des Gerätes (Schrank) müssen einer Temperatur von mindestens 100 ° C standhalten.

Während der Verwendung

- Beim ersten Benutzen Ihres Ofens wird ein bestimmter Geruch von den Dämmstoffen und den Heizelementen ausgehen. Aus diesem Grund, sollten Sie, bevor Sie Ihren Ofen verwenden, ihn leer bei maximaler Temperatur für 45 Minuten laufen lassen. Gleichzeitig sollten Sie das Umfeld, in dem das Produkt installiert ist, richtig lüften. Während des Betriebs werden die äußeren und inneren Oberflächen des Ofens heiß. Gehen Sie, beim Öffnen der Backofentür, einen Schritt zurück, um den heißen Dampf, der aus dem Ofen austritt, zu vermeiden. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Stellen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, in oder in die Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Topflappen, um Lebensmittel aus dem Ofen zu nehmen oder auszutauschen.
- Verlassen Sie den Herd nie beim Kochen mit festen oder flüssigen Ölen. Sie könnten Feuer fangen unter der Bedingung der extremen Erwärmung. Schütten Sie niemals Wasser auf die Flammen, die durch Öl verursacht wurden. Decken Sie den Topf oder Pfanne mit einem Deckel ab, um die Flamme, die in diesem Fall aufgetreten ist, zu ersticken und schalten Sie den Herd aus.
- Positionieren Sie Pfannen immer über der Mitte der Kochzone, und drehen Sie den Griff in eine sichere Position, damit er nicht versehentlich weggestossen oder heruntergerissen werden kann.
- Wenn Sie das Gerät für eine lange Zeit nicht verwenden, schalten Sie es aus. Halten Sie den Hauptschalter auf aus. Auch wenn Sie das Gerät nicht benutzen, stellen Sie den Gashahn ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienknöpfe immer in der "0" (Stopp) Position stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Bleche biegen sich, wenn sie herausgezogen werden. Seien Sie vorsichtig, dass keine heiße Flüssigkeit überschwappt.

ACHTUNG: Die Verwendung einer Gaskochvorrichtung erzeugt Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte in dem Raum, in dem sie installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist vor allem, wenn das Gerät in Betrieb ist, sollten natürliche Belüftungsöffnungen offen gehalten oder ein mechanisches Lüftungsgerät (mechanische Dunstabzugshaube) installiert werden.

- Längerer intensive Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern, z. B. Öffnen eines Fensters oder effektive Belüftung, zum Beispiel die Erhöhung der mechanischen Belüftung, sofern vorhanden.

- **ACHTUNG:** Glasdeckel können zerbrechen, wenn sie erhitzt werden. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie den Deckel schliessen. Die Kochfeldoberfläche sollte vor dem Schließen des Deckels abkühlen.
- Wenn die Tür oder Schublade des Ofens geöffnet ist, lassen Sie nichts darauf liegen. Sie könnten Ihr Gerät umkippen oder die Klappe abbrechen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände oder brennbare oder zündfähige Waren (Nylon, Plastiktüte, Papier, Stoff ... etc) in die Schublade. Dies schliesst Kochgeschirr mit Zubehör aus Kunststoff (z.B. Griffe) ein.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Kleidung auf das Gerät oder an die Griffe.



2. SICHERHEITSHINWEISE

Während der Reinigung und Wartung

- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Vorgänge wie Reinigung oder Wartung beginnen. Sie können es tun nachdem das Geräts ausgeschaltet oder der Hauptschalter abgedreht ist -. Entfernen Sie nicht die Regler, um das Bedienfeld zu reinigen.

UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT DES GERÄTES ERHALTEN, EMPFEHLEN WIR IHNEN, IMMER ORIGINAL-ERSATZTEILE ZU VERWENDEN UND SICH IM NOTFALL AUSSCHLIEßLICH AN UNSEREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ZU WENDEN.

3. MONTAGE UND VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

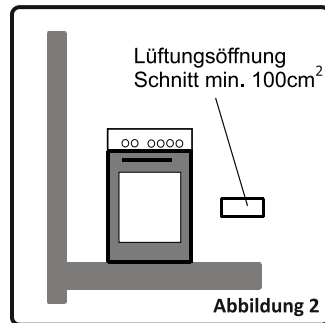
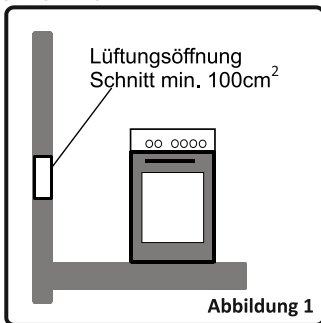
Dieser moderne, funktionelle und praktische Herd, der mit Teilen und Materialien von höchster Qualität hergestellt wurde, wird Ihren Kochbedürfnissen in jeder Hinsicht gerecht werden. Sie müssen dieses Handbuch sorgfältig lesen, so dass Sie in Zukunft keine Probleme haben und in der Lage sind, zufriedenstellende Ergebnisse zu erzielen. Die folgenden Informationen sind die erforderlichen Regeln für eine korrekte Installation und Service-Prozesse. Es muss vor allem von dem Techniker, der das Gerät installiert, gelesen werden.

⚠ Wichtig: Das Gerät muss von qualifizierten Personen gemäß den Herstellerangaben Montageanleitung, örtlichen Bauvorschriften, Gasordnungsbehörde und der elektrischen Verkabelung installiert werden.

3.1 Umgebung, in der das Gerät installiert wird

Ihr Produkt muss an einem Ort, wo es immer Belüftung haben wird, aufgestellt und verwendet werden.

Es muss eine natürliche Belüftung vorhanden sein, ausreichend, um das Gas, das in der Umgebung verwendet wird, zu entlüften. Der durchschnittliche Luftstrom muss direkt durch Luftlöcher in den Außenwänden kommen.

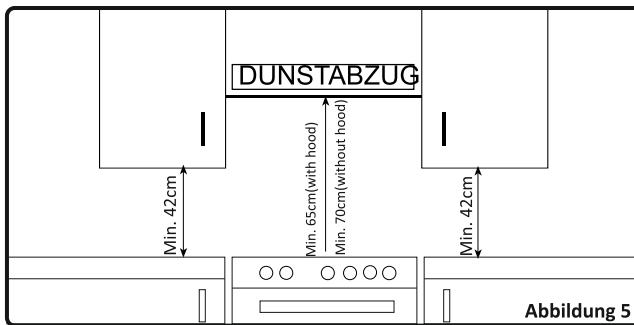
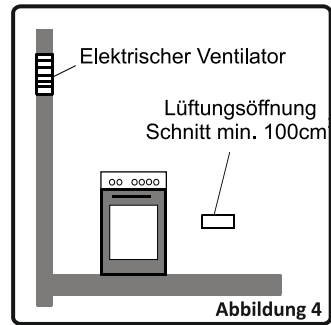
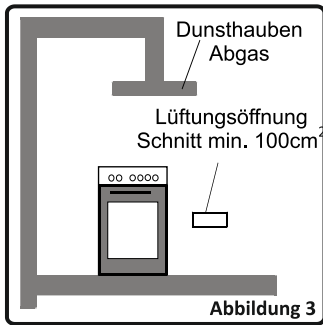


- Diese Luftlöcher müssen mindestens einen effektiven Querschnitt von 100cm² für frische Luftzirkulation (ein oder mehrere Luftlöcher können geöffnet werden) haben. Dieses Loch (oder Löcher) muss so geöffnet sein, dass es nicht blockiert werden kann. Vorzugsweise müssen die Löcher nahe dem Boden angeordnet und an den gegenüberliegenden Seiten des Rauchs der verbrannten Gase, die geleert wurden, liegen. Wenn es nicht möglich ist, diese Lüftungen an dem Ort, wo das Gerät aufgestellt ist, zu öffnen, kann die benötigte Luft auch durch den nächsten Raum erhalten werden, vorausgesetzt, dass dieser nicht ein Schlafzimmer oder ein gefährlicher Ort ist. In diesem Fall muss dieses "Nebenzimmer" auch wie erfordert belüftet sein.

Entleerung der verbrannten Gase in die Umwelt

Die Kochgeräte, die mit Gas betrieben werden, leiten die verbrannten Gasrückstände direkt nach außen oder durch die Dunstabzugshauben, die mit einem Schornstein, der direkt nach außen führt, verbunden sind. Wenn es nicht möglich ist, eine Dunstabzugshaube zu installieren, ist es erforderlich, einen elektrischen Ventilator in ein Fenster oder eine Wand, die Zugang zu Frischluft hat, einzubauen. Dieser elektrische Lüfter muss die Fähigkeit haben, die Raumluft der Küche 4-5 mal pro Stunde auszutauschen.

3. MONTAGE UND VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG



3.2 Installation des Produkts

Es gibt einige Faktoren, denen während der Installation Ihres Produkts, besondere Aufmerksamkeit gewidmet werden muss. Seien Sie auf jeden Fall sehr vorsichtig, wenn Sie Ihr Produkt installieren. Achten Sie auf unsere Anweisungen unten, damit Sie in der Lage sind, Probleme und / oder gefährliche Situationen, die später auftreten können, zu verhindern.

- Das Gerät kann in der Nähe anderer Möbeln aufgestellt werden, unter der Bedingung, dass in der Gegend, wo der Ofen aufgestellt ist, die Möbel die Höhe der Herdplatte nicht überragen.
- Achten Sie darauf, es nicht zu nahe am Kühlschrank zu platzieren, es sollten keine brennbaren oder entzündlichen Materialien wie Vorhänge, Wachtücher etc. die schnell Feuer fangen, vorhanden sein.
- Die Möbel in der Nähe des Produkts müssen Hitzebeständig für Temperaturen bis zu 100 ° C sein. Wenn die Küchenmöbel höher als das Kochfeld sind, müssen sie mindestens 10 cm Abstand zum Herd haben.
- Es ist ratsam, einen 2cm Abstand für die Luftzirkulation um das Produkt zu belassen.

Die minimalen Höhen von der Topfträger und von Oberschränken zu Dunstabzugshauben mit Lüfter über dem Produkt, sind in Abbildung 5 dargestellt. Somit muss die Dunstabzugshaube auf einer Höhe von mindestens 65cm ab Topfträger angebracht werden. Wenn es keine Dunstabzugshaube gibt, darf diese Höhe nicht weniger als 70 cm betragen.

3. MONTAGE UND VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

3.3 Einstellung der Standfüße

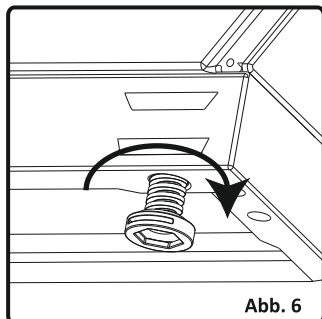


Abb. 6

Der Herd steht auf 4 einstellbaren Standfüßen. Wenn das Gerät dort aufgestellt ist, wo es benutzt werden soll, kontrollieren Sie ob es ausgewogen ist. Wenn es nicht ausgewogen ist, können Sie, wenn erforderlich, eine Einstellung durchführen, indem Sie die Füße im Uhrzeigersinn drehen. Über die Einstellung der Füße kann die Höhe des Geräts um max. 30mm vergrößert werden. Wenn die Füße richtig eingestellt sind, darf das Gerät nicht mehr durch Ziehen oder Schieben bewegt werden. Falls dies erforderlich ist, muss das Gerät aufgehoben und neu platziert werden.

3.4 Anschluss der Gasversorgung und Leckage Prüfung

Der Anschluss des Gerätes muss in Übereinstimmung mit lokalen und internationalen Normen und Vorschriften durchgeführt werden. Prüfen Sie zunächst, welche Art von Gas auf dem Herd installiert ist. Diese Informationen finden Sie auf einem Aufkleber auf der Rückseite des Herdes. Sie finden die Informationen im Zusammenhang mit entsprechenden Gas-Typen und entsprechenden Gaseinspritzdüsen in der technischen Datentabelle. Prüfen Sie, ob der zugeführte Gasdruck mit den Werten auf der technischen Datentabelle konform ist, um eine hohe Effizienz zu erhalten und einen minimalen Verbrauch zu gewährleisten. Wenn der Druck des verwendeten Gases anders ist als die angegebenen Werte oder in Ihrer Umgebung nicht stabil ist, kann es erforderlich sein, einen Druckregler am Gas-Zulauf einzubauen. Es ist sicherlich notwendig, einen autorisierten Kundendienst zu kontaktieren, um diese Änderungen vorzunehmen.

Die Punkte, die bei einem Anschluss mit flexiblem Schlauch geprüft werden müssen

Wenn der Gasanschluss mit einem flexiblen Schlauch, der auf dem Gaszulauf des Gerätes befestigt ist, vorgenommen wird, muss er auch mit einer Muffe fixiert werden. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem kurzen und langlebigen Schlauch, der so nah wie möglich an der Gas-Quelle liegt. Die maximal zulässige Länge des Schlauches beträgt 1,5 m. Der Schlauch, der Gas zum Gerät bringt, muss einmal im Jahr für Ihre Sicherheit ausgetauscht werden.

Der Schlauch muss fern gehalten werden von den Bereichen, die sich auf Temperaturen von über 900C erhitzen können. Der Schlauch darf nicht gebrochen, gebogen oder gefaltet werden. Er muss von scharfen Ecken, bewegliche Sachen, ferngehalten werden und sollte nicht defekt sein. Vor der Montage muss geprüft werden, ob ein Produktionsfehler vorliegt.

Wenn das Gas eingeschaltet wird, müssen alle Teile und der Anschlussschlauch mit Seifenwasser oder Leckage - Flüssigkeiten überprüft werden. Keine Blase sollte erscheinen. Wenn Blasen auftauchen, überprüfen Sie die Verbindung und wiederholen Sie den Test. Verwenden Sie keine offenen Flammen, um den Gasaustritt zu überprüfen. Alle Metallteile, die für den Gasanschluss verwendet werden, müssen frei von Rost sein. Überprüfen Sie auch die Verfallsdaten der Komponenten, die verwendet werden.

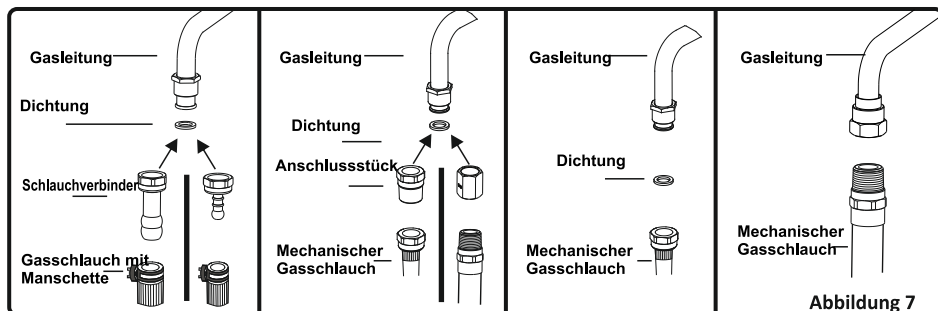
Um einen festen Gasanschluss (Gas-Anschluss mit Gewinde, z.B. einer Mutter) zu montieren, gibt es verschiedene Methoden, die in verschiedenen Ländern eingesetzt werden. Die häufigsten Teile sind bereits mit Ihrem Gerät geliefert. Jedes andere Teil kann als Ersatzteil geliefert werden.

3. MONTAGE UND VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

Während des Anschlusses immer die Mutter auf dem Gasverteiler fixiert lassen, während das Gegenstück gedreht wird. Mit Schraubenschlüssel von geeigneter Größe für eine sichere Verbindung sorgen. Für alle Oberflächen zwischen verschiedenen Komponenten, verwenden Sie immer die Dichtungen, die in dem Gas-Umbausatz zur Verfügung gestellt sind. Die Dichtungen, die für den Anschluss verwendet werden, sollten auch für Gas-Anschlüsse genehmigt sein. Verwenden Sie keine Sanitär-Dichtungen für Gasanschlüsse.

Denken Sie daran, dass dieses Gerät für den Gasanschluss in dem Land, für das es hergestellt wurde, vorbereitet ist. Das Hauptland ist auf der hinteren Abdeckung des Gerätes markiert. Wenn Sie es in einem anderen Land verwenden wollen, kann jeder der Anschlüsse in der Abbildung unten erforderlich werden. In einem solchen Fall, nehmen Sie mit den örtlichen Behörden Kontakt auf, um sich über den richtigen Gasanschluss zu informieren.

Die Punkte, die während der Montage mit festem Gasanschluss geprüft werden müssen



Es ist erforderlich, den autorisierten Kundendienst anzurufen, um die Gasanschlüsse angemessen und in Übereinstimmung mit den Sicherheitsstandards auszuführen.

⚠ ACHTUNG! Verwenden Sie kein Streichholz oder Feuerzeug, um zu kontrollieren, ob Gas austritt.

Gasanschluss an Flasche (Wenn Ihr Produkt einen Gasflaschenkasten hat)

Während dem Anschluss and die Gasflasche, befolgen Sie bitte folgendes,

- Der Gasanschlußstutzen darf nicht länger als 1 m sein.
- Die Druckreduzierverschraubung muss in Übereinstimmung mit den nationalen und internationalen Vorschriften verwendet werden.
- Die Flasche sollte nach den Maßen des Flaschenkastens (Breite: 32cm, Tiefe: 45 cm, Länge: 58 cm) gewählt werden.
- Die Gasflasche muss so gestellt werden, dass sie nicht in Kontakt mit den Wänden des Kastens kommt.

Ändern des Gaszulaufs:

In einigen Ländern kann der Gaszulauf-Typ für NG / LPG Gase unterschiedlich sein. In einem solchen Fall, entfernen Sie die aktuelle Verbindungskomponenten und Muttern (falls vorhanden) und schliessen Sie die neue Gasversorgung entsprechend an. Unter allen Umständen sollten alle verwendeten Komponenten in Gas-Anschlüssen von lokalen und / oder internationalen Behörden genehmigt werden. Für alle Gasanschlüsse, beziehen Sie sich bitte auf "Aufstellung der Gasversorgung und Leckage-Prüfung"-Klausel, die zuvor erläutert wurde.

Gasanschluss - FR

Gasanschluss und Prüfung auf Lecks

Der Gasanschluss des Gerätes muss ebenfalls von einem qualifizierten Techniker entsprechend den bestehenden Standards vorgenommen werden: (Artikel 10 der Verordnung vom 2.8.1977 und DTU 61-1 zur Festlegung von Richtlinien einer guten Handelspraxis Handelspraktiken erfordern, dass ein Erdgas-Regelventil mit einem Auslöse regler am Ende des Schlauches gemäß dem Standard NF D 36-303 installiert wird. Dieses Regelventil dient der Unterbrechung der Gaszuführung, wenn das Gerät nicht benutzt wird).

Prüfen Sie zunächst, welcher Gastyp am Kochfeld installiert ist. Diese Informationen finden Sie auf einem Aufkleber an der Rückseite des Kochfeldes. Informationen zu verschiedenen Gastypen und Injektoren finden Sie im technischen Datenblatt. Stellen Sie zur Gewährleistung von Effizienz und minimalem Gasverbrauch sicher, dass der Gaseintrittsdruck mit den im technischen Datenblatt angegebenen Werten übereinstimmt. Falls der Druck des verwendeten Gases von den Werten abweicht oder variiert, sollten Sie den Versorgungsschlauch mit einem Druckregler versehen.

Wenden Sie sich für diese Messungen und Einstellungen an den Kundendienst.

Butan- (G30) / Propangas (G31)

Der Techniker sollte zunächst die Bedingungen Ihres Gerätes und den Aufstellungsort prüfen. Falls das Gerät auf die Versorgung mit Erdgas ausgelegt ist, muss er zur Nutzung von Butangas die Gasinjektoren (nachstehend gezeigt) wechseln. Die Installation kann entweder mit einem spezifischen Butan-/Propangasschlauch mit 2 Klemmen oder mit einem speziellen TFEM-Schlauch mit montierten Befestigungen erfolgen.

Wenn Sie einen TFEM-Anschlusschlauch verwenden möchten:

- Nutzen Sie einen mit den Erdgas-Ersatzteilen gelieferten Schlauch,
- Stellen Sie sicher, dass der verwendete Schlauch mit den Standards NF D 36112 oder NF D 36125 übereinstimmt.
- Nutzen Sie immer eine Dichtung zwischen der Befestigung und der Gaszuführung.

Wenn Sie einen Butan-/Propangasschlauch mit Klemmen anbringen, wird die Butangasspitze mit dem Anschluss am Gerät installiert; drücken Sie den Schlauch vollständig auf diesen Stutzen und installieren Sie eine Klemme, indem Sie sie festziehen; achten Sie darauf, der Schlauch darf nicht beschädigt werden. Gehen Sie ebenso an dem anderen mit dem Regler verbundenen Ende vor (siehe Abb. 7).

Die maximal erlaubte Länge beträgt 1,5 m. Es ist **sehr wichtig, das Ablaufdatum zu überwachen**; dieses befindet sich am Schlauch. Wechseln Sie den Schlauch aus Sicherheitsgründen vor Ablauf des Datums.

3. MONTAGE UND VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

- Der Schlauch darf keine spitzen, scharfkantigen oder beweglichen Gegenstände berühren; er darf nicht beschädigt sein.
- Der Schlauch muss vor der Installation sorgfältig auf Mängel geprüft werden.
- Nach Herstellung des Gasanschlusses muss die Dichtigkeit des Schlauches von einem qualifizierten Techniker mit einer speziellen Dichtungsprüfvorrichtung kontrolliert werden. Es dürfen sich keine Blasen bilden. Falls Blasen entstehen, überprüfen Sie die Verbindungsstelle gründlich und korrigieren das Problem. Suchen Sie niemals mit offenen Flammen nach einem Gasleck.
- Die Befestigungsklemmen des Butangasschlauches dürfen nicht rostig sein.
- Das Gültigkeitsdatum des Schlauchs sollte regelmäßig geprüft werden.
- Das Gasanschlusssutzen finden Sie auf der rechten Seite an der Rückseite des Gerätes (wenn Sie vor dem Gerät stehen); die Gaszuführung sollte sich auf der rechten Seite befinden. Falls sich Ihre Gaszuführung auf der linken Seite befindet, müssen Sie ein zugelassenes Standardset bei einem Kundencenter anfordern.



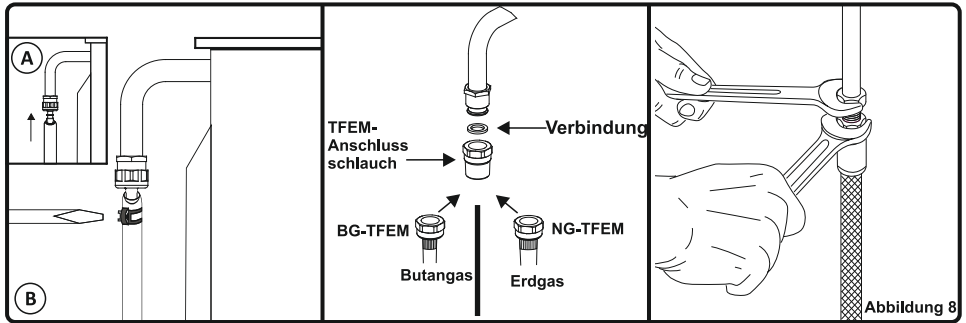
WARNUNG: Suchen Sie niemals mit offenen Flammen nach einem Gasleck.

3.5 Elektrischer Anschluss und Sicherheit

Während des Anschlusses an die Stromversorgung, folgen Sie bitte den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

- Das Erdungskabel muss geerdet werden.
- Sie müssen gewährleisten, dass das Netzkabel mit einer geeigneten Isolierung an die Energiequelle angeschlossen wird. Wenn es keine geeignete geerdete Steckdose in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften gibt, sollten Sie mit einem autorisierten Kundendienst Kontakt aufnehmen. Die geerdete Steckdose muss in der Nähe des Gerätes liegen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Das Netzkabel darf nicht die heiße Oberfläche des Produkts berühren.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Kabel austauschen zu lassen.
- Jede falsche elektrische Verbindung kann das Gerät beschädigen, als auch Ihre Sicherheit gefährden, wodurch Ihre Garantie ungültig wird.
- Das Gerät ist für 230V 50Hz Strom eingestellt. Wenn das Stromnetz anders ist, kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

3. MONTAGE UND VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG



Der Butangasstutzen kann nicht verwendet werden, wenn Sie einen TFEM-Schlauch anschließen. Schrauben Sie einfach die Befestigungen an beiden Enden, d. h. am Gerät und an der Gasflasche, an den TFEM-Schlauch (befestigen Sie beide Enden mit 2 Schlüsseln wie in der obigen Abbildung gezeigt).

Erdgas (G20 / G25)

Der Techniker installiert einen mechanischen Gasschlauch (TFEM) entsprechend den Standards NF D 36100/36103/36121; dann schließt er das Gerät entsprechend den geltenden Standards an.

3. MONTAGE UND VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

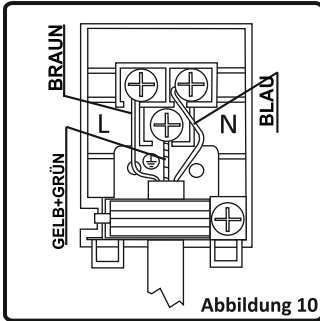


Abbildung 10

- Das Netzkabel sollte von heißen Teilen des Geräts ferngehalten werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt werden, und es kann zu einem Kurzschluss kommen.

Der Hersteller erklärt, dass er keine Verantwortung für jegliche Art von Schäden und Verluste übernimmt, die durch unsachgemäße Anschlüsse, die von nicht autorisierten Personen durchgeführt werden, verursacht werden.

3.6 Gas Konvertierung

Achtung: Die folgenden Vorgänge müssen von autorisierten Service-Leute vorgenommen werden.

Ihr Gerät ist so eingestellt, dass es mit LPG / NG Gas betrieben werden kann. Die Gasbrenner können an unterschiedliche Gas Arten angepasst werden, indem die entsprechenden Einspritzdüsen ausgewechselt und Flammenlänge auf das eingesetzte Gas angepasst werden. Zu diesem Zweck sollten die folgenden Schritte durchgeführt werden:

Wechseln der Einspritzdüsen:

Herd Brenner:

- Trennen Sie das Gerät von der Gas- und Stromversorgung.
- Entfernen Sie Brennerkappen und den Adapter (Abbildung 11).
- Lösen Sie die Einspritzdüsen. Verwenden Sie hierzu einen 7mm Maulschlüssel (Abbildung 12).

Tauschen Sie die Einspritzdüse mit denen aus dem Gas-Umrüstsatz, mit entsprechenden Durchmessern, die für die Art des Gases, das verwendet werden soll, geeignet sind, gemäß der Informationsgrafik (die auch mit dem Gas-Umbausatz mitgeliefert wird).

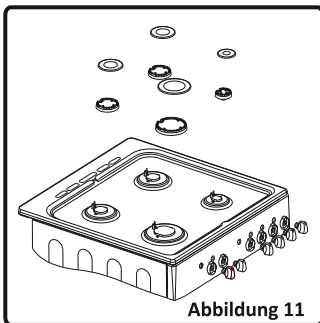


Abbildung 11

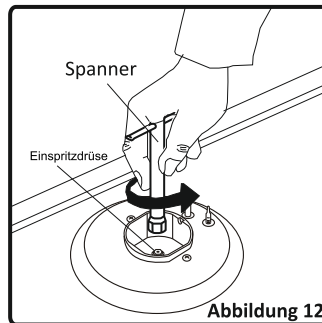


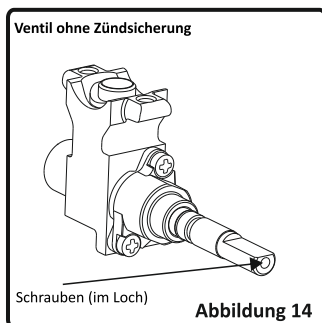
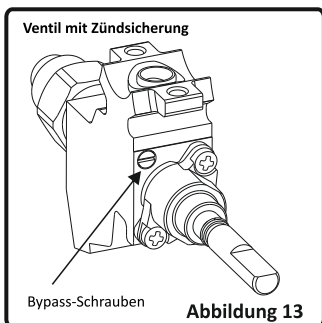
Abbildung 12

3. MONTAGE UND VORBEREITUNG FÜR DIE VERWENDUNG

Einstellen der Position der reduzierten Flamme:

Die Länge der Flamme in der minimalen Position ist mit einer flachen Schraube am Ventil befindet angepasst. Bei Ventilen mit Zündsicherung ist die Schraube auf der Seite der Ventilspindel (Abbildung 13) angeordnet. Bei Ventilen ohne Zündsicherung, befindet sich die Schraube in der Ventilspindel (Abbildung 14). Zur leichteren Einstellung der reduzierten Flamme, ist es ratsam, das Bedienfeld (und Mikroschalter, falls vorhanden) während der Einstellung zu entfernen.

Um die minimale Position zu bestimmen, zünden Sie die Brenner und lassen Sie sie in minimaler Position. Entfernen Sie die mit Hilfe eines kleinen Schraubendrehers, befestigen oder lösen Sie die Bypass Schrauben im Winkel um 90 Grad. Wenn die Flamme eine Länge von mindestens 4 mm hat, wird das Gas gut verteilt. Stellen Sie sicher, dass die Flamme nicht stirbt, wenn man von der höchsten auf die minimale Position stellt. Erstellen Sie einen künstlichen Wind mit der Hand in Richtung der Flammen, um zu sehen, ob die Flammen stabil sind.



Die Position der Bypass-Schraube muss für die Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas gelöst werden. Für die Konvertierung von NG auf LPG, muss die gleiche Schraube befestigt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist und die Gaszufuhr geöffnet ist.

4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

4.1 Verwendung Ihres Produkt

Gasbrenner verwenden

Brenner zünden

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

- **Manuelle Zündung**

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

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

- **Elektrische Zündung**

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes können Sie die Brenner auf zwei Weisen elektrisch zünden.



Zündung über Zündtaste: Drücken Sie den Bedienknopf des gewünschten Brenners hinein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Position. Drücken Sie gleichzeitig mit der anderen Hand die Zündtaste (Abbildung 15). 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.

Zündung per Kochfeldknopf: Drücken Sie den Bedienknopf des gewünschten Brenners hinein und drehen Sie ihn gegen den 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.

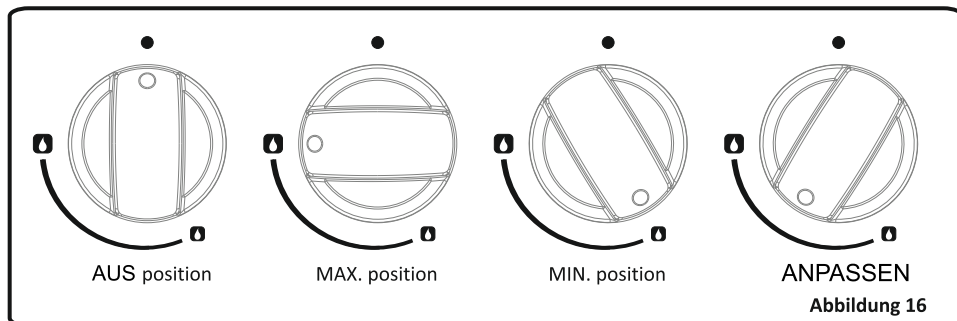
Flammenausfallerkennung:

Brenner (wenn Ihr Herd mit einer Flammenausfallerkennung ausgestattet ist)

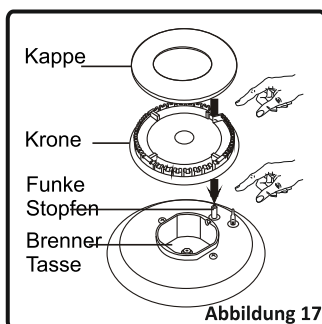
Herde mit Flammenausfallerkennung bieten zusätzliche Sicherheit bei versehentlich ausgelöschten Brennern. Falls dieser Fall eintritt, unterbricht das Gerät die Gaszufuhr zu den Brennerleitungen und verhindert die Ansammlung unverbrannten Gases. Warten Sie anderthalb Minuten, bevor Sie einen ausgelöschten Gasbrenner erneut zünden.

4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

4.1.1 Steuerung der Kochfeldbrenner



Der Knopf hat 3 Positionen: Aus (0), Maximum (großes Flammensymbol) und Minimum (kleines Flammensymbol). Nachdem Sie den Brenner in maximaler Position entzündet haben; können Sie die Größe der Flamme zwischen Maximum und Minimum Positionen einstellen. Betreiben Sie die Brenner nicht, wenn der Knopf sich zwischen Maximal- und Aus-Positionen befindet.



Nach der Zündung, überprüfen Sie die Flammen visuell. Wenn Sie gelbe Spitzen, angehobene oder instabile Flammen sehen; drehen Sie den Gasstrom ab, und überprüfen Sie die Montage der Brennerdeckel und Kronen (Abbildung 17). Stellen Sie außerdem sicher, dass keine Flüssigkeit in die Brenner-Tassen geflossen ist. Wenn die Brenner Flamme versehentlich erlischt, schalten Sie den Brenner aus, lüften Sie die Küche mit frischer Luft, und versuchen Sie keine erneute Zündung für 90 Sekunden.

Wenn Sie das Kochfeld ausgeschaltet ist, schalten Sie den Regler im Uhrzeigersinn, so dass der Knopf "0" zeigt oder die Markierung auf dem Knopf nach oben zeigt.

Das Kochfeld hat Brenner mit unterschiedlichen Durchmessern. Die wirtschaftlichste Art und Weise der Nutzung von Gas ist, die richtige Gasbrennergröße für Ihre Pfannengröße zu wählen und die Flamme auf Minimum Position zu bringen, wenn der Siedepunkt erreicht ist. Es wird empfohlen, immer Ihren Kochtopf abzudecken.

Um die maximale Leistung aus den Hauptbrennern zu erhalten, verwenden Sie Töpfe mit den folgenden Flachböden- Durchmessern. Kleinere Töpfe, als mit den unten angegebenen minimalen Abmessungen, verursachen Energieverlust.

Schnell- / Wokbrenner: 22-26cm
Halb-Schneller Brenner: 14-22cm
Zusätzlicher Brenner: 12-18cm

Stellen Sie sicher, dass die Spitzen der Flammen nicht über den äußeren Umfang der Pfanne herausragen, da dies auch das Kunststoff-Zubehör rund um die Pfanne (Griffe etc.) beschädigen kann.

4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

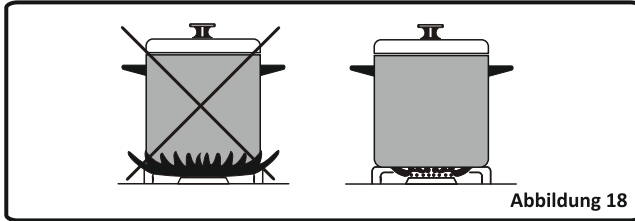


Abbildung 18

Wenn die Brenner über einen längeren Zeitraum nicht in Gebrauch sind, immer das Hauptgassteuerventil ausschalten.

WARNUNG:

- Verwenden Sie nur flache Pfannen und mit einem ausreichend dicken Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne trocken ist, bevor Sie sie auf den Brenner stellen.
- Die Temperatur der zugänglichen Teile kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. So ist es unerlässlich, während und nach dem Kochen Kinder und Tiere von den Brennern fernzuhalten.
- Nach Gebrauch, bleibt der Herd für einen längeren Zeitraum sehr heiß, berühren Sie ihn nicht und stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- Legen Sie niemals Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf den Herd, da sie heiß werden und zu schweren Verbrennungen führen können.
- Verwenden Sie keine Garbehälter, die über die Herdplatte hinausragen.

4.3. Kochplatten verwenden

Es gibt zwei Kochplattentypen

- Standardkochplatte
- Schnellkochplatte (durch den roten Punkt auf der Kochplattenoberfläche gekennzeichnet)

Diese Kochplatten werden über einen 6-stufigen Bedienknopf bedient.

Mit diesem Bedienknopf stellen Sie die Leistung der Kochplatten ein. In der Nähe eines jeden Knopfes finden Sie eine kleine Skizze, die Ihnen zeigt, welcher Bedienknopf zu welcher Kochplatte gehört. Eine Betriebsanzeige am Bedienfeld zeigt an, dass die Kochplatten in Betrieb sind.

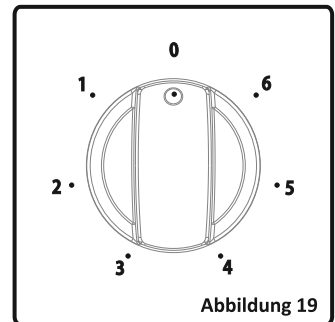


Abbildung 19

4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

Position Kochplattenknopf – Funktion

0 (Aus)

1 Zum Schmelzen von Butter, zum Aufwärmen kleiner Flüssigkeitsmengen.

2 Zum Aufwärmen größerer Flüssigkeitsmengen. Zur Zubereitung von Cremes und Saucen.

3 Zum Auftauen von Nahrungsmitteln.

4 Zum Zubereiten von leckeren Fleisch- und Fischgerichten.

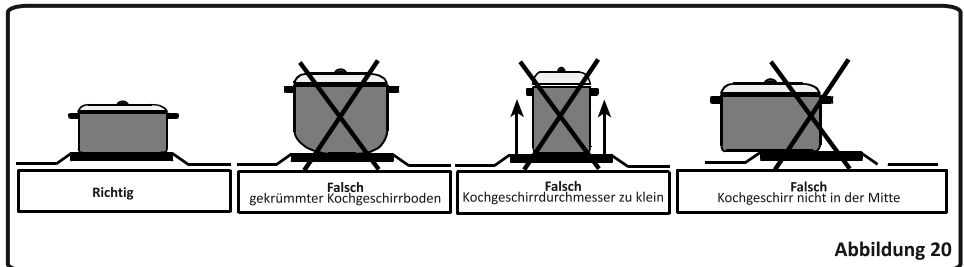
5 Zum Braten von Steaks und anderen Fleischsorten.

6 Zum Erhitzen größerer Flüssigkeitsmengen – zum Beispiel zum Frittieren.

⚠️ Warnung:

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal oder nach langer Zeit wieder benutzen, muss zunächst sämtliche Feuchtigkeit beseitigt werden, die sich zwischenzeitlich eventuell in der Nähe der Heizelemente angesammelt hat. Dazu lassen Sie die Kochplatte etwa 20 Minuten lang bei niedrigster Stufe arbeiten.

- Benutzen Sie ausschließlich flaches Kochgeschirr mit dickem Boden.
- Benutzen Sie niemals Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser kleiner als der Durchmesser der Kochplatte ist.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor Sie es auf das Kochfeld stellen. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr genau in der Mitte der Kochplatte steht und auch dort bleibt.



- Lassen Sie das Kochfeld niemals ohne Kochgeschirr arbeiten.
- Im Betrieb können sich die erreichbaren Teile des Herdes stark erhitzen. Deswegen ist es unbedingt erforderlich, Kinder und Tiere beim Kochen und in der Zeit kurz danach vom Kochfeld fernzuhalten.
- Falls Sie Sprünge oder Risse in der Kochplatte bemerken sollten, schalten Sie das Gerät sofort ab und lassen Sie es reparieren.

4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

4.1.3 Benutzung des Ofens

Oven Function Control Knob:

Um die gewünschte Kochfunktion zu wählen, stellen Sie den Regler auf das zugehörige Symbol (Abbildung 4). Die Details der Backofen-Funktionen sind in dem nächsten Abschnitt erklärt.

Backofen Thermostat Drehknopf:

Nachdem der Kochfunktion eingestellt wurde, kann die gewünschte Temperatur mit dem Ofen Thermostat Regler eingestellt werden (Abbildung 5) und das Gerät beginnt zu arbeiten (Schaltuhr muss eingestellt werden, falls vorhanden). Das Thermostat- Signallicht wird ein-oder ausgeschaltet werden je nach der Thermostat Betrieb.

Ofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell unterschiedlich sein.



Backofen Lampe

Nur das Backofen Licht wird eingeschaltet und es bleibt bei allen Kochfunktionen an.



Statische Kochfunktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet und die unteren und oberen Heizelemente gehen in Betrieb.

Die statische Garfunktion gibt Wärme ab, wodurch ein gleichmäßiges Garen der unteren und oberen Gerichte gewährleistet ist. Dies ist ideal für die Herstellung von Gebäck, Kuchen, gebackenen Nudeln, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen für 10 Minuten vorzuheizen, und es ist am besten, nur auf einer Schiene zur Zeit in dieser Funktion zu kochen.

4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS



Auftau-Funktion

Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Um die Defrost-Funktion zu verwenden, nehmen Sie Ihre Tiefkühlkost und legen Sie sie in den Ofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen, dass Sie ein Backblech unter die auftauenden Lebensmittel zu schieben, um das sich durch schmelzendes Eis gesammelte Wasser aufzufangen. Diese Funktion wird Ihr Essen nicht kochen oder backen, sondern nur helfen, es zu enteisen.



Grill Funktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, das Grill-Heizelement geht in Betrieb.

Die Funktion wird zum Grillen und Toasten von Lebensmitteln verwendet, verwenden Sie die oberen Schienen des Ofens. Bepinseln Sie das Drahtgitter leicht mit Öl, um das Ankleben von Lebensmitteln zu vermeiden und platzieren Sie die Lebensmittel in der Mitte des Rostes. Schieben Sie immer ein Blech unter das Rost, um Tropfen von Öl oder Fett aufzufangen. Es wird ein Vorheizen des Ofens von ca. 10 Minuten empfohlen.

Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen sein und die Ofentemperatur auf 1900C eingestellt werden.



Schnellgrill Funktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, Grill und die oberen Heizelemente gehen in Betrieb.

Die Funktion wird für ein schnelleres Grillen und zum Abdecken einer größeren Fläche, wie das Grillen von Fleisch verwendet, verwenden Sie die oberen Schienen des Ofens. Bepinseln Sie die Drahtgitter leicht mit Öl, um zu verhindern, dass Lebensmitteln ankleben und platzieren Sie Lebensmittel in der Mitte des Rostes. Schieben Sie immer ein Blech unter das Rost, um Tropfen von Öl oder Fett aufzufangen. Es wird ein Vorheizen des Ofens von ca. 10 Minuten empfohlen.

Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen sein und die Ofentemperatur auf 1900C eingestellt werden.

4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS



Lüftungsfunktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, die oberen und unteren Heizelemente und Lüftung gehen in Betrieb.

Diese Funktion ist sehr gut für das Backen von Gebäck. Gebacken wird mit den unteren und oberen Heizelemente innerhalb des Ofens und durch die Luftzirkulation durch die Lüftung, wird eine leichte Grill-Wirkung auf das Essen ausgeübt. Es wird ein Vorheizen des Ofens von ca. 10 Minuten empfohlen.



Doppelgrill und Lüftungsfunktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, der Grill und die oberen Heizelemente gehen in Betrieb.

Die Funktion wird zum schnelleren Grillen von dickeren Nahrungsmitteln und zur Abdeckung einer größeren Fläche verwendet. Sowohl die oberen Heizelemente und als auch Grill werden angestellt und sorgen zusammen mit dem Lüfter für gleichmässiges Backen. Verwenden Sie die oberen Schienen des Ofens. Das Drahtgitter leicht mit Öl bepinseln, um das Ankleben von Lebensmitteln zu verhindern und Lebensmittel in der Mitte des Rostes plazieren. Schieben Sie immer ein Blech unter das Rost, um Tropfen von Öl oder Fett aufzufangen.

Es wird ein Vorheizen des Ofens von ca. 10 Minuten empfohlen.

Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen sein und die Ofentemperatur auf 190°C eingestellt werden.



Turbo Funktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, das Ring-Heizelement und die Lüftung gehen in Betrieb.

Die Turbo-Funktion verteilt die Wärme gleichmäßig im Ofen. Alle Lebensmittel auf allen Schienen werden gleichmäßig gekocht werden. Es wird ein Vorheizen des Ofens von ca. 10 Minuten empfohlen.



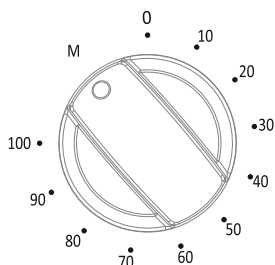
Pizza Funktion

Thermostat und Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, der Ring- und die unteren Heizelemente und Lüftung gehen in Betrieb.

Lüftung-und Unterhitze ist ideal zum Backen von Lebensmitteln wie Pizza, gleichmäßig in kurzer Zeit. Während der Lüfter gleichmäßig die Hitze des Ofens verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen des Teigs.

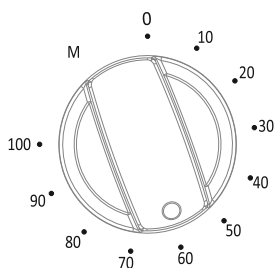
4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

4.1.4 Verwendung der mechanischen Zeitschaltuhr



Manuelle Bedienung:

Wenn Sie die Timer-Taste auf die Position, die mit M angezeigt ist, stellen, wie auf dem Bild gezeigt, können Sie Ihren Ofen ununterbrochen laufen lassen. Wenn die Timer-Taste in 0-Stellung ist, funktioniert der Ofen nicht.



Bedienung durch Einstellen der Zeit:

Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen der Timer-Taste auf eine bestimmte Zeit zwischen 0-100. Am Ende dieses Zeitraums wird der Ofen abgestellt und der Timer wird ein einmaliges akustisches Warnsignal abgeben.

4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

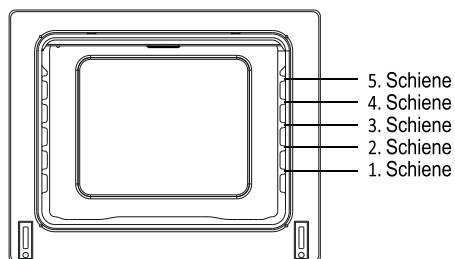
4.2 Zubehör

- Das Produkt wird bereits mit Zubehör geliefert. Sie können auch auf dem Markt gekauftes Zubehör verwenden, aber es muss Hitzebeständig und schwer entflammbar sein. Sie können auch Glasschalen, Kuchenformen, spezielle Backbleche verwenden, die für den Einsatz im Ofen geeignet sind. Achten Sie bei der Verwendung auf die Anweisungen des Herstellers dieses Zubehörs.
- Bei Verwendung von Gefäßen von geringer Größe, stellen Sie das Gefäß auf das Drahtgitter, damit es komplett auf den mittleren Teil des Gitters sein wird.
- Wenn das Essen, das gekocht werden soll, das Ofenblech nicht vollständig abdeckt, wenn das Essen aus der Tiefkühltruhe genommen wird oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeiten verwendet wird, kann die Form des Bleches sich ändern, da beim Kochen oder Braten hohe Hitze entsteht. Das Blech wird nur in seine alte Form zurückkehren, wenn es nach dem Kochen abgekühlt ist. Dies ist eine normale Erscheinung, die während der Wärmeübertragung stattfindet.
Lassen Sie Glasschalen oder Teller sofort nach dem Kochen in Glasschale oder Teller nicht in kalter Umgebung. Nicht auf kalte und nasse Oberflächen setzen. Legen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch oder Untersetzer, um sicherzustellen, dass sie langsam abkühlen. Andernfalls kann die Glasschale oder Teller zerbrechen.
- Wenn Sie in Ihrem Backofen grillen, empfehlen wir Ihnen, das Gitter, das zusammen mit dem Produkt (Wenn Ihr Produkt dieses Material enthält) geliefert wurde, zu verwenden. Wenn Sie das große Drahtgitter verwenden, setzen ein Blech in eine der unteren Schienen, um das Fett aufzufangen. Geben Sie auch etwas Wasser in das Blech für eine einfache Reinigung.
- Wie in den entsprechenden Klauseln erklärt, niemals versuchen, die gasbetriebenen Grillbrenner ohne den Grill-Schutzdeckel zu verwenden. Wenn Ihr Backofen einen Gas betriebenen Brennergrill hat, aber das Grill-Hitzeschild fehlt oder beschädigt ist und nicht verwendet werden kann, fordern Sie ein Ersatzteil von dem nächstgelegenen Kundendienst an.

4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

Ofenöffnung

Schienenpositionen



Ofenzubehör

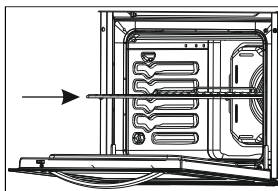
* Das Zubehör des Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Gitterrost

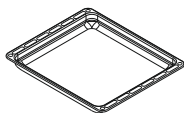


Gitterrost kann zum Grillen oder für unterschiedliches Backgeschirr als Untersetzer verwendet werden

WARNUNG-Passen Sie das Gitter korrekt in jede entsprechende Schiene im Garraum ein und schieben Sie es bis zum Ende durch.



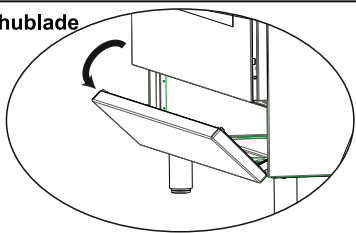
Tiefes Blech



Das tiefe Blech wird verwendet um Aufläufe zu garen. Um das Blech richtig im Ofenraum zu platzieren, schieben Sie es in eine der Schienen und schieben Sie es bis zum Ende durch.

Schublade

Laschenschublade



4. VERWENDUNG IHRES PRODUKTS

Kochfeldzubehör

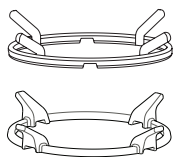
Abhängig vom Model Ihres Produkts kann das Zubehör unterschiedlich sein.

Kaffeeadapter



Stellen Sie den Kaffeeadapter auf das Rost des Ersatzbrenners, wenn kleine Kochgeschirre verwendet werden, damit diese nicht umkippen.

Wok-Adapter



Der Wok-Adapter sollte auf die Pfannenstütze des Wok-Brenners gestellt werden.

WARNUNG: Wok-Pfannen ohne Wok-Adapter zu verwenden, kann zu Fehlfunktionen des Brenners führen.

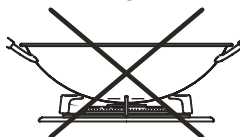
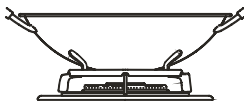
Bitte verwenden Sie den Wok-Adapter nicht für Flachbodenpfannen. Dagegen sollte sie Pfannen mit konvexem Boden niemals ohne Wok-Adapter verwenden.



RICHTIG

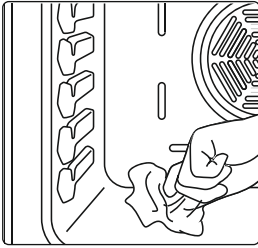


FALSCH



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

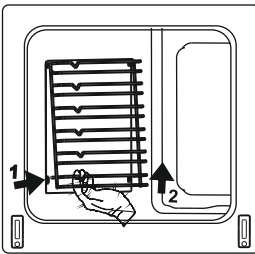


Achten Sie darauf, dass alle Kontrollschalter ausgeschaltet sind und Ihr Gerät vor dem Reinigen des Ofens abgekühlt ist. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Prüfen Sie vor der Verwendung der Reinigungsmittel, ob diese für Ihren Ofen angemessen und vom Hersteller empfohlen sind. Da sie die Oberflächen beschädigen können, verwenden Sie keine ätzenden Cremes, Scheuermittel, dicke Drahtwolle oder harte Werkzeuge. Wenn übergelaufene Flüssigkeiten rund um Ihren Ofen anbrennen, können die emaillierten Teile beschädigt werden. Die übergelaufenen Flüssigkeiten sofort reinigen

Reinigung des Backofens

Das Innere des emaillierten Backofens kann am Besten gereinigt werden, wenn der Ofen warm ist. Wischen Sie den Backofen mit einem weichen Tuch aus, das nach jedem Gebrauch mit Seifenwasser durchnässt wird. Später wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch noch einmal aus und dann trocknen. Es kann erforderlich sein, ab und zu den Ofen mit einem flüssigen Reinigungsmittel zu reinigen, um eine komplette Reinigung zu erreichen. Nicht mit Trocken- / Pulverreinigern oder Dampfreiniger säubern.

Entfernung des Gitterrosts



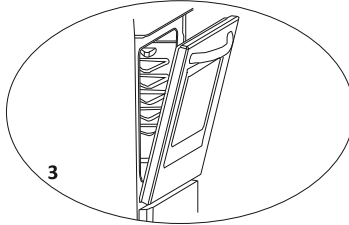
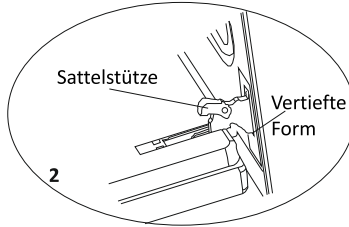
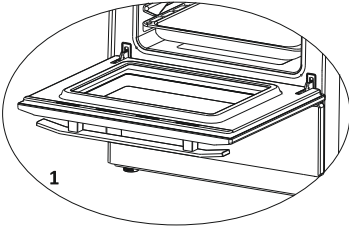
Um das Rost zu entfernen;

Ziehen Sie das Rost, wie in der Abbildung dargestellt. Nach dem Lösen aus den Klemmen (1), heben Sie es an (2).

Reinigung des Glasdeckels (falls vorhanden)

Um den Glasdeckel zu reinigen, verwenden Sie einen Glasreiniger. Dann spülen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen.

Entfernung der Ofentür



Um die Backofentür zu entfernen;

- Öffnen Sie die Backofentür (1).
- Öffnen Sie den halbrunden Bügel (mit Hilfe von Schraubendreher, Zangen etc.) bis zur Endposition (2).
- Schließen Sie die Tür, bis sie fast vollständig geschlossen ist, wie in Abbildung 3. gezeigt und entfernen Sie die Tür, indem Sie sie zu sich hin ziehen.

HINWEIS: Um die Tür wieder einzubauen, folgen Sie den obigen Schritten in umgekehrter Reihenfolge.



Bitte beachten Sie, dass die vertieften Formen richtig auf den Scharnier-Gegenstücken positioniert werden, wie in der 2. Abbildung gezeigt.

Reinigung des Gas-Kochers Herdplatten-Teil

- Heben Sie die Topfträger, Kappen und Kronen aus dem Kochfeldbrenner.
- Wischen Sie und reinigen Sie die Rückseite mit einem Seifenwassertuch.
- Reinigen Sie die Kappen und Kronen des Kochfeldbrenners und spülen Sie sie. Lassen Sie sie nicht nass liegen, sondern trocknen Sie sie sofort mit einem Papiertuch.
- Nach der Reinigung, die Teile wieder korrekt montieren.
- Reinigen Sie keinen Teil des Herds mit Metall-Schwamm. Es kann die Oberfläche zerkratzen.
- Die Topfträger Oberflächen können mit der Zeit durch Nutzung zerkratzt werden. In diesem Fall können diese Teile verrosten, und dies ist kein Produktionsfehler.
- Während der Reinigung der Herdplatte, stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Brenner Tassen fließt, da dies die Einspritzdüsen blockieren könnten.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Brenneraufsätze:

In regelmäßigen Abständen sollten emaillierte Topfträger, emaillierte Deckel, Brennerköpfe mit warmen Seifenwasser gereinigt, mit klarem Wasser abgewischt und getrocknet werden. Nach dem gründlichen Abtrocknen, müssen sie wieder korrekt eingesetzt werden.

Kochfläche

Emaillierte Teile:

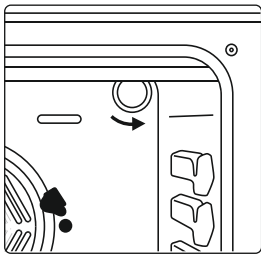
Um emaillierte Teile neu zu halten, ist es notwendig, sie häufig mit mildem warmem Seifenwasser zu reinigen und dann mit einem Tuch abzutrocknen. Reinigen Sie sie nie, solange sie noch heiß sind und verwenden Sie keine Scheuermittel oder scheuernde Reinigungsmittel. Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone, oder Tomatensaft sollten immer sofort von den emaillierten Teilen abgewischt werden.

Edelstahl:

Edelstahl Teile müssen häufig mit leicht warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm gereinigt und dann mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scheuernde Reinigungsmittel. Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone, oder Tomatensaft sollten immer sofort von den Edelstahl Teilen abgewischt werden.

5.2 Wartung

Auswechseln der Ofenlampe (wenn vorhanden)



Ziehen Sie zunächst den Stecker des Gerätes und warten Sie bis es abgekühlt ist. Entfernen Sie die Glühbirne nach dem Entfernen der Glaslinse. Montieren Sie die neue bis 300 ° C hitzebeständige Birne (230 V, 25 Watt, Typ E14). Legen Sie die Glaslinse ein. Ihr Produkt ist einsatzbereit, sobald dieser Prozess abgeschlossen ist.

Die Lampe ist speziell für den Einsatz in Haushalts-Kochgeräten entwickelt und ist nicht geeignet für Raumbeleuchtung im Haushalt.

Andere Bedienelemente

Überprüfen Sie regelmäßig den Gasanschluß. Auch wenn nur irgendetwas ungewöhnlich erscheint, den technischen Service informieren, um es prüfen u lassen. Wir empfehlen die Teile des Gasanschlusses einmal pro Jahr wechseln zu lassen. Wenn bei der Bedienung der Regler am Herd irgendetwas ungewöhnlich erscheint, den autorisierten Kundendienst kontaktieren.

6. SERVICE UND TRANSPORT

6.1 Grundlegende Fehlerbehebung, bevor Sie den Kundendienst anrufen

Wenn der Ofen nicht funktioniert:

- Der Ofen ist nicht angeschlossen, es hat einen Stromausfall gegeben.

Wenn der Backofen nicht heizt:

- Die Wärme kann nicht mit dem Ofenheizungsschalter eingestellt werden.

Wenn die Innenbeleuchtung nicht leuchtet:

- Der Stromanschluss sollte überprüft werden. Es sollte kontrolliert werden, ob die Lampen defekt sind. Wenn sie defekt sind, können Sie sie wie im vorigen Abschnitt beschrieben, austauschen.

Kochen (Wenn der untere, obere Teil nicht gleichmäßig gart):

- Überprüfen Sie die Einschubschienen, Garzeit und Hitze-Werte gemäß der Anleitung.

Die Kochfeldbrenner funktionieren nicht richtig:

- Prüfen Sie, ob Brenner Teile richtig montiert sind (vor allem nach der Reinigung).
- Der Gasdruck ist möglicherweise zu niedrig / hoch. Für Geräte, die mit LPG in Flaschen arbeiten, ist es möglich, dass die Gasflasche leer ist.

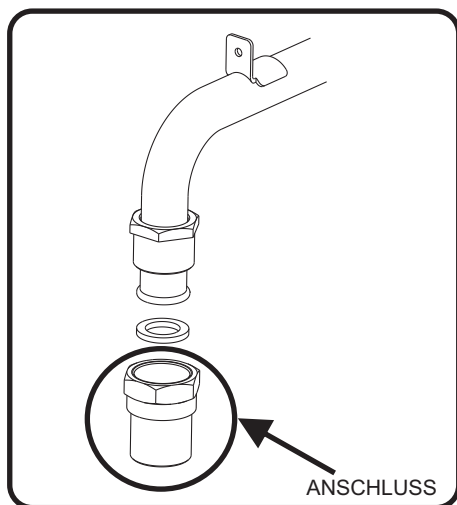
Wenn Sie außer diesen, noch irgendein Problem mit Ihrem Produkt haben, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst.

6.2 Informationen zum Transport

Wenn Sie das Produkt transportieren müssen; Behalten Sie die ursprüngliche Verpackung des Produkts und transportieren Sie es mit seiner ursprünglichen Verpackung, wenn nötig. Befolgen Sie die Transportmarkierungen auf der Verpackung. Kleben Sie die Herdoberteile, Kappen und Kronen und Topfträger auf die Kochplatte. Legen Sie ein Papier zwischen die obere Abdeckung und Kochfeldeinheit, decken Sie die obere Abdeckung ab und verkleben Sie sie dann mit den Seitenflächen des Ofens. Kleben Sie Pappe oder Papier auf die Innenseite der vorderen Abdeckung, damit Bleche, der Gitterroste im Ofen die Ofentür während des Transports nicht beschädigen können. Verkleben Sie auch die Ofentür mit den Seitenteilen.

Wenn Sie nicht über die Original-Verpackung verfügen; bereiten Sie eine Tragekiste vor, so dass das Gerät, insbesondere Außenflächen (Glas und lackierte Oberflächen) des Ofens gegen Beschädigungen von außen geschützt ist.

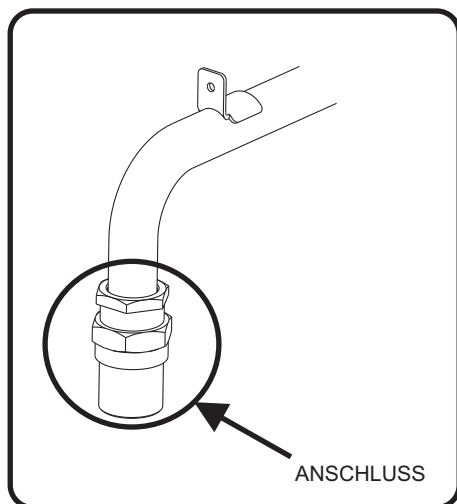
G30 28-30mbar 8,3 kW 604 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h□	166,7 l/h	127,2 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	65
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h□	166,7 l/h	127,2 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	1
Verbrauch in 1h□	95,2 l/h	72,7 g/h
Wok Brenner		
Durchmesser Düse	135	98
Nennleistung	3,8	3,8
Verbrauch in 1h□	361,9 l/h	276,3 g/h



GERÄTE MIT ERDGAS- ERSATZAUSRÜSTUNG

Ist ein Erdgasanschluss mit TFEM-Rohr erforderlich, muss der Anschluss aus der Ersatzausrüstung verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das verwendete TFEM-Rohr die Normen nF d 36100/36103/36121 erfüllt. Verwenden Sie stets Dichtungen zwischen den Anschlussflächen.

WARNHINWEIS: FÜHREN SIE NACH DEM ANSCHLUSS STETS EINEN DICHTHEITSTEST MIT SEIFENWASSER DURCH.



GERÄTE MIT FLÜSSIGGAS- ERSATZAUSRÜSTUNG

Ist ein Erdgasanschluss mit TFEM-Rohr erforderlich, muss der bereits an der Gaszufuhrleitung verwendete Anschluss verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass das verwendete TFEM-Rohr die Normen nF d 36100/36103/36121 erfüllt. Verwenden Sie stets Dichtungen zwischen den Anschlussflächen.

WARNHINWEIS: FÜHREN SIE NACH DEM ANSCHLUSS STETS EINEN DICHTHEITSTEST MIT SEIFENWASSER DURCH.



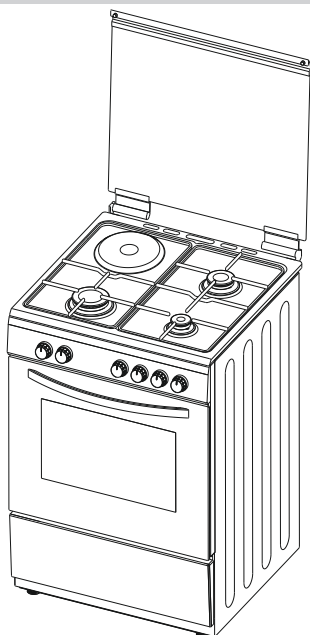
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die Sicherstellung, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird, helfen Sie, möglichen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen, die durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen könnten. Weitere detaillierte Informationen über Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

TELEFUNKEN

TK66M5GEFEX

EN

MIX COOKER USAGE AND INSTALLATION MANUAL



Dear Customer,

We take offering quality products higher than your expectation as our goal. Our products are produced in modern facilities where each cooker was carefully and particularly tested for quality.

Before you begin using your new cooker, we suggest you read this leaflet carefully because it contains all the basic information for proper and reliable installation, proper use and regular maintenance of your cooker. This cooker must be installed only by a qualified professional in accordance with safety standards and laws. Never attempt to repair your cooker on your own.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



CONTENTS

1. BRIEF PRESENTATION OF THE PRODUCT

2. SAFETY WARNINGS

- Safety Warnings
- General safety instructions
- Installation Warnings
- During usage
- During cleaning and maintenance

3. INSTALLATION

- 3.1** Installation environment for your cooker
- 3.2** Installing your cooker
- 3.3** Adjusting the feet
- 3.4** Gas connection
- 3.5** Electric connection and safety
- 3.6** Changing gas

4. USAGE

- 4.1** Using gas burners
 - 4.1.1** Using cooktop burners
 - 4.1.2** Control of the Oven
 - 4.1.3** Use of mechanical minute minder
- 4.2** Accessories used in oven

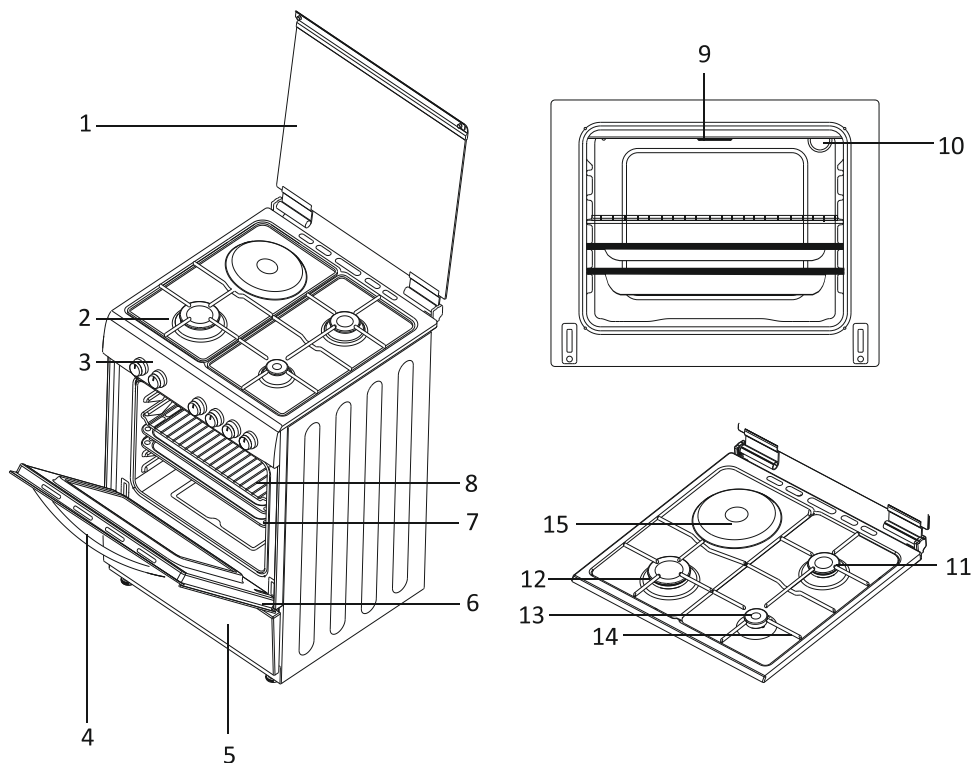
5. CLEANING AND MAINTENANCE

- 5.1** Cleaning
- 5.2** Maintenance

6. CUSTOMER SERVICE AND TRANSPORT

- 6.1** Requirements before contacting the customer service
- 6.2** Information on transport

1. BRIEF PRESENTATION OF THE PRODUCT



MODEL	DEPTH-SIZE(cm)	LENGTH (cm)	HEIGHT (cm)
TK66M5GEFEX	50	60	85

Cooker parts list:

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1- Lid | 10- Oven Lamp |
| 2- Cooktop | 11- Semi-rapid burner |
| 3- Control Panel | 12- Rapid burner |
| 4- Oven Door Handle | 13- Auxiliary burner |
| 5 - Storage compartment door | 14- Pan support grid |
| 6- Adjustable feet | 15-Electric |
| 7- Oven Door | |
| 8- Oven Tray | |
| 9-Wire Grid | |

PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

Safety Warnings

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Any spillage should be removed from the lid before opening. The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **CAUTION:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

General safety instructions

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

PART 2 SAFETY WARNINGS

- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.
- If you are using other electrical appliances next to your cooker, make sure their supply cords cannot come into contact with hot parts of the cooker.

Installation Warnings

- In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets provided must be installed following the manufacturer's instructions.
- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

PART 2 SAFETY WARNINGS

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "●" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

- CAUTION:

Turn off all the burners before shutting the lid.

The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.



- When the oven door or storage compartment door is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

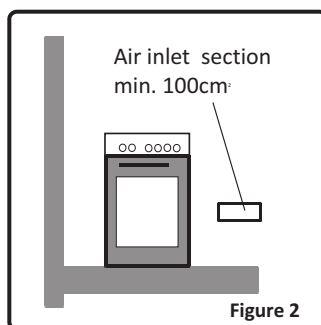
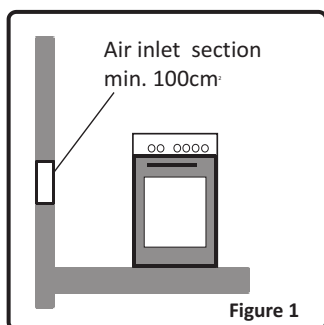
TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS
USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED
SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

3. INSTALLATION

This modern, functional and practical cooker that was manufactured with the parts and materials of highest quality will meet your cooking needs in every aspect. Before using your cooker, please read this leaflet carefully to find out all its functions and achieve the best possible results. **For proper installation, consider the following recommendations to avoid any problem or dangerous situation.** They must also be read by the technician who will install the cooker.

3.1 Installation environment for your cooker

- Your cooker must be set up and used in a place where it will always have ventilation. Gas combustion is made possible by the oxygen in the air. It is therefore necessary that the air be renewed and that combustion products be discharged in accordance with the regulations. There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The airflow must enter via vents installed on walls in direct contact with the outside (see diagram below).

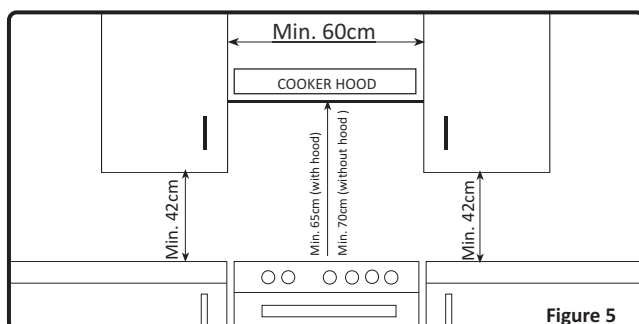
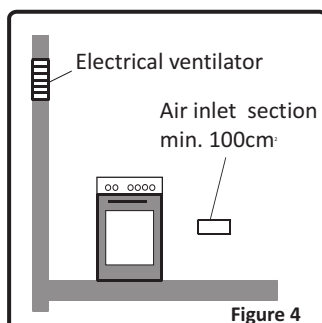
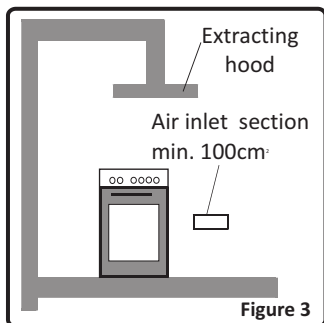


- The airflow must enter through the bottom (minimum 100cm²) and come out on top (minimum 100cm²). These vents must therefore have a minimum area of 100 cm² for the effective passage of air. These vents should be open and never closed. They should preferably be located near the rear of the cooker (for the air inlet Fig. 1 and 2) and opposite the burnt gases caused by cooking (for evacuation) that is to say at least 1.80m above the ground. If you cannot open these vents to the outside, where the cooker is installed, the necessary air may also come from another location provided it is properly ventilated and is neither a bedroom nor a dangerous place.

Evacuating burnt gases

It is advisable to install either an exhaust hood directly connected to a pipe leading directly to the outside (Fig. 3), or an electrical ventilator installed on the window or outside wall (Fig. 4) to evacuate flue gases directly outside. The electrical ventilator power supply must be calculated in order to renew the air in the kitchen 4-5 times per hour.

3. INSTALLATION

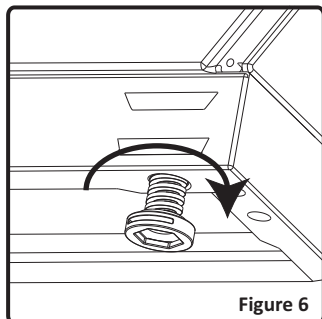


3.2 Installing your cooker

- The cooker may be placed near another piece of furniture, but make sure that the height of surrounding furniture does not exceed the cooker height (see fig. 5).
- If kitchen furniture are above the cooker, leave a space of at least 10cm between the sides of the cooker and the furniture.
- The minimum height between the cooktop and the hood (or wall units) is shown in Fig. 5. The exhaust hood must be located at least 65cm from the cooktop. If there is no hood, the height between the cooktop and the furniture above must not be less than 70cm
- Leave a 2cm space between the rear of the cooker and the wall, and between the sides and adjacent furniture.
- Pay attention not to place the cooker near a refrigerator; there must be no flammable or ignitable materials such as curtain, cloth, etc... that may easily get burnt.
- Adjacent furniture must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.

3. INSTALLATION

3.3 Adjusting the feet



Your cooker stands on 4 adjustable feet. After being positioned at the intended position, you need to make sure it is level. To do this, adjust the 4 adjustable feet by tightening or loosening (Fig. 6). **The cooker must be absolutely positioned horizontally.**

Adjustment can be made on a maximum height of 30mm. When the feet are properly adjusted, you should not move the cooker by dragging, but by lifting (do not lift by the handle of the door).

3.4 Gas connection

Connecting gas and checking leakage

Cooker gas connection must also be done by a qualified technician in compliance with current standards (according to Article 10 of the Order of 02-08-1977 and D.T.U 61-1 rules requiring on the pipe-end the presence of a control valve for natural gas with a pressure-release compliant with NF D 36-303 standard. This control valve serves to cut the gas supply when the cooker is not used).

First check what type of gas is installed on the cooker. This information is given by a sticker on the back of the cooker. You can find information on the types of gases and injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure is compliant with values on the technical data table, to be able to get the most efficiency and to ensure the least consumption. If the pressure of used gas is different than these values or variable, it is required to affix an available pressure regulator on the entrance pipe. It is required to contact a technician to make these adjustments.

Connecting butane gas (G30) - propane (G31)

The technician will first check the gas adjustment on your cooker. If it is supplied in natural gas, he must change the injectors (see below) to make it usable by butane gas. Installation can be done either with a specific butane/propane gas pipe sold with 2 clips or with a specific TFEM hose mounted with fittings.

If you mount a butane/propane pipe with collar, the butane gas tip with gas seal will be installed on the cooker, the pipe will be deeply fitted on this tip and a collar will be installed by tightening properly, but without cutting the pipe. Do same for valve (see fig. 7).

The required maximum length is 1.5m. It is **very important to check the expiry deadline** stated on the pipe and change the pipe before that date to ensure safety.

3. INSTALLATION

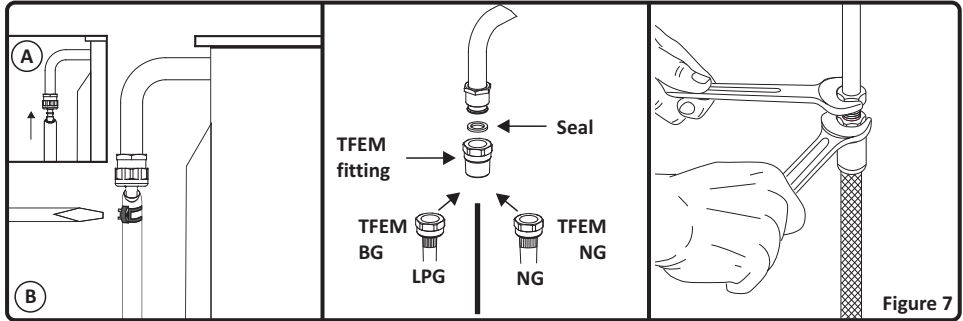


Figure 7

If you mount a TFEM hose, the butane gas tip is unnecessary. Just screw the TFEM hose fittings on the cooker side and bottle side (tighten properly using 2 keys as shown in diagram above)

Connecting natural gas (G20/G25)

The technician must install a mechanical pipe tip (TFEM) according to NF D 36100/36103/36121 standard and connect the cooker according to current standards

Please pay attention to the following points when connecting the hose:

- No part of the hose must come into contact with a surface with heat above 50°C (the minimum distance between the hose and the hot parts must be 20mm).
- Hose length must not exceed 1.5m.
- The pipe must not be ruptured, be tightened or be folded.
- The hose must not touch to the sharp corners, mobile objects, and must not be defective.
- The hose must be thoroughly checked before mounting to ensure there is no manufacturing defect.
- When the gas is connected, the pipe sealing should be checked with a specific bubble product by a qualified technician. No bubble should appear. If there are bubbles, check the connection joint and redo the test. Never use a lighter, match, etc... while conducting this check.
- The tightening butane gas pipe collars must be rust-free.
- The hose validity date should be checked regularly.
- The gas inlet of this product is on the right side of the appliance. If connection point needs to be moved to the left side of the appliance, you can request an extension pipe from your authorised service.

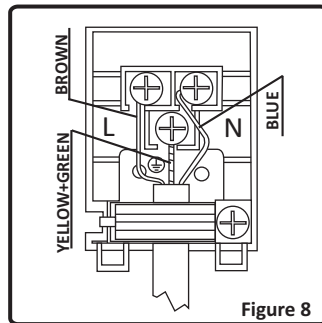
⚠ ATTENTION!!! Do not use naked light sources to check for gas leakage.

3. INSTALLATION

3.5 Electric connection and safety

During the electric connection, follow the instructions stated below.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- Ensure that the mains cable has suitable insulation before connecting to the power source. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endanger your safety and render your guarantee invalid.
- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.



- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

3. INSTALLATION

3.6 Changing gas

⚠ Warning : The following procedures must be undertaken by authorized service personnel.

Your cooker has been designed to use either liquefied petroleum gas (propane or butane), or natural gas. The gas burners can be adapted to these different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length of each burner. The steps below must be strictly carried out:

Changing Injectors:

Cooktop burners:

- Shut off main gas and disconnect the electrical outlet.
- Remove the burner cap and the upper burner (Figure 9).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner (Figure 10).
- Install the new injectors in accordance with the type of gas used, as shown on the technical data table. Be careful to tighten straight the new injectors, because if you mount them sideways, you will damage the thread of the rack and the rack will need to be changed (and it will not be in guarantee extent).

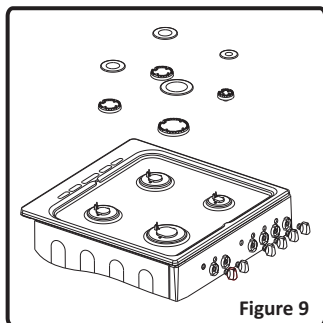


Figure 9

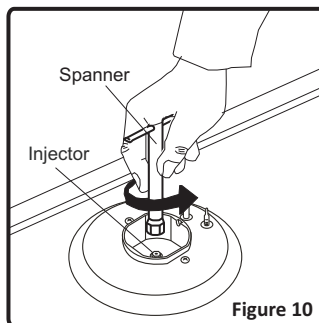


Figure 10

3. INSTALLATION

Adjusting the flame to minimum on the valve

The flame length at minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with thermocouple, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 11). To determine the min. position, ignite the burners one after another and set them at minimum position. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the by pass screw around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the adjustment is correct. For control, make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flame is stable.

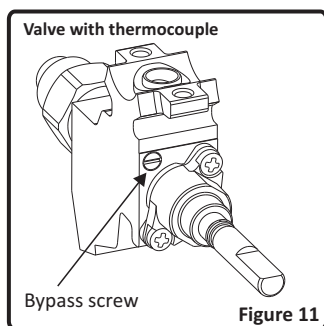


Figure 11

The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric mains and the gas supply is open.

Changing the gas inlet:

Regularly check the expiry date of your cooker gas pipe. When the expiry date is reached, it is necessary to change the hose. These pipes are available on the market and must be consistent with current standards. After changing the hose, you should check that there is no leakage by referring to the information in the above paragraph: Connecting gas and checking leakage.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Using gas burners

Igniting the burners

The symbols on the control panel indicate the position of the burner.

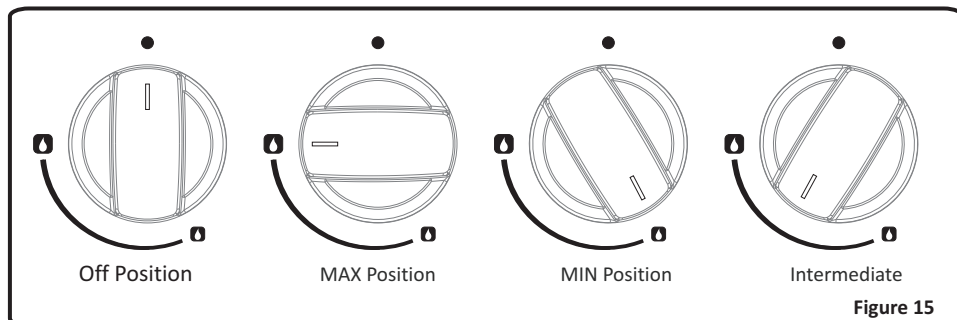
•Manual Ignition of the Gas Burners

For cooktop burners with thermocouple: Cooktops fitted with safety thermocouple provide security when the flame goes out accidentally. For this reason, during the manual ignition, press and hold the control knob until you see stable flames. If the flames remain unstable after releasing the control panel, repeat the procedure. If the flame goes out, the thermocouple system will close off the said gas valve towards the burner and will prevent any accumulation of unburned gas. You must wait at least 90 seconds before re-igniting a gas burner after an automatic cut.

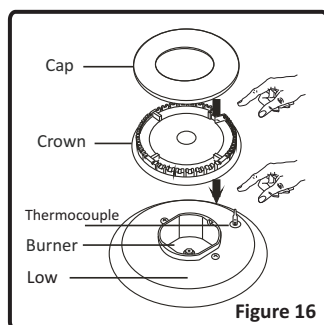
Explaining the thermocouple safety device: a thermal component detects the burner flame and holds the gas open. In case of disappearance of the flame, the thermal component detects heat loss and cuts the gas inlet off from the gas valve to avoid a dangerous accumulation of unburnt gas.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1.1 Using cooktop burners



Cooktop control knobs have 3 positions: Off (●), max (big flame symbol) and min (small flame symbol). After igniting the burner at "MAX" position, you can adjust the flame length between "Max" and "Min" positions. Do not put the control knob between the "Max" and "Off" positions.



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the position of burner caps and crowns (fig.16). Take note: these elements are very hot, let them cool to avoid burning yourself. Be careful that no liquid flows inside the burners. If the flames accidentally escape from the burner, turn the control knob to OFF (●) ventilate the kitchen with fresh air, and wait at least 90 seconds before re-igniting. To stop the cooking, turn the control knob clockwise until the mark on the control knob is facing the point "●"

Your cooktop is fitted with burners of different diameters. In order to obtain the most efficiency from the cooker, pay attention to the sizes of saucepans that you put on the cooker and make sure saucepans have flat bases. Do not use saucepans with concave or convex bases to avoid wasting energy. Use proper-sized saucepans corresponding to the flame; if you use containers smaller than those specified below, you will have wasted energy. The cheapest way to use the gas is to reduce the flame to minimum position once you reach boiling point. It is recommended to always cover your cooking pan.

Rapid Burner: 22-26cm

Semi-rapid burner 14-22cm

Auxiliary burner: 12-18cm

4. USE OF YOUR PRODUCT

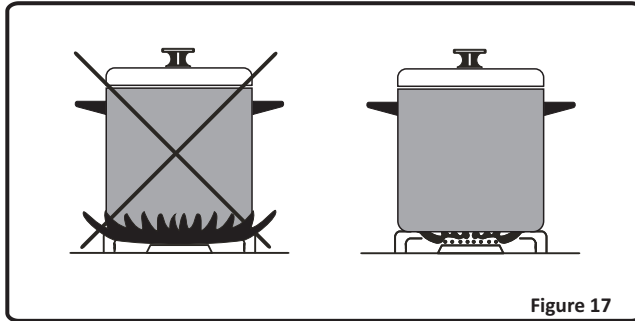


Figure 17

When not using your cooker for a long while, always close the gas inlet valve.

WARNING:

- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- Ensure that the pan is centered correctly above the burner.
- The temperature of parts exposed to the flame can be very high when in use. So, it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the cooktop remains hot for a long time. Do not touch it and do not place objects on it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the cooktop as they will get hot and could cause serious burns.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1.2 Control of the Oven

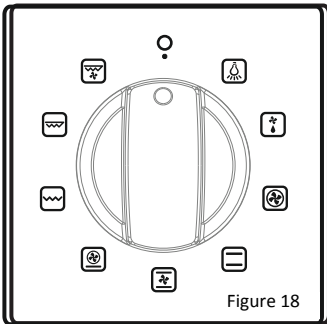


Figure 18

Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol (Figure 18). The oven temperature indicator light will illuminate until the oven has reached the set temperature, and then it will go off.

Oven functions will be detailed in the following pages.

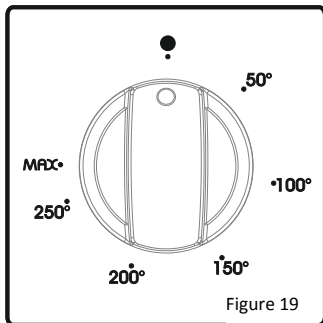


Figure 19

Oven Thermostat Knob:

Once the cooking function has been set, you can adjust the desired temperature with the oven thermostat knob (Figure 19) and the oven will start to operate.

After cooking is finished, turn the function and temperature control knobs to the off position.

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

	Oven Lamp
	Defrost Function
The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating. To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.	

4. USE OF YOUR PRODUCT



Static Cooking Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating.

The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4. USE OF YOUR PRODUCT



Pizza Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and lower heating elements and fan will start operating.

Fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, equally in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures the baking of food dough.



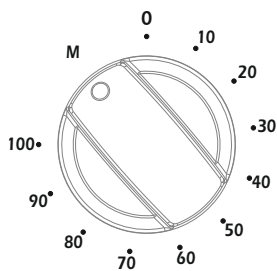
Double Grill and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

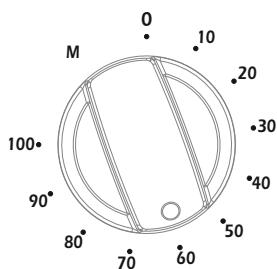
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

Use of mechanical timer



Manual Operation:

When you set the timer button to the position indicating M as shown on the picture, you can continuously run your oven. When the timer button is in 0 position the oven will not operate.



Operating by adjusting the time:

Set the desired cooking time by turning timer button to a certain time range between 0 - 100 minutes. At the end of this time period, the oven will stop working and the timer will give an audible warning once.

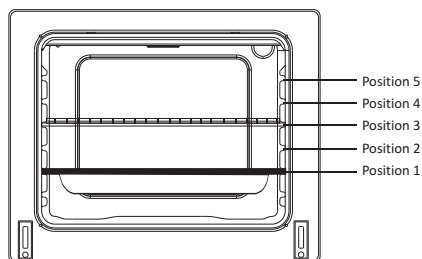
4. USE OF YOUR PRODUCT

4.2 Accessories used in oven

- The oven is supplied with accessories. You may also use accessories you purchase from the market (but they must be heat and flame resistant). You can also use glass dishes, cake moulds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the manufacturer's user instructions for those accessories.
- In case a small-sized dish is used, place the dish at the centre of the grid so that stands correctly.
- If the food that will be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the freezer or the tray is being used to collect food juices during grilling, the tray shape change because of the high heat occurring during cooking or grilling. The tray will return to its initial shape only when the tray cools after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer.
- Do not place a glass baking pan in a cold environment immediately after cooking. Do not place it on cold and wet surfaces either. Make sure it cools down gradually on a trivet or cloth, otherwise it will break.
- If you use the shelf to grill; put a tray onto one of the lower shelves for oils to be collected. Also pour water into the tray for easy cleaning and avoid the fumes.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Positions on moulded slides



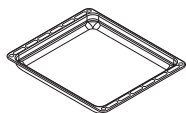
Oven accessories

Wire Shelf



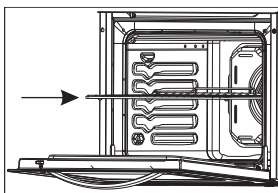
The shelf is used in grilling and supporting different cooking utensils. To position the shelf correctly in the cavity, put it to any rack and push the shelf fully home.

Medium-sized tray



The medium-sized tray is used for cooking stews. To position this tray correctly in the cavity, put it to any rack and push the tray fully home.

WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



Hob Accessories

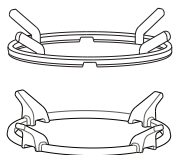
The accessories of your oven may be different due to the model of your product

Coffee Adaptor



Place coffee adaptor on the Auxiliary burner grid when small is being used to prevent the cookware from tipping over.

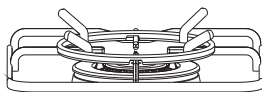
Wok Adaptor



Wok adaptor should be placed on the pan support of wok burner.

WARNING: Using wok pans without wok adaptor may cause the burner to malfunction.

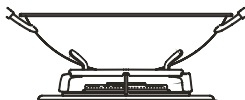
Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



CORRECT



INCORRECT



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

Make sure all burner control knobs controls are turned off and the cooker is cold before cleaning the oven.

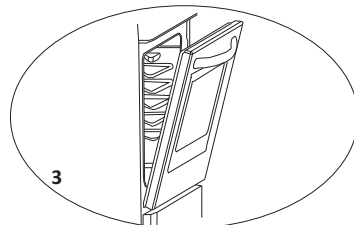
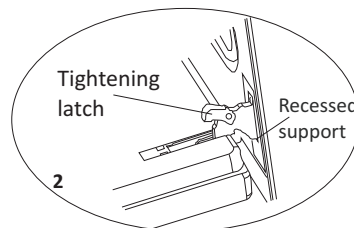
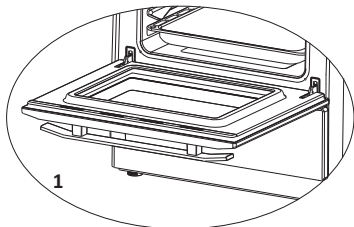
Important: Always disconnect the cooker from the mains supply before starting cleaning.

Cleaning inside the oven

The inside of enamelled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. After each use, wipe the oven with a soft cloth that has been dampened with soap water. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaner from time to time for thorough cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

To remove the oven door



To remove the oven door:

- Open the oven door (1).
- Open the tightening latch up to the final position (2).
- Close the door until it is almost completely closed as shown in the third diagram and remove the door by pulling it.

 Make sure that the embedded supports are well positioned on the hinge support as shown in the second diagram.

Refitting the door is done by reversing the procedure explained above. Make sure the tightening latches are well refitted.

Cleaning gas burners

- Remove the burner cap and burner crown. (Figure 16).
- Clean them with soapy water
- Rinse and dry with a soft cloth (do not leave them wet)
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the cooktop with metal sponge. It causes the surface to be scratched.
- The upper surfaces of burner caps may deteriorate over time due to their use and the burner flames.
- When cleaning the cooktop plate, make sure that no water flows inside the burners to avoid blocking the injectors.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mildly warm soapy water and then dry with a soft tissue. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. The following elements should not have prolonged contact with the enamelled parts: vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice, otherwise they will cause irreparable damage to the enamel surface.

5.2 Maintenance

Other Controls

Check the expiry date of the gas supply pipe regularly. If the date expires, please change it quickly. In case of problems when using the control knobs of the burners and oven (eg control knobs difficult to turn), please contact the customer service.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Requirements before contacting the customer service

If the burners do not operate:

- Check that the cooker is connected to the gas supply and that the propane or butane bottles are not empty.
- Check that the gas valve is open.
- Check the position of the timer function knob.

If the oven does not heat:

- Check that the oven control knob is set correctly.

Cooking (if the lower and upper parts do not cook equally):

- Check the location of grilles and trays, cooking time and thermostat temperature recommended in this leaflet.

Cooktop burners do not operate correctly:

- Check that burner parts have been properly assembled (especially after cleaning or installation).
- The gas supply pressure may be too low or too high. Check that the propane or butane bottles are not empty.

If the problems with cooker continue even after performing the above checks, contact the customer service.

6.2 Information on transport

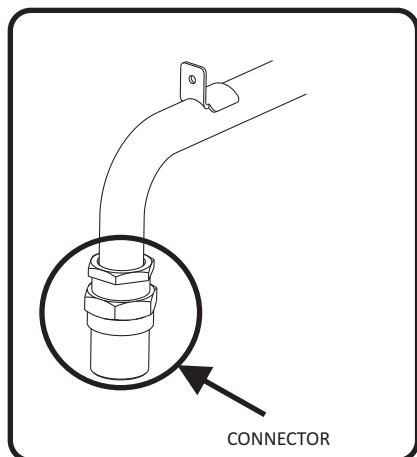
If the cooker is to be transported, it is recommended to use the original packaging. Follow the transport instructions on the packaging. Sellotape the burners so that nothing moves during transportation (better still, put these items in a separate box). Place a paper between the upper cover and the cooktop, recover the upper cover, and then sellotape it to the cooker side surfaces. Open the oven door and put the packaging paper on the inside glass of the oven so that the trays and the grille do not damage the oven door during transportation. Also sellotape the oven door the side walls.

If no original packaging, take measures to protect the cooker, especially its external surfaces (glass and painted surfaces), against any damage during transportation.

INJECTOR TABLE

G30 28-30mbar 8,3 kW 604 g/h II2E+3+ FR Classe: 1	NG G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	135	98
NOMINAL RATING (KW)	3,8	3,8
CONSUMPTION	361,9 l/h	276,3 g/h

NG:

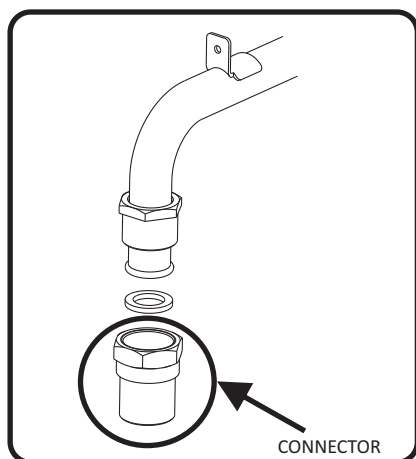


FOR PRODUCTS WITH NATURAL GAS SPARE SET

In case natural gas connection with tfem pipe is required, the connector in the spare set should be used. Make sure that the tfem pipe you are using conforms with the standard NF D 36100/36103/36121. Always use a seal between connecting surfaces.

WARNING: ALWAYS PERFORM LEAKAGE TEST WITH BUBBLY WATER AFTER GAS CONNECTION.

LPG:



FOR PRODUCTS WITH LPG SPARE SE

In case natural gas connection with tfem pipe is required, the connector already assembled on the gas inlet should be used. Make sure that the tfem pipe you are using conforms with the standard NF D 36100/36103/36121. Always use a seal between connecting surfaces.

WARNING: ALWAYS PERFORM LEAKAGE TEST WITH BUBBLY WATER AFTER GAS CONNECTION.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.