

# INVENTUM

*maakt 't moment*

GAS-ELECTRIC COOKER

Elektrisch gasfornuis

VFG6020GWIT

VFG6020GRVS



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual

**5 JAAR**  
INVENTUM  
GARANTIE

**OMRUIL**  
SERVICE

**OER**  
HOLLANDS  
SINDS 1908



## Nederlands

|    |   |                  |
|----|---|------------------|
| 1. | veiligheidsvoorschriften                        | pagina 4         |
| 2. | product omschrijving                            | pagina 9         |
| 3. | voor het eerste gebruik                         | pagina 10        |
| 4. | installatie                                     | pagina 10        |
| 5. | de branders ontsteken en bedienen               | pagina 14        |
| 6. | bediening van de multifunctionele oven          | pagina 15        |
| 7. | baktips en baktabel                             | pagina 16        |
| 8. | reiniging en onderhoud                          | pagina 18        |
| 9. | storingen en oplossingen                        | pagina 20        |
|    | <i>Algemene service- en garantievoorwaarden</i> | <i>pagina 38</i> |


## English

|    |   |                |
|----|---|----------------|
| 1. | safety instructions   | page 22        |
| 2. | appliance description                                       | page 26        |
| 3. | before first use  | page 27        |
| 4. | installation  | page 27        |
| 5. | how to use the burners                                      | page 31        |
| 6. | operating the multi-functional oven                         | page 32        |
| 7. | baking tips and baking table                                | page 33        |
| 8. | cleaning and maintenance                                    | page 35        |
| 9. | problems and solutions                                      | page 37        |
|    | <i>General terms and conditions of service and warranty</i> | <i>page 40</i> |

## 1 veiligheidsvoorschriften

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

-  **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets op het fornuis staan.
-  **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een fornuis zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Het fornuis moet regelmatig gereinigd worden en verwijder voedselresten.
- Wanneer er krassen op de ruit van de ovendeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik nooit een hogedruk- of stoomreiniger voor het reinigen van het fornuis.
- In geval van rook het fornuis uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen. Houd de ovendeur gesloten om de vlammen te verstikken.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- Zet geen toebehoren van de oven op de open ovendeur.
- De bodem van de oven nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Het fornuis heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik.
- Houd natuurlijke ventilatie-openingen open.
- Bij langdurig gebruik van het fornuis is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.
- De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik.
- Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdeksele en pannendragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het materiaal beschadigen.

- De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.
- Gebruik altijd de pannendragers en geschikt kookgerei.
- Plaats de pan altijd op de pannendrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdeksel kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdeksele en pannendragers.
- Het fornuis kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet. Zorg ervoor dat de pannendragers recht tegen elkaar en vlak op de vangschaal liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.
- Zorg ervoor dat ovenwanten of pannenlappen niet te dicht bij de vlam komen.
- De glazen afdekplaat altijd omhoog zetten bij het gebruik van het kookgedeelte.
-  De glazen afdekplaat kan door verhitting breken. Controleer of alle branders uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u de afdekplaat sluit.
- Maak de glazen afdekplaat droog als er water ophicht, voordat u deze opent. Doet u dit niet dan kan er vocht in het fornuis terecht komen.
- De glazen afdekplaat niet als werkblad gebruiken.
- Dit apparaat mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Het apparaat moet altijd geaard zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het apparaat moeten minimaal tot 85°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het apparaat zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Het niet schoon houden van het fornuis kan leiden tot slijtage wat weer effect heeft op de levensduur en kan resulteren in gevaarlijke

situaties.

- Het fornuis is niet geschikt om gebruikt te worden met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften. Laat het fornuis daarom aansluiten door een erkende installateur.
- De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde electriciën. Deze is op de hoogte van de nationale en regionale veiligheidsvoorschriften waaraan de aansluiting moet voldoen.
- Het fornuis behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte installaties.
- Het fornuis moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van het fornuis geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- Door verkeerde installatie, aansluiting of montage vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door personeel van de technische dienst met een specifieke opleiding.
- Dompel het snoer of de stekker nooit onder in water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.
-  Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen.

Huishoudelijke apparaten mogen niet bij het gewone huisvuil

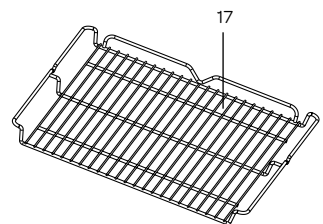
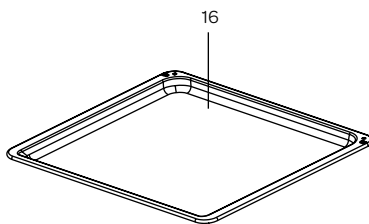
worden gevoegd. Breng het apparaat naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van uw gemeente om op verantwoorde wijze en conform overheidsbepalingen recycled te worden.



## 2 product omschrijving



1. Glazen afdekplaat
2. Normaalbrander
3. Sudderbrander
4. Normaalbrander
5. Sterkbrander
7. Pandrager - 2 stuks
6. Thermostaatlampje van de oven
7. Controlelampje van de oven
8. Gasregelknoppen - links
9. Gasregelknoppen - rechts
10. Temperatuurknop
11. Aan/ uit en ovenfunctiekноп
12. Ovendeur
13. Schuiflade



## 3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het fornuis voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. De verpakking (plastic zakken, piepschuim en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld staat op het typeplaatje. Voor de installatie van het fornuis volgt u de instructies in het hoofdstuk INSTALLATIE.

Reinig het fornuis en alle accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel. Goed naspoelen met alleen water en droog maken.

Verwarm de oven ongeveer 30 minuten op de hoogste temperatuur om alle achtergebleven productieresten, zoals olie, te verwijderen. U voorkomt hiermee dat er onaangename geuren ontstaan tijdens het bereiden van voedsel.

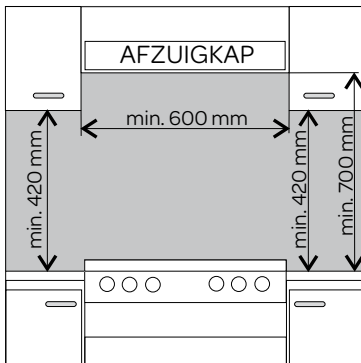
## 4 installatie

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

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

### OPSTELLING VAN HET FORNUIS

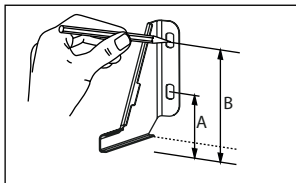
- De locatie van het fornuis moet droog en goed gelucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften. De geschiktheid van de ruimte voor het opstellen van een gasfornuis wordt geëvalueerd op basis van volgende rechtsvoorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgassen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De ruimte moet ook de toevoer van lucht toelaten, die nodig is voor een correcte verbranding van het gas. De luchttoevoer mag niet minder zijn dan  $2\text{m}^3/\text{h}$  voor 1 kW vermogen van de branders. De lucht moet direct van buiten aangevoerd worden door een kanaal met een doorsnede van min.  $100\text{ cm}^2$  of direct uit aangrenzende ruimtes die uitgerust zijn met ventilatiekanalen die afvoeren naar buiten.



- Als het fornuis intensief en lang gebruikt wordt, kan het noodzakelijk zijn om een raam te openen om de ventilatie te verbeteren.
- Vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en heeft daarom de neiging om zich in de onderste niveaus te verzamelen. Ruimtes waarin flessen met vloeibaar gas geïnstalleerd zijn moeten uitgerust zijn met ventilatiekanalen die vanuit de ruimte naar buiten leiden en zo het gas kunnen afvoeren in geval van lekken. Om dezelfde reden mogen gasflessen, zowel lege als gedeeltelijk gevulde, niet geïnstalleerd of bewaard worden in ruimtes die zich onder de grond bevinden (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  $50^{\circ}\text{C}$ .
- 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 regelootjes die bereikbaar zijn als u de schuiflade er uit haalt. Regelbereik  $\pm 5\text{ mm}$ .

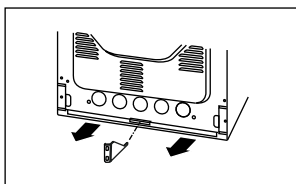
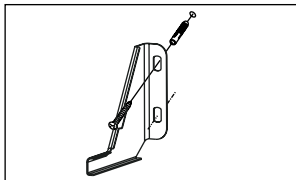
## MONTAGE VAN DE OMVALBEVEILIGING

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



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

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



## HET FORNUIS AANSLUITEN OP DE GASINSTALLATIE



### Opgelet!

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

### Instructies voor de installateur

De installateur moet:

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

### Opgelet!

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

### Aansluiten op een flexibele stalen leiding

Als het fornuis in overeenstemming met de principes voor klasse 2, subklasse I, geïnstalleerd wordt, dan raden we aan om bij de aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie uitsluitend een elastische metalen leiding te gebruiken, die aan de geldende nationale voorschriften voldoet. De verbinding die het gas naar het fornuis aanvoert, heeft een  $G\frac{1}{2}$ " schroefdraad.

Voor de aansluiting mogen enkel buizen en koppelingen gebruikt worden, die aan de geldende normen voldoen. De maximale lengte van de elastische leiding mag niet meer dan 2000 mm bedragen.

Zorg ervoor, dat de aansluiting niet in contact komt met andere beweeglijke delen, die de aansluiting zouden kunnen beschadigen.

## Aansluiten op een onbuigbare installatiebuis

Het fornuis heeft een verbindingsstuk met een G $\frac{1}{2}$ " schroefdraad. Het fornuis moet zo op de gasinstallatie aangesloten worden, dat er op geen enkel punt van de installatie en op geen enkel element van het fornuis spanning ontstaat.

Als er een overdreven draaimoment toegepast wordt bij het aandraaien (meer dan 20 Nm), dan kan dit de aansluiting beschadigen of kan er lekkage ontstaan.

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



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

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

## HET FORNUIS AANSLUITEN OP DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE



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

## HET OMBOUWEN VAN HET FORNUIS NAAR EEN ANDER SOORT GAS

Het ombouwen van het fornuis naar een ander soort gas mag enkel uitgevoerd worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties.

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

Om het fornuis om te bouwen naar de verbranding van een ander soort gas, moet u:

- de inspuitsers vervangen (zie de gastabel hieronder);
- de "spaarvlam" instellen.

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

Gastabel

|   | G25.3/25 mbar* | G20/20 mbar | G30/30 mbar | DEFENDI branders          |
|---|----------------|-------------|-------------|---------------------------|
| 1 | 0.78 mm        | 0.77 mm     | 0.5 mm      | 1 Sudderbrander 1.0 kW    |
| 2 | 1.00 mm        | 0.97 mm     | 0.65 mm     | 2 Normaalbranders 1.75 kW |
| 3 | 1.32 mm        | 1.29 mm     | 0.87 mm     | 1 Sterkbrander 3.0 kW     |

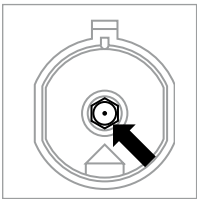
| Vlam van de brander | Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas                            | Omschakeling van vloeibaar gas naar aardgas                            |
|---------------------|--|--|
| Vol                 | 1. Vervang de inspuiter door de juiste inspuitsers volgens de gastabel | 1. Vervang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

Om de instellingen te regelen moeten de gasregelknoppen verwijderd worden.

De toegepaste inspuitsers van de gaskookplaat vereisen geen instelling van de basisluchtstroom. Een correcte vlam heeft binnenin duidelijk blauwgroene kegeltjes.

Een korte, ruisende vlam of een lange, gele, rokende vlam zonder duidelijk afgetekende kegeltjes wijst op een slechte kwaliteit van het gas in de huisinstallatie of een beschadigde of vervuilde brander. Om de vlam te controleren moet u de brander ongeveer 10 minuten laten branden met volle vlam en daarna de draaiknop van het ventiel op spaarvlam plaatsen.

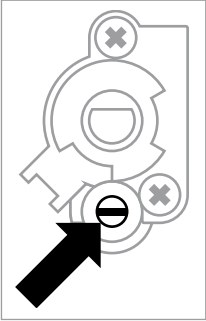
De vlam mag niet uitgaan of overspringen naar de branderkoppen.



### Vervanging van een inspuiter

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

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



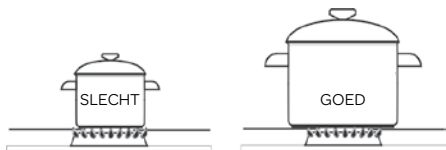
Bij fornuizen met beveiliging is een kraan met een gaslekbeveiliging toegepast volgens de tekening. De kranen moeten ingesteld worden terwijl de brander aan is op de spaarvlam, dit met behulp van een regelschroevendraaier van 2,5 mm.

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

## 5 de branders ontsteken en bedienen

### KEUZE VAN DE JUISTE POTTEN EN PANNEN

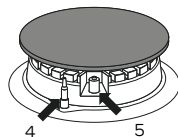
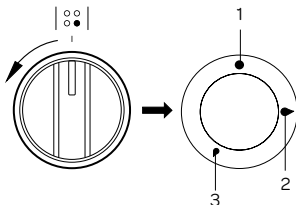
- Zorg ervoor dat de vlammen onder de pan blijven. Als de vlammen om de pan heen branden, gaat er veel energie verloren en de handgrepen van de pan kunnen te heet worden.
- Gebruik pannen die qua diameter passen bij de branders. Dit vermindert de kooktijd.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.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



### BRANDERS BEDIENEN

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

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



**Let op: open altijd de glazen afdekklaar bij het gebruik van het kookgedeelte.**

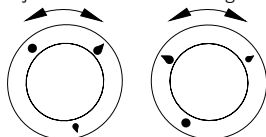
In de bedieningsknop zit een automatische vonkontsteking.

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

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

- 🔥 grote vlam
- 🔥 kleine vlam (zgn. "spaarvlam")
- uit (de gastoevoer is afgesloten)

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



SLECHT

GOED

### Opgelet!

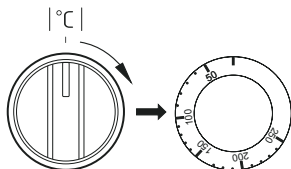
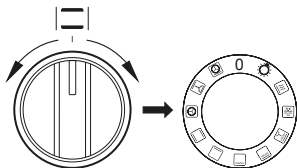
Het is verboden om de vlam in te stellen tussen de stand uit ● en de stand grote vlam 🔥.

## 6 bediening van de multifunctionele oven

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

### INSCHAKELEN

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














### UITSCHAKELEN

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

**Opgelet!** Als er een ovenfunctie ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement) pas ingeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

De oven beschikt over de volgende functies:


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

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

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

### HET GEBRUIK VAN DE GRILL

Tijdens het grillproces worden de gerechten verwarmd door een infrarood verwarmingselement.

- Zet de draaiknop van de oven op de grillstand  om de grill in te schakelen.
- Verwarm de oven ongeveer 5 minuten voor (met gesloten deur).
- Plaats de bakplaat met het gerecht op het juiste niveau in de oven.
- Sluit de deur van de oven.

**Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 250°C. Voor de functie grill met ventilator mag dit maximaal 190°C zijn.**

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

Laat geen kinderen bij de oven in de buurt komen als de grill gebruikt wordt. De buitenkant van de oven kan heet worden.

## 7 baktips en baktabel

### GEBAK



































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

### VLEES BRADEN

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



**BAKTABEL**

| Gerecht   | Ovenfuncties  | Temperatuur - °C | Niveau ( ) | Tijd in minuten |
|---|---|------------------|------------|-----------------|
|    |    | 160 - 200        | 2 - 3      | 30 - 50         |
|    |    | 160 - 180        | 2 - 3      | 20 - 40*        |
|    |    | 140 - 160        | 2 - 3      | 10 - 40*        |
|    |    | 200 - 230        | 1 - 3      | 10 - 20         |
|    |    | 210 - 220        | 2          | 45 - 60         |
|    |    | 160 - 180        | 2 - 3      | 45 - 60         |
|    |    | 190              | 2 - 3      | 60 - 70         |
|    |    | 230 - 250        | 4          | 14 - 18         |
|    |    | 225 - 250        | 2          | 120 - 150       |
|    |    | 160 - 180        | 2          | 120 - 160       |
|    |    | 160 - 230        | 2          | 90 - 120        |
|    |    | 160 - 190        | 2          | 90 - 120        |
|    |    | 190              | 2 - 3      | 70 - 90         |
|    |    | 160 - 180        | 2          | 45 - 60         |
|    |    | 175 - 190        | 2          | 60 - 70         |
|    |    | 190 - 210        | 2          | 40 - 50         |
|  |  | 170 - 190        | 3          | 40 - 50         |

\* kleine gebakjes

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

## 8 reiniging en onderhoud

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

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

### DE GLAZEN AFDEKPLAAT REINIGEN

Reinig de glazen afdekplaat met een glasreiniger. Om de afdekplaat en het kookgedeelte goed te kunnen reinigen, kunt u de afdekplaat verwijderen.

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

Monteer na het reinigen de afdekplaat in omgekeerde volgorde.

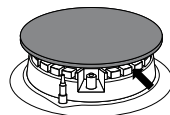
### HET KOOKGEDEELTE REINIGEN

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

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

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

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



### HARDNEKKIGE VLEKKEN

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


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

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

### DE OVEN REINIGEN

De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Schakel bij de reiniging de ovenverlichting in, zodat u beter in de ovenruimte kunt kijken. De binnenkant van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

De oven kan ook gereinigd worden door middel van stoom:

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

### ACCESSOIRES

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

### OVENLAMP VERVANGEN

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

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



## OVENDEUR DEMONTEREN EN MONTEREN

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

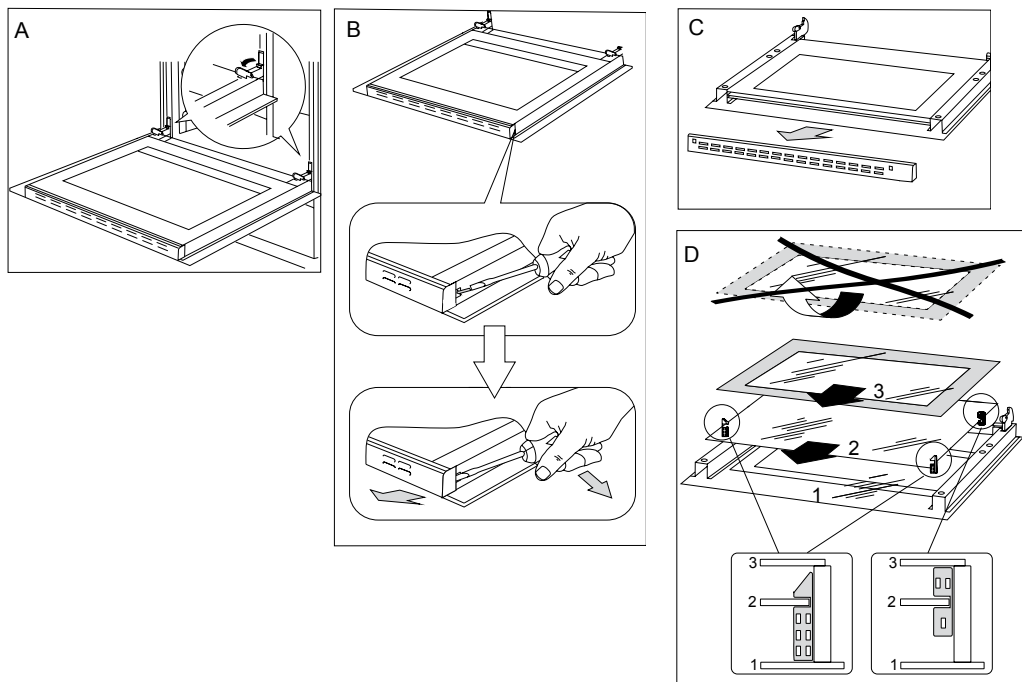
- Open de ovendeur en de klap beveiliging op het scharnier naar boven (fig. A). Doe de deur een kleine beetje dicht en til de deur naar boven en naar buiten op om deze te verwijderen.
- Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het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

## DEURUIT VAN DE OVENDEUR DEMONTEREN EN MONTEREN

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

- Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
- Verwijder de bovenrand van de deur (fig. B, C).
- Trek voorzichtig de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur) fig. D.
- Was de ruit met warm water en een klein beetje afwasmiddel.
- Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

**Attentie!** Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.



## REGELMATIGE CONTROLE

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

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

## Opgelet!

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

## 9 storingen en oplossingen

Bij een storing moet u:

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

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




Dit toestel is afgesteld voor de toestelcategorie K (I2K) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributiegassen volgens de specificaties zoals die zijn weergegeven in de NTA 8837:2012 Annex D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m<sup>3</sup> (droog, 0 °C, bovenwaarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenwaarde).

Dit toestel kan daarnaast worden omgebouwd en/of opnieuw worden afgeregeld voor de toestelcategorie E (I2E)

Dit houdt derhalve in dat het toestel: "geschikt is voor G+-gas en H-gas, dan wel aantoonbaar geschikt is voor G+-gas en aantoonbaar geschikt is te maken voor H-gas" in de zin van het "Besluit van 10 mei 2016 tot wijziging van het Besluit gastoestellen...."




## 1 safety instructions



- **Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.**
- The appliance is intended solely for domestic use within the home. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This cooker is especially designed to prepare food. It is not designed for industrial or laboratory use.
-  **WARNING:** this appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over, as well as by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised and instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the stove during and immediately after cooking.
- **Warning:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- In preparing meals containing alcohol, high temperatures may cause the alcohol to evaporate. The vapour can catch fire if it comes into contact with hot parts. Be careful opening the oven door.
- The outside of the cooker may become hot if it is used for a long period of time at high temperatures. If the oven is used at the maximum temperature for a long time, the glass panel in the oven door may become hot. Please be careful if children are around.
-  **WARNING:** danger of fire: never leave anything on the stove.
-  **WARNING:** cooking with fat or oil on a stove without supervision can be dangerous and can lead to fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with for example a lid or a fire blanket.
- The cooker should be cleaned regularly and any food deposits should

be removed.

- Do not use any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot or catch fire.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- The appliance may not be cleaned with a high-pressure cleaner or a steam cleaner.
- When you see smoke, switch off and unplug the oven. Keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not place accessories on the open oven door.
- Never cover the bottom of the oven with aluminium foil. The foil blocks the heat flow, which may result in inferior cooking results. This can also damage the enamel of the bottom of the oven.
- The cooker has a fan that cools the oven casing. The fan may run for some time after the oven is switched off.
- Ensure that there is adequate ventilation during use.
- Keep all natural ventilation openings open.
- When using the cooker for long periods, extra ventilation is necessary. For example, open a window or install an electric fan.
- Never flambé under a cooker hood. The high flames can cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The burner components are hot during and immediately after use.
- Do not touch, and avoid contact with non-heat resistant materials.
- Never immerse the hot burner caps and pan supports in cold water. The rapid cooling can damage the enamel.
- The distance between the pan and a knob or non-heat resistant wall should always be greater than two centimetres. In case of smaller distances the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or deform.
- Always use the pan supports and suitable cookware.
- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner cap can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can burn into the burner caps and pan supports.
- The cooker can only function effectively if the burner components have been assembled using the guide ridges. Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the drip tray. Only then the pans can be positioned stably.

- Keep oven gloves or oven cloths away from the flame.
- Always raise the glass cover when using the stove.
-  The glass cover can break through heating. Ensure that all burners are switched off and have cooled down before closing the cover.
- If there is water on the cover, dry it before opening. If you fail to do so, moisture may enter the cooker.
- Do not use the decorative cover as a cooking surface.
- The appliance should only be connected by a registered installer.
- Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.
- The appliance should not be connected to the network via a multi-plug socket or extension lead, as the safe use of the appliance can then not be guaranteed.
- The appliance must always be earthed.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- Failure to maintain the cooker clean could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance.
- The safety during use can only be guaranteed when the cooker is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
- The gas connection must comply with the national and local safety regulations. The gas connection must be made by qualified installer.
- The electrical connection must be made by a qualified electricien. This person is aware of the national and local regulations the installation must comply with.
- The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
- The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.

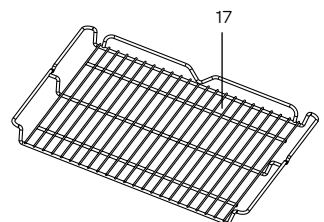
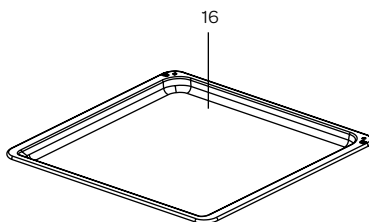


- The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the cooker.
- The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
- **Never immerse the power cord and plug into water or any other liquid to protect yourself against electrical hazards.**
- If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.
- Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
-  Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and  electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

## 2 appliance description



1. Glass cover
2. Semi-rapid burner
3. Simmer burner
4. Semi-rapid burner
5. Rapid burner
7. Pan support - 2 pieces
6. Thermostat light of the oven
7. Control light of the oven
8. Control knobs - left
9. Control knobs - right
10. Temperature knob
11. On/ off and ovenfunction knob
12. Oven door
13. Drawer



## 3 before first use

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

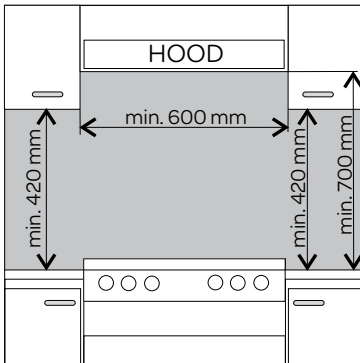
## 4 installation

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

- Ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible before installing the cooker.
- The adjustment conditions are stated on the rating label.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

### INSTALLING THE COOKER

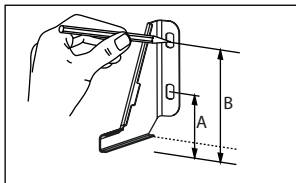
- The kitchen should be dry and well ventilated and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- The room should also enable the necessary air supply for proper gas combustion. Air supply should be not less than  $2\text{m}^3/\text{h}$  per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least  $100\text{cm}^2$ , 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 ( $100^{\circ}\text{C}$ ). 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  $50^{\circ}\text{C}$  above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, the adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is  $\pm 5\text{ mm}$ .

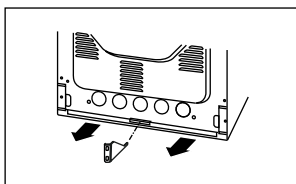
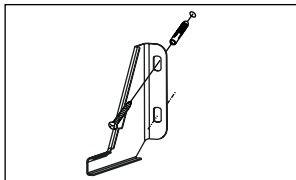
## MOUNTING THE OVERTURNING PREVENTION BRACKET

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



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

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



## GAS CONNECTION



### Caution!

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

### Fitting guidelines

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation;
- be acquainted with the information included on the rating label of the cooker about the type of gas to which the cooker is adapted; the information should be compared with the gas supply conditions at the place of installation;
- check:
  - airing efficiency, that is 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).
- check the settings of the control knobs for the burners to ensure good functioning of the ignition and the thermocouple.

### Caution!

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

### Connection with a flexible steel hose

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

### Connection with a stable pipework

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

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



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

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

### ELECTRICAL CONNECTION



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

### ADAPTING THE COOKER TO ANOTHER TYPE OF GAS

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

If the gas the cooker is to be supplied with differs from the gas provided for the cooker by the manufacturer, that is G20 / 25 mbar, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

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

- exchange the nozzles (see the gas tables below);
- adjust the "economical" flame.

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

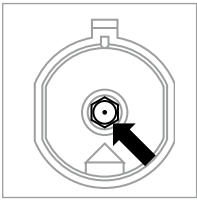
Gas table

|   | G25.3/25 mbar* | G20/20 mbar | G30/30 mbar | DEFENDI burners              |
|---|----------------|-------------|-------------|------------------------------|
| 1 | 0.78 mm        | 0.77 mm     | 0.5 mm      | 1 Simmer burner 1.0 kW       |
| 2 | 1.00 mm        | 0.97 mm     | 0.65 mm     | 2 Semi-rapid burners 1.75 kW |
| 3 | 1.32 mm        | 1.29 mm     | 0.87 mm     | 1 Rapid burner 3.0 kW        |

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

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

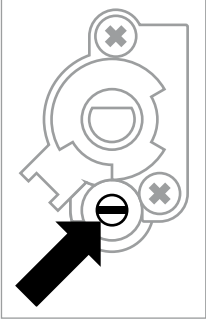
Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour. A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled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



#### Exchange of a burner nozzle

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

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



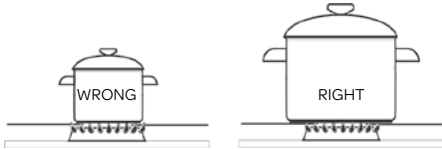
In cookers with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the size 2.5 mm.

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

## 5 how to use the burners

### CHOICE OF COOKWARE

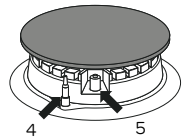
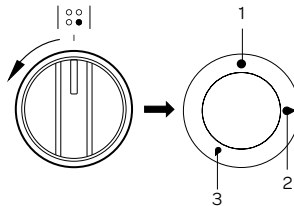
- Always ensure that the flames remain under the pan. When the flames burn around the pan, a lot of energy is lost and the handles from the pan may also become too hot.
- Use cookware that fit the burners in diameter. This reduces the cooking time.
- Use flat bottomed cookware.
- Always use the right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



### CONTROL KNOBS FOR THE BURNERS

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

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



**Attention: always open the cover when using the cooker.**

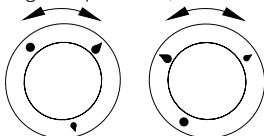
Each control knob has an automatic ignition.

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

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

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

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



WRONG

RIGHT

### Caution!

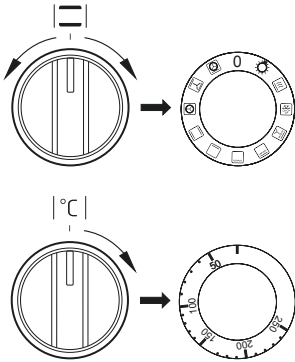
Do not adjust the flame between the position off ● and the large flame position 🔥.

## 6 operating the multi-functional oven

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

### SWITCHING ON

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











### SWITCHING OFF




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

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

The oven has the following functions:

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



| Ovenfunction   |   | Description  |
|--|---|--|
|  | Convection                              | The setting <b>convection</b> allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the oven chamber. Lower baking temperatures than with the conventional function can be used. Heating up the oven in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven. |
|  | Top and bottom heating element with fan | This function is most suitable for baking cakes. When this function is selected but the temperature knob is set to 0 only the fan will be on. This could be helpful for cooling down a dish or the oven chamber.   |
|  | Turbo convection                        | The convection and the bottom element are on. This increases the temperature at the bottom of a dish. Ideal for moist cakes and pizza.   |

Switching on the oven is indicated by two signal lights, a thermostat light and a control light.

The control light on the right next to the timer turned on, means the oven is working.


When the thermostat light, on the left of the timer, goes out, the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing the dish in a pre-heated oven, this should not be done before the thermostat light goes out for the first time.

When baking, the thermostat light will temporarily come on and off (to maintain the temperature inside the oven).

The control light can also be on when the oven function knob is set to the function "Oven lighting".

#### USE OF THE GRILL

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

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

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

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

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

## 7 baking tips and baking table


































### BAKING

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

### ROASTING MEAT

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

**BAKING TABLE**

| Type of dish  | Oven functions  | Temperature - °C | Level ( ) | Time in minutes |
|---|---|------------------|-----------|-----------------|
|    |    | 160 - 200        | 2 - 3     | 30 - 50         |
|    |    | 160 - 180        | 2 - 3     | 20 - 40*        |
|    |    | 140 - 160        | 2 - 3     | 10 - 40*        |
|    |    | 200 - 230        | 1 - 3     | 10 - 20         |
|    |    | 210 - 220        | 2         | 45 - 60         |
|    |    | 160 - 180        | 2 - 3     | 45 - 60         |
|    |    | 190              | 2 - 3     | 60 - 70         |
|    |    | 230 - 250        | 4         | 14 - 18         |
|    |    | 225 - 250        | 2         | 120 - 150       |
|    |    | 160 - 180        | 2         | 120 - 160       |
|    |    | 160 - 230        | 2         | 90 - 120        |
|    |    | 160 - 190        | 2         | 90 - 120        |
|    |    | 190              | 2 - 3     | 70 - 90         |
|    |    | 160 - 180        | 2         | 45 - 60         |
|    |    | 175 - 190        | 2         | 60 - 70         |
|    |    | 190 - 210        | 2         | 40 - 50         |
|  |  | 170 - 190        | 3         | 40 - 50         |

\* baking smaller items

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

## 8 cleaning and maintenance

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

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off. Make sure all control knobs are set to the off position [ ● / 0 ]. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

### CLEANING THE GLASS COVER

Clean the glass cover with a glass-cleaning product. For easy cleaning of the cover and the cooking part of the stove, the cover can be removed.

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

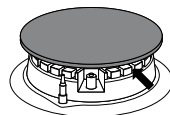
After cleaning replace the cover in reverse order.

### CLEANING THE COOKING PART

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

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

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



### PERSISTENT STAINS

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


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

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

### CLEANING THE OVEN

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

The oven can also be cleaned with steam:

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

### ACCESSORIES

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

### REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

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

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



## REMOVING AND REPLACING THE OVEN DOOR

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

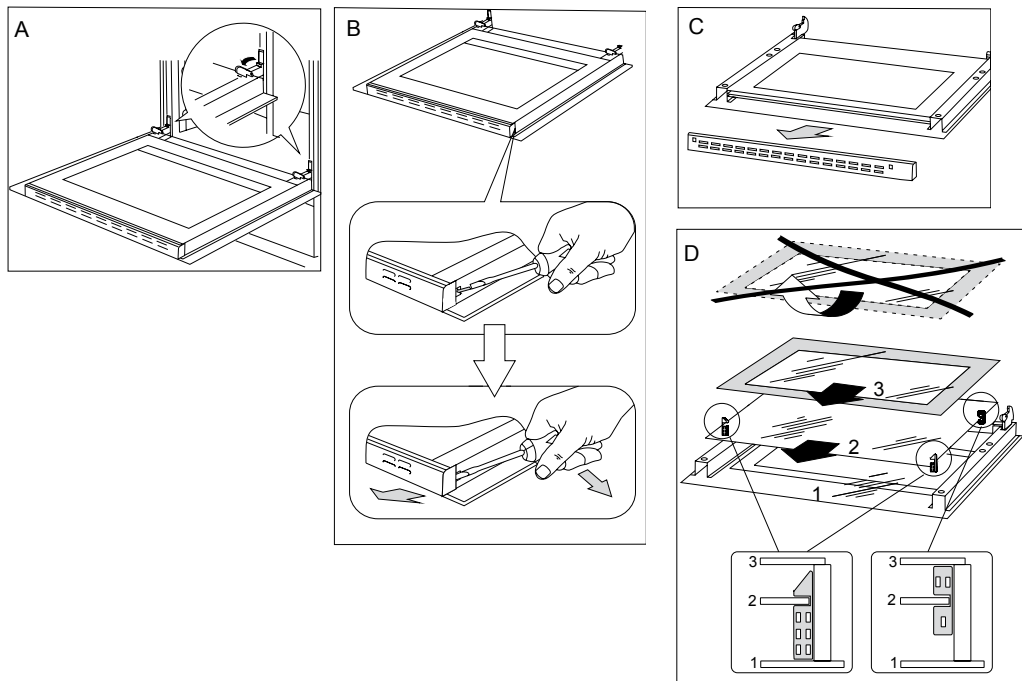
- Open the oven door and tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door a little and lift it up and pull it out towards you in order to remove the door.
- To replace the door, reverse the process. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion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

## REMOVING AND REPLACING THE INNER GLASS PANEL

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

- Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
- Pull the upper door slat loose (fig. B, C).
- Carefully pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door) fig. D.
- Clean the panel with warm water with some washing-up liquid added.
- Carry out the same in the reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface must be pointed upwards.

**Important!** Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a "click". Then press the left end in until you hear a "click".



## REGULAR INSPECTIONS

Besides keeping the cooker clean, you should also:

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

### Caution!

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

## 9 problems and solutions

In the event of a problem, you should:

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

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

The appliance was configured for the appliance category K (I2K) and is suitable for the use of G and G+ distribution gases according to the specifications as included in the NTA 8837:2012 Annex D with a Wobbe index of 43.46 – 45.3 MJ/m<sup>3</sup> (dry, 0 °C, upper value) or 41.23 – 42.98 (dry, 15 °C, upper value).

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

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

# algemene service- en garantievoorwaarden

**Hoe belangrijk service is, hoeven we je niet te vertellen. We ontwikkelen onze producten zodat je er jarenlang onbezorgd plezier van kan hebben. Ontstaat er toch een probleem, dan vinden we dat je direct een oplossing mag verwachten. Daarom bieden we je op onze producten een omruilservice, bovenop de rechten en vorderingen die je op grond van de wet toekomt. Door een product of onderdeel om te ruilen, besparen we je tijd, moeite en kosten.**

## 2 jaar volledige fabrieksgarantie

1. Op alle producten van Inventum krijg je als consument standaard 2 jaar volledige fabrieksgarantie. Binnen deze periode wordt een defect product of onderdeel altijd gratis omgeruild voor een nieuw exemplaar. Om aanspraak te maken op de 2 jaar volledige fabrieksgarantie, kun je teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag).
2. De garantieperiode van 2 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
3. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen.
4. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

## 5 jaar Inventum garantie

1. Op de meeste groot huishoudelijke apparatuur en een selectie klein huishoudelijke producten biedt Inventum de 5 jaar Inventum garantie. Deze 5 jaar Inventum garantie bestaat uit de 2 jaar volledige fabrieksgarantie en daarna 3 jaar aanvullende garantie. Het enige dat je hoeft te doen voor het recht op 3 jaar aanvullende garantie is het product te registreren binnen 45 dagen na aankoop. In de volgende paragraaf lees je meer over het registreren van het product.
2. Voor de 5 jaar Inventum garantie geldt dat een defect product of onderdeel gedurende de eerste 2 jaar altijd gratis wordt omgeruild voor een nieuw exemplaar. Gedurende het 3e tot en met het 5e jaar betaal je alleen de omruilkosten. De actuele omruilkosten kun je terugvinden op [www.inventum.eu/omruilkosten](http://www.inventum.eu/omruilkosten).
3. Om aanspraak te maken op de 5 jaar Inventum garantie kun je teruggaan naar de winkel waar je het product hebt gekocht of contact opnemen met de consumentenservice van Inventum via het formulier op [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag).
4. De garantieperiode van 5 jaar begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
5. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs te kunnen overleggen.
6. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

## Productregistratie

1. De 3 jaar aanvullende garantie is eenvoudig en kosteloos te regelen door het product binnen 45 dagen na aankoop te registreren via de website [www.inventum.eu/garantieregistratie](http://www.inventum.eu/garantieregistratie). Wanneer je het product niet binnen 45 dagen na aankoop hebt geregistreerd, heb je nog tot 2 jaar na aankoop de tijd om dit te regelen. Er zijn dan wel kosten aan deze registratie verbonden. De eenmalige registratiekosten bedragen € 89,- voor elk afzonderlijk product. Registreren is alleen mogelijk voor producten waar de 5 jaar Inventum garantie op van toepassing is. Of het product in aanmerking komt voor de 5 jaar Inventum garantie vind je in de gebruiksaanwijzing van het product en bij de informatie over het product op de website van Inventum.
2. De garantieperiode begint steeds te lopen vanaf de datum van aankoop van het product. Ook wanneer het product pas later voor aanvullende garantie wordt geregistreerd, wordt de garantieperiode vanaf de originele aankoopdatum berekend.
3. De 3 jaar aanvullende garantie kun je alleen aanvragen als je beschikt over een kopie van het originele aankoopbewijs en het Inventum 5 jaar garantiecertificaat.

## Groot huishoudelijke apparatuur

1. Storingen of defecten aan groot huishoudelijke apparatuur (vrijstaand- en inbouw witgoed) kunnen worden gemeld via het formulier op [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag), telefonisch bij de consumentenservice van Inventum of via de winkel waar je de apparatuur hebt gekocht. Het telefoonnummer van de consumentenservice vind je op [www.inventum.eu](http://www.inventum.eu).
2. Bij gemelde storingen of defecten aan groot huishoudelijke apparatuur heeft Inventum de mogelijkheid om ter plaatse bij de consument in Nederland een witgoedmonteur het defecte apparaat te laten onderzoeken en vervolgens een reparatie uit te laten voeren. De consumentenservice van Inventum kan ook besluiten dat het apparaat wordt omgeruild.
3. Als je een storing of defect aan groot huishoudelijke apparatuur meldt in de eerste 2 jaar vanaf de datum van aankoop, brengt Inventum geen kosten in rekening voor omruilen, onderdelen, materiaalgebruik en arbeidsloon.
4. Als je het product op de hiervoor beschreven wijze hebt geregistreerd op [www.inventum.eu/garantie-registratie](http://www.inventum.eu/garantie-registratie) en je vervolgens een storing aan groot huishoudelijke apparatuur meldt in het 3e t/m 5e jaar vanaf de datum van aankoop, dan is de 5 jaar Inventum garantie van toepassing en wordt het apparaat kosteloos gerepareerd of omgeruild. Je bent dan bij reparatie of omruiling van het apparaat alleen omruilkosten verschuldigd. De actuele omruilkosten kun je terugvinden op [www.inventum.eu/omruilkosten](http://www.inventum.eu/omruilkosten). Indien je het product niet hebt geregistreerd, dan is de 3 jaar aanvullende garantie niet van toepassing.
5. Bij een melding van een storing of defect zal een monteur binnen 1 werkdag contact opnemen voor het maken van een bezoeksafpraak. Bij melding in het weekend of op feestdagen is dit de eerstvolgende werkdag.
6. Indien je een storing of defect meldt via het formulier op [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag), word je via mobiele berichten en e-mail op de hoogte gehouden van de voortgang.
7. De garantieperiode begint te lopen op de datum van aankoop van het product.
8. Voor het recht op garantie dien je een kopie van het originele aankoopbewijs en het Inventum 5 jaar garantiecertificaat te kunnen overleggen.
9. De garantie geldt uitsluitend bij normaal huishoudelijk gebruik van de Inventum producten binnen Nederland.

## Storingen of defecten buiten de garantieperiode

1. In geval van storingen of defecten aan klein huishoudelijke apparatuur of groot huishoudelijke apparatuur buiten de garantieperiode, kan hiervan melding worden gemaakt bij de consumentenservice via het contactformulier [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag) of door te bellen met de consumentenservice.
2. De consumentenservice kan je vragen het product voor onderzoek of reparatie op te sturen. De kosten van verzending zijn voor jouw rekening.
3. Aan het onderzoek naar de mogelijkheid tot repareren zijn kosten verbonden. Je moet hier vooraf toestemming voor geven.
4. Bij groot huishoudelijke apparatuur kan Inventum op jouw verzoek een witgoedmonteur sturen. De voorrijkosten, onderdeel- en materiaalkosten en arbeidsloon worden dan aan je in rekening gebracht.
5. In geval van opdracht tot reparatie moeten de reparatiekosten vooraf worden voldaan. Bij reparatie door een witgoedmonteur, dienen de kosten van de reparatie ter plaatse bij de monteur, bij voorkeur via pinbetaling, te worden afgerekend.

## Uitgesloten van garantie

1. De hiervoor genoemde garanties gelden niet in geval van:
  - normale slijtage;
  - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
  - onvoldoende onderhoud;
  - het niet in acht nemen van de bedienings- en onderhoudsvorschriften;
  - ondeskundige montage of reparatie door derden of door de consument zelf;
  - door de consument toegepaste niet originele onderdelen;
  - zakelijk of bedrijfsmatig gebruik;
  - het serienummer en/of rating-label is verwijderd.
2. Tevens geldt de garantie niet voor normale verbruiksartikelen, zoals:
  - kneedhaken, bakblikken, (koolstof)filters, etc.;
  - batterijen, lampjes, koolstoffilters, vetfilters enz.;
  - externe verbindingkabels;
  - glazen accessoires en glazen delen zoals ovendeuren;
  - en soortgelijke zaken.
3. Buiten de garantie vallen transportschades, voor zover deze niet door Inventum zijn veroorzaakt. Controleer daarom je nieuwe apparatuur voordat je deze in gebruik neemt. Als je beschadigingen aantreft, dien je deze binnen 5 werkdagen na aankoop te melden bij de winkel waar je het product hebt gekocht, of bij de consumentenservice van Inventum via het contactformulier op de website [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag). Indien transportschades niet binnen deze termijn worden gemeld, aanvaardt Inventum geen enkele aansprakelijkheid ter zake.
4. Van garantie en/of vervanging zijn uitgesloten: defecten aan, verlies en beschadiging aan het apparaat als gevolg van een gebeurtenis die gewoonlijk verzekerd is onder de inboedelverzekering.

## Van belang om te weten

1. Vervanging of herstel van een defect product of een onderdeel daarvan leidt niet tot verlenging van de oorspronkelijke garantietermijn.
2. Vervangen onderdelen, verpakkingsmateriaal en omgewisselde apparaten worden meegenomen door de witgoedmonteur en worden eigendom van Inventum.
3. Indien een klacht ongegrond is, komen alle kosten die daardoor zijn ontstaan voor rekening van de consument.
4. Na verloop van de garantietermijn worden alle kosten voor herstel of vervanging, inclusief administratie-, verzend- en voorrijkosten aan de consument in rekening gebracht.
5. Inventum is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan als gevolg van onjuiste inbouwsituaties.
6. Inventum is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door van buiten het apparaat ontstane oorzaken, tenzij deze aansprakelijkheid voortvloeit uit dwingendrechtelijke bepalingen.
7. Op deze garantie- en servicevoorwaarden is Nederlands recht van toepassing. Geschillen zullen uitsluitend worden berecht door de bevoegde Nederlandse rechter.

# general terms and conditions of service and warranty

**We do not need to remind you of the importance of service. After all, we develop our products to a standard so that you can enjoy them for many years, without any concerns. If, nevertheless, there is a problem, we believe you are entitled to a solution straight away. Hence our products come with an exchange service, on top of the rights and claims you are entitled to by law. By exchanging a product or part, we save you time, effort and costs.**

## 2-year full manufacturer's warranty

1. Customers enjoy a 2-year full manufacturer's warranty on all Inventum products. Within this period, a faulty product or part will always be exchanged for a new model, free of charge. In order to claim under the 2-year full manufacturer's warranty, you can either return the product to the shop you bought it from or contact the Inventum customer service department via the form at [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag).
2. The 2-year warranty period starts from the date the product is bought.
3. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt.
4. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

## 5-year Inventum warranty

1. Inventum offers a 5-year warranty on most large domestic appliances and a selection of small domestic appliances. This 5-year Inventum warranty consists of a 2-year full manufacturer's warranty, extended by a further 3-year warranty. The only thing you need to do to qualify for the 3-year extended warranty is to register the product within 45 days of purchase. You can read more about registering the product in the following paragraph.
2. In accordance with the 5-year Inventum warranty provisions, a faulty product or part will always be exchanged for a new model during the first 2 years under the warranty. During the 3rd to 5th year under the warranty, you will only pay the costs of exchange. The current costs of exchange are listed at [www.inventum.eu/omruilkosten](http://www.inventum.eu/omruilkosten).
3. In order to claim under the 5-year Inventum warranty, you can either return the product to the shop you bought it from or contact the Inventum customer service department via the form at [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag).
4. The 5-year warranty period starts from the date the product is bought.
5. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt.
6. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.

## Product registration

1. The 3-year extended warranty is easy to obtain, free of charge, by registering the product within 45 days of purchase, via the website [www.inventum.eu/garantie-registratie](http://www.inventum.eu/garantie-registratie). If you did not register the product within 45 days of purchase, you can still do so up to 2 years after the purchase date. However, there will be a charge. The one-off registration charge is € 89 for each separate product. Registration is possible only for products that are subject to the 5-year Inventum warranty. Whether the product qualifies for the 5-year Inventum warranty is stated in the product user manual and in the product information sheet, on Inventum's website.
2. The warranty period always starts from the date the product is bought. If the product is registered for the extended warranty at a later date, the warranty period still starts from the original date of purchase.
3. The 3-year extended warranty can only be applied for if you are in the possession of a copy of the original receipt and the Inventum 5-year warranty certificate.

## Large domestic appliances

1. Breakdowns or faults in large domestic appliances (separate and built-in white goods) can be registered via the form at [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag), by calling the Inventum customer service department or in the store where you bought the device. The telephone number of the customer service department can be found at [www.inventum.eu](http://www.inventum.eu).
2. In the event of breakdowns or faults in large domestic appliances, Inventum will have the option to have a service engineer inspect the faulty device onsite at the customer in the Netherlands and to carry out repairs, there and then. The Inventum customer service department can also decide to have the device exchanged.
3. If you suffer a breakdown or fault in a large domestic appliance during the first 2 years from the date of purchase, Inventum will not charge any costs for the exchange, call-out or for parts and labour.
4. If you registered the product as described before at [www.inventum.eu/garantie-registratie](http://www.inventum.eu/garantie-registratie) and you subsequently report a breakdown of a large domestic appliance in the 3rd to 5th year of the date of purchase, the 5-year Inventum warranty applies and the device will be repaired or exchanged, free of charge. In the event of a repair or exchange of the device, you only pay the costs of exchange. The current costs of exchange are listed at [www.inventum.eu/omruilkosten](http://www.inventum.eu/omruilkosten). If you did not register the product, the 3-year extended warranty does not apply.
5. When reporting a breakdown or fault, a service engineer will contact the customer within 1 working day in order to make an appointment. When the report is made in a weekend or during a public holiday, this will be the next working day.
6. If you report a breakdown or fault via the form at [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag), you will be kept informed of the progress via mobile messages and e-mail.
7. The warranty period starts from the date the product is bought.
8. In order to claim under the warranty, you must produce a copy of the original receipt and the Inventum 5-year warranty certificate.
9. The warranty applies only to normal domestic use of Inventum products within the Netherlands.



## Breakdowns or faults outside the warranty period

1. Breakdowns or faults in small or large domestic appliances outside the warranty period, can be reported to the costumer services department via the form at [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag) or by calling the costumer services department.
2. The costumer services department may ask you to send the product for inspection or repair. The costs of dispatch will be at your expense.
3. The inspection to establish whether repair is possible involves a charge. You need to grant your permission for this, in advance.
4. In the event of a large domestic appliance, Inventum, at your request, can send out a service engineer. In that case, you will be charged the call-out costs, as well as parts and labour.
5. In the event of an instruction to repair, the repair costs must be paid in advance. In the event of a repair by a service engineer, the costs of the repair must be settled with the engineer onsite, preferably by means of PIN payment.

## Warranty exclusions

1. The following is excluded from the aforesaid warranties:
  - normal wear and tear;
  - improper use or misuse;
  - insufficient maintenance;
  - failure to comply with the operating and maintenance instructions;
  - unprofessional installation or repairs by third parties or the customer himself;
  - non-original parts used by the customer;
  - use for commercial or business purposes;
  - removal of the serial number and/or rating label.
2. In addition, the warranty does not apply to normal consumer goods, such as:
  - dough hooks, baking tins, (carbon) filters, etc.;
  - batteries, bulbs, carbon filters, fat filters etc.;
  - external connection cables;
  - glass accessories and glass parts such as oven doors;
  - and similar items.
3. Transport damage not caused by Inventum is also excluded. Therefore, inspect your new device before starting to use it. If you detect any damage, you must report this to the store where you purchased the product within 5 working days, or to the Inventum customer service department via the form at [www.inventum.eu/service-aanvraag](http://www.inventum.eu/service-aanvraag). If transport damage is not reported within this period, Inventum does not accept any liability in this respect.
4. The following are excluded from warranty and/or replacement: faults, loss of and damage to the device as a result of an event that is normally insured under the home contents insurance.

## Important to know

1. The replacement or repair of a faulty product, or a part thereof, does not lead to an extension of the original warranty period.
2. Parts that have been replaced, packaging material and exchanged devices are taken back by the service engineer and become the property of Inventum.
3. If a complaint is unfounded, all costs arising from it will be at the customer's expense.
4. Following expiry of the warranty period, all costs of repair or replacement, including administration costs, dispatch and call-out charges, will be charged to the customer.
5. Inventum cannot be held liable for damage as a result of devices built in incorrectly.
6. Inventum cannot be held liable for damage caused by external events, unless this liability arises from mandatory statutory provisions.
7. These warranty and service provisions are governed by Dutch law. Disputes will be settled exclusively by the competent Dutch court.







**klein** huishoudelijk



**witgoed** vrijstaand



**witgoed** inbouw



**persoonlijke** verzorging

**Inventum Huishoudelijke  
Apparaten B.V.**

Meander 861  
6825 MH Arnhem  
Tel: 0800-4583688

[info@inventum.eu](mailto:info@inventum.eu)  
[www.inventum.eu](http://www.inventum.eu)

[twitter.com/inventum1908](https://twitter.com/inventum1908)  
[facebook.com/inventum1908](https://facebook.com/inventum1908)  
[youtube.com/inventum1908](https://youtube.com/inventum1908)

