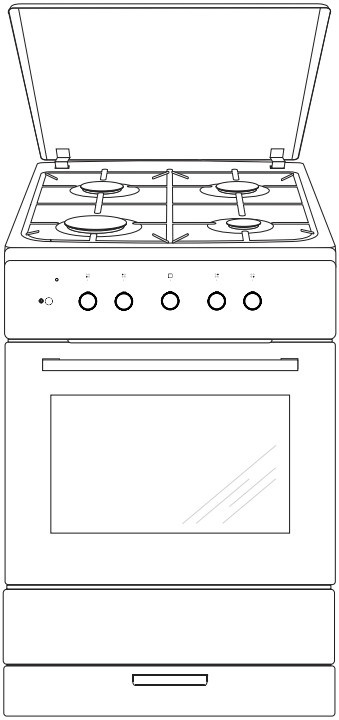


6022GG5.33ZpDScW / SHGG 910 100 W

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
FR NOTICE D'UTILISATION
EN INSTRUCTION MANUAL
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING

IO-CFS-2898 / 9518903
(04.2025 / v2)

DE
SICHERHEITSHINWEISE 4
UNSERE ENERGIESPARTIPPS 9
BEDIENELEMENTE 11
INSTALLATION 13
BEDIENUNG 20
BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE 25
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE 27
WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT 32
TECHNISCHE DATEN 33

FR
CONSEILS DE SÉCURITÉ 35
COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE 40
DESCRIPTION DU PRODUIT 42
INSTALLATION 44
FONCTIONNEMENT 50
CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES 55
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE 57
COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE 62
DONNÉES TECHNIQUES 63

EN
SAFETY INSTRUCTIONS 65
HOW TO SAVE ENERGY 70
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 72
INSTALLATION 74
OPERATION 80
CLEANING AND MAINTENANCE 85
OPERATION IN CASE OF EMERGENCY 90
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS 91
TECHNICAL DATA 93

NL
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 95
ENERGIEBESPARING 100
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL 102
INSTALLATIE 104
BEDIENING 110
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS 115
REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN 119
BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS 121
TECHNISCHE GEGEVENS 123

# SEHR GEEHRTER KUNDE,

*Dieser Gasherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem darstellen.*

*Bevor der Gasherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.*

*Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.*
*Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.*

*Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist.*
*Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.*

***Achtung!***
*Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.*

*Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.*

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.*

**Achtung.** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

**Achtung!** Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zulöschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

**Achtung!** Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

**Achtung.** Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände

, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

**Achtung**.Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

**VORSICHT:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

**WARNUNG:** Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

**WARNUNG:** Durch die Verwendung des Koch- und Backgeräts entstehen in dem Raum, in dem es aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Es muss sichergestellt werden, dass der Küchenraum gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.

Bei längerem, intensivem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. eine Erhöhung der Kapazität der mechanischen Belüftung, falls vorhanden, eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen zu leiten und gleichzeitig den Luftaustausch im Raum zu gewährleisten.

Ziehen Sie einen Fachmann zu Rate, bevor Sie eine zusätzliche Belüftung installieren.

**WARNUNG:** Das Gerät darf nur zum Kochen und Backen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke, wie z. B. zum Heizen, verwendet werden.

Dieses Gerät ist für typische Funktionen in häuslicher Umgebung (z. B. Kochen) und den Gebrauch durch nicht fachkundige Benutzer bestimmt.

Beispiele für häusliche Umgebungen:

- Häuser und Wohnungen,
- Geschäfte, Büros und andere ähnliche Arbeitsstätten,
- Bauernhöfe,
- Hotels, Motels und andere Wohngebäude, in denen das Gerät von nicht fachkundigen Benutzern verwendet wird.

# SICHERHEITSHINWEISE

- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Besondere Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens zu vermeiden.
- Wir bitten Sie auf Kinder während der Nutzung des Herdes zu achten, da sie ja mit der Bedienung des Herdes nicht vertraut sind. Besonders heiße Oberflächenbrenner, Backofeninnenraum, Roste, Backofentürscheibe, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne zuvor festzustellen, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen,
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 10 kg sind, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abstellt werden, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.
- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitgehalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Die Glasabdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.

# SICHERHEITSHINWEISE

- Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasherd nicht willkürlich auf eine andere Gassorte umstellen, an einen andern Platz stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vornehmen. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Installateuren vorgenommen werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Keine Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, an den Herd lassen.
- BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:
  Streichhölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Sperrventil der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuzuziehen.
- Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
- An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen,z. B. Radioantennen, angeschlossen werden.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Sperrventil zu schließen.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: Verdecken Sie die Gasflasche mit einer nassen Decke, um die Gasflasche abzukühlen, schließen Sie das Gasflaschenventil. Nach dem Abkühlen bringen Sie die Gasflasche ins Freie. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.
- Wird der Gasherd für einige Tage nicht genutzt, schließen Sie das Hauptventil der Gasinstallation, falls Sie Gasflaschen verwenden, schließen Sie das Gasventil nach jeder Nutzung.

# UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Strom! Folgendes können Sie tun:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als der Flammenkranz des Brenners sein.
Benutzen Sie Kochgeschirrdeckel.

- **Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herdoberblech sauber.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.
Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.

- **Unnötiges „Topfgucken" vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Gasherd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit auszuschalten.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

## AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpakkung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspakken bitte Verpackungsteile umweltfreundlich entsorgen. Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wiederzuverwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Styroporstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

## AUSSERBETRIEBNAHME

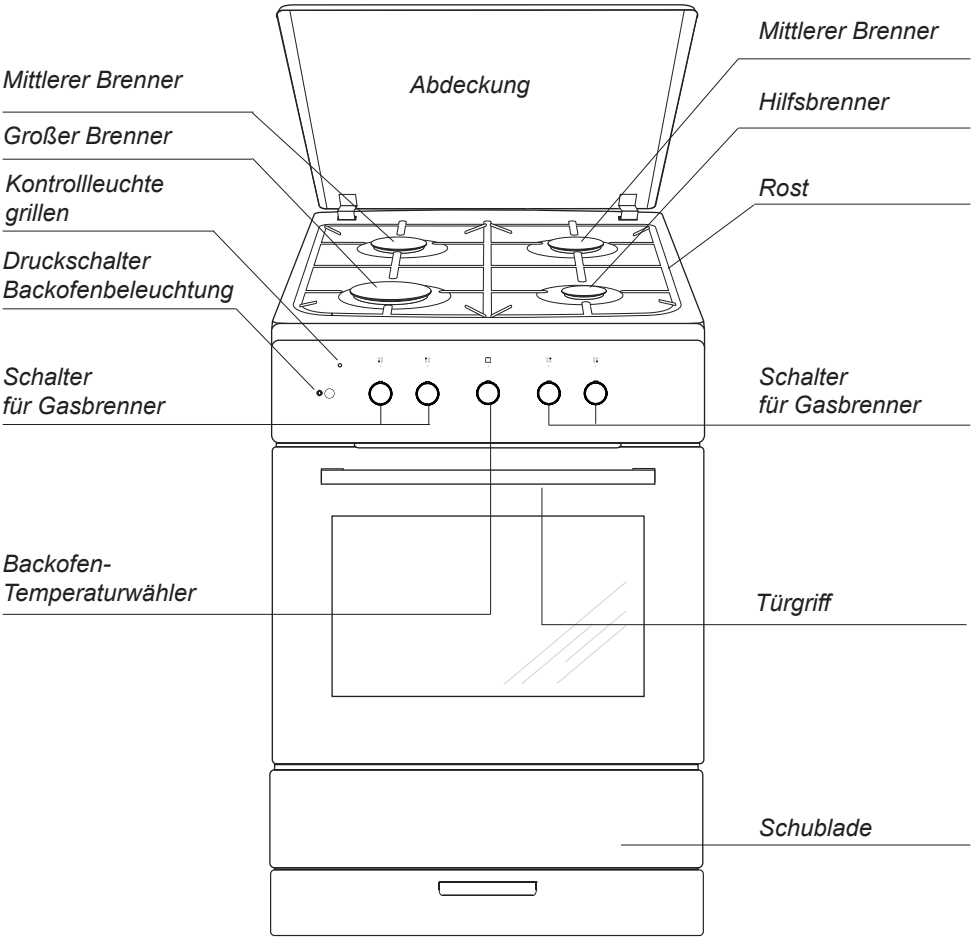


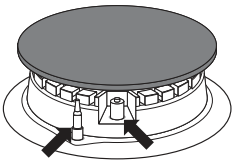
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf er nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.

# BEDIENELEMENTE



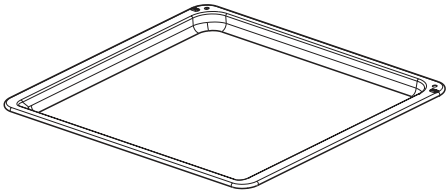
Sicherheitsvorrichtung gegen Gasaustritt*

Funken-zünder*

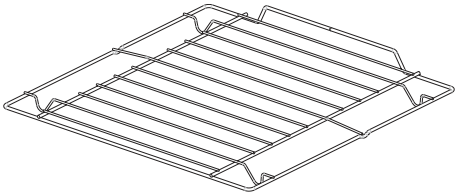
*vorhanden nur bei einigen Modellen

# IHR HERD STELLT SICH VOR

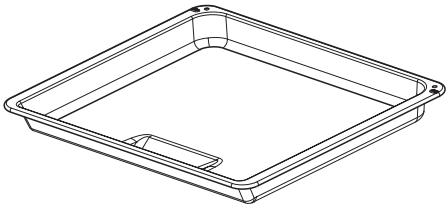
Ausstattung des Herdes



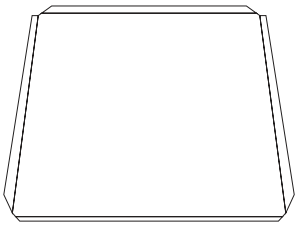
*Backblech**



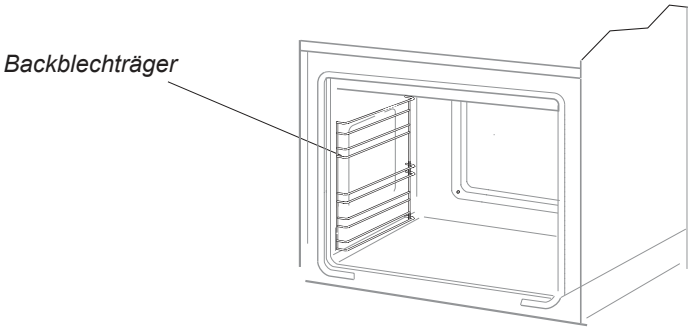
*Grillrost*
*(Gitterrost)*



*Bratblech**



*Backblech*



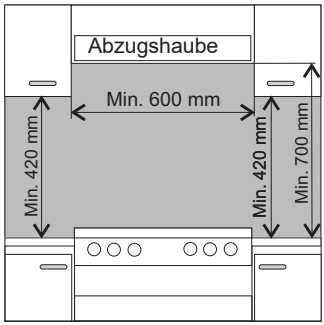

*vorhanden nur bei einigen Modellen

# INSTALLATION

Die nachfolgenden Anweisungen sind für qualifizierte Fachkräfte zur Installation des Geräts bestimmt. Diese Anweisungen sollen eine möglichst maximal fachgerechte Ausführung der Installations- und Wartungsarbeiten des Geräts gewährleisten.

## Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum muss trocken und gut belüftbar sein und über eine intakte Ventilationsanlage verfügen, gemäß den geltenden technischen Vorschriften.
- Der Küchenraum muss mit einem Entlüftungssystem ausgestattet sein, das die bei der Verbrennung entstehenden Abgase nach draußen leitet. Die Installation sollte aus einem Entlüftungsgitter oder einer Dunstabzugshaube bestehen. Abzughauben sind gemäß den beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen. Die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Bedienelementen sicherstellen.




- Falls das Gerät intensiv und lange genutzt wird, kann es sich als notwendig erweisen das Fenster zu öffnen, um die Lüftung zu verbessern.

Beim Anschluß an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes yu beachten,in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:
DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)
TRF 1988: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)
ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)
SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)
EKAS-Richtlinie Nr. 1941/2: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

,,Vor Anschluß des Gerätes prüfen,ob die örtlichten Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen'';

,,Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild(oder auf dem Geräteschild) angegeben'';

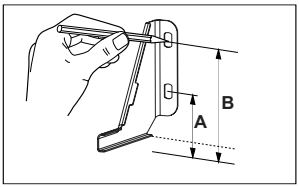
,,Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen.Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestelt und angeschlosen werden.Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen''

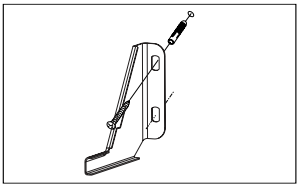
- Der Gasherd ist ein Gerät der Klasse X bezüglich der Überhitzungsschutzes von umgebenden Oberflächen und kann deswegen in einer Möbelzeile nur bis zur Höhe der Arbeitsfläche, dh. ca. 850 mm über dem Fußboden, verbaut werden. Ein Verbau oberhalb dieser Höhe ist nicht ratsam.
  Die Einbaumöbel müssen Beläge und Belagkleber haben, die bis zu einer Temperatur von 100°C widerstandsfähig sind. Bei Nichtbeachtung dieser Bedingung kann es zur Deformierung der Oberflächen oder Ablösen der Beläge kommen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen. Die Wand hinter dem Herd muss gegen hohe Temperaturen geschützt sein. Während der Nutzung des Herdes kann sich die Hinterwand bis zu einer Temperatur von ca. 50°C über die Umgebungstemperatur erwärmen.

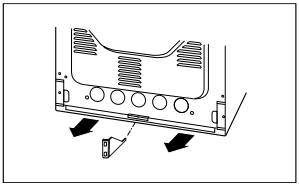
- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszujustieren, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die Regelfüße vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.

**Montage der Sicherung gegen Umkippen des Kochherdes**

Die Sicherung wird montiert, um das Umkippen des Kochherdes zu verhindern. Dank der Sicherung, mit der gegen Umkippen des Kochherdes geschützt wird, sollte das Kind nicht im Stande sein, z.B. auf die Backofentür zu klettern und dadurch den Kochherd zum Umkippen zu bringen.





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

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

## Gasanschluss

**Achtung!**
Der Herd muss an eine Gasinstallation mit einer solchen Gassorte, für die der Herd nach seiner Bauart bestimmt ist, angeschlossen werden. Die Information über die Gassorten, für die der Herd seiner Bauart nach bestimmt ist, befindet sich auf dem Typenschild. Der Herd darf nur von einer autorisierten Installationsfachkraft angeschlossen werden, und ausschließlich diese Fachkraft ist berechtigt, den Herd auf eine andere Gassorte abzustimmen.

**Hinweise für den Installateur**

Der Installateur muss:

- über Gasinstallationsberechtigungen verfügen,
- mit den Informationen auf dem Typenschild des Herdes über die Gassorten, für die der Herd bestimmt ist, vertraut sein, diese Informationen sind mit den Gaslieferbedingungen am Installationsstandort zu vergleichen,
- folgendes überprüfen:
  – Wirkungsgrad der Lüftung, d.h. Luftmassenzirkulation in den Räumen,
  – Dichtigkeit der Gasarmaturenverbindungen,
  – Funktion aller Bedienelemente des Herdes,
  – ob die Elektroinstallation für den Betrieb mit einer Schutzleitung (Nullleitung) ausgelegt ist.
- für den richtigen Betrieb der Zünder und der Gassicherung muss die Einstellung der Gas-Drehknöpfe mittels mitgelieferten Unterlagen justiert werden,
  - die Funktion der Zünder und der Gassicherung überprüfen,
  - im Falle einer Fehlfunktion die Drehknöpfe abnehmen und eine Justierung durch das Einsetzen der Unterlage (der Unterlagen) auf den Bolzen des Ventils durchführen,
  - nach der Justierung die Gassicherung mittels Klemmunterlage absichern und den Drehknopf aufsetzen.

**Achtung!**
Den Anschluss des Herdes an eine Flüssiggasflasche oder an eine vorhandene Gasinstallation darf nur ein berechtigter Installateur unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften vornehmen.

**Achtung!**
Nach jedem Wechsel des Druckminderers sollte die technische Prüfung des Gasherdes, der auch die Gasventile und die Sicherung vor Gasaustritt unterzogen werden, durchgeführt werden.

Der Herd ist mit Gewinderohrstutzen mit Durchmesser 1/2" ausgestattet.
Wir empfehlen die Verbindungen mit Teflondichtband abzudichten (Teflonband das Gewindedichtband aus reinem ungesinterten PTFE). Beispiele: GoldenBand Typ -G-, PTFE Gewindeband Typ GRp / BAM, BonnaFlon Typ FRp / BAM). Die Anwendung eines übermäßigen Drehmoments oder Verwendung von Dichtungswerg kann zur Beschädigung der Verbindung und Undichtigkeit führen. Max. Drehmoment von 20 Nm anzuziehen.

Bei Anschluss des Gasherdes an eine Flüssiggasinstallation ist auf den R1/2"-Anschluss ein mindestens 0,5 m langer Metallaufsatz mit Schlauchaufsatz 8x1 mm aufzuschrauben. Dazu ist die Feder vom Deckelscharnier abzuschrauben. Die Gasleitung sollte keine Metallteile des hinteren Gehäuseteils des Herdes berühren.

**Achtung!**
Nach Beendigung der Herdinstallation ist die Dichtigkeit aller Verbindungen zu prüfen, z.B. durch Verwendung von Wasser mit Seife.
Die Verwendung von Feuer für die Dichtigkeitsprüfung ist verboten.

## Elektrischer Anschluss

- Der Herd ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V 1N~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 $mm^2$, 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlussteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlussteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
  – die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
  – die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
  – der Stecker leicht zugänglich ist.

**Wichtig!**
Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

## Abstimmung des Herds auf eine andere Gassorte.

Dies darf nur von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Installateur vorgenommen werden.

Falls das Gas, mit dem der Herd gespeist werden soll, andere Parameter besitzt als das Gas, für welches der Herd nach seiner Bauart ausgelegt ist, d.h. G20 20 mbar, sind die Brennerdüsen auszutauschen und eine Flammenkalibrierung durchzuführen.

Um den Herd auf die Verbrennung einer anderen Gassorte abzustimmen, ist wie folgt zu verfahren:

- Austausch der Düsen (siehe folgende Tabelle),
- Kalibrierung der „Spar"-Flamme.

**Achtung!**
Die vom Hersteller gelieferten Gasherde sind mit Brennern ausgestattet, die werkseitig für die Verbrennung der auf dem Typenschild und auf der Garantiekarte angegebenen Gassorte ausgelegt sind.

| **Brenner vom Typ Defendi** (gem. der Bezeichnung „DEFENDI" am Brennergehäuse) | | | **Gasart** | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | G20 2E - 20mbar<br>G25 2L - 25mbar | G30 3B/P - 30mbar | G30 3B/P - 50mbar |
| | | | | | |
| Hilfsbrenner | Düsendurchmesser | mm | 0,77 | 0,50 | 0,46 |
| | Hitzeleistung | kW | 1,00 | 1,00 | 1,00 |
| | Gasverbrauch | g/h | - | 73 | - |
| Mittel | Düsendurchmesser | mm | 0,97 | 0,65 | 0,60 |
| | Hitzeleistung | kW | 1,75 | 1,75 | 1,75 |
| | Gasverbrauch | g/h | - | 127 | - |
| Groß | Düsendurchmesser | mm | 1,29 | 0,87 | 0,79 |
| | Hitzeleistung | kW | 3,00 | 3,00 | 3,00 |
| | Gasverbrauch | g/h | - | 218 | - |
| Backofen | Düsendurchmesser | mm | 1,30 | 0,84 | 0,75 |
| | Hitzeleistung | kW | 2,80 | 2,80 | 2,80 |
| | Gasverbrauch | g/h | - | 204 | - |

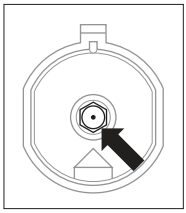
### Vorgehensweise bei Wechsel der Gassorte

| Brenner | Flamme | Umrüstung von Flüssiggas auf Erdgas | Umrüstung von Erdgas auf Flüssiggas |
|---|---|---|---|
| Oberflächen-brenner | Vollflamme | 1.Die Brennerdüse gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle austauschen. | 1.Die Brennerdüse gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle austauschen. |
| | Sparflamme | 2.Die Regelschraube leicht eindrehen und die Flammen-höhe regulieren. | 2.Die Regelschraube leicht eindrehen und die Flam-menhöhe regulieren. |
| Backofen-brenner | Vollflamme | 1.Die Brennerdüse gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle austauschen. | 1.Die Brennerdüse gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle austauschen. |
| | Sparflamme | 2.Die Regelschraube leicht eindrehen und die Flam-menhöhe regulieren. Die Temperatur im Backofen sollte 150$^{O}$C betragen. | 2.Die Regelschraube leicht eindrehen und die Flam-menhöhe regulieren. Die Temperatur im Backofen sollte 150$^{O}$C betragen. |

Für die Regulierarbeiten sind die Schalter der Hähne abzunehmen.

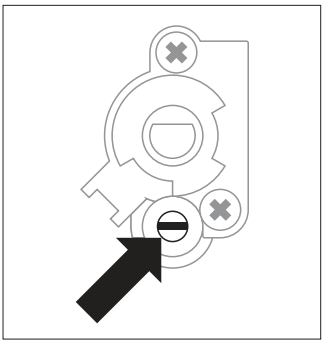
# INSTALLATION

Die verwendeten Oberflächenbrenner erfordern keine Regulierung der Zuluft. Das richtige Flammenbild besitzt deutliche Flammenkegel innerhalb der blau-grünen Bereiche. Eine kurze und zischende Flamme oder eine lange, gelbe und qualmende Flamme, ohne klar eingezeichnete Flammenkegel zeugen von schlechter Gasqualität in der Hausinstallation oder einer möglichen Beschädigung oder Verschmutzung des Brenners. Für die Flammenprüfung ist der Brenner ca. 10 Minuten lang auf voller Flamme zu heizen und danach der Drehregler auf Sparflamme zu stellen. Die Flamme sollte weder erlöschen noch auf die Düse springen.



Austausch der Brennerdüse – Düse mit dem Sondersteckschlüssel SW7 herausdrehen und gegen eine für die neue Gassorte entsprechende Düse (siehe Tabelle) austauschen.

Herden mit Gasaustrittsschutz wird ein entsprechender Spezialhahn verwendet (Abb. BSI-Hahn). Die Kalibrierung der Hähne hat beim betriebenen Brenner in der Sparflammenstellung zu erfolgen, unter Zuhilfenahme eines Regelschraubendrehers der Größe 2,5 mm.



Die Regulierung der Sparflamme obliegt dem Installateur und muss vor Ort bei dem Benutzer durchgeführt werden. Dies hängt von der genutzten Gassorte und dem Gasdruck ab

**Achtung!**
Nach Beendigung der Regulierarbeiten ist ein Aufkleber mit der Bezeichnung der Gassorte, auf welche der Herd jetzt abgestimmt ist, anzubringen.

## Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- Verpackungsteile entfernen,
- Vorsichtig (langsam) die Etiketten von der Backofentür entfernen, dabei ist darauf zu achten, dass das Klebeband nicht reißt.
- Schublade leeren, Backofeninnenraum von werkseitigen Konservierungsstoffen reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen,
- Gerät unter Beachtung der Sicherheitshinweise bedienen.

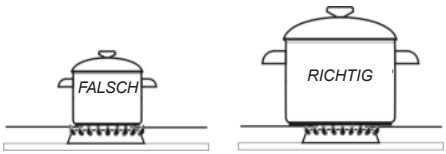
**Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.**

## Bedienung der Oberflächenbrenner

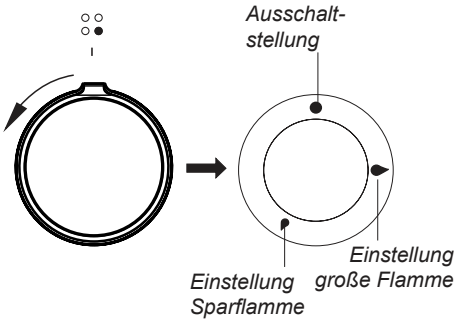
### Das richtige Koch- und Backgeschirr

Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Kochgeschirrbodens stets größer als der Flammenkranz ist, und dass das Kochgeschirr selbst abgedeckt ist. Empfehlenswert ist, dass der Durchmesser etwa 2,5 – 3 mal größer ist als der Brennerdurchmesser, d.h. für:

- den Hilfsbrenner – Kochgeschirrdurchmesser von 90 bis 150 mm,
- den mittleren Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 160 bis 220 mm,
- den großen Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 200 bis **240** mm; die Topfhöhe sollte dabei nicht größer sein als der Topfdurchmesser.




### Brenner-Schalter




### Anzünden der Brenner ohne Zünder

- ein Streichholz anzünden
- den Drehknopf bis zum Anschlag dücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme” 🔥,
- das Gas mit dem Streichholz anzünden
- die gewünschte Flamme einstellen (z.B. „Sparflamme” 🔥),
- nach Beendigung des Garvorgangs den Brenner ausschalten, indem Sie den Drehknopfregler nach rechts drehen (Ausschaltstellung ●).

### Anzünden der Brenner mit dem Zünder*



- Druckschalter des Funkenzünders drükken,
- den Drehknopf bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme” 🔥,
- solange festhalten bis sich das Gas entzündet,
- die gewünschte Flamme einstellen (z.B. „Sparflamme” 🔥),
- nach Beendigung des Garvorgangs den Brenner ausschalten, indem Sie den Drehknopfregler nach rechts drehen (Ausschaltstellung ●).

### Anzünden von Brennern mit gekoppeltem Zünder

- den Drehknopf des gewählten Hahns bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme” 🔥,
- solange festhalten bis sich das Gas entzündet,
- Nach Entzündung der Flamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte Flammenhöhe einstellen.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

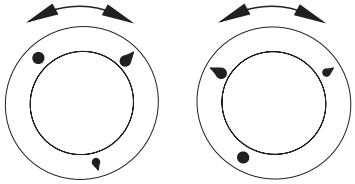
**Achtung!**
In Herdmodellen mit Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt an Oberflächenbrennern ist beim Zündungsvorgang der Drehknopf ca. 10 Sekunden lang bis zum Anschlag in der Stellung „große Flamme" zu halten, damit die Schutzvorrichtung anspricht.

### Wahl der Brennerflamme

Richtig kalibrierte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit klar eingezeichnetem Innenkegel. Die Wahl der Flammenhöhe hängt von der Stellung des Brennerdrehreglers ab:

- große Flamme
- kleine Flamme (oder auch: „Sparflamme")
- Ausschaltstellung (geschlossene Gaszufuhr)

Je nach Bedürfnissen kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.



*FALSCH* *RICHTIG*

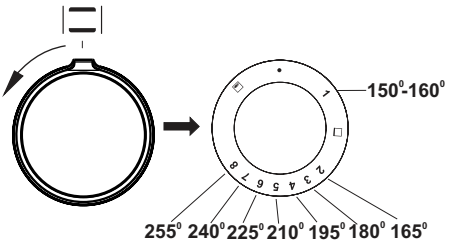
**Achtung!**
Es ist verboten die Flamme in dem Bereich zwischen der Ausschaltstellung ●und der Stellung „große Flamme" zu regulieren

### Funktionsweise der Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt

Einige Modelle sind mit einem automatischen System ausgestattet, das die Gaszufuhr zum Brenner abschneidet, falls die Flamme verschwindet.
Das System sichert vor einem unkontrollierten Gasaustritt, wenn die Flamme am Brenner, z.B. in Folge eines Überlaufens auf den Brenner, erlischt.
Ein erneutes Anzünden des Brenners erfordert das Eingreifen des Nutzers.

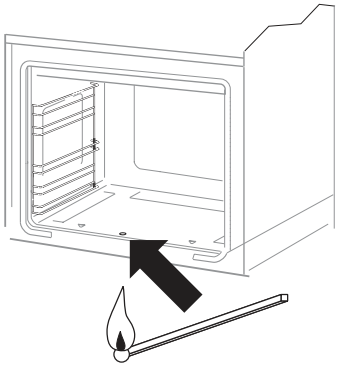
## Funktion und Bedienung des Backofens

Der Backofen kann von einem Backofengasbrenner oder von einem elektrischen Grill* beheizt werden. Die Backofenfunktion wird von einem Knebel gesteuert, der eine digitale Skala besitzt, die verschiedenen Thermoreglereinstellungen entspricht.




Anmerkung!
All unsere Backöfen sind mit Gashähnen ausgerüstet, die mit Temperaturreglern und Antiausflussschutz ausgestattet sind.
Um den Backofen zu entzünden, wie in der Beschreibung unten, muss der Knebel etwa 3 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dies ist die Zeit, die notwendig ist, um den Sensor aufzuwärmen und die Schutzfunktion ansprechen zu lassen. Wenn die Flamme ausgeht, sind die Zündungstätigkeiten erst nach nach Ablauf von 3 Sekunden zu wiederholen. Wenn die Flamme nicht beginnt, innerhalb von 10 Sekunden zu brennen, sind die Zündungstätigkeiten erst nach Ablauf von etwa 1 Minute zu wiederholen, d.h. nach der Backofendurchlüftung.

Um den Backofen zu entzünden:
- ein Zündholz anzünden,
- Knebel bis zum Anschlag drücken und nach links in die Position drehen, die der gewählten Temperatur entspricht,
- Zündholz an die Zündöffnung anlegen (siehe Bild unten) und Knebel noch etwa 3 Sekunden nach dem Gasanzünden gedrückt halten. Wenn die Flamme ausgegangen ist, ist die Zündungstätigkeit erst nach 3 Sekunden zu wiederholen.
- Flamme beobachten (eine deutliche Flammenverringerung bedeutet, dass die erforderliche Backofentemperatur erreicht worden ist).



**Anmerkung!**
Die Temperaturregelung ist nur bei geschlossener Backofentür möglich.
Um den Backofen abzustellen - Knebel nach rechts bis zum Anschlag verdrehen.

### Anzünden von Brennern mit gekoppeltem Zünder*

- den Drehknopf des gewählten Hahns bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „Position 8“,
- solange festhalten bis sich das Gas entzündet,
- Nach Entzündung der Flamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte Position einstellen.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

# BEDIENUNG

## Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

**Um den Grill einzuschalten:**

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

**Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!**

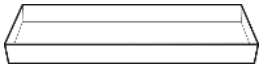
**Es wird empfohlen:**

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

## Gebäck

- Es kann in handelsüblichen Backformen und auf Blechen gebacken werden, die auf den Backofenrost gestellt werden sollten. Zum Backen empfehlen sich Aluminiumbleche oder in silberner Farbe beschichtete Bleche, die auf den Backofenrost passen. Plätzchenbleche oder handelsübliche Backformen sollten quer in den Backraum gestellt werden.



- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabellen, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

| GEBÄCKART | TEMPERATUR vorheizen [°C] | TEMPERATUR [°C] | BACKZEIT [min] | EIN-SCHUB-HÖHE |
|---|---|---|---|---|
| Obstkuchen | 170 | 160 | 60-70 | 2 |
| Sandkuchen | 170 | 150-160 | 20-40 | 2-3 |
| Biskuittorte | 170 | 150-160 | 20-30 | 2-3 |
| Plätzchen | 180 | 170 | 30-50 | 3 |
| Obstkuchen (Hefeteig) | 180 | 180 | 40-50 | 3 |
| Streuselkuchen | 200 | 180 | 40-60 | 3 |
| Obstkuchen (Mürbeteig) | 220 | 200 | 25-40 | 3 |
| Blätterteig | 230-250 | 200-220 | 15-20 | 3 |

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

## Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

| FLEISCHART | EINSCHUBHÖHE VON UNTEN | TEMPERATUR [°C] | GARZEIT IN MIN. |
|---|---|---|---|
| **RINDFLEISCH** | | | |
| Roastbeef oder Filet | | | |
| innen blutig („englisch") | 3 | 250 | 12-15 |
| vorheizen | | | na 1 cm |
| halb durchbraten („medium") | 3 | 250 | 15-25 |
| vorheizen | | | na 1 cm |
| durchbraten („well done") | 3 | 210-230 | 25-30 |
| vorheizen | | | na 1 cm |
| Braten | 2 | 200-220 | 120-140 |
| **SCHWEINEFLEISCH** | | | |
| Braten | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Schinken | 2 | 200-210 | 60-90 |
| Schweinefilet | 3 | 210-230 | 25-30 |
| **KALBFLEISCH** | 2 | 200-210 | 90-120 |
| **LAMMFLEISCH** | 2 | 200-220 | 100-120 |
| **WILD** | 2 | 200-220 | 100-120 |
| **GEFLÜGEL** | | | |
| Hähnchen | 2 | 220-250 | 50-80 |
| Gans (ca.2kg) | 2 | 190-200 | 150-180 |
| **FISCH** | 2 | 210-220 | 40-55 |

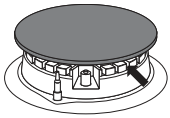
# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

**Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen, sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●"/„0" befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**

## Brenner, Rost des Herdoberblechs, Herdgehäuse

- Bei Verschmutzung von Rost und Brennern diese Ausstattungsteile vom Herd abnehmen und im warmen Wasser mit Zusatz von fett- und schmutzlöslichen Mitteln waschen. Danach trocken reiben. Ist der Rost abgenommen, so ist das Herdoberblech zu reinigen und mit einem trockenen und weichen Tuch abzuwischen. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte – siehe Abbildung unten. Die Düsenaustritte sind mit einem dünnen Kupferdraht zu reinigen. Keinen Stahldraht benutzen! Düsenaustritte nicht anbohren!



**Achtung!**
Brennerteile müssen stets trokken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

- Bei Emailleoberflächen schonende Reinigungsmittel verwenden. Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden.
- Bei Inox-Stahlherden ist die Arbeitsfläche vor Beginn der Nutzung sorgfältig zu reinigen. Besondere Vorsicht ist bei der Beseitigung von Kleberresten von Folien, die vom Herd während der Montage abgezogen werden, bzw. der Verpackungsklebebandstücke geboten. Die Arbeitsfläche regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Eine starke Verschmutzung der Arbeitsfläche, insbesondere das Einbrennen von übergelaufenem Kochgut vermeiden.

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Backofen

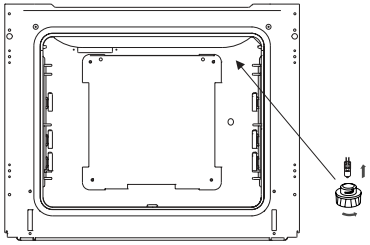
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

**Achtung!**
Für Reinigung und Wartung von Glasfronten keine Reinigungsmittel mit Schleifmitteln verwenden.

**Wechsel der Halogenleuchte im Backofen**

**Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.**

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf **„●" / „0"** drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend gsorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
  -Spannung 230V
  -Leistung 25W
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.

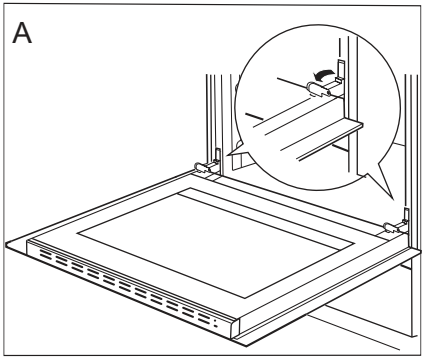


*Beleuchtung des Backofens*

**Achtung! Es ist darauf zu achten, dass die Halogenleuchte nicht direkt durch die Finger berührt wird.**

## Backofentür aushängen

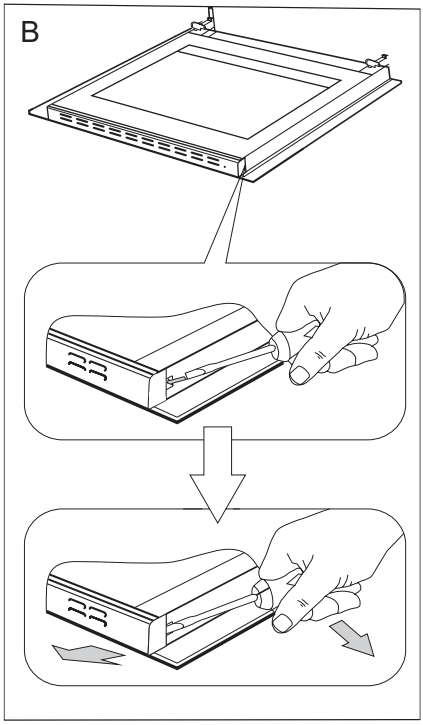
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.

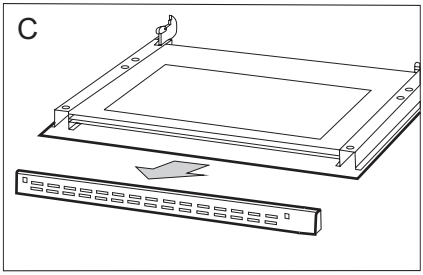



*Klappbügel nach oben drücken*

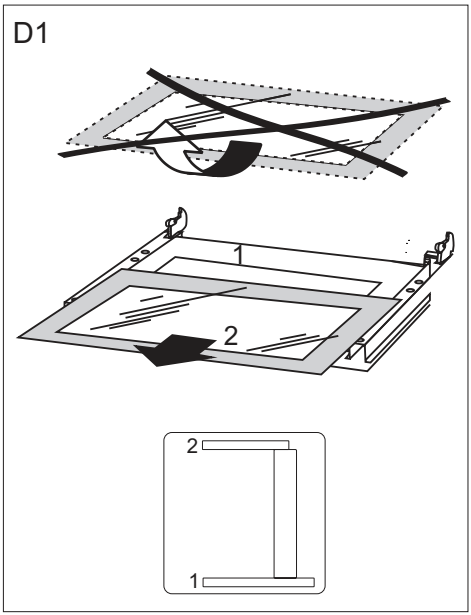
**Herausnahme der inneren Scheibe**

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C)

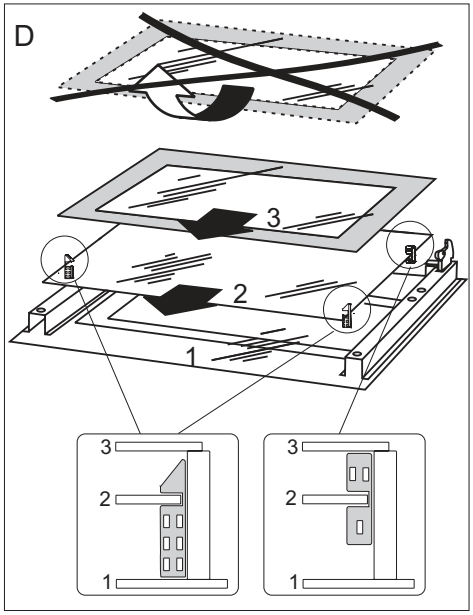


3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Zeichnung D und D1.
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.
   Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.
   **Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden**. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet". Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet".

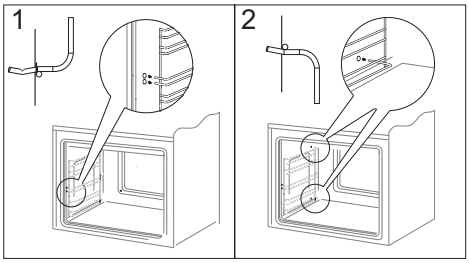



*Herausnahme der inneren Scheibe.*
*2 scheibe.*

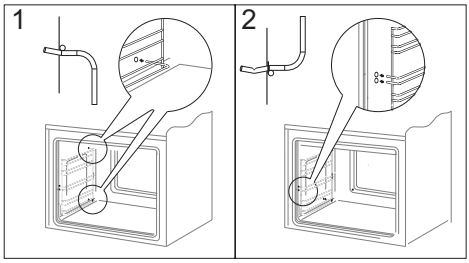



*Herausnahme der inneren Scheibe.*
*3 scheibe.*

- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.




*Herausnehmen der Blechträger*




*Einsetzen der Blechträger*

## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

**Achtung!**
Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen authorisierten Installateur vorzunehmen.

# WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

| PROBLEM | URSACHE | MASSNAHMEN |
|---|---|---|
| 1. Brenner zündet nicht | Verschmutzte Flammenaustritte | Gassperrventil zudrehen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner herausnehmen, Flammenaustritte reinigen und durchblasen |
| 2. Gaszünder zündet nicht | Stromausfall | Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen |
| | Gasausfall | Gassperrventil aufdrehen |
| | Verschmutzter (verölter) Gasanzünder | Gaszünder reinigen |
| | Hahndrehknopf nicht ausreichend lange gedrückt | Drehknopf gedrückt halten bis zur vollen Flamme um den Brennerkranz herum |
| 3. Flamme am Brenner erlischt | Hahndrehknopf zu schnell losgelassen | Drehknopf länger in der Position „große Flamme” gedrückt halten |
| 4. Elektroteile funktionieren nicht | Stromausfall | Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen |
| 5. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen | Glühlampe gelockert oder beschädigt | Defekte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Abschnitt *Reinigung und Wartung)*. |

# TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| Nennspannung | 230V~50 Hz |
| Gerätekategorien | DE II2ELL3B/P, AT II2H3B/P, NL II2L3B/P |
| Gerätemaße B/H/T | 60/85/60,5 cm |

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen EU-Norm EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

| | |
|---|---|
| Leistungsaufnahme im Standby-Modus [W] | - |
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand [W] | 0,0 |
| Leistungsaufnahme im Standby-Modus bei Netzanschluss [W] | - |
| Zeit bis zum automatischen Umschalten in den Standby-Modus/Aus-Zustand [min] | - |

***Herstellererklärung:***

*Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:*

- *Niederspannungsrichtlinie* ***2014/35/*EC,**
- *Elektromagnetische Verträglichkeit* **2014/30/EC,**
- *Richtlinie „Gasverbrauchseinrichtungen"* **2009/142/EC, (bis 20.04.2018)**
- *Verordnung (EU)* **2016/426** *des Europäischen Parlaments und des Rates (von 21.04.2018)*
- *Richtlinie ErP* **2009/125/EC.**

*Dem Gerät wurde deshalb das CE Zeichen zugewiesen und es erhielt* ***die Konformitätserklärung*** *vorgesehen für Marktaufsichtsbehörden.*

## CHER CLIENT,

*La cuisinière est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.*

*Chaque cuisinière qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.*

*Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer la cuisinière.*
*Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.*

*Conservez la notice dans un endroit facilement accessible.*
*Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.*

***Attention !***
*Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.*

*La cuisinière est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.*

*Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.*

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

**Attention.** L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière  En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

**Attention.** Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque  de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

**Attention.** Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Quand vous utilisez l'appareil, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance.

**Attention.** Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

**Attention.** Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

Avant de lever le couvercle, il est recommandé de le nettoyer complètement. Avant de baisser le couvercle, il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.

**ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

**MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés

**ATTENTION :** L'utilisation de l'appareil de cuisson entraine le dégagement de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. S'assurer que la pièce est bien aérée, surtout quand l'appareil est utilisé.

L'utilisation prolongée et intense de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple par l'augmentation de l'efficacité du système d'extraction mécanique si utilisé ou par l'installation d'un système d'extraction supplémentaire pour l'élimination en toute sécurité des produits de combustion et pour assurer en même temps la circulation de l'air dans la pièce.

Avant le montage d'un système de ventilation supplémentaire, consulter un spécialiste.

**ATTENTION :** L'appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson. Ne pas l'utiliser à d'autres fins comme chauffage des pièces par exemple.

Cet appareil est destiné à un usage ménager, pour les fonctions comme la cuisson, et pour les utilisateurs non experts.

Exemples d'environnements ménagers :

- maisons et appartements,
- boutiques, bureaux et autres lieux de travail similaires,
- exploitations agricoles,
- hôtels, maisons d'hôte et autres hébergements où l'appareil est utilisé par des utilisateurs qui ne sont pas experts.

# CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Veuillez faire attention aux enfants lors de l'utilisation de la cuisinière car ils ne connaissent pas les principes de son utilisation. Ils risquent de se brûler en touchant les brûleurs chauds, l'intérieur du four, les grilles, la porte, les récipients contenant des liquides chauds.
- Faites attention de ne pas laisser le câble de branchement électrique d'un appareil mécanique, p.ex. d'un mixeur, en contact des parties chaudes de la cuisinière.
- Ne mettez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement car ils peuvent s'enflammer lors de l'utilisation du four.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance. L'huile et la graisse peuvent s'enflammer en se surchauffant.
- Surveiller la cuisson pour éviter tout débordement sur les brûleurs.
- Si la cuisinière tombe en panne, ne pas l'utiliser tant qu'un technicien qualifié ne l'ait pas réparée.
- Ne pas ouvrir le robinet de gaz ou de bouteille, sans avoir vérifié au préalable que tous les robinets soient fermés.
- Il faut empêcher que les brûleurs deviennent sales et qu'il y ait des débordements d'aliments. Il faut les nettoyer et essuyer dès qu'ils refroidissent.
- Il est interdit de poser les récipients directement sur les brûleurs.
- Ne pas poser de récipients, dont le poids dépasse 10 kg, sur la grille au-dessus d'un brûleur, et les récipients, dont le poids dépasse 40 kg sur l'ensemble de la grille.
- Ne pas taper sur les manettes et les brûleurs.
- Ne pas poser d'objets, dont le poids dépasse 15 kg, sur la porte ouverte du four.
- Il est interdit de laisser les personnes non qualifiées réparer la cuisinière.
- Il est interdit de tourner les robinets de la cuisinière sans avoir à la main une allumette allumée ou tout autre dispositif pour allumer les brûleurs.
- Il est interdit de souffler le feu de brûleurs.
- Le couvercle en verre peut se fissurer lorsqu'il est surchauffé. Éteignez tous les brûleurs avant de baisser le couvercle. (Cuisinières équipées d'un couvercle en verre – voir « Caractéristiques du produit ».)

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Il est interdit d'adapter la cuisinière soi-même à un type de gaz différent, de la déplacer et de modifier le circuit d'alimentation. Seul un technicien qualifié est habilité à procéder à ces opérations.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Ne laissez pas les enfants et les personnes, qui n'ont pas lu la notice d'utilisation, s'approcher de la cuisinière.
- EN CAS DE FUITE DE GAZ, IL EST INTERDIT :
  d'allumer les allumettes, de fumer les cigarettes, d'allumer et d'éteindre les appareils électriques (sonnette ou interrupteur de lumière) et d'utiliser tout autre appareil électrique et mécanique, provoquant des étincelles électriques ou de choc. Il est alors nécessaire de fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet qui coupe l'alimentation de gaz et d'aérer la pièce. Ensuite, il faut appeler un technicien qualifié afin de réparer l'origine de la fuite.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil (suivant le principe ci-dessus) et avertir un point de service après vente.
- Il est interdit de brancher des câbles d'antenne, p.ex. radio, à l'installation de gaz.
- En cas d'inflammation du gaz, fuyant d'une installation non étanche, il faut couper immédiatement le passage du gaz à l'aide de la vanne d'arrêt.
- En cas d'inflammation du gaz fuyant de la bouteille parce que le robinet est mal fermé, il faut : jeter un plaid mouillé sur la bouteille pour la refroidir et fermer le robinet. Une fois la bouteille refroidie, faites la sortir aussitôt. Il est interdit de réutiliser la bouteille endommagée.
- Si vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant plusieurs jours, fermez la vanne d'arrêt d'alimentation de gaz. Si vous utilisez, en revanche, une bouteille de gaz, fermez la valve de la bouteille après chaque utilisation.

# COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière :

- **Utilisez des récipients appropriés.**

La taille de récipients utilisés ne doit jamais être inférieure de la couronne du brûleur.
N'oubliez pas de couvrir les récipients avec un couvercle.

- **Veillez à la propreté des brûleurs, de la grille et de la table de cuisson.**

Les surfaces sales perturbent le passage de la chaleur ; certaines brûlures ne peuvent être éliminées qu'à l'aide des produits de nettoyage polluants.
Veillez en particulier à la propreté des orifices des anneaux intérieurs et des orifices de brûleurs.

- **Éviter d'enlever le couvercle, si cela n'est pas nécessaire.**

Éviter d'ouvrir la porte du four, si cela n'est pas nécessaire.

- **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**

Il est plus économique de préparer de la viande de 1 kg dans une casserole sur le brûleur de la cuisinière.

- **Utilisez la chaleur accumulée du four.**

Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il est recommandé d'éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

- **Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four.**
- **Veillez à bien fermer la porte du four.**

Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

- **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congélateurs.**

Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

## DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation de l'environnement.
Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

## RETRAIT D'EXPLOITATION

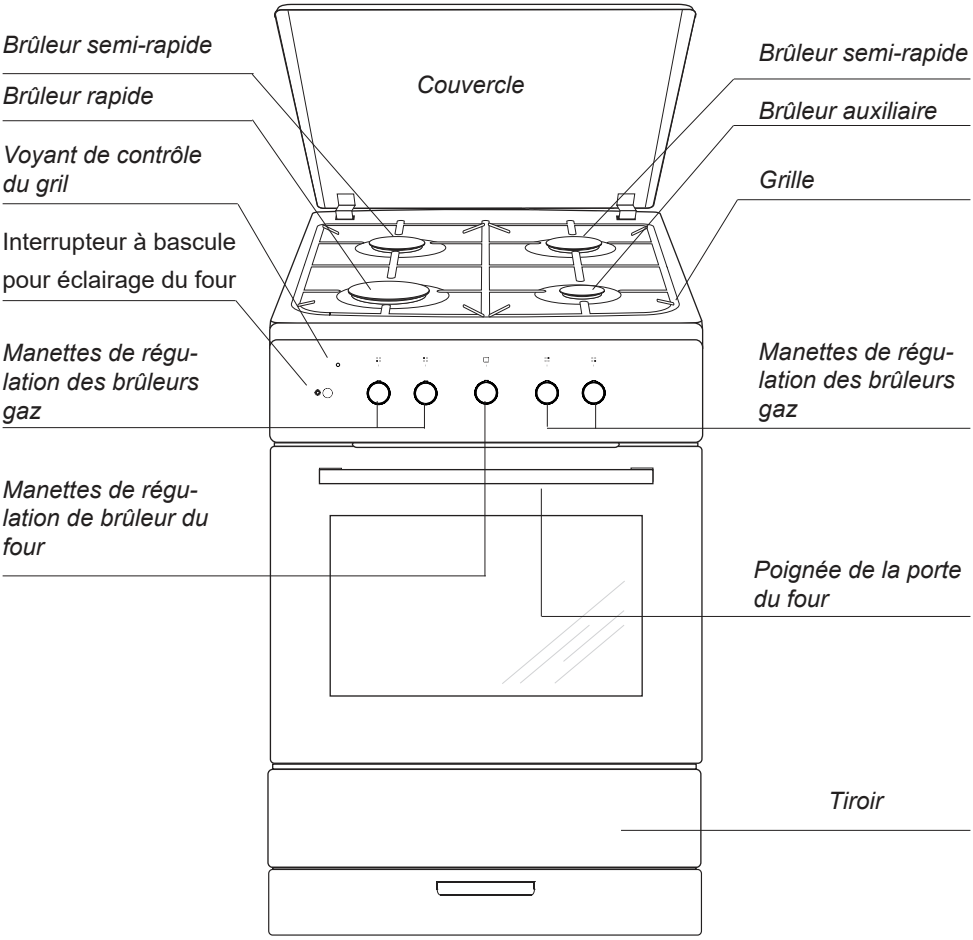


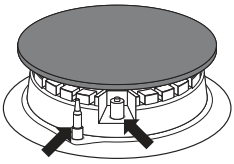
Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

# DESCRIPTION DU PRODUIT



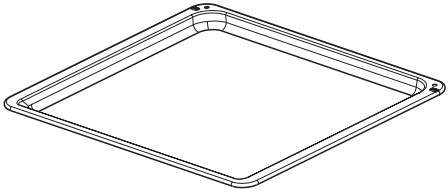
*Dispositif anti-fuite du gaz**

*Allumeurétincelle**

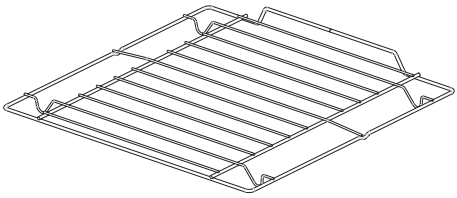
*en fonction du modéle

# CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

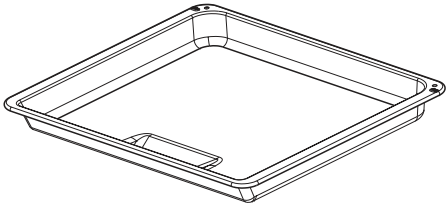
Équipement de la cuisinière



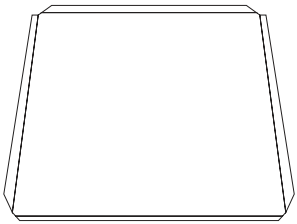
*Plat à pain**



grille pour grillades
(grille à gratiner)

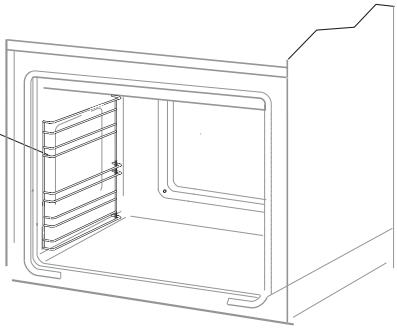


*Plat à rôtissage**



*Plat à pain*

Gradins fils
de la paroi latérale



*en fonction du modéle

# INSTALLATION

Les instructions ci-après s'adressent au technicien qualifié qui installe l'appareil. L'objectif de ces instructions consiste à garantir que toutes les opérations liées à l'installation et à l'entretien soient les plus professionnelles possible.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

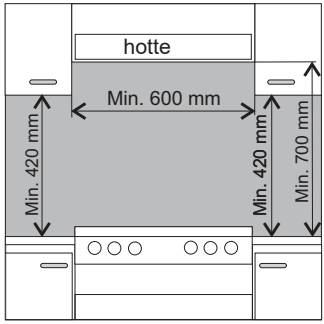
- Les principes de réglage de cet appareil sont indiqués sur la plaque signalétique.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'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.

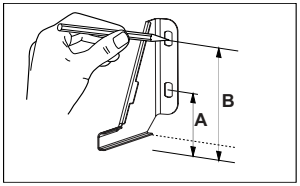
## Encastrement

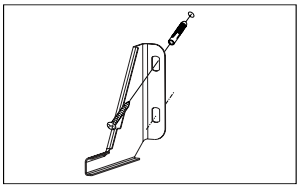
- La cuisine devrait être un endroit sec et aéré et être équipée d'une ventilation efficace, conformément aux consignes techniques.
- La pièce devra être équipée d'un système de ventilation, permettant d'évacuer les émissions formées lors de la combustion. Cette installation devrait comprendre une grille d'aération ou une hotte. Il faut monter les hottes suivant les instructions précisées dans les notices d'utilisation jointes. La cuisinière devrait être bien placée afin de garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Si l'appareil est utilisé de manière prolongée et intense, il est recommandé d'ouvrir une fenêtre pour améliorer la ventilation.
- En ce qui concerne la protection contre le surchauffement des surfaces annexes, la cuisinière à gaz est un appareil de classe X ; elle ne peut donc être encastrée que jusqu'à la hauteur de table de travail, à savoir environ 850 mm à partir du sol. Il est déconseillé de l'encastrer au-dessus de ce niveau.

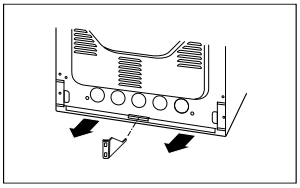
  Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher. En cas de doute sur la résistance thermique de meubles, il faut encastrer la cuisinière dans les meubles, en gardant une distance d'environ 2 cm. Le mur derrière la cuisinière devrait résister aux températures élevées. Lors de l'utilisation de la cuisinière, sa paroi arrière peut se chauffer jusqu'à environ 50 °C au-dessus de la température ambiante.
- Il faut poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas placer sur une base élevée).
- Avant toute utilisation, il est nécessaire de niveler la cuisinière, ceci est particulièrement important pour une répartition uniforme de l'huile dans une poêle. Les pieds réglables, que vous trouverez dans le tiroir, le permettent. Zone de réglage +/- 5 mm.



**Montage du système de blocage protégeant contre le basculement de la cuisinière.**
Le système de blocage est monté afin d'empêcher le basculement de la cuisinière. Grâce au système de blocage protégeant contre le basculement de la cuisinière l'enfant ne devrait pas être en mesure par exemple de grimper sur la porte du four et de cette façon basculer la cuisinière.





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

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

## Raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz

**Attention !**
Il faut raccorder la cuisinière à l'installation de gaz avec le gaz auquel elle a été adaptée. La plaque signalétique précise le type de gaz auquel la cuisinière a été adaptée en fabrique. Seul un installateur agréé peut raccorder la cuisinière et il est le seul à avoir le droit de l'adapter à un autre type de gaz.

**Consignes pour l'installateur**
L'installateur doit :

- être agréé pour effectuer l'installation du gaz,
- consulter les informations sur la plaque signalétique, concernant le type de gaz auquel la cuisinière est adaptée, et les comparer aux conditions de livraison de gaz dans le lieu d'installation,
- vérifier :
  - l'efficacité de la ventilation, autrement dit, de la circulation de l'air dans les pièces,
  - l'étanchéité des raccords de la robinetterie de gaz,
  - l'efficacité du fonctionnement de tous les éléments fonctionnels de la cuisinière,
  - si l'installation électrique est adaptée au travail avec le conducteur de protection (neutre).

**Attention !**
Après chaque remplacement du réducteur il faut effectuer un contrôle technique de la cuisinière qui comprend les valves de gaz et le fonctionnement de la protection anti-échappement.

**Attention !**
Seul un installateur agréé, en suivant les consignes de sécurité, est habilité à raccorder la cuisinière à la bouteille de gaz liquéfié ou à l'installation existante.

La cuisinière est dotée des tubulures rayées de diamètre 1/2". Il est recommandé de rendre étanches les jonctions à l'aide d'une bande de téflon. L'utilisation d'un couple trop élevé ou de l'étoupe peut endommager la jonction et la rendre non étanche.

Lors du raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz liquéfié, il faut monter un embout métal de longueur 0,5 m au minimum avec un embout de tuyau 8x1 mm sur la prise R1/2". Il est nécessaire de démonter le ressort de la charnière du couvercle afin de monter l'embout. La conduite d'alimentation de gaz ne devrait pas toucher les éléments en métal de la paroi arrière de la cuisinière.

**Attention !**
Une fois la cuisinière installée, il est nécessaire de vérifier si tous les raccords sont étanches au moyen, p.ex. d'eau savonneuse.
Il est interdit d'utiliser le feu pour vérifier l'étanchéité.

## Raccordement électrique

- La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 $mm^2$ de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
  — le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
  — l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  — la prise est facilement accessible.

## Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz

Cette opération ne peut être effectuée que par un installateur agréé.

Si le gaz d'alimentation de la cuisinière est différent de celui prévu initialement, à savoir G20 20 mbar, il faut changer les injecteurs des brûleurs et régler la flamme.

Afin d'adapter la cuisinière à consommer un autre type de gaz, il faut :

- changer les injecteurs (voir les tableaux ci-après),
- régler la flamme « économique ».

**Attention !**
Les cuisinières livrées par le fabricant sont équipées de brûleurs adaptés pour consommer du gaz, précisé sur la plaque signalétique.

| **Brûleur de type Defendi** (selon le marquage « *DEFENDI* » sur le corps du brûleur) | | | **Type de gaz** | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | G20 2E - 20mbar<br>G25 2L - 25mbar | G30 3B/P - 30mbar | G30 3B/P - 50mbar |
| | | | | | |
| Auxiliaire | Diamètre de la buse | mm | 0,77 | 0,50 | 0,46 |
| | Puissance max. | kW | 1,00 | 1,00 | 1,00 |
| | Consommation de gaz | g/h | - | 73 | - |
| Moyenne | Diamètre de la buse | mm | 0,97 | 0,65 | 0,60 |
| | Puissance max. | kW | 1,75 | 1,75 | 1,75 |
| | Consommation de gaz | g/h | - | 127 | - |
| Grande | Diamètre de la buse | mm | 1,29 | 0,87 | 0,79 |
| | Puissance max. | kW | 3,00 | 3,00 | 3,00 |
| | Consommation de gaz | g/h | - | 218 | - |
| Four | Diamètre de la buse | mm | 1,30 | 0,84 | 0,75 |
| | Puissance max. | kW | 2,80 | 2,80 | 2,80 |
| | Consommation de gaz | g/h | - | 204 | - |

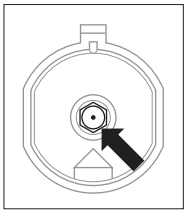
### Procédure lors du changement du type de gaz

| Brûleur | Flamme | Changement d'armature du gaz liquéfié en gaz naturel | Changement d'armature du gaz naturel en gaz liquéfié |
|---|---|---|---|
| de surface | pleine | 1.Changer la buse du brûleur par une appropriée selon le tableau des buses | 1.Changer la buse du brûleur par une appropriée selon le tableau des buses |
| | économe | 2.Visser légèrement le tournevis de réglage et vérifier le volume de la flamme. | 2.Visser légèrement le tournevis de réglage et vérifier le volume de la flamme |
| du four | plein | 1.Changer la buse du brûleur par une appropriée selon le tableau des buses. | 1.Changer la buse du brûleur par une appropriée selon le tableau des buses |
| | économe | 2.Visser légèrement le tournevis de réglage et vérifier le volume de la flamme. La température du four doit être à 150 $^{O}$C. | 2.Visser légèrement le tournevis de réglage et vérifier le volume de la flamme. La température du four doit être à 150 $^{O}$C. |

Afin de tout régler, veillez retirer les manettes de robinets

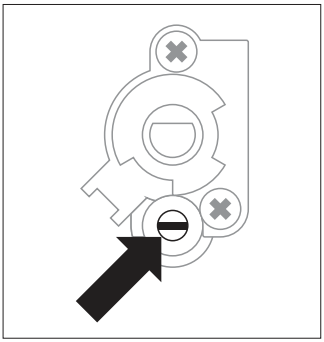
# INSTALLATION

Les brûleurs de foyer employés ne nécessitent pas de régler l'air primaire. Une flamme correcte forme des cônes bleus-verts. Une flamme courte bruyante ou longue, jaune et dégageant une fumée, sans les cônes bien formés, prouve que soit la qualité du gaz dans l'installation est inexacte soit le brûleur est endommagé ou sale. Afin de vérifier la flamme, il faut chauffer le brûleur pendant environ 10 minutes à fond et ensuite tourner la manette à la flamme réduite. La flamme ne devrait ni s'éteindre ni sauter sur l'injecteur.



Changement d'injecteur du brûleur- dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé à douille 7 et l'échanger contre un injecteur, approprié au type de gaz (voir les tableaux).

Dans les cuisinières munies d'un dispositif de sécurité, vous trouverez un robinet doté d'un dispositif anti-fuite, cf. figure. Il faut régler les robinets lorsque le brûleur est allumé, position : flamme réduite, à l'aide d'un tournevis de régulation de 2,5 mm.



Le réglage de la flamme économe doit être effectué par un installateur sur place chez l'utilisateur. Dépend du type de gaz utilitaire et de sa pression.

## Première utilisation

- retirez les éléments d'emballage,
- retirez doucement les étiquettes de la porte du four sans en enlever la bande de colle,
- videz le tiroir, nettoyez bien la cavité du four pour ne pas laisser de traces de produits d'entretien,
- retirez les éléments d'équipement du four et nettoyez-les dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle,
- allumez un dispositif de ventilation ou ouvrez une fenêtre,
- chauffez le four (à la température 250 °C, pendant environ 30 min.), éliminez les salissures et nettoyez soigneusement.

**Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.**

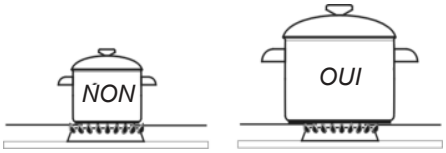
# FONCTIONNEMENT

## Utilisation des brûleurs de foyer

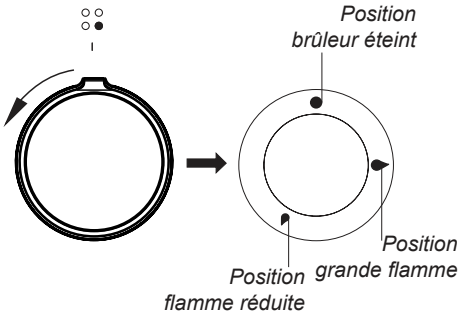
### Choix de récipients

Veillez utiliser des récipients dont le diamètre du fond soit toujours supérieur à la couronne de la flamme du brûleur et couvrir le récipient avec un couvercle. Il est recommandé que le diamètre du récipient soit environ 2,5 – 3 plus grand que le diamètre du brûleur, autrement dit, pour un brûleur :

- auxiliaire – récipient dont le diamètre varie entre 90 et 150 mm,
- semi-rapide – récipient dont le diamètre varie entre 160 et 220 mm,
- rapide – récipient dont le diamètre varie entre 200 et **240** mm, et la hauteur du récipient ne devrait pas dépasser son diamètre.




### Manette de régulation de brûleurs




### Allumage des brûleurs sans allumeur

- allumer une allumette,
- enfoncer la manette à fond et tourner à gauche jusqu'à la position « grande flamme » 🔥,
- allumer le gaz à l'aide de l'allumette,
- positionner la flamme souhaitée (p.ex. « économique » 🔥),
- une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur en tournant la manette à droite (position éteint ●).

### Allumage de brûleurs au moyen d'un allumeur*



- appuyer sur le bouton d'allumeur étincelle, indiqué par ↯,
- enfoncer la manette à fond et tourner à gauche jusqu'à la position « grande flamme » 🔥,
- maintenir jusqu'à ce que le gaz s'allume,
- positionner la flamme souhaitée (p.ex. « économique » 🔥),
- une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur en tournant la manette à droite (position éteint ●).

### Allumer les brûleurs au moyen d'un allumeur combiné à la manette

- enfoncer à fond la manette de robinet du brûleur choisi et tourner à gauche jusqu'à la position « grande flamme » 🔥 ,
- maintenir jusqu'à ce que le gaz s'allume,
- une fois la flamme du brûleur allumée, lâcher légèrement la manette pour régler la taille de la flamme.

*en fonction du modéle

# FONCTIONNEMENT

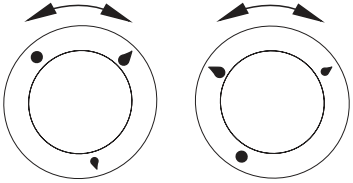
**Attention !**
Dans les modèles de cuisinières, équipées d'un dispositif anti-fuite de brûleurs de foyer, lorsque vous allumez un brûleur, il faut maintenir enfoncée à fond la manette pendant environ 10 secondes dans la position « grande flamme » pour que le dispositif fonctionne.

## Choix de la flamme du brûleur

Les flammes de brûleurs réglés correctement sont bleues claires et dotées d'un cône inférieur bien formé. Pour choisir la taille de la flamme, il faut manœuvrer les manettes du brûleur :

- grande flamme
- petite flamme (appelée « économique »)
- ● brûleur éteint (circulation du gaz fermée)

Il est possible de déterminer la taille de la flamme selon vos besoins.



*NON* *OUI*

**Attention !**
Il est interdit de régler la flamme entre la position brûleur éteint ● et la position grande flamme .

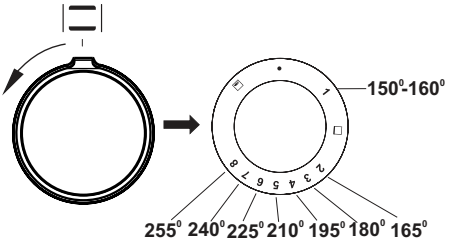
## Fonctionnement du dispositif anti-fuite de gaz

Certains modèles (voir le tableau, page 10) sont munis d'un système automatique qui coupe l'arrivée du gaz au cas de disparition de la flamme.
Ce système protège contre une fuite du gaz lorsque la flamme s'éteint, p.ex. quand un aliment déborde.
L'utilisateur doit alors rallumer le brûleur lui-même.

## Fonctions et utilisation du four

Commande du four (sélecteur de température)

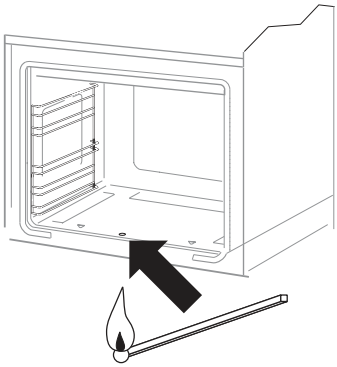
Appuyez sur le bouton de commande, jusqu'à butée, tournez-le en position 8 et allumez le gaz.




Maintenez le bouton enfoncé durant 10 secondes environ, le temps de chauffer le thermocoupte. La flamme se maintient et vous pouvez tourner le bouton sur la position de la température choisie. Voyez dans le tableau ci-dessous les correspondances entre les chiffres de 1 à 8 et les températures.

**Allumage manuel**

Si votre cuisinière n'est pas équipée d'un allumage électrique, ou en cas de panne de courant, utilisez un allume-gaz ou des allumettes. Présentez la pointe de l'allume-gaz ou l'allumette au bord de la coiffe des brûleurs du plan supérieur de cuisson, ou à la buselure d'allumage du brûleur du four.



**Allumage electrique***

L'allumage électrique vous offre un plus grand confort d'utilisation. Chaque brûleur est équipé d'une électrode d'allumage.

**Allumer les brûleurs au moyen d'un allumeur combiné à la manette***

- enfoncer à fond la manette de robinet du brûleur choisi et tourner à gauche jusqu'à la position 8 ,
- maintenir jusqu'à ce que le gaz s'allume,
- une fois la flamme du brûleur allumée, lâcher légèrement la manette pour régler la taille de la flamme.

*en fonction du modéle

# FONCTIONNEMENT

## Utilisation du grilloir

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

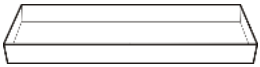
Pour mettre en marche le grilloir :

- mettez la manette du four sur la position marquée du symbole
- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèchefrites directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

**Attention !**
Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.
Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.
Gardez les enfants à distance !

## Cuissons

- Il est possible de préparer vos pâtisseries/gâteaux dans les moules achetés dans le commerce. Nous recommandons d'utiliser les accessoires en aluminium ou avec un revêtement argenté. Les dimensions doivent être adaptées aux dimensions des grilles. Les moules achetés dans le commerce doivent être disposés dans le sens de la largeur du four.



- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre est sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veillez suivre les consignes de la notice.

| TYPE DE CUISSON | TEMPÉRATURE four préchauffé [°C] | TEMPÉRATURE [°C] | DURÉE EN MIN. | NIVEAU BAS |
|---|---|---|---|---|
| Tarte aux fruits | 170 | 160 | 60-70 | 2 |
| Sablé | 170 | 150-160 | 20-40 | 2-3 |
| Tarte biscotte | 170 | 150-160 | 20-30 | 2-3 |
| Petits gâteaux | 180 | 170 | 30-50 | 3 |
| Tarte aux fruits (pâte à levure) | 180 | 180 | 40-50 | 3 |
| Tarte saupoudrée | 200 | 180 | 40-60 | 3 |
| Tarte aux fruits (pâte brisée) | 220 | 200 | 25-40 | 3 |
| Pâte feuilletée | 230-250 | 200-220 | 15-20 | 3 |

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

## Rôtissage

- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).

**TABLEAU : Rôtissage**

| TYPE DE VIANDE | NIVEAU BAS | TEMPÉRATURE [°C] | DURÉE EN MIN. |
|---|---|---|---|
| **BOEUF** | | | |
| Roastbeef ou filet | | | |
| saignant (« english ») | 3 | 250 | 12-15 |
| four préchauffé | | | na 1 cm |
| cuit (« medium ») | 3 | 250 | 15-25 |
| four préchauffé | | | na 1 cm |
| bien cuit (« well done ») | 3 | 210-230 | 25-30 |
| four préchauffé | | | na 1 cm |
| Rôti | 2 | 200-220 | 120-140 |
| **PORC** | | | |
| Rôti | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Jambon | 2 | 200-210 | 60-90 |
| Filet | 3 | 210-230 | 25-30 |
| **VEAU** | 2 | 200-210 | 90-120 |
| **AGNEAU** | 2 | 200-220 | 100-120 |
| **GIBIER** | 2 | 200-220 | 100-120 |
| **VOLAILLE** | | | |
| Poulet | 2 | 220-250 | 50-80 |
| Oie (environ 2 kg) | 2 | 190-200 | 150-180 |
| **POISSONS** | 2 | 210-220 | 40-55 |

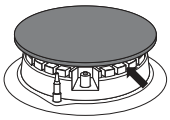
# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière permettent de rallonger la période de son exploitation.

**Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « ● »/« 0 ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.**

## Brûleurs, grille de la table de cuisson, revêtement de la cuisinière

- Au cas où les brûleurs et la grille deviennent sales, il faut enlever ces éléments de la cuisinière et les laver à l'eau chaude à l'aide des produits nettoyants. Ensuite, il faut les essuyer. Une fois la grille enlevée, laver la table de cuisson et essuyer à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez en particulier à la propreté des orifices des anneaux intérieurs, voir les dessins ci-dessous. Pour nettoyer les orifices d'injecteurs de brûleurs, utiliser un fil fin en cuivre. Il est interdit d'utiliser un fil en acier et d'agrandir les orifices.



**Attention !**
Les éléments du brûleur doivent toujours rester secs. Des particules d'eau peuvent freiner la sortie du gaz et entraîner un mauvais fonctionnement du brûleur.

- Utiliser des produits doux pour nettoyer les surfaces émaillées. Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage forts, p.ex. poudres abrasifs, pâte abrasive, pierres de rodoir, pierres ponces, etc.
- Avant de commencer à utiliser la cuisinière dotée d'une table inoxydable, il faut la nettoyer soigneusement. Prêtez une attention particulière à nettoyer toutes les traces de colle sur le plastique enlevé lors du montage ou de scotch utilisé pour emballer la cuisinière. Il est nécessaire de nettoyer la table après chaque utilisation.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Four

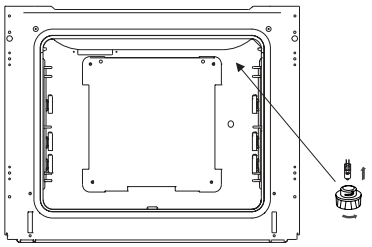
- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

**Attention !**
Évitez les produits abrasifs pour nettoyer et entretenir les fronts en verre.

**Comment changer l'ampoule halogène de l'éclairage du four**

**Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.**

- Positionner toutes les manettes sur '●' / '0' et débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.
- Retirer et laver le globe de la lampe et ne pas oublier de l'essuyer.
- Retirer l'ampoule halogène en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle:
  -tension 230V
  -puissance 25W
  - G9
- Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
- Retirer le globe de la lampe.

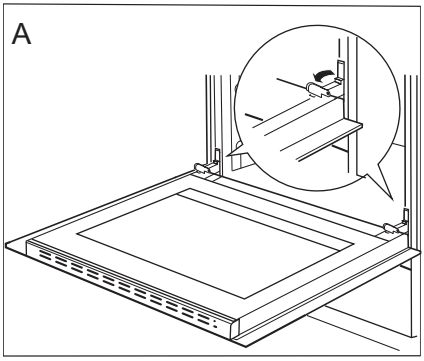


*Lampe du four*

**Attention! Prendre soin de ne pas toucher l'ampoule halogène directement avec les doigts.**

## Retrait de la porte

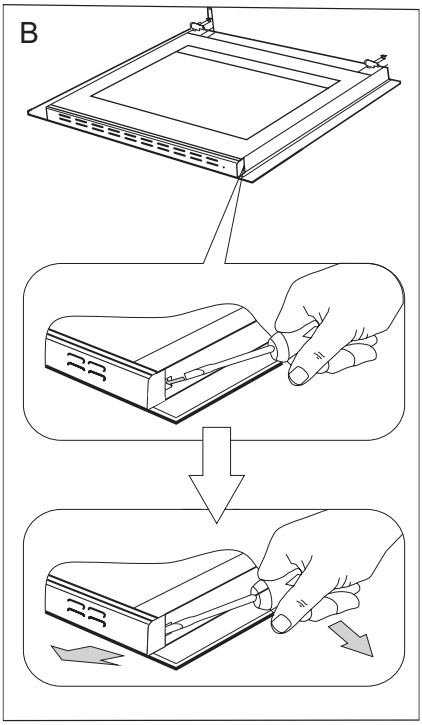
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.

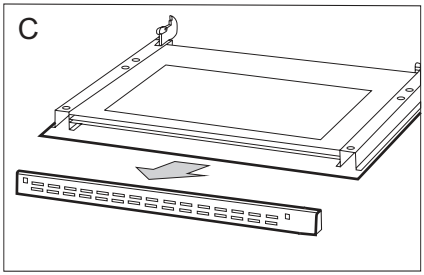



*Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières*

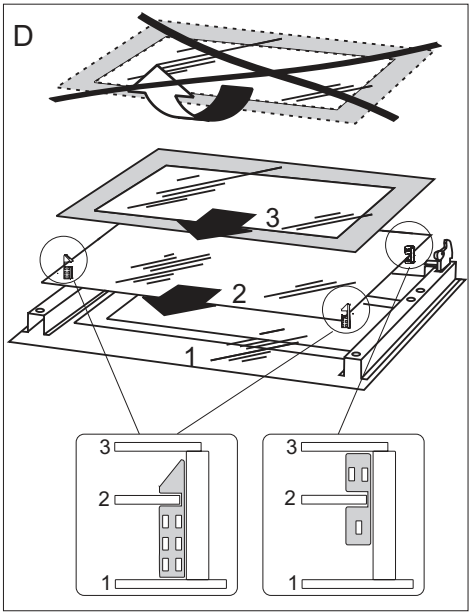
**Démontage de la vitre intérieure**

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)

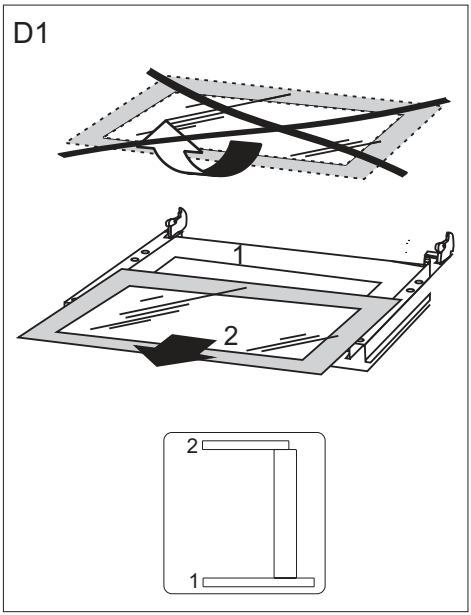


3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Schéma D, D1.
4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.
   La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.
   **Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte**. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.

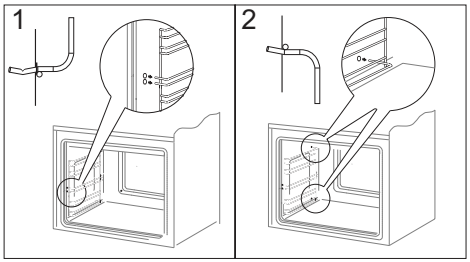



*Démontage de la vitre intérieure.*
*3 de la vitre.*

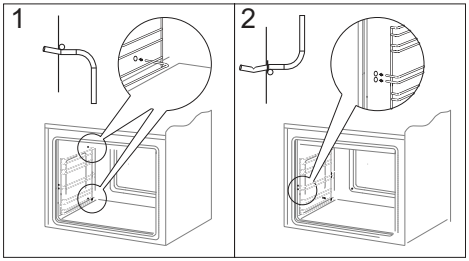



*Démontage de la vitre intérieure.*
*2 de la vitre.*

- Les cuisinières marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.




*Retirement des échelles latérales*




*Retirement des échelles latérales*

**Contrôles périodiques**

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.

**Note :** les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

# COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière
- couper l'alimentation électrique
- avertir le service après vente
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

| PROBLÈME | CAUSE | PROCÉDURE |
|---|---|---|
| 1.Le brûleur ne s'allume pas | orifices de flammes obstrués | fermez la vanne d'arrêt de gaz, fermez les robinets de brûleurs, aérez la pièce, enlevez le brûleur, nettoyez et soufflez dans les orifices de flammes |
| 2.L'allumeur du gaz ne fonctionne pas | coupure de courant | vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le |
| | coupure de gaz | ouvrez la vanne d'arrêt de gaz |
| | allumeur de gaz sale (graissé) | nettoyez l'allumeur de gaz |
| | vous n'avez pas maintenu la manette assez longtemps | maintenez la manette enfoncée jusqu'à ce qu'une pleine flamme apparaisse autour de la couronne du brûleur |
| 3.La flamme s'éteint lors de l'allumage du brûleur | vous avez lâché la manette trop rapidement | maintenez la manette enfoncée à la position « grande flamme » |
| 4.Le dispositif électrique ne fonctionne pas | coupure de courant | vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le |
| 5.L'éclairage du four ne fonctionne pas | l'ampoule est dévissée ou défectueuse | vissez ou changez l'ampoule *(cf. chapitre Nettoyage et entretien)* |
| | | |

# DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Tension nominale | 230 V~50 Hz |
| Catégorie du produit | DE II2ELL3B/P, AT II2H3B/P, NL II2L3B/P |
| Dimensions de la cuisinière(L/H/P) | 60/85/60,5 cm |

Conforme aux exigences UE normes EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

| | |
|---|---|
| Consommation électrique en mode veille [W] | - |
| Consommation électrique en mode arrêt [W] | 0,0 |
| Consommation électrique en mode veille avec connexion au réseau [W] | - |
| Temps de passage automatique en mode veille/arrêt [min] | - |

***Déclaration du producteur***

*Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :*

- *directive « basse tension » **2014/35/EC,***
- *directive « compatibilité électromagnétique » **2014/30/EC,***
- *directive « appareils à gaz » **2009/142/EC,** (à 20.04.2018)*
- *règlement **(UE) 2016/426** du Parlement européen et du Conseil (de 21.04.2018)*
- *directive ErP **2009/125/EC,***

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée CE et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

# DEAR CUSTOMER,

*The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.*

*Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.*

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.*
*By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

*It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.*
*It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.*

***Caution!***
*Do not use the cooker until you have read this instruction manual.*
*The cooker is intended for household use only.*
*The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*

**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.

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

**Warning:** 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.

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

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

**Warning:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**Warning:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibillity of electric shock.

Before opening the cover, cleaning it of any dirt is recommended. The cooker hob surface should be cooled down before closing the cover.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

**Caution:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

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

**CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation.

Consult a professional before installation of the additional ventilation.

**CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

This appliance is for typical housekeeping functions (e.g. cooking) by non-expert users.

Examples of household environment are:

- house or apartments;
- shops, offices and other similar working environments;
- farm houses;
- hotels, motels, bed and breakfast and other residential type environments where appliances are used by non-expert users.

# SAFETY INSTRUCTIONS

- Please pay attention to children whilst the cooker is in operation, as children do not know the rules of cooker use. In particular, hot surface burners, the oven chamber, grates, the door pane, and pans containing hot liquids standing on the hob may cause burns to children.
- Mind that electrical connection leads from other home appliances (e.g. of a food mixer) do not touch hot parts of the cooker.
- Do not place flammable material into the drawer whilst using the oven, as it may catch a fire.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- At the point of boiling, mind to avoid spills on the burner.
- If the cooker is damaged, it may be used again only after the fault has been fixed by a specialist.
- Do not open the tap on the gas connection or cylinder valve before checking that all burner knobs are closed.
- Do not allow the burners to be soiled or liquids to spill on the burners. If soiled, clean and dry burners immediately after they have cooled down.
- Do not put pans directly onto burners.
- Do not place pans with a weight greater than 10 kg onto the grate over one burner, or pans with a total weight of over 40 kg on the whole grate.
- Do not hit the knobs and burners.
- Do not put objects with a weight greater than 15 kg onto the open oven door.
- Alterations and repairs carried out by an unqualified person are not allowed.
- Do not open the cooker knobs before already having a lighted match or a gas lighter in your hand.
- Do not put out a burner flame by blowing.
- A glass cover may crack when heated. Switch off all the burners before lowering the cover. (Cookers with a glass cover).

# SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not make your own alterations to the cooker in order to adapt it to a different type of gas, move the cooker to another place or make changes to the power supply. These operations may only be carried out by an authorised electrician or fitter.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Keep young children and people not acquainted with the instruction manual away from the cooker.
- IN CASE OF ANY SUSPICION OF GAS LEAKAGE YOU MUST NOT:
  light matches, smoke cigarettes, switch electrical receivers (door bell or light switch) on and off, or use other electric and mechanical devices that create electrical or percussive sparks. In such a case, immediately close the cylinder valve or tap cutting off gas supply, air the room, and then call a person authorised to repair the source of the leakage.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power (applying the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not attach any antenna cords (e.g. radio) to the gas supply.
- In a case of gas escaping from leaky piping and catching fire, close gas supply immediately using a cutting-off valve.
- In a case of gas escaping from a leaky cylinder and catching fire: throw a wet blanket over the cylinder to cool it down and turn off the cylinder valve. After it has cooled down, take the cylinder out to an open space. Do not use the damaged cylinder.
- When the cooker is not to be used for several days, close the main valve on the gas piping; when using a gas cylinder, close it after each use.

# HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

A saucepan should never be smaller than a burner crown.
Always remember to cover and pans.

- **Ensure burners, the grate the hob are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.
In particular, ensure that flame openings in the rings under caps, and openings of burner nozzles are clean.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker burner.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes it is recommended to switch off the oven 10 minutes before the end time.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE

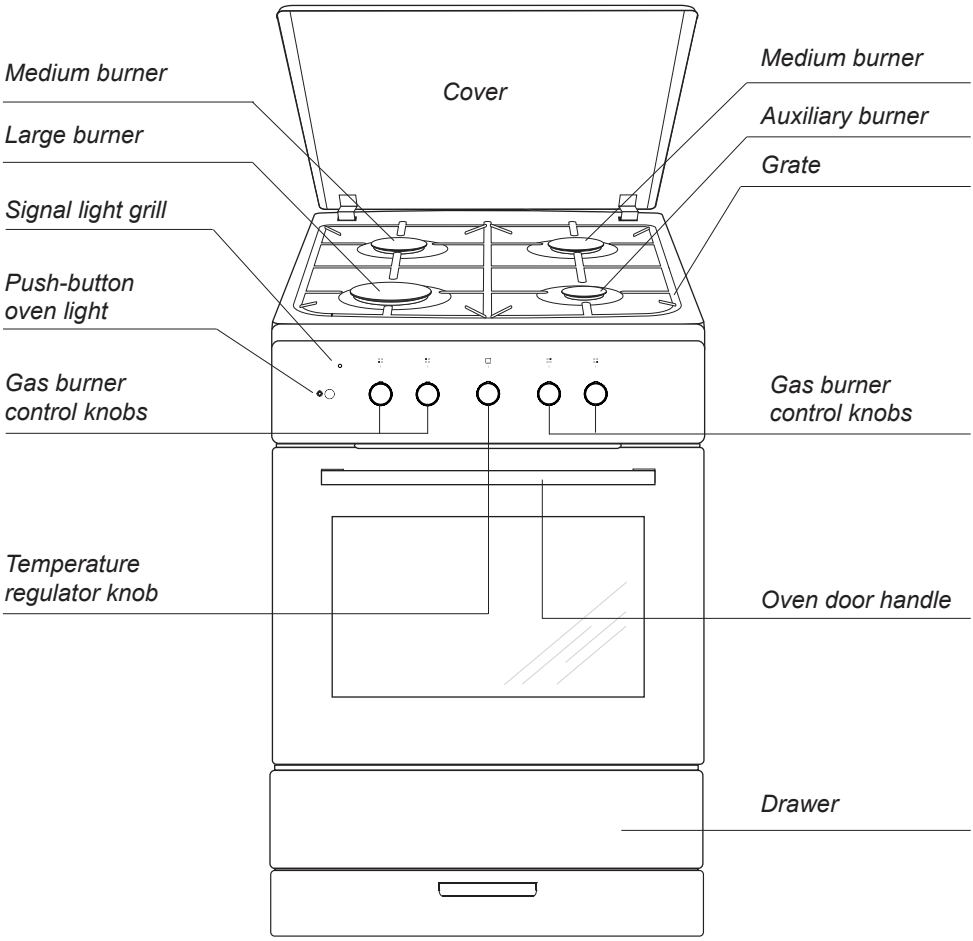


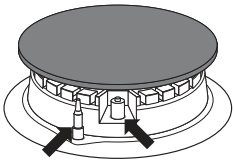
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



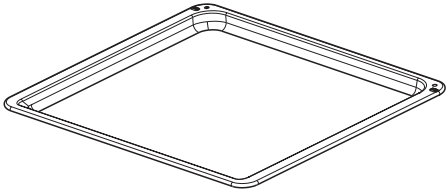



*Burner safety valve** *Spark ignitor**

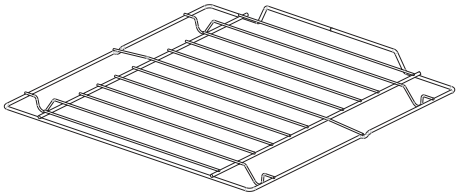
*if available

# SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

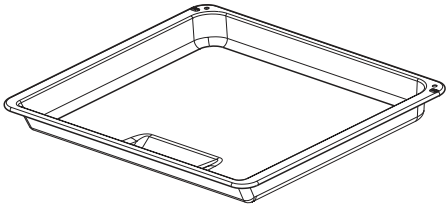
Cooker fittings:



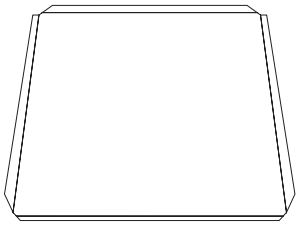
*Baking tray**



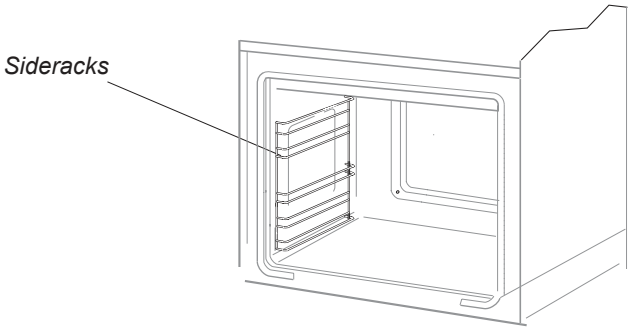
*Grill grate*
*(drying rack)*



*Roasting tray**



*Baking tray*




**optional*

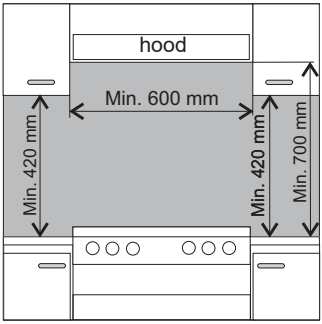
# INSTALLATION

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

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulation. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

## Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- The room should also enable the necessary air supply for proper gas combustion. Air supply should be not less than $2m^3/h$ per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least $100cm^2$, or indirectly from adjoining rooms which are fitted with ventilation ducts leading outside.

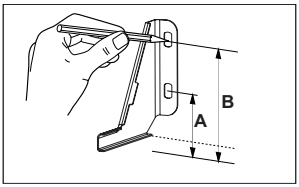


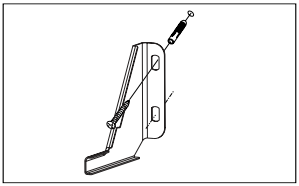

- If the appliance is used intensively and for a long time, it may be necessary to open a window in order to improve ventilation.
- In terms of protection against the overheating of surrounding surfaces, the gas cooker is an X – class appliance and can be built into furniture only up to the level of the cooking hob, that is around 850 mm above the floor. Raising furniture construction over this level is inadvisable. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.

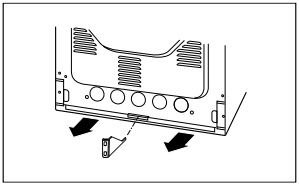
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is +/- 5 mm.

**Mounting the overturning prevention bracket.**

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





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

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

## Gas connection

**Caution!**
The cooker should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the cooker has been adapted to by the factory is shown on the data plate. The cooker should be connected exclusively by an appropriately authorised fitter and only he or she has the right to adapt the cooker to a different type of gas.

**Fitting guidelines**

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation,
- be acquainted with the information included on the data plate of the cooker about the type of gas to which the cooker is adapted; the information should be compared with gas supply conditions at the place of installation,
- check:
  - airing efficiency, that is efficiency of air exchange in the rooms,
  - tightness of gas fitting connections,
  - effectiveness of all functional elements of the cooker,
  - if the electricity supply is adapted to function with a safety ground lead (zero).
- provide the user with a connection certificate and give him or her instructions in cooker use.

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

The cooker has threaded ½" pipe connector. The connector must be screwed in with a dynamometric spanner with a maximum torque of 20 Nm. It is recommended to seal connections with a teflon sealing tape. If the torque is too high or tow is used, the connection be damaged and become leaky.

When connecting the cooker to the gas supply, a metal tip of at least 0.5 m length with an end for a 8x1 mm hose should be screwed onto the R1/2" terminal. In order to screw the tip in, you should unscrew the spring of the cover hinge. The gas hose should not touch metal elements of the cooker back shield.

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

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

## Electrical connection

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

# INSTALLATION

## Adapting the cooker to another type of gas.

This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.

If the gas the cooker is to be supplied with differs from the gas provided for the cooker by the manufacturer, that is G20 20 mbar, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

In order to adapt the cooker to burn a different type of gas, you should:

- exchange nozzles (see tables below),
- adjust the “economical” flame.

**Caution!**

The cookers provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their data plates and guarantee cards.

| **Defendi burner** (marked *DEFENDI* on the burner body) | | | **Gas type** | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | G20 2E - 20mbar<br>G25 2L - 25mbar | G30 3B/P - 30mbar | G30 3B/P - 50mbar |
| | | | | | |
| Auxiliary | Nozzle diameter | mm | 0,77 | 0,50 | 0,46 |
| | Heat load | kW | 1,00 | 1,00 | 1,00 |
| | Gas consumption | g/h | - | 73 | - |
| Medium | Nozzle diameter | mm | 0,97 | 0,65 | 0,60 |
| | Heat load | kW | 1,75 | 1,75 | 1,75 |
| | Gas consumption | g/h | - | 127 | - |
| Large | Nozzle diameter | mm | 1,29 | 0,87 | 0,79 |
| | Heat load | kW | 3,00 | 3,00 | 3,00 |
| | Gas consumption | g/h | - | 218 | - |
| Oven | Nozzle diameter | mm | 1,30 | 0,84 | 0,75 |
| | Heat load | kW | 2,80 | 2,80 | 2,80 |
| | Gas consumption | g/h | - | 204 | - |

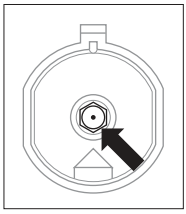
In order to perform adjusting operations, take off the knobs. Adjusting elements of the oven burner are accessible after drawing out the oven chamber floor.

### The procedure for changing the gas type

| Burner | Flame | Conversion from LPG to natural gas | Conversion from natural gas to LPG |
|---|---|---|---|
| hob | full flame | 1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table. | 1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table. |
| | small flame | 2.Gently tighten the adjusting screw and check the flame size. | 2.Gently tighten the adjusting screw and check the flame size. |
| oven | full flame | 1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table. | 1.Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table. |
| | small flame | 2.Gently tighten the adjusting screw and adjust the flame. The temperature in the oven should be 150 $^{O}$C. | 2.Gently tighten the adjusting screw and adjust the flame. The temperature in the oven should be 150 $^{O}$C. |

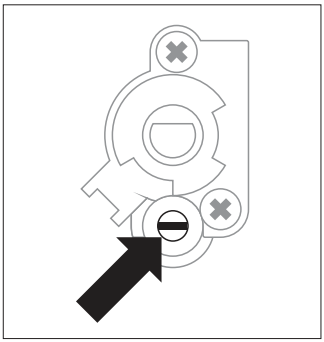
# INSTALLATION

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



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

Gas supply to surface burners is opened and set by knobs, fig A. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustmentscrewdriver of the 2.5 mm size.



A professional installer must adjust the small flame on-site in your home. The adjustment depends on the type of gas and its pressure.

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

## Before first use

- remove packaging elements,
- gently (slowly) remove labels from the oven door, trying not to break the glue tape. If any visible trace is left on the glass, warm up the oven chamber (see below), spray the warmed-up glass with a glass cleaner, and wipe off with a soft cloth.
- empty the drawer, clean off factory preservatives from the oven chamber,
- take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- switch on the ventilation in the room or open a window,
- heat the oven (to a temperature of 250°C, for approximately 30 min.), remove any stains and wash carefully.

- when handling the cooker, follow the safety instructions carefully.

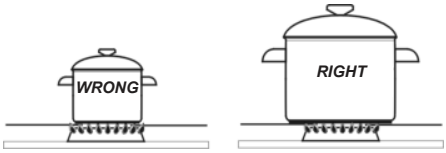
**The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.**

## How to use surface burners

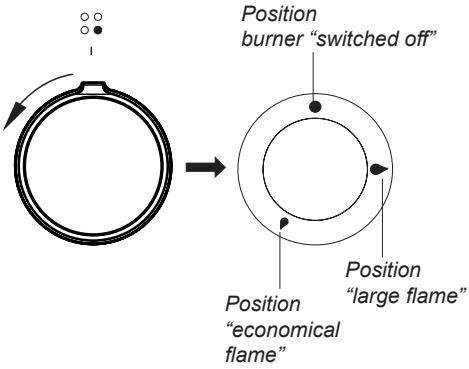
### Choice of cookware

Mind that the diameter of a pan base is always larger than the burner flame crown, and that the pan itself is covered. The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:

- an auxiliary burner – a pan with a diameter of 90 to 150 mm,
- a medium burner – a pan with a diameter of 160 to 220 mm,
- a large burner – a pan with a diameter of 200 to 240 mm, and the pan height should not be greater than its diameter.




### Gas burner control knobs




### Ignition without an ignitor

- light a match,
- press in the knob to the end and turn it left to the “large flame” position
- ignite gas with a match,
- set required flame size (e.g. “economical”
),
- switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position●).

### Push-button ignition*



- press the spark ignition push-button marked with ....,
- press in the knob to the end and turn it left to the “large flame” position
- hold down until gas has lit,
- set the required flame size (e.g. “economica
),
- switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position●).

### Knob ignition*

- press in the knob to the end and turn it left to the “large flame” position ,
- hold until gas is lit,
- after the flame is lighted release the pressure on the knob and set a required flame size.

*if available

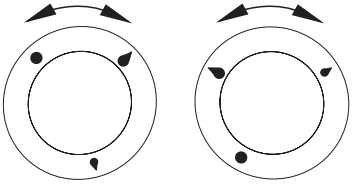
**Caution!**
In cooker models equipped with a surface burner safety valve, hold the knob pressed down to the end when igniting for 10 seconds at the “large flame” position to activate the safety device.

### Selection of the appropriate flame

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

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

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



*WRONG* *RIGHT*

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

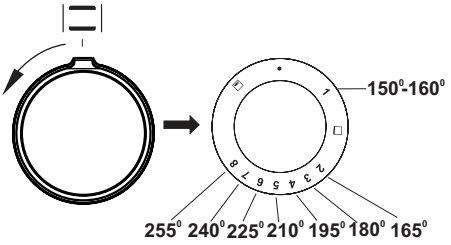
### Operation of the burner protection valve

Some models are equipped with an automatic system that cuts off gas supply to a burner when the flame has disappeared.
This system protects the cooker against gas leakage when the flame on a burner goes out e.g. in case of spillage.
The user’s intervention is needed to re-ignite the burner.

# OPERATION

## Oven functions and operation.

The oven can be heated by oven gas burner or by electric grill*. The oven function is controlled by one knob, which contains a digital scale corresponding to thermoregulator settings.

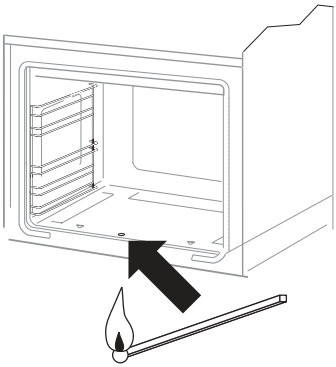



**Caution!**
In cooker models which do not have a grill, the position is not present on the knob.

Oven is equipped with gas valve with temperature regulator and anti-outflow protection. To ignite the oven, as in the description below, keep down the pressed knob during about 3 s. This is the time necessary to warm the sensor and to make the protection function. If the flame goes out, repeat ignition operations after a lapse of 3 sec. If the flame does not start burning within 10 sec., repeat the ignition operation after lapse of about 1 min, i.e. after the oven ventilation.

**To ignite the oven:**

- strike a match,
- press down the knob to the stop and turn left to the position corresponding to the temperature chosen,
- put the match to the ignition opening (see the figure below) and keep the knob pressed down about 3 sec. from the gas ignition moment. If the flame has gone out, repeat the ignition operation after lapse of 3 sec.,



**Note!**
The temperature control is possible at closed oven door only.

Turn the knob right to the stop in order to turn the oven off.

**Push-button ignition***



- press the spark ignition push-button marked with ....,
- press in the knob to the end and turn it left to the "8" position
- hold down until gas has lit,
- set the required position.

*if available

## Use of the grill

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

In order to switch on the grill you need to:

- set the oven knob to the position marked with,
- heat the oven for approximately 5 minutes (with the oven door shut).
- insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level, and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- the oven door shut.

**Caution!**
The grill should be used with the oven door shut.
When the grill is in use, accessible parts can become hot.
It is recommended to keep children away from the oven.
The usage of the electric grill is forbidden, when the oven gas burner is on.

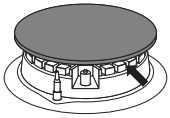
# CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the "●"/"0" position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

## Burners, the burner hob grate, the cooker housing

- In the case of soiled burners and grate, these elements must be removed from the cooker and washed with warm water and washing – up products intended for fats and soils. Next, wipe them dry. After the grate has been removed, wash the burner hob carefully and wipe with a dry and soft cloth. In particular, ensure flame openings in rings under caps are clean, see the figure below. Do not use steel wire or drill holes.



**Caution!**
Burner elements must always be clean. Water particles may hamper gas flow and produce an incorrect burner flame.

- Wash enamel elements of the cooker with light washing products. When cleaning do not use cleaning agents with a strong abbrasive effect, such as scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on.
- Before you start using the cooker with stainless steel hob, its cooking zone first needs to be carefully washed. It is important to remove glue residues from the foils taken off trays during installation, as well as adhesive tape applied during packaging. The hob should be cleaned regularly after each use. Do not allow the hob to get heavily stained, particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids. An agent like Stahl-Fix is recommended for the initial wash and, subsequently, for routine washes.

## Oven

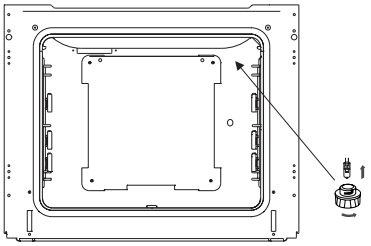
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

**Caution!**
Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

### Replacing the halogen bulb in the oven

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**

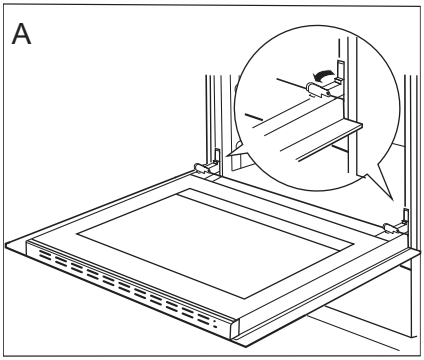
- Set all control knobs to the position **"●"/"0"** and disconnect the mains plug,
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
  - G9
- Replace the halogen bulb in its socket.
- Screw in the lamp cover.



*Oven lighting*

## Door removal

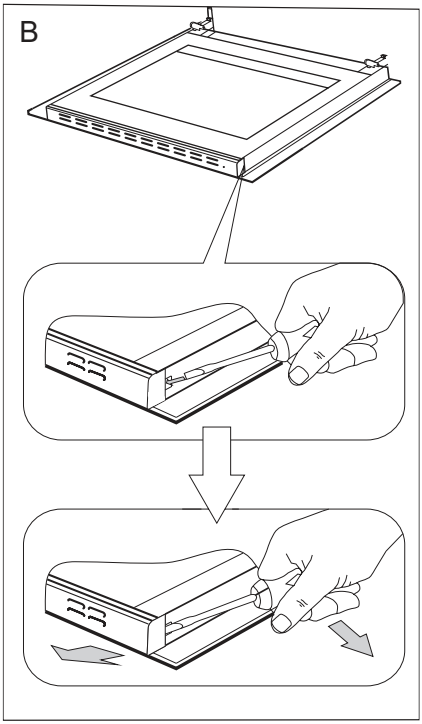
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.

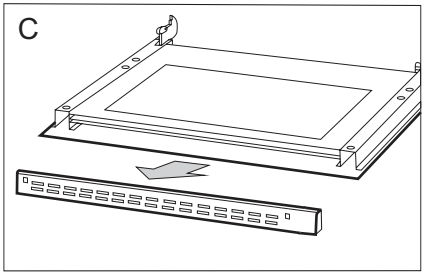



*Tilting the hinge safety catches*

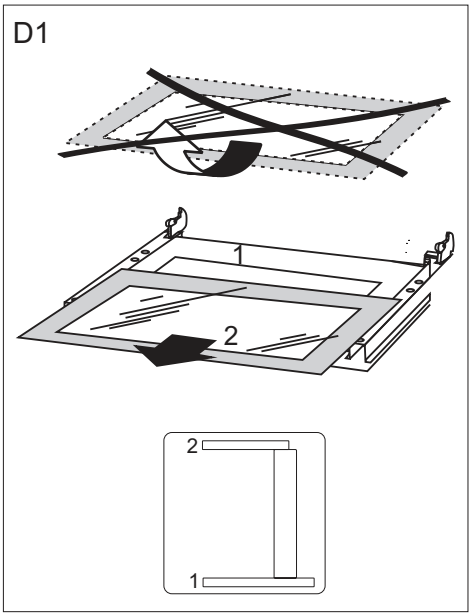
**Removing the inner panel**

1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)

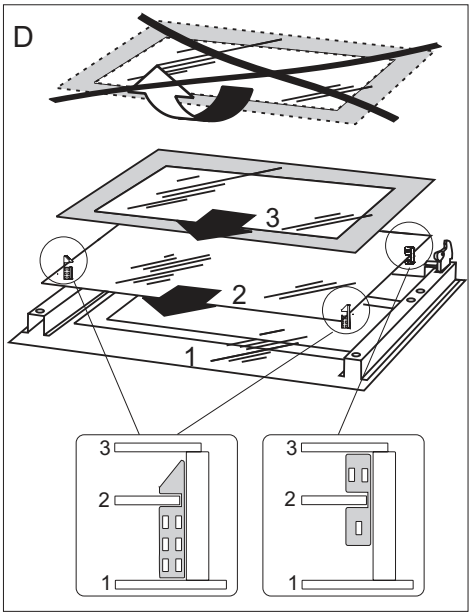


3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Fig. D, D1.
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
   Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.
   **Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time.** In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.

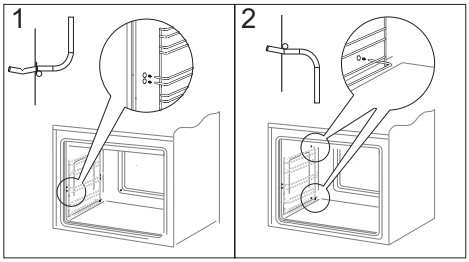



*Removal of the internal glass panel.*
*2 glass panel.*

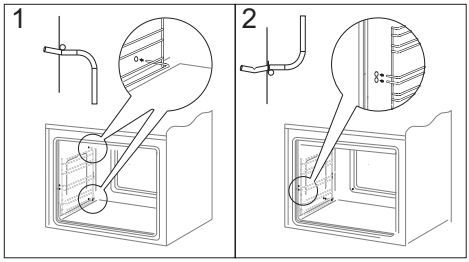



*Removal of the internal glass panel.*
*3 glass panel.*

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.




*Removing wire shelf supports*




*Installing wire shelf supports*

## Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

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

**Caution!**
All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

# OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

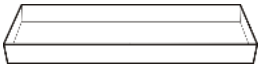
In the event of an emergency, you should:

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

| PROBLEM | REASON | ACTION |
|---|---|---|
| 1. A burner does not light | flame openings soiled | close the gas by cutting off valve, close burner knobs, air the room, take out and clean the burner, blow on flame openings |
| 2. A gas ignitor does not light | break in power supply | check the household fuse box; if there is a blown fuse, replace it with a new one |
| | break in gas supply | open the gas supply valve |
| | soiled (greasy) gas ignitor | clean the gas ignitor |
| | knob not pressed in long enough | hold the knob pressed in until a full flame appears around the burner crown |
| 3. The flame goes out when lighting a burner | knob released too quickly | hold the knob down longer at the “large flame” position |
| 4. electrical fittings do not work | break in power supply | check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one |
| 5. the oven lighting does not work | the bulb is loose or damaged | tighten up or replace the blown bulb (see Chapter *Cleaning and Maintenance)* |

## Baking

- For baking you can use commercially available moulds and trays, which should be placed on the wire grid. It is recommended that you use aluminium or silver-coloured tins, which should fit within the outline of the wire grid. Muffin and cupcake tins and moulds should be placed transversely in the oven cavity.



- Before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- After switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- If information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

| CAKE TYPE | TEMPERATURE [°C] warmed up | TEMPERATURE [°C] | BAKING TIME IN MINUTES | LEVEL FROM THE BOTTOM |
|---|---|---|---|---|
| Fruit cake | 170 | 160 | 60-70 | 2 |
| Victoria sponge | 170 | 150-160 | 20-40 | 2-3 |
| Sponge layer cake | 170 | 150-160 | 20-30 | 2-3 |
| Buns | 180 | 170 | 30-50 | 3 |
| Teacake | 180 | 180 | 40-50 | 3 |
| Cake (crispy base) | 200 | 180 | 40-60 | 3 |
| Puff pastry | 230-250 | 200-220 | 15-20 | 3 |

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

## Roasting meat

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

| TYPE OF MEAT | LEVEL FROM THE BOTTOM | TEMPERATURE [°C] | TIME* IN MINUTES |
|---|---|---|---|
| **BEEF** | | | per 1 cm |
| Roast beef or fillet | | | |
| rare | 3 | 250 | 12-15 |
| oven warmed up | | | |
| juicy (“medium”) | 3 | 250 | 15-25 |
| oven warmed up | | | |
| “well done” | 3 | 210-230 | 25-30 |
| oven warmed up | | | |
| Roast joint | 2 | 200-220 | 120-140 |
| **PORK** | | | |
| Roast joint | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Ham | 2 | 200-210 | 60-90 |
| Fillet | 3 | 210-230 | 25-30 |
| **VEAL** | 2 | 200-210 | 90-120 |
| **LAMB** | 2 | 200-220 | 100-120 |
| **VENISON** | 2 | 200-220 | 100-120 |
| **POULTRY** | | | |
| Chicken | 2 | 220-250 | 50-80 |
| Goose (approx. 2 kg) | 2 | 190-200 | 150-180 |
| **FISH** | 2 | 210-220 | 40-55 |

* **the figures presented in the table refer to a portion of 1 kg,** if the portion is larger than that an additional 30 – 40 minutes should be added for each additional kilogram.

# TECHNICAL DATA

| | |
|---|---|
| Voltage rating | 230V~50 Hz |
| Power rating | max. 2,0 kW |
| Appliance category | DE II2ELL3B/P, AT II2H3B/P, NL II2L3B/P |
| Cooker dimensions W/H/D | 60/85/60 cm |
| Complies with EU regulations | EN-30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards |

| | |
|---|---|
| Power consumption in standby mode [W] | - |
| Power consumption in off-mode [W] | 0,0 |
| Power consumption in networked standby mode [W] | - |
| Automatic standby/off time [min] | - |

***Certificate of compliance CE***

*The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:*

- *The Low Voltage Directive* **2014/35/EC***,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive* **2014/30/EC,**
- *Directive on "Appliances Burning Gaseous Fuels"* **2009/142/EC,** *(to 20.04.2018)*
- *Regulation (EU)* **2016/426** *of the European Parliament and of the Council (from 21.04.2018)*
- *Directive on ErP* **2009/125/EC,**

*and therefore the product has been marked with the* CE *symbol and the* ***Declaration of Conformity*** *has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

# GEACHTE KLANT,

*De fornuizen van Amica combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen dit fornuis kunnen bedienen.*

*Voor het ingepakt werd en de fabriek verliet, werd dit fornuis bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.*

*Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.*

*Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is.*
*Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.*

***Opgelet!***
*Het fornuis mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.*

*Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.*

*De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.*

**Attentie.** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

**Attentie.** Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

**Attentie.** Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.
Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

**Attentie.** Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

**Attentie.** Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

**Opgelet.** Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.

**WAARSCHUWING.** Gebruik uitsluitend schermen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de producent van het apparaat of die door de producent in de gebruiksaanwijzing worden aanbevolen. Het toepassen van ongeschikte schermen kan ongevallen veroorzaken.

**Attentie:** Het kook- en braadtoestel genereert warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het toestel wordt gebruikt.

Langdurig intensief gebruik kan extra ventilatie vereisen, zoals het verhogen van de capaciteit van de mechanische ventilatie, indien toegepast, of extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig naar buiten af te voeren zodat de luchtuitwisseling in de ruimte gewaarborgd blijft.

Raadpleeg een specialist alvorens extra ventilatie te installeren.

**Attentie:** Het toestel mag alleen gebruikt worden om te koken en te bakken/braden. Het mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden, zoals ruimteverwarming.

Het toestel is bedoeld voor typische functies in een huishoudelijke omgeving (bv. koken) door niet-deskundige gebruikers.

Voorbeelden van huishoudelijke omgevingen

- huizen en flats,
- winkels, kantoren en andere soortgelijke werkplekken,
- boerderijen/landbouwbedrijven,
- hotels, motels en andere woonomgevingen waar het toestel wordt gebruikt door niet-deskundige gebruikers.

# VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Wees bijzonder voorzichtig als er kinderen in de buurt van het fornuis zijn, want ze kennen de bedieningsprincipes van het fornuis niet. De hete branders van de gaskookplaat, de ovenkamer, het rooster, de ruit van de deur, en potten en pannen met hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken!
- Zorg ervoor, dat de elektrische kabels van gemechaniseerde keukentoestellen, bv. mixers, de hete onderdelen van het fornuis niet raken.
- Plaats geen lichtontvlambare materialen in de schuif, want deze kunnen ontvlammen terwijl de oven werkt.
- Laat het fornuis niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Let op het kookpunt, zodat de branders niet onderlopen.
- Als het fornuis beschadigd is, mag u het pas opnieuw gebruiken na herstelling door een vakman.
- Open de kraan op de gasaansluiting of het ventiel op de gasfles niet voordat u gecontroleerd hebt of alle kranen gesloten zijn.
- Zorg ervoor dat de branders niet onderlopen of vuil worden. Reinig en droog vuile branders onmiddellijk nadat ze afgekoeld zijn.
- Plaats geen potten of pannen rechtstreeks op de branders.
- Plaats geen potten of pannen van meer dan 10 kg op het rooster boven een brander, en geen potten en pannen met een gezamenlijk gewicht van meer dan 40 kg op het volledige rooster.
- Sla niet op de draaiknoppen of branders.
- Plaats geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven
- Het is verboden om aanpassingen of herstellingen aan het fornuis te laten uitvoeren door ongeschoolde personen.
- Het is verboden om de kranen van het fornuis open te draaien zonder dat u een aangestoken lucifer of een aansteker bij de hand hebt.
- Het is verboden om de vlam van de brander te doven door erop te blazen
- Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Het glazen deksel kan barsten als het opgewarmd wordt. Doof eerst alle branders voordat u het deksel sluit. (Fornuizen met een glazen deksel – zie “Kenmerken van het toestel”).

# VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Het is verboden om zelfstandig het fornuis aan te passen aan een ander soort gas, het fornuis naar een ander plaats te verplaatsen of aanpassingen door te voeren aan de voeding. Deze handelingen moeten uitgevoerd worden door een erkend installateur.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Laat geen kinderen of personen die de gebruikershandleiding niet kennen, toe tot het fornuis.
- NDIEN U VERMOEDT DAT ER GAS VRIJKOMT, IS HET VERBODEN OM:

  ucifers aan te steken, sigaretten te roken, elektrische ontvangers aan- en uit te schakelen (bel of lichtknop) en andere elektrische en mechanische toestellen te gebruiken die elektrische of contactvonken kunnen doen ontstaan. In zulke gevallen moet u onmiddellijk het ventiel van de gasfles of de kraan van de gasinstallatie afsluiten en de ruimte verluchten, en daarna een gekwalificeerde persoon roepen om de oorzaak van de gaslek te verhelpen.
- In geval van technische defecten moet u onmiddellijk de elektrische voeding van het fornuis uitschakelen (en daarbij bovenstaande regel toepassen) en een herstelling aanvragen.
- Er mogen geen antennekabels bv. voor radio-ontvangers, aangesloten worden op de gasinstallatie.
- In geval van ontbranding van gas dat ontsnapt uit een lekkende gasinstallatie, moet u onmiddellijk de gastoevoer afsluiten met het afsluitventiel.
- In geval van ontbranding van gas dat ontsnapt uit een lekkend ventiel van de gasfles, moet u een natte deken op de fles gooien en het ventiel van de fles afsluiten om de fles te laten afkoelen. Draag de fles naar een open ruimte als ze afgekoeld is. Het is verboden om een beschadigde gasfles opnieuw te gebruiken.
- Als u het fornuis gedurende enkele dagen niet gebruikt, sluit dan de hoofdkraan van de gasinstallatie af. Als u gebruik maakt van een gasfles, sluit dan het ventiel af na elk gebruik.

# ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**

Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.

- **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.
Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

- **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

- **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.

- **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

- **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

- **Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

## UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recycleren op milieuvriendelijke wijze.
Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

## RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN

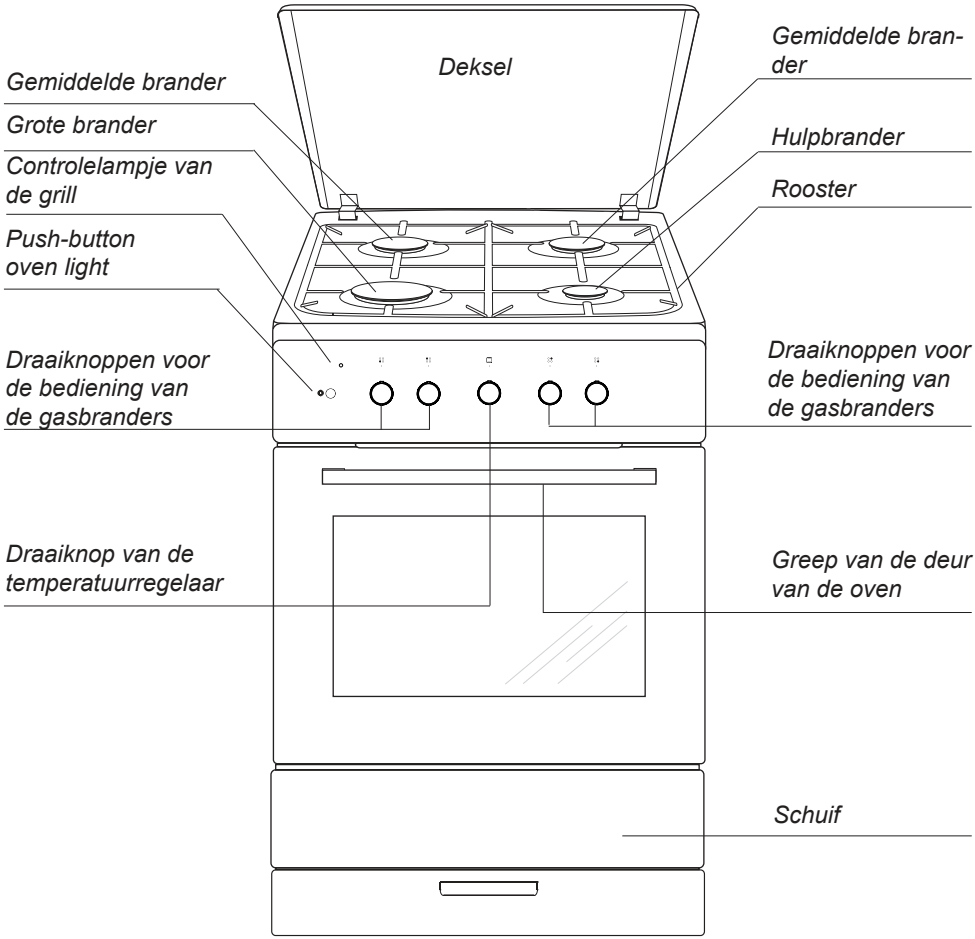


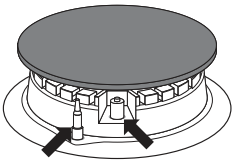
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

# BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



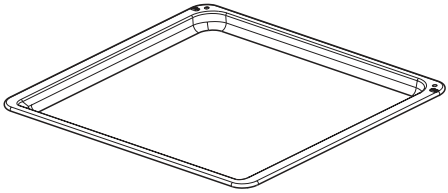
*Gaslekbeveiliging**

*Vonkontsteker**

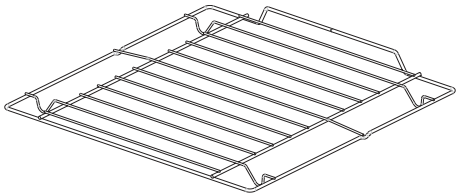
**Bepaalde modellen*

# KENMERKEN VAN HET TOESTEL

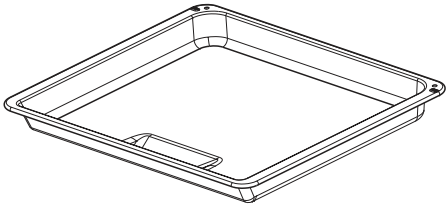
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



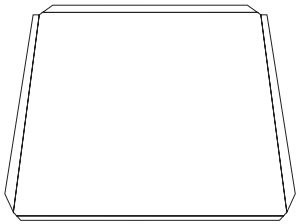
*Bakplaat voor gebak**



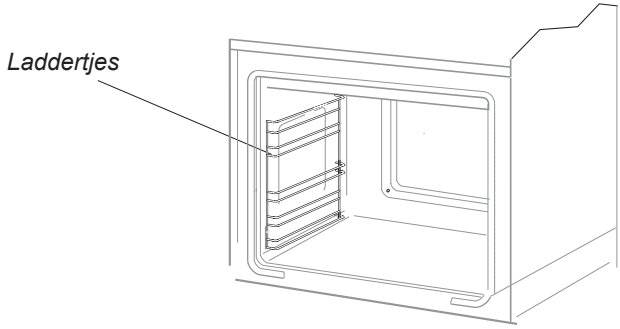
*Grillrooster (droogrekje)*



*Bakplaat voor gebraad*



*Bakplaat voor gebak*




**Bepaalde modellen*

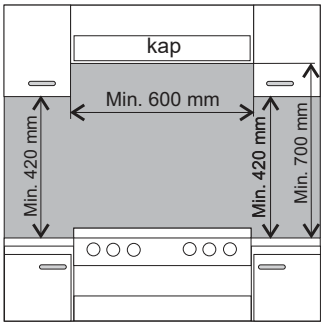
# INSTALLATIE

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

- Verzeker u ervan dat de plaatselijke distributievoorwaarden (het soort gas en de gasdruk) en de instelling van het apparaat geschikt zijn, voordat u begint met de installatie.
- De instellingsgegevens staan vermeld op de verpakking en op het typeplaatje.
- Dit apparaat is niet aangesloten op kanalen voor de afvoer van verbrandingsgassen. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. U dient in het bijzonder rekening te houden met de vereisten voor ventilatie.

## Opstelling van het fornuis

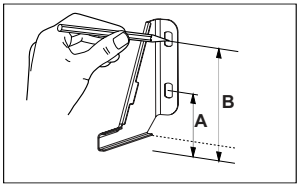
- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften. De geschiktheid van de ruimte voor het opstellen van een gasfornuis wordt geëvalueerd op basis van volgende rechtsvoorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgassen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De ruimte moet ook de toevoer van lucht toelaten, die onontbeerlijk is voor een correcte verbranding van het gas. De luchttoevoer mag niet minder zijn dan 2m3/h voor 1 kW vermogen van de branders. De lucht moet direct van buiten aangevoerd worden door een kanaal met een doorsnede van min. 100 cm2, of direct uit aanpalende ruimtes die uitgerust zijn met ventilatiekanalen die uitgeven naar buiten.
- Als het fornuis intensief en lang gebruikt wordt, kan het noodzakelijk zijn om een venster te openen om de ventilatie te verbeteren.
- Vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en heeft daarom de neiging om zich in de onderste niveaus te verzamelen. Ruimtes waarin flessen met vloeibaar gas geïnstalleerd zijn moeten uitgerust zijn met ventilatiekanalen die vanuit de ruimte naar buiten leiden en zo het gas kunnen afvoeren in geval van lekken. Om dezelfde reden mogen gasflessen, zowel lege als gedeeltelijk gevulde, niet geïnstalleerd of bewaard worden in ruimtes die zich onder de grond bevinden (bv. in kelders). De flessen mogen zich niet dicht bij een warmtebron bevinden (kachel, schouw, oven, enz.), die de temperatuur in de fles kan verhogen tot meer dan 50ºC.

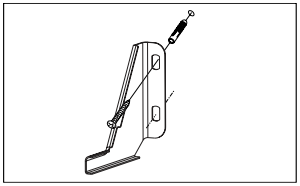


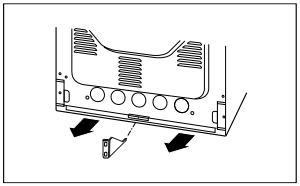
- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

**Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.**

De beveiliging wordt gemonteerd om te voorkomen dat het fornuis omvalt. Dankzij de blokkade tegen het omvallen van het fornuis voorkomt u dat een kind dat op de openstaande ovendeur klimt het fornuis laat omvallen.





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

## Aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie

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

**Instructies voor de installateur**

De installateur moet:

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

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

# INSTALLATIE

Het fornuis heeft een buisaansluiting met schroefdraad van 1/2" diameter. Het is aan te raden om de aansluiting af te dichten met teflontape. Als er een te groot draaimoment toegepast wordt bij het aandraaien (groter dan 20 Nm) of pakkingen, kan de aansluiting beschadigd raken en lekken.

Bij het aansluiten van het fornuis op een gasinstallatie met vloeibaar gas moet op de aansluiting R1/2" een metalen uiteinde met een lengte van min. 0,5 m met een uiteinde voor een slang van 8x1 mm gedraaid worden. Om het uiteinde aan te draaien moet de veer van het scharnier van het deksel losgedraaid worden. De gasleiding mag de metalen elementen van de ombouw aan de achterkant van het fornuis niet raken.

**Attentie!**
Steeds nadat u de drukregelaar heeft vervangen, moet u het apparaat een technische keuring laten ondergaan die de gaskranen en de uitstroombeveiliging omvat.

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

## Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie

- Het fornuis is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm2 met een lengte van ongeveer 1,5 m met een stekker met aarding.
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin en mag zich niet boven het fornuis bevinden. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.
- Voordat u het fornuis aansluit, moet u controleren of:
  - de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven,
  - de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.
  - het stopcontact goed bereikbaar is.

## Aanpassing van het fornuis aan een ander soort gas

Deze handeling mag enkel uitgevoerd worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties.

Als het gas waarmee het fornuis gevoed moet worden, verschilt van het gas dat voor het fornuis voorzien is in de fabrieksversie, d.w.z. G20 2E 20 mbar, G25 2L 25 mbar dan moeten de branderkoppen vervangen worden en moet de vlam opnieuw ingesteld worden.

Om het fornuis aan te passen aan de verbranding van een ander soort gas, moet u:

- de branderkoppen vervangen (zie tabel hieronder),
- de “spaarvlam” instellen.

**Opgelet!**

De fornuizen worden door de producent uitgerust met branders die in de fabriek aangepast zijn aan het verbranden van het gas dat opgegeven is op het typeplaatje en op de garantiekaart.

| **Brander van het type Defendi** (volgens de aanduiding „*DEFENDI*” op de behuizing van de brander) | | | **Gassoort** | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | G20 2E - 20mbar<br>G25 2L - 25mbar[1)] | G30 3B/P - 30mbar[1)2)] | G30 3B/P - 50mbar |
| | | | | | |
| Hulpbrander | Diameter spuitmond | mm | 0,77 | 0,50 | 0,46 |
| | Warmtebelasting | kW | 1,00 | 1,00 | 1,00 |
| | Gasverbruik | g/h | - | 73 | - |
| Gemiddeld | Diameter spuitmond | mm | 0,97 | 0,65 | 0,60 |
| | Warmtebelasting | kW | 1,75 | 1,75 | 1,75 |
| | Gasverbruik | g/h | - | 127 | - |
| Groot | Diameter spuitmond | mm | 1,29 | 0,87 | 0,79 |
| | Warmtebelasting | kW | 3,00 | 3,00 | 3,00 |
| | Gasverbruik | g/h | - | 218 | - |
| Oven | Diameter spuitmond | mm | 1,30 | 0,84 | 0,75 |
| | Warmtebelasting | kW | 2,80 | 2,80 | 2,80 |
| | Gasverbruik | g/h | - | 204 | - |

[1)] De gassoort betreft Nederland.

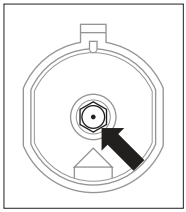
[2)] De beschikbaarheid van de sproeiers is afhankelijk van het apparaatmodel.

Om de instellingen te regelen moeten de draaiknoppen van de kranen weggenomen worden.

### Handelswijze bij omschakeling naar een ander soort gas

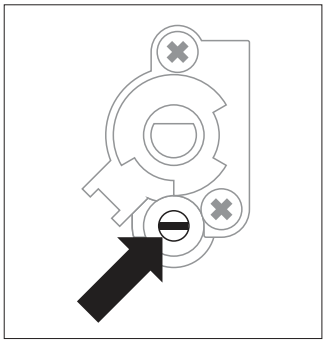
| Brander | Vlam | Omschakeling van vloeibaar gas naar aardgas | Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas |
|---|---|---|---|
| bovenbrander | volledig | 1.Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen. | 1.Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen. |
| | spaarzaam | 2.Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam controleren | 2.Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam controleren |
| van de oven | volledig | 1.Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen. | 1.Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen. |
| | spaarzaam | 2.Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam instellen. Temperatuur van de oven moet 150 $^{O}$C bedragen. | 2.Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam instellen. Temperatuur van de oven moet 150 $^{O}$C bedragen. |

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



Vervanging van een branderkop – draai de kop los met behulp van een speciale dopsleutel 7 en vervang de kop door een nieuwe die aangepast is aan het soort gas (zie tabel hierboven)

De gastoevoer naar de branders van de gaskookplaat staat open en is met de gewone kranen ingesteld volgens. Bij fornuizen met beveiliging is een kraan met een gaslekbeveiliging toegepast volgens. De kranen moeten ingesteld worden terwijl de brander aangeschakeld is op spaarvlam, dit met behulp van een regelschroevendraaier
van 2,5 mm.



De spaarvlam moet ter plaatse bij de gebruiker door de installateur worden ingesteld. Dit hangt af van het soort gebruikte gas en gasdruk.

**Opgelet!**
Kleef na de instelling een etiketje met een beschrijving van het soort gas waaraan het fornuis aangepast is, op het fornuis.

## Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt

- verwijder alle verpakkingsonderdelen,
- verwijder voorzichtig (langzaam) de etiketten van de deur van de oven om de kleefband niet te breken. Als er resten lijm op de ruit achterblijven, kunt u gewone kleefband op de restjes plakken en die er daarna aftrekken. Als er een zichtbaar spoor achterblijft op de ruit, kunt u de ovenkamer opwarmen (zie hieronder), de opgewarmde ruit besproeien met een spray om ruiten te reinigen en dan afdrogen met een zachte doek,
- maak de schuif leeg, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250ºC, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de kookplaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.
- bedien de oven en leef hierbij de veiligheidsinstructies na.

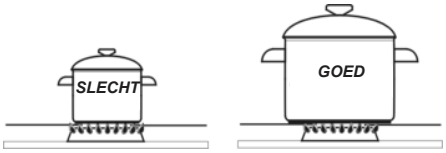
**De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.**

## Bediening van de branders van de gaskookplaat

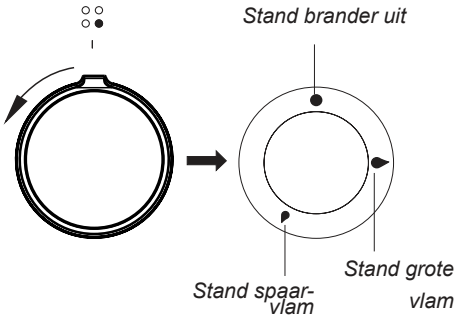
**Keuze van de potten en pannen**

Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van de potten en pannen steeds groter is dan de kroon van de vlam en dat de potten en pannen afgedekt zijn met een deksel. Het is aangeraden om een pot te kiezen met een diameter van ongeveer 2,5-3 keer groter dan de diameter van de brander, d.w.z. :

- voor de hulpbrander – een diameter van 90 tot 150 mm,
- voor de gemiddelde brander – een diameter van 160 tot 220 mm,
- voor de grote brander – een diameter van 200 tot 240 mm, en de hoogte van de pot mag niet groter zijn dan zijn diameter.




**Draaiknop voor de bediening van de branders**




**Aansteken van de branders zonder ontsteker**

- steek een lucifer aan,
- druk de draaiknop in totdat hij niet meer verder kan en draai hem naar links in de stand “grote vlam”
- steek het gas aan met de lucifer,
- stel de gewenste grootte van de vlam in (bv. “spaarzaam” ),
- schakel na het koken de brander uit door de draaiknop naar rechts te draaien (stand uit ●).

**Aansteken van de branders met ontsteker***



- druk op de knop van de vonkontsteker die aangeduid is met ,
- druk de draaiknop in totdat hij niet meer verder kan en draai hem naar links in de stand “grote vlam”
- hou ingedrukt totdat het gas ontvlamt,
- stel de gewenste grootte van de vlam in (bv. “spaarzaam” ),
- schakel na het koken de brander uit door de draaiknop naar rechts te draaien (stand uit ●).

**Aansteken van de branders met een ontsteker die aan de draaiknop gekoppeld is***

- druk de draaiknop van de kraan van de gewenste brander in totdat hij niet meer verder kan en draai hem naar links in de stand “grote vlam”
- hou ingedrukt totdat het gas ontvlamt,
- nadat de vlam aangeslagen is, kunt u de draaiknop lossen en dan de gewenste grootte van de vlam instellen.

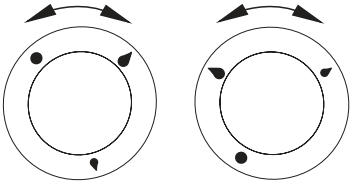
**Bepaalde modellen*

**Opgelet!**
Bij fornuismodellen met een gaslekbeveiliging voor de branders van de kookplaat moet u tijdens het aansteken ongeveer 10 sec. de draaiknop stevig ingedrukt houden in de stand “grote vlam” voordat de beveiliging gaat werken.

**Keuze van de vlam van de brander**
Correct ingestelde branders hebben een helderblauwe vlam met een duidelijk afgetekende kegel binnenin. De keuze van de grootte van de vlam hangt af van de instelling van de draaiknop van de brander:

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

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



*SLECHT* *GOED*

**Opgelet!**
Het is verboden om de vlam in te stellen tussen de stand ‘uitgedoofde brander’● en de stand ‘grote vlam’

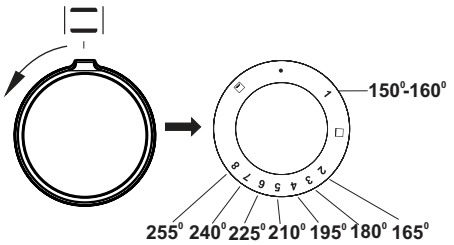
**Werking van de gaslekbeveiliging**
Bepaalde modellen (zie tabel p. 10) zijn uitgerust met een automatisch systeem dat de gastoevoer naar de brander afsluit wanneer de vlam verdwijnt.

Dit systeem beveiligt tegen het ontsnappen van gas wanneer de vlam op de brander uitgaat, bv. als gevolg van het onderstromen van de brander.

De gebruiker moet tussenkomen om de brander terug aan te steken.

## Functies en bediening van de oven

De oven kan opgewarmd worden met behulp van de gasbrander van de oven of met het elektrische grillelement. De oven wordt bediend met behulp van één draaiknop die een cijferschaal heeft die overeenkomt met de instellingen van de temperatuurregelaar.

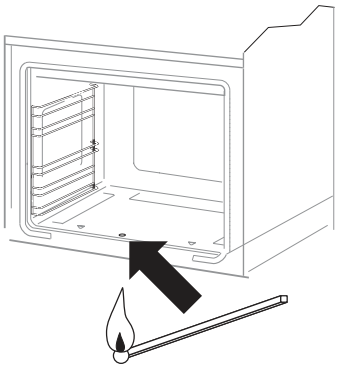



**Opgelet!**
Bij fornuismodellen die geen grillfunctie hebben, heeft de draaiknop geen stand

**Opgelet!**
Alle ovens zijn uitgerust met gaskranen met een temperatuurregelaar en lekbeveiliging. Bij het aanschakelen van de oven, zoals hieronder beschreven, dient u de draaiknop ongeveer 3 sec. ingedrukt te houden. Dit is noodzakelijk om de sensor te laten opwarmen en de beveiliging in werking te stellen. Als de vlam dooft, moet deze handeling herhaald worden na 3 sec. Als de vlam niet aangaat binnen 10 sec., moet het ontsteken herhaald worden na ong. 1 minuut, d.w.z. nadat de oven verlucht is.

**Om de oven aan te schakelen moet u:**

- een lucifer aansteken,
- de draaiknop diep indrukken en naar links draaien tot op de gewenste temperatuur,
- de lucifer in de ontstekingsopening steken (zie fig. hieronder) en de draaiknop ong. 3 sec. ingedrukt houden totdat het gas ontvlamt. Als de vlam uitdooft, herhaal dan de handeling na 3 sec.



- controleer de vlam (wanneer de vlam duidelijk kleiner wordt, betekent dit dat de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft).

**Push-button ignition***



- press the spark ignition push-button marked with ....,
- press in the knob to the end and turn it left to the "8" position
- hold down until gas has lit,
- set the required position.

**Bepaalde modellen*

### Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur)
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- de deur van de oven sluiten.

**Opgelet!**
Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

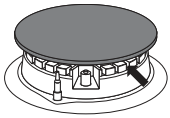
# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

**Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknopen in de stand "●"/"0" staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.**

## Branders, rooster van de gaskookplaat, ombouw van het fornuis

- Als de branders en het rooster vuil zijn, moet u deze onderdelen wegnemen en wassen in warm water met een reinigingsmiddel dat vet en vuil verwijdert. Wrijf de onderdelen daarna droog. Reinig grondig de gaskookplaat nadat u het rooster weggenomen heeft en wrijf ze droog met een zachte doek. Zorg er vooral voor dat de vlamopeningen van de ring rond de branderdop rein blijven – zie figuur hieronder. Reinig de openingen van de branderkoppen met behulp van een dunne koperdraad. Gebruik geen staaldraad om de openingen te reinigen, boor ze niet open.



**Opgelet!**
De onderdelen van de branders moeten steeds droog zijn. Waterresten kunnen de gasstroom blokkeren, waardoor de brander slecht zal branden.

- Gebruik voor het reinigen van de geëmailleerde oppervlakken zachte reinigingsmiddelen. Gebruik geen sterk schurende middelen, zoals bv. schuurpoeders, schuurpasta's, schuurstenen, puimsteen, ijzersponsjes enz.
- Bij fornuizen van roestvrij staal moet de gaskookplaat eerst grondig gewassen worden voordat u ze gebruikt. Hierbij moet u in het bijzonder letten op restjes lijm van de folie die u wegnam bij de montage en kleefband die aangebracht werd bij het inpakken van het fornuis. De plaat moet regelmatig gereinigd worden na elk gebruik. Laat geen vuil aankoeken op de kookplaat, en laat zeker geen overgelopen gerechten aanbranden. Het is aangeraden een reinigingsmiddel van het type Stahl-Fix te gebruiken voor de eerste reiniging en voor lopend onderhoud.

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

## Oven

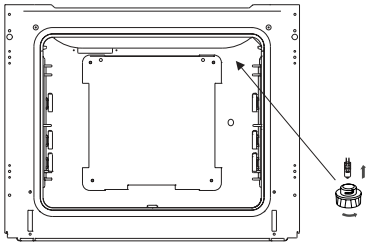
- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

**Opgelet!**
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

### Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

**Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.**

- Stel alle draaiknoppen in op stand **"●"/"0"** en schakel de voeding uit,
- Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
- Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
  - spanning 230V
  - vermogen 25W
- Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
- Draai het lampenkapje vast.

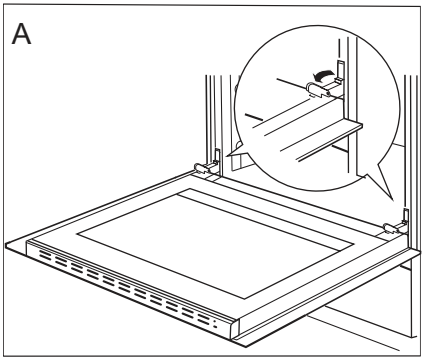


*Ovenverlichting*

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

## Wegnemen van de deur

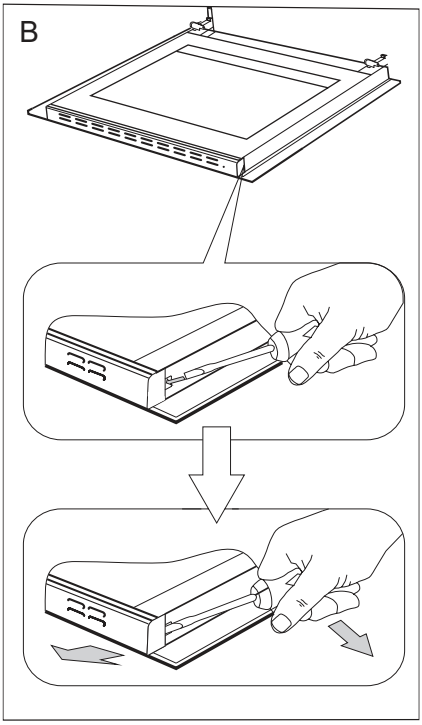
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.

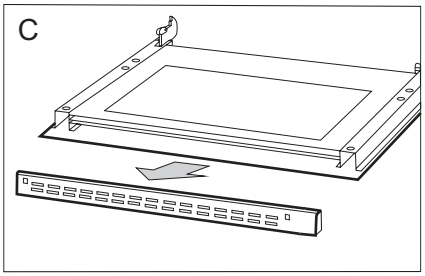



*Wegnemen van de deur*

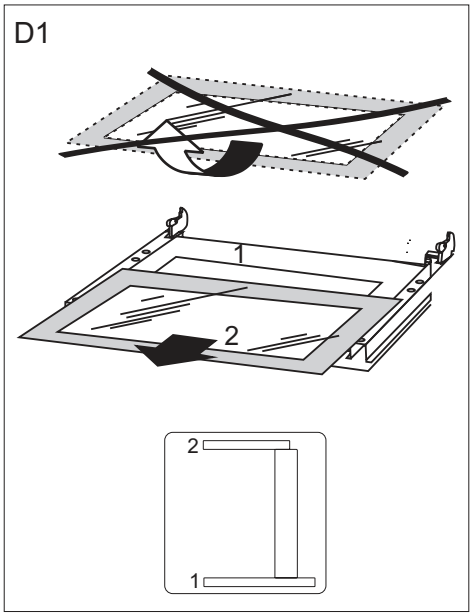
### Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig.B, C)

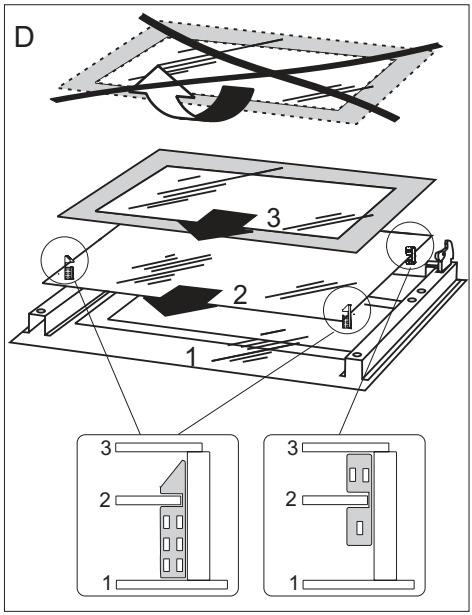


3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Fig. D, D1.
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.
   Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.
   Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke “klik” hoort.

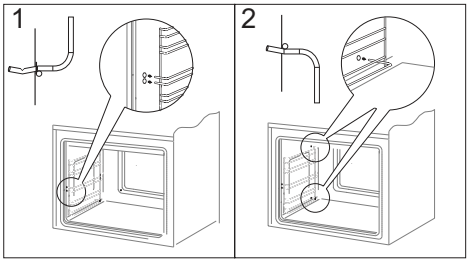



*Verwijderen van de binnenruit.*
*2 binnenruit.*

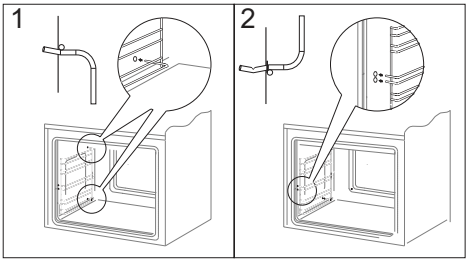



*Verwijderen van de binnenruit.*
*3 binnenruit.*

- Fornuizen die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.




*Uitnemen van de zijwandgeleiders*




*Plaatsen van de zijwandgeleiders*

## Periodieke controle

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

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

**Opgelet!**
Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

# HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

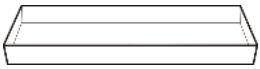
- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds-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

| PROBLEEM | OORZAAK | HANDELSWIJZE |
|---|---|---|
| 1. De brander gaat niet aan | Vervuilde vlamopeningen | Sluit de gastoevoer af, sluit de kranen van de branders af, verlucht de ruimte, neem de brander weg, reinig de vlamopeningen en blaas ze uit |
| 2.De vonkontsteker steekt het gas niet aan | Stroompanne | Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering |
| | Onderbreking in de gas-toevoer | Open het ventiel van de gastoevoer |
| | Vervuilde (vette) vonkont-steker | Reinig de vonkontsteker |
| | De draaiknop van de kraan is niet voldoende ingedrukt | Hou de draaiknop ingedrukt totdat er een volle vlam rond de kroon van de brander ontstaat |
| 3. De vlam gaat uit bij het aansteken van de brander | De draaiknop van de kraan werd te vlug gelost | Hou de draaiknop langer ingedrukt in de stand “grote vlam” |
| 4. de elektrische uitrusting werkt niet | Stroompanne | Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering |
| 5. de verlichting van de oven werkt niet | losgekomen of beschadigd lampje | draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reini-ging en onderhoud) |

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

## Gebak

- Gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden aluminium bakvormen aangeraden of bakvormen met een zilveren deklaag, die op het rekje (rooster) van de oven passen. Bakplaten voor koekjes of vormpjes moeten dwars in de ovenkamer geplaatst worden,



- Voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- Het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- De parameters voor gebak in tabel 1 geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

| SOORT GEBAK | TEMPERATUUR [°C]oven eerst voorverwarmen | TEMPERATUUR [°C] | BAKTIJD [MIN.] | NIVEAU VAN ONDERAF |
|---|---|---|---|---|
| Taart (Vruchtentaart) | 170 | 160 | 60-70 | 2 |
| Viervierdencake | 170 | 150-160 | 20-40 | 2-3 |
| Biscuit | 170 | 150-160 | 20-30 | 2-3 |
| Buns | 180 | 170 | 30-50 | 3 |
| Cake van gistdeeg | 180 | 180 | 40-50 | 3 |
| Cake brokkelbodem | 200 | 180 | 40-60 | 3 |
| Bladerdeeggebak | 230-250 | 200-220 | 15-20 | 3 |

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

## Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

| SOORT VLEES | verwarmingselement bovenaan + onderaan | | TIJD* IN MIN. |
|---|---|---|---|
| | NIVEAU VAN ONDERAF | TEMPERATUUR [°C] | |
| | | | per 1 cm |
| **RUNDSVLEES** | | | |
| Rosbief of rode filet ("english") voorverwarmde oven | 3 | 250 | 12-15 |
| half doorbakken ("medium") voorverwarmde oven | 3 | 250 | 15-25 |
| goed doorbakken ("well done") voorverwarmde oven | 3 | 210-230 | 25-30 |
| Gebraad | 2 | 200-220 | 120-140 |
| **VARKENSVLEES** | | | |
| Gebraad | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Hesp | 2 | 200-210 | 60-90 |
| Filet | 3 | 210-230 | 25-30 |
| **KALFSVLEES** | 2 | 200-210 | 90-120 |
| **LAMSVLEES** | 2 | 200-220 | 100-120 |
| **WILD** | 2 | 200-220 | 100-120 |
| **GEVOGELTE** | | | |
| Kip | 2 | 220-250 | 50-80 |
| Gans (ca. 2 kg) | 2 | 190-200 | 150-180 |
| **VIS** | 2 | 210-220 | 40-55 |

***de gegevens in de tabel gelden voor 1 kg vlees.** Voor grotere porties moet u voor elke volgende kilo 30-40 minuten bijrekenen.

# TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---|---|
| Nominale spanning | 230V~50 Hz |
| Nominaal vermogen | max. 2,0 kW |
| Categorie van het toestel | DE II2ELL3B/P, AT II2H3B/P, NL II2L3B/P |
| Afmetingen van het fornuis | 60/85/60,5 cm |

Voldoet aan de vereisten van de Europese voorschriften normen EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6

| | |
|---|---|
| Stroomverbruik in stand-by-stand [W] | - |
| Stroomverbruik in uit-stand [W] | 0,0 |
| Stand-bymodus bij aansluiting op het net [W] | - |
| Tijd voor automatisch in-/uitschakelen [min.] | - |

Verklaring van de producent

*De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:*

- *Laagspanningsrichtlijn* **2014/35/EC,**
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit* **2014/30/EC**,
- *Richtlijn gastoestellen* **2009/142/EC**, *(tot 20.04.2018)*
- *Verordening (EU)* **2016/426** *van het Europees Parlement en de Raad (van 21.04.2018)*
- *Richtlijn ErP* **2009/125/EC**,

*en dat het product daarom gemerkt is met* CE *en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*

**Amica S.A.**
ul.Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland
tel. +48 67 25 46 100, fax +48 67 25 40 320
www.amica.pl