

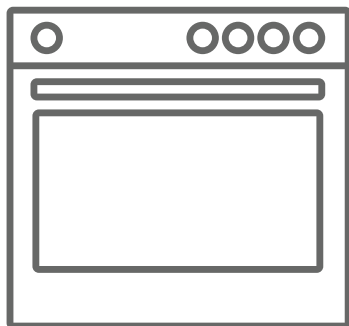


NL Vrijstaande kookfornuis / Gebruikershandleiding

FR Cuisinière autostable / Manuel d'utilisation

9N Free Standing Cooker / User Manual

DE Freistehender Herd / Benutzerhandbuch



SE 90 DFT INOX **BE444444695**
SE 90 DFT BLACK **BE444444696**
SER 90 DFT BLACK **BE444444697**

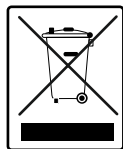
Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.



EG-conformiteitsverklaring

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



Afvoeren van uw oude machine

Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

Symbol	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	8
1.3. Tijdens het gebruik	8
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	10
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	12
2.1. Advies voor de installateur.....	12
2.2. Installatie van het fornuis.....	13
2.3. Gasaansluiting.....	14
2.4. Gasomschakeling (indien van toepassing).....	15
2.5. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	16
2.6. Antikantelkit	17
2.7. Afstellen van de pootjes	17
3.PRODUCTKENMERKEN	19
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	20
4.1. Gebruik van de gasbranders	20
4.2. Bediening van de kookplaat	20
4.3. Utilisation de la minuterie numérique	23
Réglage de l'heure	23
5.REINIGING EN ONDERHOUD	24
5.1. Reiniging.....	24
5.2. Onderhoud.....	27
5.3. Onderhoud.....	27
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	28
6.1. Probleemoplossing.....	28
6.2. Transport.....	29


1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES


- Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies die in deze handleiding worden besproken niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let in het bijzonder op afbeeldingen tijdens het lezen van de handleiding.

1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen

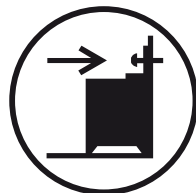
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
- **▲ WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **▲ WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.
- **▲ WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen


voorwerpen op de kookoppervlakken.

-  **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

-  **WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het apparaat omvalt, moeten de stabilisatiesteunen worden geïnstalleerd.

(Lees de handleiding van de antikantelkit voor gedetailleerde informatie.)



- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
-  **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt

- om het risico op elektrische schokken te vermijden.
-  **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
 - Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
 - Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door onerkende monteurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. Op geen enkele wijze de specificaties van het apparaat wijzigen of veranderen. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen tot ongelukken leiden.
 - Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.
 -  **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte op te warmen.
 - Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen noch te verplaatsen.
 - Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een ventilatieapparaat. Het dient te worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatievereisten. De relevante vereisten met betrekking tot de ventilatie vereisen bijzondere

aandacht.

- Als de brander na 15 seconden niet inschakelt, moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen en/ of minimum 1 minuut wachten voor u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- Deze instructies zijn enkel geldig als het juiste landsymbool op het apparaat aanwezig is. Als het symbool niet op het apparaat aanwezig is, moet u de technische instructies raadplegen die de nodige instructies bevatten met betrekking tot de wijziging van het apparaat volgens de gebruiksvoorwaarden die gelden van het land.
-  Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten of wordt beschadigd tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Als u apparaat is voorzien van een warmhoudplaat van glas of glaskeramik:
 **LET OP:** “Indien het glas (keramiek) van de warmhoudplaat breekt”:
 - schakel alle branders en elektrische verwarmelementen onmiddellijk uit en isoleer het apparaat van de stroomvoorziening
 - raak het oppervlak van het apparaat niet aan
 - het apparaat niet gebruiken.

1.2. Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kunnen worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat dat het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijke zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen weersinvloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten een temperatuur van minimaal 100 °C kunnen weerstaan.

1.3. Tijdens het gebruik

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmelementen. Wij raden u om die reden aan de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving waar het product in wordt geïnstalleerd goed geventileerd wordt.
- Let op bij het openen van de deur tijdens bereiden

en daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.


- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit te nemen.
-  Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.
- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
-  Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai tevens bij niet gebruik van een gasapparaat, het gasventiel dicht.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees voorzichtig bij uitname uit de oven tegen heet voedsel te morsen/druppelen.
-  **LET OP:** Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische

ventilator).

- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een efficiëntere ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
- Tijdens het gebruik van de grillbrander dient u de ovendeur open te houden en steeds het grilldeflectorschild te gebruiken dat bij het product werd meegeleverd. Gebruik nooit de grillbrander met de ovendeur gesloten.
-  **LET OP:** Glazen deksels kunnen verbrijzelen als ze worden opgewarmd. U moet alle branders uitzetten en het kookplaatoppervlak laten afkoelen voordat u de deksel sluit.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) in de lade. Dit omvat kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).
-  **LET OP:** De binnenkant van het opbergvak kan tijdens gebruik van het apparaat heet worden. Raad de binnenkant niet aan.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.



1.4. Tijdens reiniging en onderhoud

-  Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.

- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst in geval van nood.

EG-conformiteitsverklaring

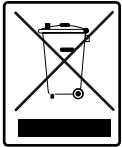
We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

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



De bedieningsinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het

geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK



WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden

en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.

- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling volgens de regelgeving, enz.)

2.1. Advies voor de installateur

Ventilatievereisten

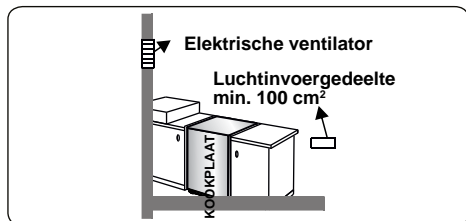
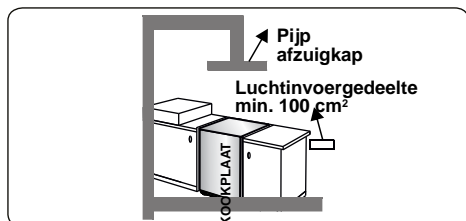
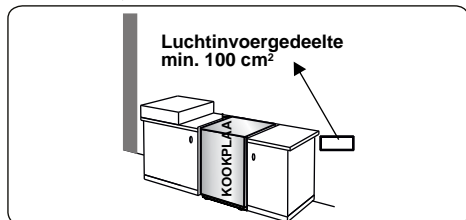
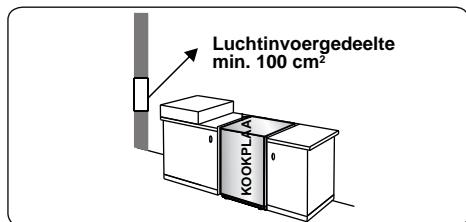
- Voor ruimtes met minder dan 5 m³ inhoud is er een permanente ventilatie nodig van 100 cm² vrije ruimte vereist.
- Voor ruimtes met een inhoud tussen de 5 m³ en 10 m³ is er een permanente ventilatie nodig van 50 cm² vrije ruimte, mits de ruimte een deur heeft die open naar de buitenlucht. In dit geval is er geen permanente ventilatie nodig.
- Voor ruimtes met meer inhoud dan 10 m³ is er geen permanente ventilatie nodig.



Belangrijk: Ongeacht de grootte van de ruimte moet de ruimte waar het apparaat staat een directe toegang naar buiten hebben via een raam of iets dergelijks.

Opschonen van de omgeving waar verbrande gassen vrijkomen

Gasapparaten stoten rechtstreeks of via een afzuigkap met een schoorsteen verbrande gassen uit. Indien het niet mogelijk is een afzuigkap te installeren, dient er een elektrische ventilator aan het venster of de muur te worden geplaatst die toegang heeft tot frisse lucht. Deze ventilator moet de capaciteit hebben om de lucht in de keukenomgeving minimaal 4-5 keer zijn eigen volume per uur te verversen.



Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade veronderstelt, het apparaat niet gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden

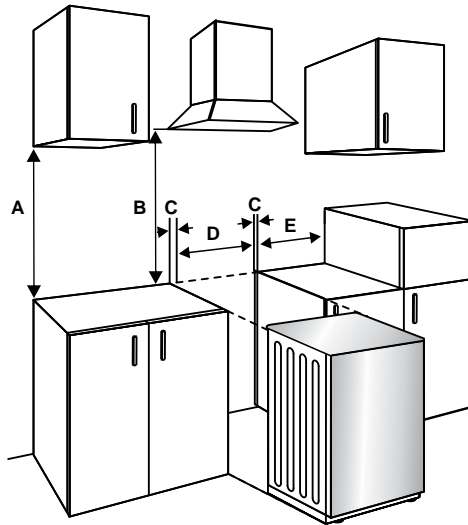
geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

- Het apparaat kan dicht bij andere meubelen geplaatst worden op voorwaarde dat de meubelen in de zone waar het apparaat opgesteld is niet hoger zijn dan de kookplaat.

2.2. Installatie van het fornuis

- Als de keukenmeubelen hoger zijn dan de kookoppervlakte moet ze minimaal 10 cm van de fornuiszijde worden verwijderd om te zorgen voor luchtcirculatie.
- U moet minimaal 2 cm lege ruimte laten rond het product voor de luchtcirculatie.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, is de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap als volgt:

A (mm)	420
B (mm) afzuigkap/keukenkast	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Productbreedte
E (mm)	100



2.3. Gasaansluiting

Assemblage van de gastoevoer en lekcontrole

De aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften. U dient eerst te controleren welk type gas op het fornuis is geïnstalleerd. Deze informatie staat vermeld op een etiket achterop het fornuis. U kunt de informatie inzake juiste gastypes en gasinjectoren vinden op de tabel met technische gegevens. Controleer of de druk van het toevoergas voldoet aan de waarden in de tabel met technische gegevens om het meest efficiënte gebruik te verkrijgen en een minimaal gasverbruik te waarborgen. Indien de druk van het gebruikte gas anders is dan de waarden die zijn aangegeven of in uw gemeente niet stabiel is, kan het nodig zijn om een drukregulator op de gasinlaat te monteren. U dient voor deze aanpassingen contact op te nemen met de erkende servicedienst.

De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met flexibele slang:

- Indien de gasaansluiting wordt uitgevoerd met een flexibele slang die op de gasinlaat van de kookplaat wordt bevestigd, moet deze worden bevestigd door een piprozet.
- Sluit uw apparaat aan met een korte en duurzame slang die zich zo dicht

mogelijk bij de gasbron bevindt.

- De maximale toegestane lengte van de slang is 1,5 m.
- De slang die het apparaat van gas voorziet moet voor uw veiligheid ieder jaar worden vervangen.
- De slang moet uit de buurt blijven van plaatsen waar het warmer kan worden dan 90 °C.
- De slang mag niet gebarsten, gescheurd, gebogen of gevouwen zijn.
- Houd de slang uit de buurt van scherpe hoeken en voorwerpen die kunnen bewegen.
- Voordat u de aansluiting monteert, dient u ervoor te zorgen dat de slang niet beschadigd is. Voor een check uit met zeepsop of lekkagevloeistof. Gebruik geen open vlam om te controleren op een gaslekkage.
- Alle metalen onderdelen die tijdens de gasaansluiting worden gebruikt, moeten roestvrij zijn. Controleer de vervaldatum van alle onderdelen die voor de aansluiting worden gebruikt.

De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met vaste slang

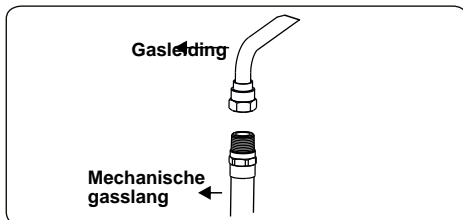
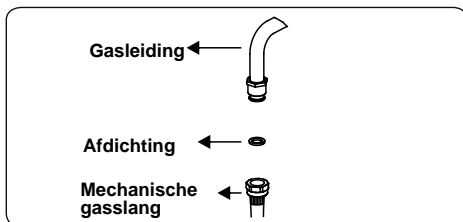
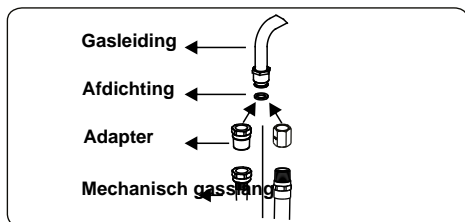
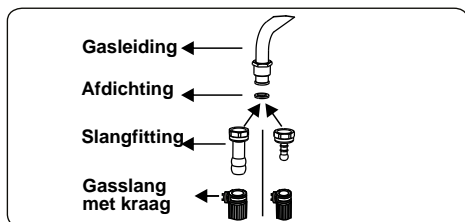
Er worden voor de montage van een vaste gasaansluiting (gasaansluiting

door schroefdraden, bijv. een moer) in verschillende landen verschillende methoden gebruikt. De meest voorkomende onderdelen voor uw land worden met uw apparaat meegeleverd. Elk ander onderdeel kan als reserveonderdeel worden geleverd.

Houd tijdens het maken van de aansluitingen altijd de moer op het gastoevoer, en draai de tegenoverliggende delen. Gebruik voor een veilige aansluiting moersleutels met de juiste maat. Gebruik voor oppervlakken tussen verschillende componenten de afdichtingen die met de gasomschakelkit zijn meegeleverd.

De afdichtingen die tijdens de aansluiting worden gebruikt, moeten ook goedgekeurd zijn voor gasaansluitingen. Gebruik geen pakkingen voor loodgieterswerk in gasaansluitingen.

Onthoud dat dit apparaat klaar is om aangesloten te worden op de gastoevoer in het land waar het is geproduceerd. Het voornaamste bestemmingsland vindt u op de achterdeksel van het apparaat. Indien u het in een ander land gaat gebruiken, kunnen mogelijk een van de aansluitingen in onderstaande afbeelding nodig zijn. In een dergelijke situatie moet u contact opnemen met de lokale autoriteiten om de correcte gasverbinding te weten te komen.



Het fornuis dient te worden geïnstalleerd en onderhouden door een erkende en geregistreerde gasinstallateur in overeenstemming met de huidige veiligheidsregelgeving.



WAARSCHUWING: Gebruik geen open vlam om te controleren op een gaslekkage.

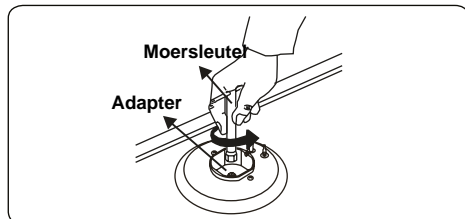
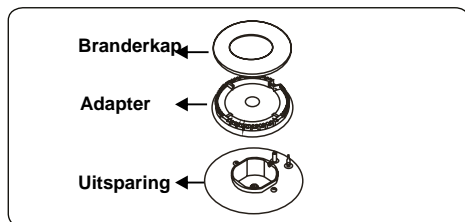
2.4. Gasomschakeling (indien van toepassing)

Uw apparaat is afgesteld om te werken met lpg/aardgas. De gasbranders zijn aan te passen op verschillende soorten gas. Dit doet u door de overeenkomstige inspuisers voor het gas dat gebruikt wordt te verwisselen en de minimum vlamhoogte aan te passen. Hiervoor moeten de volgende stappen worden ondernomen:

Insputers verwisselen

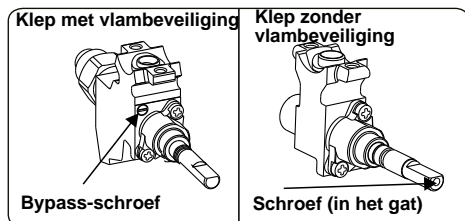
Kookplaat branders

- Snijd de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Verwijder het deksels van de brander en de adapters.
- Gebruik voor het losschroeven van de insputers een moersleutel van 7 mm.
- Vervang de inspuiter met de insputers in de gasconversiekit, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat u wilt gebruiken, in overeenstemming met de gasinspuiter tabel.



Afstellen van de minimum vlamstand:

Controleer eerst of het apparaat niet op de stroom is aangesloten en of gastoevoer open staat. De vlamlengte in de minimumstand wordt aangepast met een vlakke schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas zoals afgebeeld. Voor kleppen zonder een vlambeveiliging bevindt de schroef zich binnenin de klepas zoals afgebeeld. Om de vlamstand makkelijker aan te passen, raden wij aan dat u tijdens de wijziging het bedieningspaneel (en de microschakelaar als uw model die heeft) verwijderd. Voor het overzetten van lpg naar aardgas moet de bypassschroef worden losgedraaid. Voor overzetting van aardgas naar lpg, moet de bypassschroef worden vastgedraaid.



Afstellen van de minimum vlamstand

Ontsteek de branders en laat deze in de minimumstand staan om de minimum stand te bepalen. Verwijder de knoppen omdat de schroeven alleen toegankelijk zijn wanneer de knoppen verwijderd zijn. Met behulp van een kleine schroevendraaier de bypassschroef 90° los- of vastdraaien. Als de vlam een lengte heeft van minimaal 4 mm, wordt het gas goed verdeeld. Controleer

of de vlam niet uitgaat wanneer deze van de maximumstand naar de minimumstand wordt gedraaid. Creëer een windbeweging met uw hand naar de vlam om te zien of de vlammen stabiel zijn.

Wijziging van de gasinlaat

Voor sommige landen kan het type gasinlaat voor aardgas/lpg anders zijn. Verwijder in dergelijk geval de aansluitonderdelen en moeren (indien aanwezig) en sluit de nieuwe gastoevoer overeenstemmend aan. Onder alle voorwaarden moeten de onderdelen die in gasaansluitingen worden gebruikt, worden goedgekeurd door plaatselijke en/of internationale autoriteiten. Voor alle gasaansluitingen verwijzen wij u naar de "assemblage van de gastoevoer en lekcontrole" clause zoals eerder beschreven.

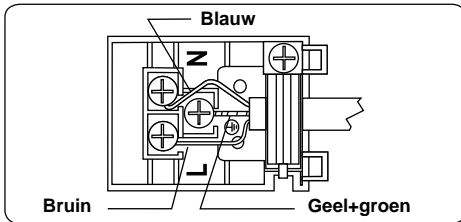
2.5. Elektrische aansluiting en veiligheid

⚠ WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

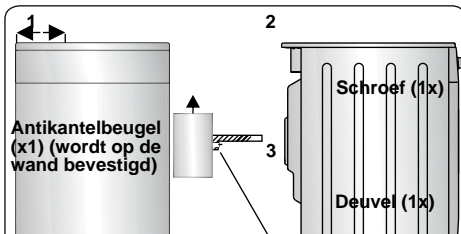
⚠ WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroom snoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigen en kortsluiting veroorzaken.

- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een meerpolige isolatorschakelaar (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.

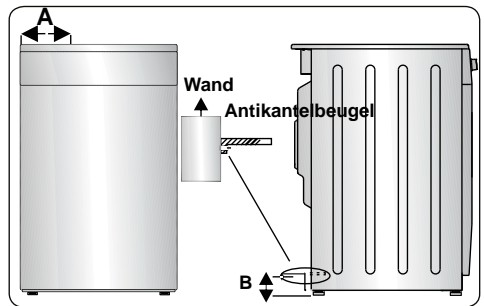


2.6. Antikantelkit



De zak met documentatie bevat een antikantelkit. Bevestig de antikantelbeugel (1) losjes tegen de wand met gebruik van schroef (2) en deugel (3), volgens de afmetingen die in de afbeelding en tabel hieronder zijn aangegeven. Pas de hoogte van de antikantelbeugel dusdanig aan dat hij wordt uitgelijnd met de sleuf op het fornuis en draai de schroef aan. Duw

het apparaat richting de wand en zorg er daarbij voor dat de antikantelbeugel in de sleuf op het apparaat wordt gestoken.



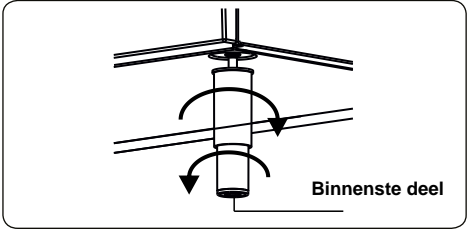
Productafmetingen (breedte x diepte x hoogte) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dubbele oven)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dubbele oven)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.7. Afstellen van de pootjes

Het apparaat is voorzien van 4 verstelbare pootjes. Bevestig de pootjes op het onderstel van het onderpaneel door ze naar rechts te draaien (zie afbeelding).

Het is voor een veilige bediening belangrijk dat uw apparaat goed en stabiel staat. Zorg ervoor dat het apparaat voordat u gaat koken waterpas staat. Om het apparaat hoger te zetten, draait u het binnenste deel van de pootjes linksom. Om het apparaat lager te zetten, draait u het binnenste deel van de pootjes rechtsom.

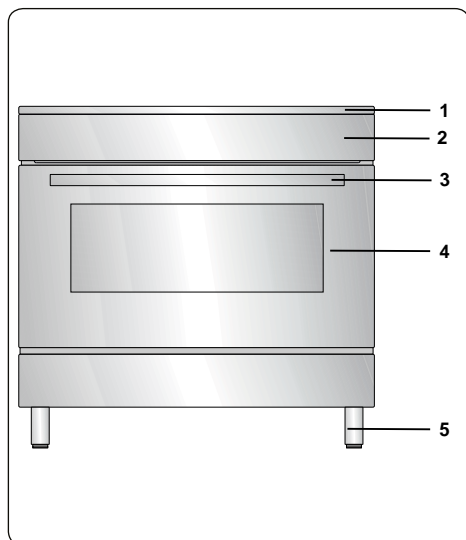
Het is met de pootjes mogelijk de hoogte van het apparaat met 50 mm te regelen. Het apparaat is zwaar en we raden u aan het met minimaal 2 personen op te tillen. Sleep nooit met het apparaat.



3. PRODUCTKENMERKEN

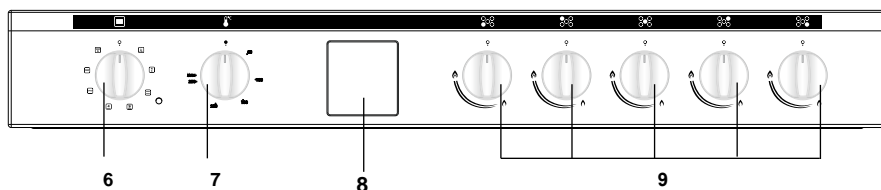
Belangrijk: De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Handvat van de ovendeur
4. Ovendeur
5. Verstelbare voetjes

Bedieningspaneel



6. Bedieningsknop ovenfunctie
7. Thermostaatknop oven
8. Timer
9. Knop (ontsteking)

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. Gebruik van de gasbranders

Ontsteking van de branders

Het positie-symbool boven iedere regelknop geeft de brander aan die door deze knop wordt geregeld.

Handmatige ontsteking van de gasbranders

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

Voor kookplaten: Druk op de knop van de brander die u wilt ontsteken en houd deze ingedrukt terwijl u hem linksom draait totdat de knop op de 'maximale' stand staat. Houd de knop nog steeds ingedrukt en houd er een brandende lucifer of gasaansteker bij de bovenste ring van de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

Elektrische vonkontsteking met de regelknop

Druk op de knop van de brander die u wilt ontsteken en houd deze ingedrukt terwijl u hem linksom draait totdat de knop in een positie van 90 graden staat. De microschakelaar onder de knop geeft zolang de regelknop wordt ingedrukt vonken door de ontstekings-elektrode. Blijf de knop indrukken tot u onder de brander een stabiele vlam ziet.

Vlambeveiliging

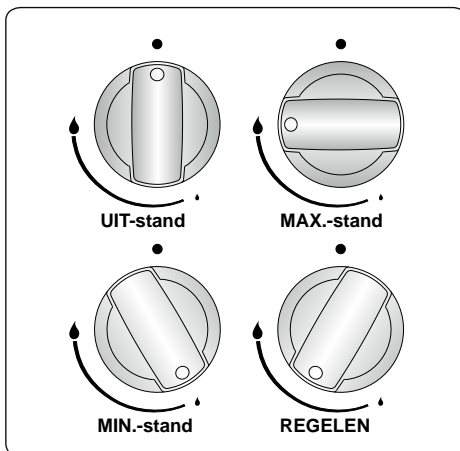
Kookplaat branders

Kookplaten die zijn uitgerust met een vlambeveiliging, bieden veiligheid in geval de vlam per ongeluk uitgaat. Indien een dergelijke situatie zich voordoet, zal het apparaat de gaskanalen van de branders blokkeren en eventuele accumulatie voorkomen van onverbrand gas. Wacht 90 seconden voordat u de gedoofde vlam weer ontsteekt.

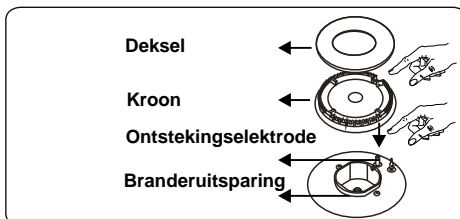
4.2. Bediening van de kookplaat

Bediening van de brander

De knop heeft 3 standen: Uit (0), maximum (symbool met grote vlam) en minimum (symbool met kleine vlam). Ontsteek de brander met de knop in de maximale stand; u kunt daarna de vlamlengte aanpassen tussen de maximale en minimale standen. Bedien de branders niet met de knopstand tussen de maximale stand en de uit-stand.



Bekijk na ontsteking de vlammen. Als u gele uiteinden, hoge of onstabiele vlammen ziet, draait u het gas uit en controleert u na afkoeling de montage van de branders en kronen. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de branderuitsparingen zit. Als de vlam per ongeluk uitgaat, draait u de branders uit, ventileert u de keuken met frisse lucht en wacht u minstens 90 seconden voordat u opnieuw ontsteekt.



U schakelt de branders uit door de knoppen van de branders rechtsom te draaien, zodat de knop van de brander op '0' staat of het teken op de knop naar boven wijst.

Uw kookplaat heeft branders met verschillende doorsnedes. U gebruikt het gas op de meest zuinige manier wanneer u kiest voor een gasbrander die bij de grootte van de pan past. Draai ook de vlam naar de kleinste stand zodra het kookpunt is bereikt. Het wordt aanbevolen de pan altijd af te dekken.

Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere pannen dan de hieronder aangegeven minimale afmetingen zorgt voor energievervalsing.

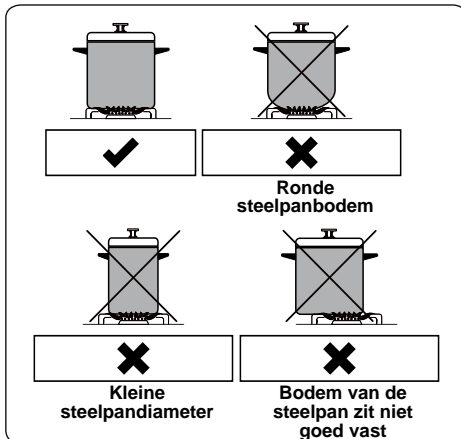
Snel-/wokbrander	22-26 cm
Normale brander	14-22 cm
Hulpbrander	12-18 cm

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

Wanneer u de branders gedurende een lange periode niet gebruikt, moet u de gastoevoerklep steeds uitschakelen.

WAARSCHUWING:

- Maak uitsluitend gebruik van pannen met vlakke en dikke bodems.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u deze op de brander plaatst.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijven de branders gedurende een lange periode heel warm. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de brander.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.
- Laat geen pannenhandvaten of eventueel ander kookgerei over de randen van de kookplaat uitsteken.



Ovenbediening

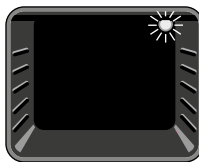
Bedieningsknop ovenfunctie

Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

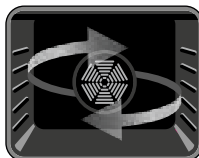
Thermostaatknop oven

Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

Fonctions du four

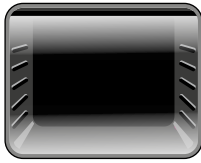


Ampoules du four :
Seule l'ampoule du four est allumée. Elle reste allumée pour toute la durée de la fonction de cuisson.



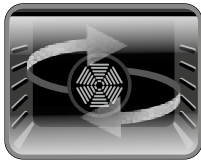
Fonction de dégivrage : Le témoin d'avertissement du four s'allume et le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser le mode de dégivrage, placez les aliments congelés dans le four, sur l'étagère de la troisième fente à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un plateau sous les aliments à dégivrer, afin de recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Ce mode ne peut ni cuire, ni préparer les aliments. Il sert exclusivement à les

dégivrer.



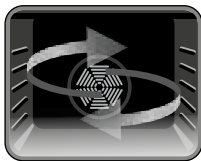
Fonction de cuisson statique : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs

commencent à fonctionner. Le mode de cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments. Il est idéal pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizzas. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'effectuer la cuisson sur une seule étagère à la fois, lorsque cette fonction est activée.



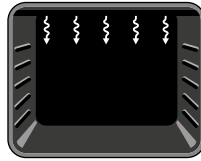
Mode Ventilation : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le

ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour la confection des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieur et supérieur à l'intérieur du four et par le ventilateur, qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Les fonctions ventilateur et chauffage inférieur sont idéales pour les pâtisseries telles que les pizzas, qui se réalisent rapidement. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Mode Chauffage inférieur et ventilateur : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. L'élément

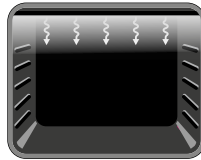
chauffant inférieur et le ventilateur commencent à fonctionner. La fonction de chauffage inférieur et de ventilateur est idéale pour chauffer les aliments de manière uniforme en peu de temps. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Mode Gril : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du gril commence à

fonctionner. Ce mode est utilisé pour griller les aliments et en faire des toasts. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un plateau en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

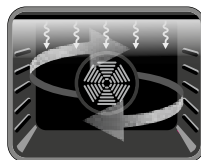
⚠ Avertissement : En mode Gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode Gril rapide : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. Le gril et les éléments chauffants supérieurs

commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour griller plus rapidement des aliments tels que les viandes, et couvrir une surface plus large. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un plateau en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : En mode Gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode double gril et Ventilateur : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. Le gril, les éléments chauffants

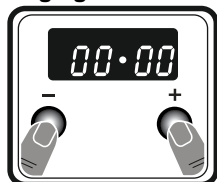
supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le gril

sont alimentés en même temps que le ventilateur pour une cuisson uniforme. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

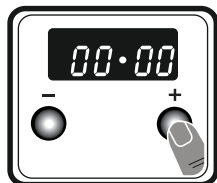
⚠ Avertissement : En mode Gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.

4.3. Utilisation de la minuterie numérique

Réglage de l'heure



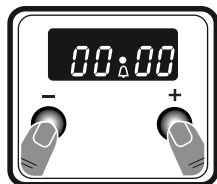
1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - ». L'écran commence à clignoter.




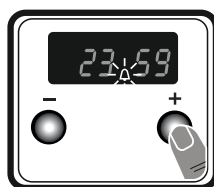
2. Programmez l'heure pendant que l'écran clignote à l'aide des touches « + » et « - ».


Réglage du temps d'avertissement audible

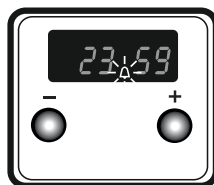
La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre 0:00 et 23 h 59 minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.





1. Appuyez sur le bouton « + » ou « - ». L'icône  commence à clignoter et « 0 » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches - et + pendant que  clignote.



3. Le symbole  reste allumé, l'heure est enregistrée et l'avertissement réglé.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône  clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. L'icône disparaît, cependant le four continue à fonctionner. Pour éteindre le four, ramenez le bouton de commande à la position arrêt.

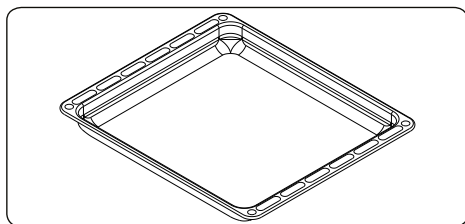
Réglage du signal sonore

Après le signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez pendant 1 à 2 secondes sur le bouton « - », jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - » un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

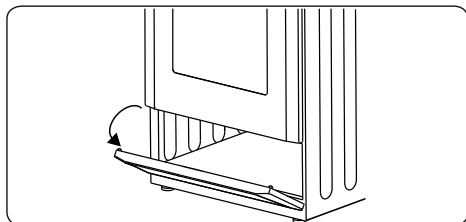
U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Kleplade

Uw apparaat is uitgerust met een lade om accessoires op te bergen zoals bakplaten, planken, roosters, kleine potten en pannen.

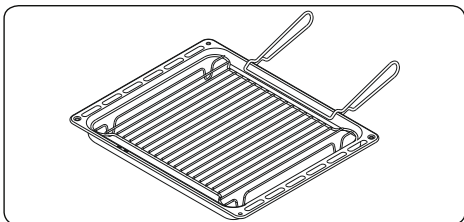
WAARSCHUWING: Het binnenoppervlak van de lade kan tijdens het gebruik heet worden. Bewaar geen voedsel, kunststoffen of brandbare materialen in de lade.



Grillpan met handvat

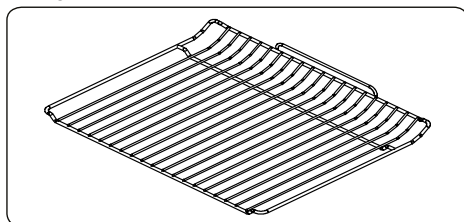
De grillpan wordt gebruikt voor het grillen van steaks, enz.

WAARSCHUWING: De grillpan heeft een afneembaar handvat. Zorg er tijdens het gebruik de grillpan voor dat het handvat goed in het midden vastzit zoals aangegeven in onderstaande afbeelding. Neem het handvat tijdens het grillen van de grillpan.



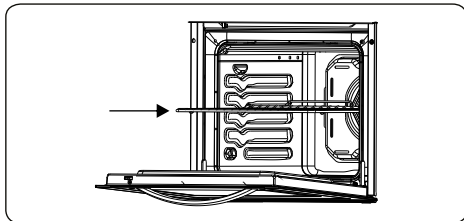
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



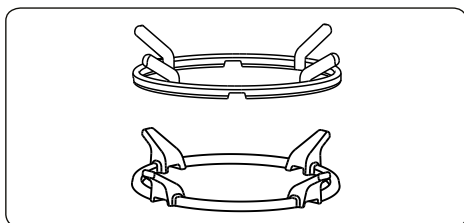
WAARSCHUWING: Het draadrooster

wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



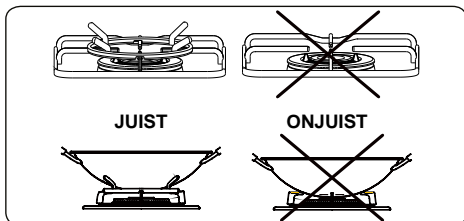
Wokadapter

De wokadapter dient te worden geplaatst op de pannensteun van de wokbrander.



WAARSCHUWING: Het gebruik van wokken zonder de wokadapter kan een slechte werking van de brander veroorzaken.

! Gebruik de wokadapter niet met pannen met een vlakke bodem. U mag geen pannen gebruiken met ronde bodems zonder de wokadapter.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. Reiniging

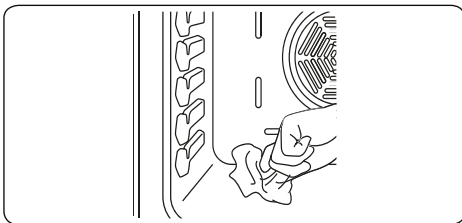
WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw oven of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruw staal wol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met deeltjes die kunnen krassen op het glas en de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen



- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaaksubstantie nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



De gaskookplaat reinigen

- Reinig de gaskookplaat regelmatig.
- Til de pannendragers, doppen en kronen van de branders.
- Veeg het oppervlakte van de kookplaat na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg het oppervlakte van de kookplaat daarna nogmaals af met een vochtige doek en

droog het dan.

- Reinig en spoel de doppen van de branders. Laat ze niet nat en droog ze onmiddellijk met een droge doek.
- Zorg ervoor dat u na de reiniging alle onderdelen juist terug bevestigt.
- Het oppervlakte van de pannensteunen kan met de tijd krassen vertonen. Dit is geen productiefout.
-  Gebruik geen metaalsponsjes om het apparaat of delen ervan schoon te maken.
-  Zorg ervoor dat er geen water in de branders terecht komt want dit kan de injectoren blokkeren.



Reinigen van het verwarmingselement van de warmhoudplaat (indien aanwezig)

- Reinig het verwarmingselement van de warmhoudplaat regelmatig.
- Veeg de warmhoudplaat na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Zet de warmhoudplaat dan kort aan om hem volledig te drogen.

Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.



Reinigen van geëmailleerde onderdelen

- Reinig de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de geëmailleerde onderdelen na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog ze daarna.
-  Was de emaille onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het emaille.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water

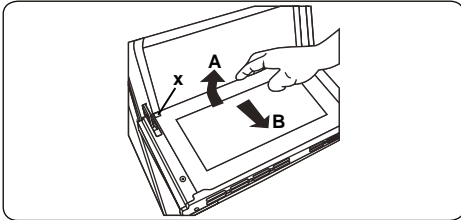
gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.

-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

Verwijdering van binnenglas

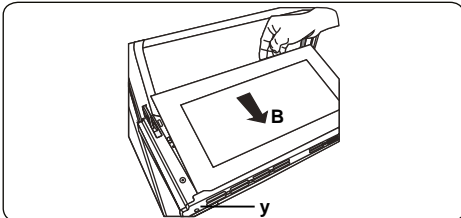
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

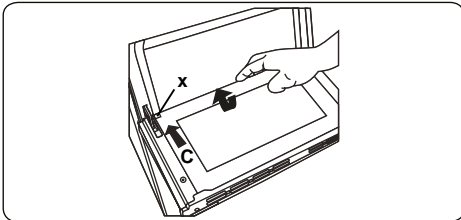



Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.

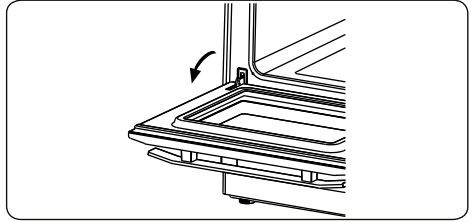


-  Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

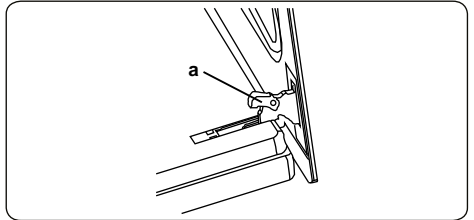
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

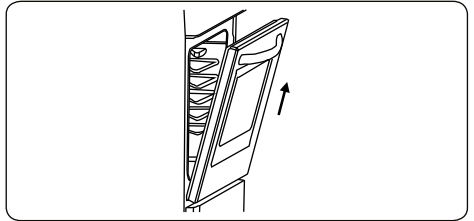
1. Open de ovendeur.




2. Open de bevestigingsbeugel (**a**) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



3. Sluit de deur tot deze bijna volledig is verwijderd de deur door deze naar u toe te trekken.




5.2. Onderhoud

 **WAARSCHUWING:** Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.


Vervangen van de ovenlamp

 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.

 Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

5.3. Onderhoud

 **WAARSCHUWING:** Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Andere controles

- Controleer de gasaansluitingspijp periodiek. Bij een waargenomen defect dient de technische dienst hem te vervangen.
- We raden u aan de gasaansluitonderdelen jaarlijks te vervangen. Neem bij een waargenomen defect tijdens het bedienen van de knoppen op het apparaat contact op met de erkende servicedienst.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. Probleemoplossing



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een bekwame elektricien.


Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaatbranders werken niet.	De branders kunnen in stand 'uit' staan. Onjuiste druk van het toevoergas. Stroom (indien het apparaat is voorzien van een elektrische aansluiting) is afgesloten.	Controleer de regelknopstand van de oven en/of de grillbrander. Controleer de gastoevoer en de gasdruk. Controleer de stroomtoevoer. Controleer ook of andere keukenapparatuur werkt.
Kookplaatbranders ontsteken niet.	Branderkap en kroon zijn niet juist gemonteerd. Mogelijk onjuiste druk van het toevoergas. Mogelijk lege lpg-cilinder (indien uw apparaat werkt met een lpg-cilinder). Stroom (indien het apparaat is voorzien van een elektrische aansluiting) is afgesloten.	Zorg ervoor dat de branderonderdelen juist geplaatst zijn. Controleer de gastoevoer en de gasdruk. U dient mogelijk de lpg-cilinder te vervangen. Controleer de stroomtoevoer. Controleer ook of andere keukenapparatuur werkt.
Vlamkleur is oranje/geel.	Branderkap en kroon zijn niet juist gemonteerd. Verschillende gascomposities.	Zorg ervoor dat de branderonderdelen juist geplaatst zijn. De vlam kan door het ontwerp van de brander in bepaalde delen van de brander oranje/geel zijn. Als u het apparaat gebruikt met aardgas, kan stadsgas een andere compositie hebben. U mag het apparaat een aantal uur niet gebruiken.
De brander ontsteekt niet of slechts gedeeltelijk.	Branderonderdelen zijn mogelijk niet schoon of droog.	Zorg dat de onderdelen van het apparaat schoon en droog zijn.
Brander maakt geluid.	-	Dit is gewoon voor de branders. Het geluid kan verminderen naarmate de branders warmer worden.
Geluid	-	Het is voor een aantal metalen delen op de kookplaat normaal dat ze tijdens gebruik geluid maken.
De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat brengt tijdens de eerste kooksessies een geur voort.	Nieuw apparaat	Verwarm gedurende 30 minuten op iedere kookzone een steelpan gevuld met water.
De oven gaat niet aan.	De stroom staat uit.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer ook of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.


Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen en dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen. Aanraakmodel: als er zich vocht op het bedieningspaneel bevindt Als de toetsvergrendelfunctie is ingesteld	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nogmaals. Verwijder het vocht en probeer het nogmaals. Controleer of de toetsvergrendelfunctie is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) is luidruchtig.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven vlak staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

6.2. Transport

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transporttekens op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat ze tijdens het vervoer beschadigen.

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

Merk		
Model		SE 90 DFT INOX SE 90 DFT BLACK SER 90 DFT BLACK
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	72,0
Index energie-efficiëntie - conventioneel		116,0
Index energie-efficiëntie – hete lucht		103,9
Energieklasse		A
Energieverbruik (gas) - conventioneel	MJ/cyclus - kWh/ cyclus	1,15
Energieverbruik (gas) – hete lucht	MJ/cyclus - kWh/ cyclus	1,03
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	101
Deze oven voldoet aan EN 15181		
<p>Tips voor energiebesparing</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd. - Houd de voorverwarmtijd kort. - Verleng de bereidingstijd niet. - Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten. - Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open. 		

Merk		
Model		SE 90 DFT INOX SE 90 DFT BLACK SER 90 DFT BLACK
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		5
Verwarmtechnologie-1		Gas
Formaat-1	cm	Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmtechnologie-2		Gas
Formaat-2		Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0
Verwarmtechnologie-3		Gas
Formaat-3		Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0
Verwarmtechnologie-4		Gas
Formaat-4		Snel
Energie-efficiëntie-4	%	57,0
Verwarmtechnologie-5		Gas
Formaat-5		Wok
Energie-efficiëntie-5	%	56,0
Energie-efficiëntie van kookplaat	%	57,8
Deze kookplaat voldoet aan EN 30-2-1		
<p>Tips voor energiebesparing</p> <p>Kookplaat</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik pannen met een platte bodem. - Gebruik pannen met geschikte afmeting. - Gebruik pannen met deksel. - Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet. - Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken. 		

G30 28/30mbar 10,7 kW 778 gr/h *NL: II2L3B/P + II2EK3B/P Class:1	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25.3 25 mbar	G30/31 28-30/37 mbar
SNELLE				
Unjektor diam (1/100 mm)	115	125	125	85
Nominal Rating (kw)	2,9	2,9	2,9	2,9
Consumption in 1h	276,2 l/h	321,2 l/h	314,3 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BRANDER				
Unjektor diam (1/100 mm)	97	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75	1,75	1,65
Consumption in 1h	166,7 l/h	193,8 l/h	189,6 l/h	120 g/h
MEDIUM BRANDER				
Unjektor diam (1/100 mm)	97	94	94	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75	1,75	1,65
Consumption in 1h	166,7 l/h	193,8 l/h	189,6 l/h	120 g/h
BIJKOMENDE BRANDER				
Unjektor diam (1/100 mm)	72	72	72	50
Nominal Rating (kw)	1	1	1	0,9
Consumption in 1h	95,2 l/h	110,7 l/h	108,4 l/h	65,4 g/h
WOKBRANDER				
Unjektor diam (1/100 mm)	130	140	140	96
Nominal Rating (kw)	3,6	3,6	3,6	3,6
Consumption in 1h	342,8 l/h	398,7 l/h	390,1 l/h	261,7 g/h

LAND VAN BESTEMMING	Druk (mbar)	CATEGORIEËN
BE	20/25; 28-30/37	II2E+3+
*NL	20-25;28-30/37	II2L3B/P + II2EK3B/P

*Dit product is in de fabriek ingesteld op NG G25/G25.3 25mbar.

PRODUCTONDERSTEUNING

Voor perfecte resultaten!

Wij danken u dat u voor dit product van Belling hebt gekozen. Dit apparaat werd ontworpen om u vele jaren van uitstekende dienst te zijn. Uw product van Belling bevat vele innovatieve technologieën die u helpen uw leven te vereenvoudigen; andere apparaten hebben die functies vaak niet. Neem een paar minuten de tijd om deze handleiding door te lezen, zodat u van de meeste functies op de hoogte bent.

Ga naar de website van Belling:

- Voor gebruikersadvies, brochures, probleemoplossing en informatie over onderhoud
- Om uw product te registreren zodat u betere service kunt krijgen en om unieke aanbiedingen te ontvangen die geschikt zijn voor het product dat u heeft aangekocht

Klantenservice:

- Gebruik altijd originele onderdelen.
- Zorg ervoor dat als u contact opneemt met de klantenservice, u de volgende details kunt verstrekken:
 - Modelnaam
 - Productnummer
 - Serienummer

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe
Saturnus 8, Postbus 219
NL-8440 AE HEERENVEEN
T: +31 (0)513 656500

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe
Burgemeester Maenhoutstraat 64
B-9820 Merelbeke
T: +32 (0)2100210

Registreren van uw product:

Voor uw gemak kunt u uw product van Belling online registreren. Dit zal u helpen het meeste uit de garantie te halen die door Belling wordt aangeboden.

Voor Nederland: <https://www.belling.nl/klantenservice/product-registratie/>
Voor België: <http://www.belling.be/klantenservice/product-registratie/>

PRODUCTONDERSTEUNING

Help en assistentie:

In deze handleiding en op www.belling.nl / www.belling.be kunt u lezen wat u dient te doen bij een storing en hoe u uw apparaat dient te onderhouden. Op de websites vindt u ook de voorwaarden van Belling inzake garantie en reparaties.

Neem in het onwaarschijnlijke geval dat u apparaat een storing vertoont, tijdens kantooruren contact op met onze service-afdeling.

Voor Nederland: +31 (0)513 656500

Voor België: +32 (0)2100210

Het is zelfs nog eenvoudiger en beschikbaar 24/7 om uw service-aanvraag online in te sturen op <https://www.belling.nl/klantenservice/garantie-reparatie/> <http://www.belling.be/klantenservice/garantie-reparatie/>

Zorg ervoor dat u de volgende details kunt verstrekken:

- Merk
- Model
- Serienummer
- Aankoopdatum
- Dealer



Merci d'avoir choisi ce produit.

Le présent Manuel d'utilisation contient des informations importantes sur la sécurité, ainsi que des instructions destinées à vous assister dans l'utilisation et la maintenance de votre appareil.

Veuillez le lire soigneusement avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure.

Déclaration de conformité CE

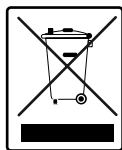
Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

La présente table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement pour la cuisine à domicile. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce) est inappropriée et dangereuse.



Le manuel d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Vous pouvez noter des différences entre les présentes instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre vieille machine



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à la mise au rebut du produit de manière appropriée, vous aidez à prévenir des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique, qui pourraient être provoquées par une manipulation inappropriée de ce produit. Pour plus d'informations concernant le recyclage du produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service chargé de la mise au rebut des déchets ménagers, ou encore le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

Icône	Type :	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessure grave ou de mort
	RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE	Risque de tension dangereuse
	ATTENTION	Risque de blessure ou de dommages matériels
	IMPORTANT	Utilisation adéquate du système

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Consignes générales de sécurité	4
1.2. Avertissements d'installation	8
1.3. Pendant l'utilisation	8
1.4. Pendant le nettoyage et l'entretien.....	11
2. INSTALLATION ET PRÉPARATIONS À L'UTILISATION	11
2.1. Instructions pour l'installateur	11
2.2. Installation de la cuisinière	12
2.3. Raccordement au gaz	13
2.4. Changement de gaz (le cas échéant).....	14
2.5. Raccordement électrique et sécurité	15
2.6. Kit anti-basculement.....	16
2.7. Réglage des pieds	16
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	18
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	19
4.1. Utilisation des brûleurs à gaz	19
4.2. Commande de la table de cuisson	19
4.3. Utilisation de la minuterie numérique	22
Réglage de l'heure	22
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	23
5.1. Nettoyage	23
5.2. Entretien	26
5.3. Entretien	26
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	27
6.1. Dépannage.....	27
6.2. Transport	28

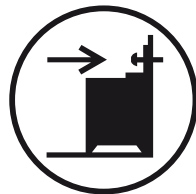
1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes avant d'utiliser votre appareil et gardez-les en lieu sûr pour une consultation ultérieure.
- Ce manuel est élaboré pour plus d'un modèle. Il se peut que votre appareil ne possède pas certaines des caractéristiques décrites dans ce manuel. Portez une attention particulière à toutes les figures pendant que vous lisez le manuel d'utilisation.



1.1. Consignes générales de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, si elles sont supervisées ou ont été formées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques y relatifs. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
- **▲ AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher aux éléments chauffants. Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans à l'écart, à moins qu'ils soient surveillés en permanence.
- **▲ AVERTISSEMENT** : Cuire des aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux et pourrait provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **⚡⚠️ AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Pour les modèles qui disposent d'un couvercle de table de cuisson, nettoyez tout déversement du couvercle avant de l'utiliser et laissez la cuisinière refroidir avant de fermer le couvercle.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Pour éviter le basculement de l'appareil, les supports de stabilisation doivent être installés. (Pour plus d'informations, reportez-vous au guide de configuration du kit anti-basculement.)
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, les poignées tenues pendant de courtes périodes en utilisation normale peuvent devenir chaudes.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs durs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four et toute autre surface. Ces derniers sont susceptibles de rayer la surface de l'appareil, ce qui peut entraîner un éclatement du verre ou des dommages à la surface.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- **⚠️ AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout risque de



choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.

-  **MISE EN GARDE** : Les pièces accessibles pourraient chauffer lors de la cuisson ou des grillages. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Votre appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par des techniciens du centre de service agréé. Les travaux d'installation et de réparation effectués pas un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. N'altérez ni ne modifiez d'aucune façon les caractéristiques de l'appareil. Des dispositifs de protection pour table de cuisson inappropriés peuvent causer des accidents.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les spécifications de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
-  **MISE EN GARDE** : Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson des aliments et est destiné uniquement à un usage domestique en intérieur. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans toute autre application, comme pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour le chauffage des pièces.
- N'utilisez pas les poignées de la porte du four pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas branché à un dispositif de ventilation. Il doit être installé et raccordé

conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Veuillez accorder une attention particulière aux exigences pertinentes en matière de ventilation.




- Si le brûleur ne s'allume toujours pas après 15 secondes, arrêtez l'opération et ouvrez la porte du compartiment et/ou patientez au moins 1 minute avant de recommencer.
- Ces instructions sont valables uniquement si le symbole du pays correspondant apparaît sur l'appareil. Dans le cas contraire, rappelez-vous aux instructions techniques qui indiquent comment modifier l'appareil conformément aux conditions d'utilisation du pays.
-  Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. La vitre peut se briser, par conséquent, soyez prudent lorsque vous la nettoyez afin d'éviter toute rayure. Évitez de frapper ou de heurter le verre contre les accessoires
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé pendant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout danger.
- Ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir sur la porte du four lorsque ce dernier est ouvert.
- Si votre appareil est muni d'une plaque de cuisson chauffante en verre ou en vitrocéramique :
 **MISE EN GARDE** : « En cas de rupture du verre de la plaque de cuisson » :
 - fermez immédiatement tous les brûleurs et tout élément de chauffage électrique et isolez l'appareil de l'alimentation
 - ne touchez pas la surface de l'appareil
 - n'utilisez pas l'appareil.

1.2. Avertissements d'installation

- Ne mettez pas l'appareil en marche avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien agréé. Le fabricant n'est en aucun cas responsable des dommages résultant du positionnement et de l'installation erronés, effectués par des personnes non-agrées.
- Une fois l'appareil déballé, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil ; contactez immédiatement un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafeuse, mousse de polystyrène, etc.) peuvent être nocifs pour les enfants et doivent être collectés et retirés immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les intempéries. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à l'humidité excessive, etc.
- Le matériau autour de l'appareil (armoire) doit pouvoir supporter une température minimale de 100° C.


1.3. Pendant l'utilisation

- Votre four pourrait dégager une légère odeur lors de sa première utilisation. Ce phénomène est parfaitement normal et est causé par les matériaux isolants sur les éléments de chauffage. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le vide et réglez-le à température maximale pendant 45 minutes. Assurez-vous que l'environnement dans lequel l'appareil est installé est bien ventilé.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson. Car la vapeur chaude


- provenant du four peut causer des brûlures.
- Ne placez aucune substance combustible ou inflammable dans l'appareil ou à proximité de celui-ci lorsqu'il est en marche.
 - Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments du four ou pour les y placer.
 -  Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile solide ou liquide. Car elle peut s'enflammer dans des conditions de chaleur extrême. N'éteignez jamais le feu causé par de l'huile avec de l'eau. Éteignez plutôt la cuisinière et recouvrez la casserole de son couvercle ou d'une couverture anti-feu.
 - Placez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées vers la position de sécurité de manière à ce qu'elles ne soient ni heurtées, ni accrochées.
 -  Si vous ne souhaitez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, placez le commutateur de commande principal à la position Arrêt. Si vous ne souhaitez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, placez le commutateur de commande principal à la position Arrêt.
 - Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours à la position « 0 » (Arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Les plaques s'inclinent lorsqu'elles sont tirées. Veillez à ne pas renverser ou laisser tomber des aliments chauds lors de leur retrait des fours.
 -  **MISE EN GARDE** : L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de la moisissure et des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est

convenablement aérée, surtout lorsque l'appareil est utilisé. Laissez les trous d'aération ouverts ou installez un appareil mécanique de ventilation (hotte d'aspiration mécanique).


- L'utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation additionnelle, telle que l'ouverture de fenêtres ou une ventilation plus efficace, notamment l'augmentation du niveau de ventilation mécanique, lorsque celle-ci est présente.
- Pendant l'utilisation le brûleur de grill, gardez la porte du four ouverte et utilisez toujours le bouclier déflecteur du grill fourni avec le produit. N'utilisez jamais le brûleur de grill avec la porte du four fermée.

-  **MISE EN GARDE** : Le couvercle de verre peut voler en éclats lorsqu'il est chauffé. Éteignez tous les brûleurs et laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de fermer le couvercle.




- Ne placez aucun objet sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Car cela pourrait fragiliser l'équilibre du four ou endommager la porte.
- Ne placez pas dans le tiroir des articles lourds ou inflammables (par exemple, nylon, sac en plastique, papier, tissu, etc.) Il en est de même pour les articles de cuisine et leurs accessoires en plastique (poignées).
-  **MISE EN GARDE** : La surface intérieure du compartiment de conservation peut devenir chaude lorsque l'appareil est en marche. Évitez de toucher la surface intérieure.
- Évitez d'accrocher les serviettes, les torchons ou autres vêtements sur l'appareil ou ses poignées.

1.4. Pendant le nettoyage et l'entretien

-  Mettez toujours l'appareil à l'arrêt avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Néanmoins, vous pouvez au préalable débrancher l'appareil ou mettre les commutateurs principaux à l'arrêt.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
- Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces de rechange originales et d'appeler uniquement des agents de service autorisés, en cas de besoin.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATIONS À L'UTILISATION


 **AVERTISSEMENT** : L'installation de cet appareil doit être effectuée par un agent de service agréé ou par un technicien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

- Une mauvaise installation peut causer des blessures et des dommages, pour lesquels le fabricant n'assume aucune responsabilité et qui, dans ce cas, invalident la garantie.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence électriques et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil correspondent. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.
- Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays d'utilisation du produit doivent être respectées (réglementations en matière de sécurité, recyclage adéquat conformément à la réglementation en vigueur, etc.)

2.1. Instructions pour l'installateur

Consignes de ventilation

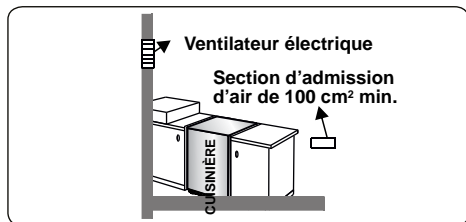
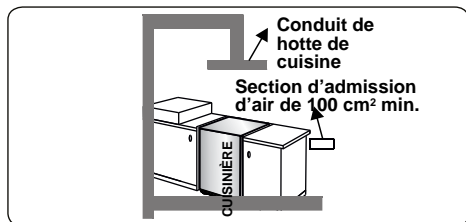
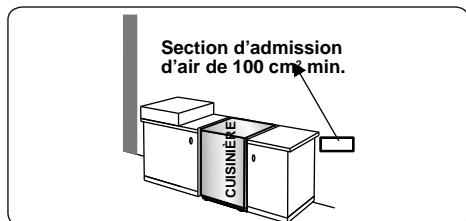
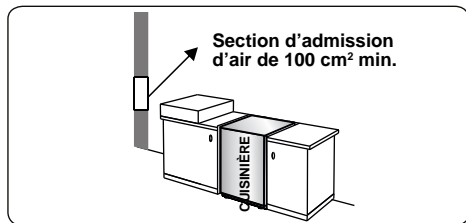
- Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5 m³, il convient d'y assurer une ventilation permanente de 100 cm² d'espace libre.
- Pour les pièces dont le volume oscille entre 5 m³ et 10 m³ en revanche, une ventilation permanente de 50 cm² d'espace libre sera nécessaire, à moins que la pièce ne dispose d'une porte qui s'ouvre directement à l'air extérieur, auquel cas aucune ventilation permanente n'est requise.
- Pour les pièces dont le volume est supérieur à 10 m³, une ventilation permanente n'est pas nécessaire.

 **Important** : Indépendamment de la taille de pièce, toutes les salles contenant l'appareil doivent avoir un accès direct à l'air extérieur au moyen d'une fenêtre ouvrable ou de tout autre dispositif équivalent.

Extraction des gaz brûlés de

l'environnement

Les appareils à gaz expulsent les déchets de gaz brûlés à l'air extérieur, soit directement, soit par l'intermédiaire d'une hotte de cuisine avec cheminée. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisine, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur donnant accès à de l'air frais. Le ventilateur doit être capable de changer le volume d'air de la cuisine au minimum 4 à 5 fois par heure.



Instructions générales

- Après le retrait du matériel d'emballage et des accessoires de l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé. Si vous suspectez un dommage sur l'appareil, ne l'utilisez

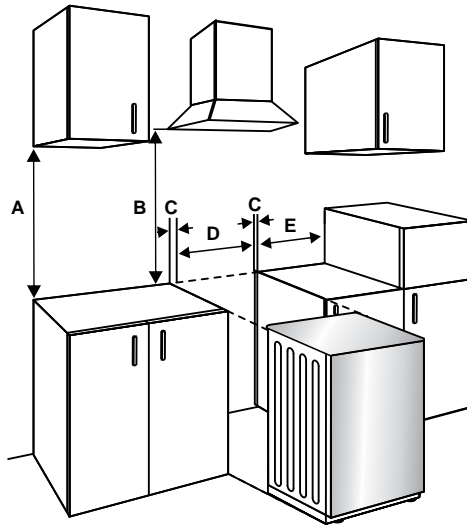
pas. Contactez immédiatement un agent de service agréé ou un technicien qualifié.

- Assurez-vous qu'il ne se trouve à proximité aucun matériau inflammable ou combustible comme des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc., qui prennent rapidement feu.
- Le plan de travail et les meubles qui entourent l'appareil doivent être fabriqués à base de matériaux résistants à des températures supérieures à 100 °C.
- N'installez pas l'appareil directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être installé à proximité d'autres appareils à condition que ce soit dans le même environnement que l'appareil, et que la hauteur des équipements n'excède pas celle de la table de cuisson.

2.2. Installation de la cuisinière

- Si les équipements de la cuisine sont plus hauts que la table de cuisson, placez la cuisinière à une distance minimale de 10 cm des côtés de l'appareil pour faciliter la circulation de l'air.
- Il convient de laisser un espace vide minimal de 2 cm autour de l'appareil pour faciliter la circulation de l'air.
- Si une hotte aspirante ou un placard doivent être installés au-dessus de l'appareil, respectez la distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard / la hotte aspirante indiquée(e) ci-dessous.

A (mm)	420
B (mm) Hotte de cuisine/ Placard	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Largeur du produit
E (mm)	100



2.3. Raccordement au gaz

Raccordement de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

Le raccordement de l'appareil doit être réalisé conformément aux normes locales et internationales applicables en la matière. Vérifiez tout d'abord le type de gaz installé sur la cuisinière. Ces informations sont disponibles sur l'étiquette apposée à l'arrière de la cuisinière. Vous pouvez obtenir les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs de gaz appropriés à partir du tableau des informations techniques. Pour une utilisation optimale et une consommation minimale de gaz, vérifiez que la pression du gaz d'alimentation est conforme aux valeurs du tableau de données techniques. Si la pression du gaz utilisé diffère des valeurs définies ou est instable dans votre région, vous pourrez avoir besoin d'installer un régulateur de pression à l'orifice d'admission de gaz. Contactez le service autorisé pour effectuer ces ajustements.

Points à contrôler lors du montage du tuyau flexible :

- Si le raccordement de gaz se fait au moyen d'un tuyau flexible fixé à l'orifice d'admission de gaz du four, il doit être fixé par un collier.
- Raccordez votre appareil avec un tuyau court et durable, le plus proche possible de la source de gaz.

- La longueur maximale autorisée du tuyau est de 1,5 m.
- Pour votre sécurité, remplacez le tuyau qui conduit le gaz à l'appareil une fois par an.
- Tenez le tuyau à distance des zones pouvant atteindre des températures de plus de 90 °C.
- Évitez de rompre, de couper ou de plier le tuyau.
- Tenez le tuyau à distance des coins pointus et des objets amovibles.
- Avant de monter le raccordement, assurez-vous que le tuyau n'est pas endommagé. Utilisez de l'eau gazeuse ou des liquides de vérification des fuites pour effectuer le contrôle. N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Tous les éléments métalliques utilisés lors du raccordement de gaz doivent être protégés contre la rouille. Vérifiez la date de péremption des composants utilisés pour le raccordement.

Points à contrôler lors du montage du raccordement de gaz fixe :

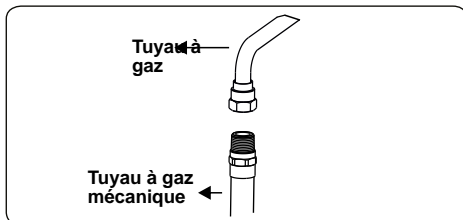
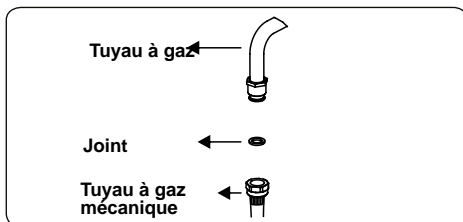
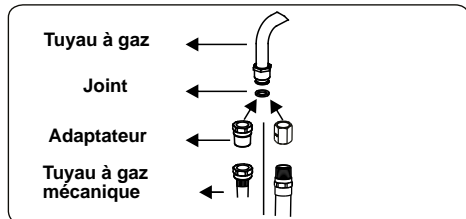
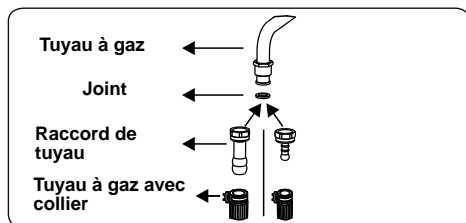
La méthode utilisée pour monter un raccordement de gaz fixe (raccordement de gaz à l'aide de filetages, ex : un écrou) varie en fonction du pays dans lequel vous vous trouvez. Les pièces les plus usuelles

pour votre pays seront fournies avec votre appareil. Toute autre pièce requise peut être livrée comme pièce de rechange.

Pendant le raccordement, laissez toujours l'écrou fixé au distributeur de gaz pendant que vous tournez la contrepartie. Utilisez des clés de serrage de taille appropriée pour un raccordement en toute sécurité. Pour les surfaces entre les composants, utilisez toujours les joints fournis dans le kit de changement de gaz.

Les joints utilisés doivent être autorisés pour les raccordements de gaz. N'utilisez pas de joints de plomberie pour les raccordements de gaz.

Gardez en mémoire que cet appareil peut être connecté à l'alimentation de gaz du pays pour lequel il a été conçu. Le principal pays de destination est inscrit sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous souhaitez l'utiliser dans un autre pays, l'un des branchements de la figure ci-dessous peut s'appliquer. Dans un tel cas, contactez les autorités locales pour toute information relative à un bon raccordement de gaz.



La cuisinière doit être installée et entretenue par un monteur d'installations au gaz agréé qualifié conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.

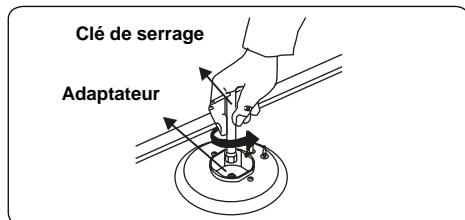
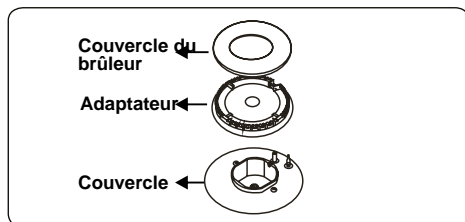
2.4. Changement de gaz (le cas échéant)

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz GPL/GN. Les brûleurs à gaz s'adaptent à différents types de gaz. Il suffit à cet effet de remplacer les injecteurs à gaz correspondants et d'ajuster la longueur de la flamme minimale correspondant au gaz en cours d'utilisation. Pour cette raison, suivez les étapes ci-après :

Changement des injecteurs

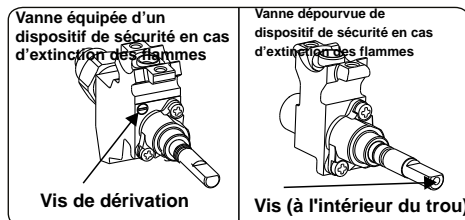
Brûleurs de la table de cuisson

- Coupez l'alimentation de gaz principale et débranchez l'appareil du circuit électrique.
- Enlever les couvercles de brûleurs et les adaptateurs.
- Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé de serrage de 7 mm.
- Remplacez l'injecteur par ceux du kit de changement de gaz, avec les diamètres correspondant au type de gaz à utiliser, conformément aux informations figurant sur le tableau des injecteurs de gaz.



Réglage de la position minimale de la flamme :

Assurez-vous d'abord que l'appareil est débranché du secteur et que le gaz d'alimentation est ouvert. La position minimale de la flamme est réglée à l'aide d'une vis plate située sur la vanne. Pour les vannes équipées d'un dispositif de coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme, la vis est située sur le côté de la tige de la vanne comme le montrent les figures. Pour les vannes non équipées d'un dispositif de coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme, la vis est située à l'intérieur de la tige de la vanne comme le montre la figure. Pour faciliter le réglage de la position de la flamme, nous vous recommandons de retirer le panneau de commande (et le micro-interrupteur si votre modèle en possède un) pendant la manœuvre. La vis de dérivation doit être desserrée pour pouvoir convertir le GPL en GN. Pour convertir le GN en GPL, la vis de dérivation doit être serrée.



Définition de la position minimale de la flamme

Pour définir la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. Vous devez absolument enlever

les boutons pour pouvoir accéder aux vis. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation à un angle de 90 degrés. Lorsque la flamme a une longueur d'au moins 4 mm, la répartition du gaz est bien effectuée. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsqu'elle passe de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel à l'aide de votre main en direction de la flamme pour voir si les flammes sont stables.

Changement de l'orifice d'admission de gaz

Dans certains pays, le type d'orifice d'admission des gaz peut être différent pour les gaz GN/GPL. Dans ce cas, retirez les composants du branchement actuel et les écrous (le cas échéant), puis raccordez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans tous les cas, tous les composants utilisés pour le raccordement de gaz doivent être approuvés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tout branchement au gaz, reportez-vous à la section « Raccordement de l'approvisionnement en gaz et vérification des fuites » expliquée plus haut.

2.5. Raccordement électrique et sécurité

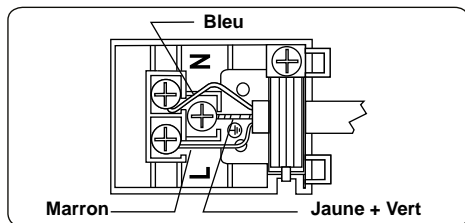
⚠ AVERTISSEMENT : Le raccordement électrique de cet appareil doit être effectué par un agent de service agréé ou par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

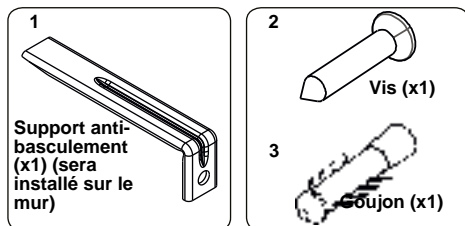
- Avant de procéder au branchement à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique) correspond à la tension d'alimentation secteur disponible et que le câblage électrique du réseau est capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également indiquée sur la plaque signalétique).
- Pendant l'installation, assurez-vous d'utiliser des câbles isolés. Un branchement inadéquat pourrait endommager votre appareil. Si le câble secteur est endommagé et doit être remplacé, confiez cette tâche à un technicien qualifié.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges

électriques.

- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des parties chaudes de l'appareil et évitez de le plier ou de le comprimer. Dans le cas contraire, il peut être endommagé et provoquer un court-circuit.
- Si votre appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique via une prise, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) pour que les normes de sécurité soient respectées.
- L'appareil est conçu pour un fonctionnement à 220-240 V ~. Si l'alimentation est différente, contactez le personnel du service agréé ou un technicien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être suffisamment long pour permettre de le raccorder à l'appareil.
- Le fusible interrupteur doit être facile d'accès après l'installation de l'appareil.
- Assurez-vous que tous les raccords sont solides.
- Fixez le câble d'alimentation au collier de serrage et fermez le couvercle.
- Le raccordement au bornier s'effectue sur le bornier.

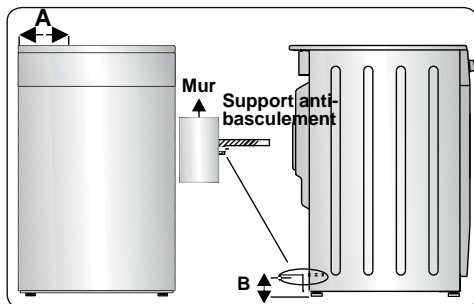


2.6. Kit anti-basculement



Un kit anti-basculement est fourni avec

la documentation concernant le produit. Fixez sans trop serrer le support anti-basculement (1) au mur à l'aide de la vis (2) et du goujon (3), en suivant les mesures indiquées dans la figure et le tableau ci-dessous. Réglez la hauteur du support anti-basculement afin qu'il s'aligne sur la fente de la cuisinière et serrez la vis. Poussez l'appareil vers le mur en vous assurant que le support anti-basculement est inséré dans la fente de l'appareil.



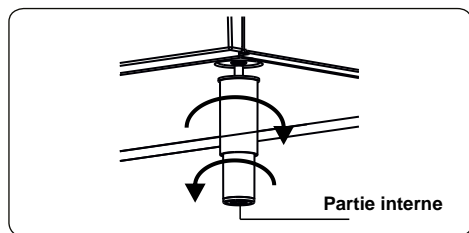
Dimensions du produit (Longueur x Largeur x Hauteur) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (Four double)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Four double)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.7. Réglage des pieds


L'appareil est fourni avec 4 pieds réglables. Fixez les pieds au support du panneau inférieur en tournant dans le sens horaire comme indiqué sur la figure.

Pour une utilisation en toute sécurité, il est important que votre appareil soit sûr et équilibré. Assurez-vous que l'appareil est à niveau avant la cuisson. Pour augmenter la hauteur de l'appareil, tournez la partie interne des pieds dans le sens antihoraire. Pour diminuer la hauteur de l'appareil, tournez la partie interne des pieds dans le sens horaire.

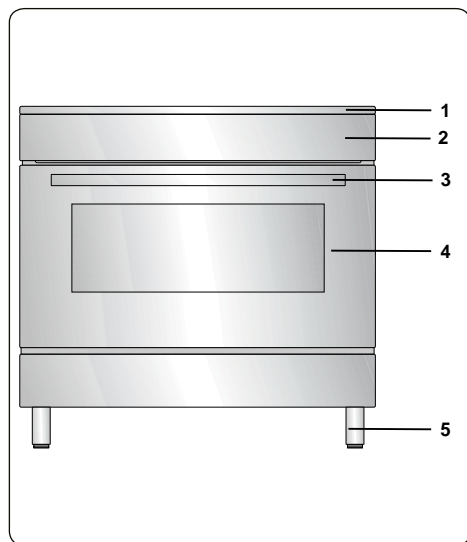
Il est possible d'augmenter la hauteur de l'appareil de 50 mm en réglant les pieds. L'appareil étant lourd, nous recommandons qu'il soit soulevé par au moins deux personnes. Ne faites jamais glisser l'appareil.



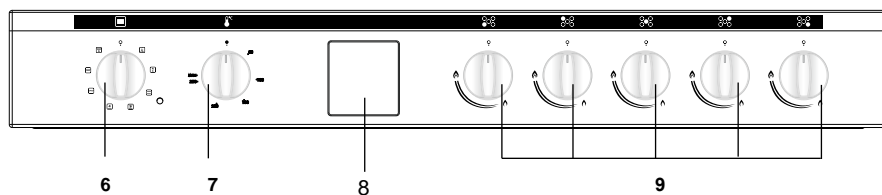
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut différer de celle indiquée dans les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Pieds réglables



Panneau de commande

6. Bouton de commande de la fonction du four
7. Bouton de commande du thermostat
8. Minuterie
9. Bouton de commande de la table de cuisson

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. Utilisation des brûleurs à gaz

Allumage des brûleurs

Le symbole de position au-dessus de chaque bouton de commande indique le brûleur que le bouton permet de commander.

Allumage manuel des brûleurs à gaz

Si votre appareil n'est équipé d'aucun système d'allumage assisté, ou en cas de panne du réseau électrique, suivez les procédures ci-dessous :

Pour les brûleurs de la table de cuisson :

Appuyez sur le bouton du brûleur que vous souhaitez allumer et maintenez-le enfoncé tout en tournant dans le sens antihoraire afin que le bouton soit dans la position « maximale ». Continuez à appuyer sur le bouton et tenez une allumette enflammée ou un autre dispositif près de la circonférence supérieure du brûleur. Éloignez la source d'inflammation du brûleur dès que vous voyez une flamme stable.

Allumage électrique par le bouton de commande

Appuyez sur le bouton du brûleur que vous souhaitez allumer et maintenez-le enfoncé tout en tournant dans le sens antihoraire afin que le bouton soit dans la position de 90 degrés. Le micro-interrupteur sous le bouton créera des étincelles à travers la bougie aussi longtemps que le bouton de commande sera maintenu enfoncé. Appuyez sur le bouton jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

Dispositif de sécurité des flammes

Brûleurs de la table de cuisson

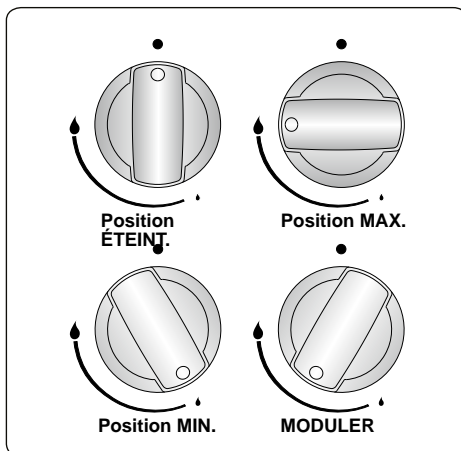
Les tables de cuisson équipées d'un dispositif de sécurité en cas d'extinction des flammes offrent une protection en cas d'extinction accidentelle des flammes. Dans ce cas, le dispositif bloque les canalisations de gaz des brûleurs et évitera ainsi l'accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant d'allumer à nouveau un brûleur qui a été coupé par ce dispositif.

4.2. Commande de la table de cuisson

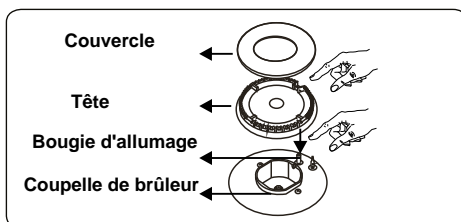
Commande du brûleur de la table de cuisson

Le bouton est réglable sur 3 positions : Éteint (0), maximum (symbole de grosse flamme) et minimum (symbole de petite

flamme). Allumez le brûleur avec le bouton à la position maximale ; vous pouvez ensuite régler la longueur de la flamme entre les positions maximale et minimale. Ne faites pas fonctionner les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions Maximale et Éteint.



Après l'allumage, procédez à une inspection visuelle des flammes. Si le bout de la flamme est jaune, ou si les flammes sont hautes ou instables, fermez le gaz, puis vérifiez le montage des couvercles et des têtes de brûleur une fois qu'ils ont refroidi. Assurez-vous qu'il n'y a pas de liquide dans les coupelles du brûleur. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon inopinée, éteignez le brûleur, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez au moins 90 secondes pour l'allumer de nouveau.



Pour éteindre la table de cuisson, tournez le bouton du brûleur de la table de cuisson dans le sens horaire de sorte que le bouton indique la position « 0 » ou que le marqueur sur le bouton pointe vers le haut.

Votre table de cuisson présente différents diamètres de cuisson. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz est de choisir le brûleur à gaz correspondant à la taille

de l'ustensile de cuisson et de ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre casserole.

Afin d'obtenir une performance maximale des brûleurs, il est recommandé d'utiliser les récipients ayant les diamètres à fond plat. L'utilisation de récipients de dimensions inférieures aux dimensions minimales indiquées ci-dessous entraînera une perte d'énergie.

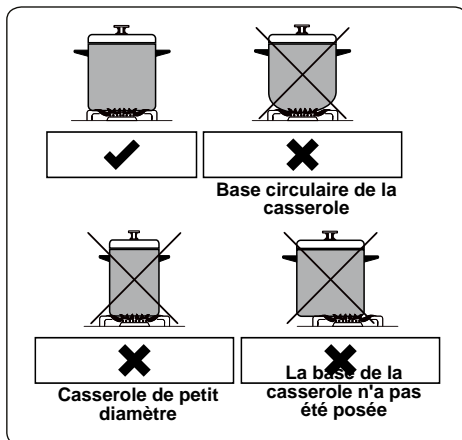
Brûleur rapide/Wok	22-26 cm
Brûleur semi-rapide	14-22 cm
Brûleur auxiliaire	12-18 cm

Assurez-vous que les bouts des flammes ne se propagent pas hors de la circonférence externe de l'ustensile de cuisson, car ceci peut endommager les accessoires en plastique sur l'ustensile de cuisson, comme les poignées.

Lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée, n'oubliez pas de tourner la soupape de commande à la position Arrêt.

AVERTISSEMENT :

- Utilisez uniquement des ustensiles à fond plat avec des bases épaisses.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur le brûleur.
- La température des pièces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une période de temps prolongée. Ne la touchez pas et ne placez aucun objet dessus.
- Ne mettez jamais de couteaux, de fourchettes, de cuillères ni de couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer et entraîner des brûlures importantes.
- Ne laissez pas les poignées d'ustensiles ou d'autres ustensiles de cuisine se projeter sur le bord de la cuisinière.



Commande du four

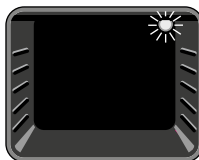
Bouton de commande de fonctions du four

Tournez le bouton vers le symbole correspondant du mode de cuisson souhaité. Pour les détails des différents modes, voir la section « Modes du four ».

Bouton du thermostat du four

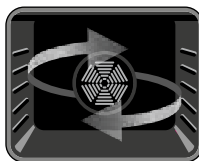
Après avoir sélectionné un mode de cuisson, tournez ce bouton pour régler la température souhaitée. Le voyant de thermostat du four s'allume chaque fois que le thermostat est utilisé pour réchauffer le four ou maintenir la température.

Fonctions du four



Ampoules du four :

Seule l'ampoule du four est allumée. Elle reste allumée pour toute la durée de la fonction de cuisson.

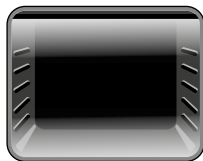


Fonction de dégivrage :

Le témoin d'avertissement du four s'allume et le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser le mode de

dégivrage, placez les aliments congelés dans le four, sur l'étagère de la troisième fente à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un plateau sous les aliments à dégivrer, afin de recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Ce mode ne peut ni cuire, ni préparer les

aliments. Il sert exclusivement à les dégivrer.



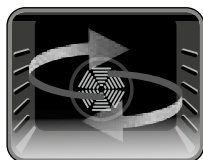
Fonction de cuisson statique : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieurs et supérieurs

commencent à fonctionner. Le mode de cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments. Il est idéal pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizzas. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'effectuer la cuisson sur une seule étagère à la fois, lorsque cette fonction est activée.



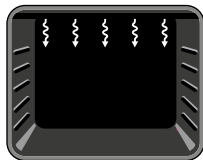
Mode Ventilation : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le

ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour la confection des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieur et supérieur à l'intérieur du four et par le ventilateur, qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Les fonctions ventilateur et chauffage inférieur sont idéales pour les pâtisseries telles que les pizzas, qui se réalisent rapidement. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Mode Chauffage inférieur et ventilateur : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. L'élément

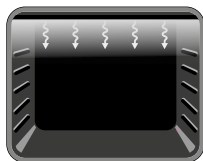
chauffant inférieur et le ventilateur commencent à fonctionner. La fonction de chauffage inférieur et de ventilateur est idéale pour chauffer les aliments de manière uniforme en peu de temps. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Mode Gril : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du gril commence à

fonctionner. Ce mode est utilisé pour griller les aliments et en faire des toasts. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un plateau en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

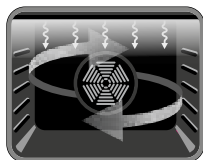
⚠ Avertissement : En mode Gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode Gril rapide : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. Le gril et les éléments chauffants supérieurs

commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour griller plus rapidement des aliments tels que les viandes, et couvrir une surface plus large. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un plateau en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : En mode Gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode double gril et Ventilateur : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. Le gril, les éléments chauffants

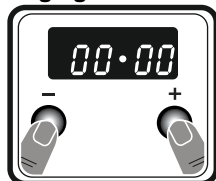
supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le gril

sont alimentés en même temps que le ventilateur pour une cuisson uniforme. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

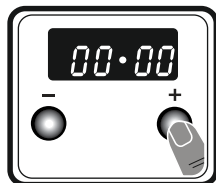
⚠ Avertissement : En mode Gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.

4.3. Utilisation de la minuterie numérique

Réglage de l'heure



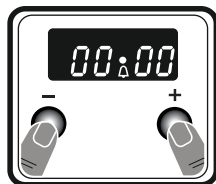
1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - ». L'écran commence à clignoter.




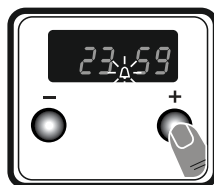
2. Programmez l'heure pendant que l'écran clignote à l'aide des touches « + » et « - ».


Réglage du temps d'avertissement audible

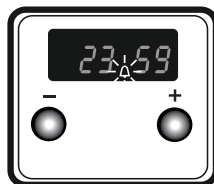
La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre 0:00 et 23 h 59 minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.





1. Appuyez sur le bouton « + » ou « - ». L'icône  commence à clignoter et « 0 » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches - et + pendant que  clignote.



3. Le symbole  reste allumé, l'heure est enregistrée et l'avertissement réglé.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône  clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. L'icône disparaît, cependant le four continue à fonctionner. Pour éteindre le four, ramenez le bouton de commande à la position arrêt.

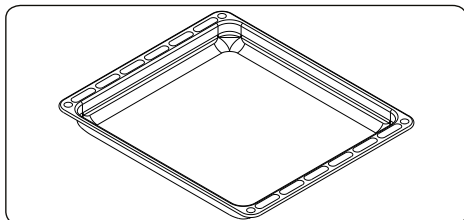
Réglage du signal sonore

Après le signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez pendant 1 à 2 secondes sur le bouton « - », jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - » un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

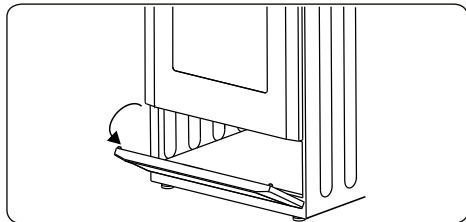
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Tiroir à rabat

Votre appareil dispose d'un tiroir pour stocker des accessoires comme des plateaux, des étagères, des grilles, de petites casseroles et des casseroles.

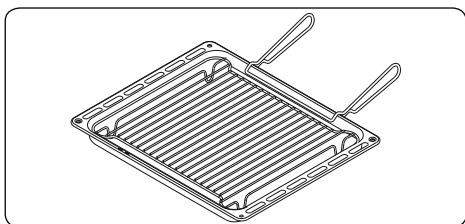
AVERTISSEMENT : La surface intérieure du tiroir peut chauffer au cours de l'utilisation. Ne rangez pas d'aliments, de matières plastiques ou de produits inflammables dans le tiroir.



Lèche-frite avec poignée

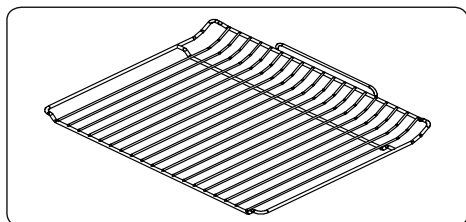
Le lèche-frite est utilisé pour la grillade des steaks, etc.

AVERTISSEMENT : Le lèche-frite est muni d'un manche amovible. Assurez-vous que le lèche-frite est bien centralisé et sécurisé lorsque vous utilisez sa poignée, comme le montre la figure. Ne laissez pas la poignée en place pendant la grillade.



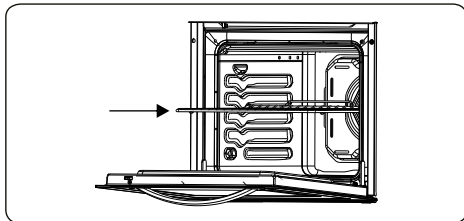
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



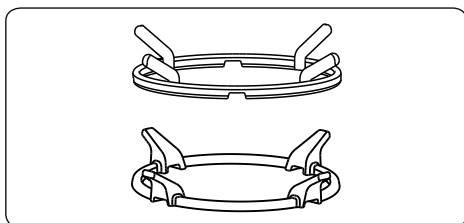
AVERTISSEMENT : Le grillage

métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



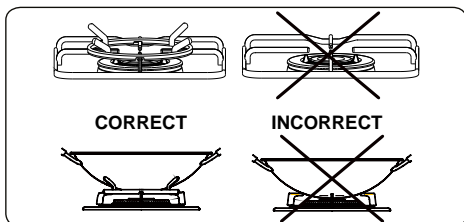
Adaptateur Wok

L'adaptateur Wok doit être placé sur le support de récipient du brûleur Wok.



AVERTISSEMENT : L'utilisation des ustensiles de cuisine Wok sans adaptateur Wok peut provoquer un dysfonctionnement du brûleur.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas l'adaptateur Wok avec des casseroles à fond plat. Veillez également à ne pas utiliser des casseroles à fond convexe sans l'adaptateur Wok.





5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. Nettoyage

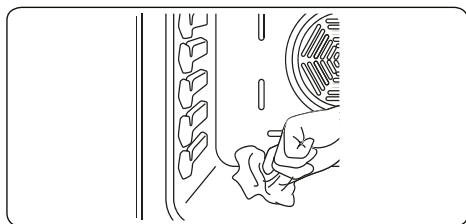
AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.



- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyeur liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage de la table de cuisson à gaz

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson à gaz.
- Retirez les porteurs de casseroles, les couvercles et les têtes du brûleur de la table de cuisson.
- Essuyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tissu doux trempé

dans de l'eau savonneuse. Essuyez à nouveau la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-la.

- Lavez et rincez les bouchons des brûleurs et de la plaque de cuisson. Ne les laissez pas mouillés, séchez-les immédiatement avec un chiffon sec.
- Après le nettoyage, assurez-vous de monter à nouveau correctement les pièces.
- Les surfaces des porteurs de casseroles peuvent être rayées au fil du temps en raison de l'utilisation ; il ne s'agit pas un défaut de production.
-  N'utilisez pas une éponge métallique pour nettoyer une pièce quelconque de la table de cuisson.
-  Assurez-vous que l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs, car cela pourrait bloquer les injecteurs.


Nettoyage du chauffe-plaque (si disponible)


- Nettoyez régulièrement le chauffe-plaque.
- Essuyez la plaque chauffante à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Mettez ensuite la plaque chauffante en marche pendant un court laps de temps pour sécher complètement.

Nettoyage des pièces en verre



- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

Nettoyage des pièces émaillées

- Nettoyez les pièces émaillées de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces émaillées à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-les.
-  Évitez de laver les pièces émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.

-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces émaillées pendant de longs moments.

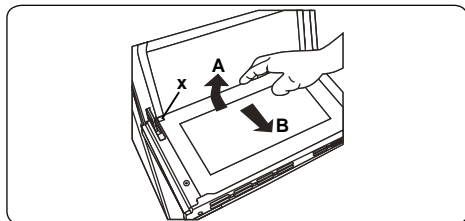
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

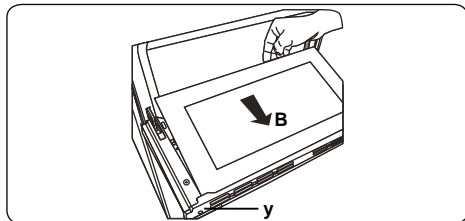
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

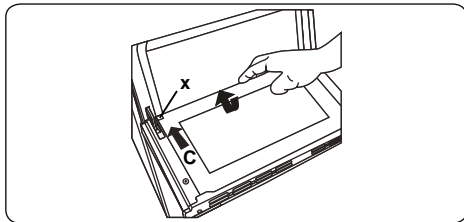



Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

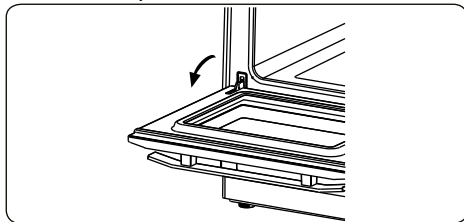


-  Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

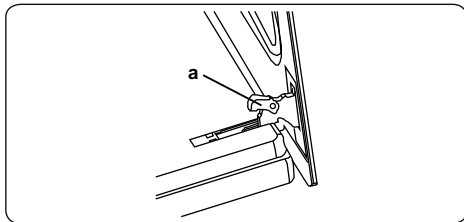
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

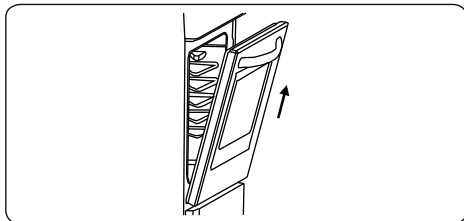
1. Ouvrez la porte du four.




2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.




3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.




5.2. Entretien

 **AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.


Remplacement de la lampe du four

 **AVERTISSEMENT** : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.

 Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

5.3. Entretien

 **AVERTISSEMENT** : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Autres commandes

- Vérifiez régulièrement le tuyau de raccordement de gaz. Si vous relevez un défaut, informez le service technique pour avoir un autre tuyau.
- Nous recommandons de changer les composants du raccordement de gaz annuellement. Si un défaut est détecté lors de l'utilisation des boutons de commande de l'appareil, contactez le service agréé.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. Dépannage



Après avoir effectué le dépannage de base, si vous rencontrez toujours un problème avec votre appareil, veuillez contacter un agent de service agréé ou un technicien qualifié.


Problème	Cause probable	Solution
Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas.	Les brûleurs peuvent être en position « off » (éteint). La pression du gaz d'alimentation peut être inappropriée. L'alimentation (si l'appareil a un connecteur électrique) est coupée.	Vérifiez la position du bouton de commande du brûleur du four et/ou du gril. Vérifiez l'alimentation en gaz et la pression du gaz. Vérifiez si l'alimentation est fournie. Vérifiez également que d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.	Le couvercle et la tête du brûleur ne sont pas correctement assemblés. La pression du gaz d'alimentation peut être inappropriée. La bouteille de GPL (si votre appareil fonctionne avec le GPL en bouteille) peut être déchargée. L'alimentation (si l'appareil a un connecteur électrique) est coupée.	Assurez-vous que les pièces du brûleur ont été placées correctement. Vérifiez l'alimentation en gaz et la pression du gaz. Vous devrez peut-être remplacer la bouteille de GPL par une nouvelle. Vérifiez si l'alimentation est fournie. Vérifiez également que d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
La couleur de la flamme est orange/jaune.	Le couvercle et la tête du brûleur ne sont pas correctement assemblés. Différentes compositions de gaz.	Assurez-vous que les pièces du brûleur ont été placées correctement. En raison de la conception du brûleur, la flamme peut sembler orange/jaune dans certaines zones du brûleur. Si vous utilisez l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de la ville peut avoir différentes compositions. Attendez quelques heures avant de mettre l'appareil en marche.
Le brûleur ne s'allume pas ou ne s'allume que partiellement.	Les pièces du brûleur peuvent ne pas être propres ou sèches.	Assurez-vous que les pièces de l'appareil sont propres et sèches.
Le brûleur est bruyant.	-	Cela est normal pour les brûleurs. Le bruit peut diminuer à mesure qu'ils se réchauffent.
Bruit	-	Il est normal que certaines pièces métalliques de la cuisinière produisent du bruit pendant l'utilisation.
La plaque de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez le fusible de l'appareil. Vérifiez s'il y a une coupure de courant en essayant de brancher d'autres appareils électroniques.
Une odeur se dégage de la table de cuisson lors des premières séances de cuisson.	Nouvel appareil	Chauffez une casserole pleine d'eau sur chaque zone de cuisson pendant 30 minutes.
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez si l'alimentation est fournie. Vérifiez également que d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur ou le four ne se chauffe pas.	Le bouton de réglage de la température du four est mal réglé. La porte du four a été laissée ouverte.	Vérifiez que le bouton de réglage de la température du four est correctement réglé.


<p>La cuisson n'est pas uniforme dans le four.</p>	<p>Les étagères du four ne sont pas correctement positionnées.</p>	<p>Vérifiez que les températures et les étagères recommandées sont utilisées.</p> <p>Évitez d'ouvrir fréquemment la porte à moins que vous cuisiniez des aliments qui doivent être retournés. Si vous ouvrez la porte fréquemment, la température intérieure sera plus basse et cela pourrait affecter les résultats de votre cuisson.</p>
<p>Le voyant du four (si disponible) ne fonctionne pas.</p>	<p>L'ampoule est défectueuse. L'alimentation électrique est coupée ou désactivée.</p>	<p>Remplacez l'ampoule conformément aux instructions.</p> <p>Assurez-vous que la tension d'alimentation est appliquée à la prise murale.</p>
<p>Les boutons de la minuterie ne peuvent pas être enfoncés correctement.</p>	<p>S'il y a des corps étrangers entre les boutons de la minuterie Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur le panneau de commande Si la fonction de verrouillage des touches est activée</p>	<p>Retirez les corps étrangers et réessayez. Retirez l'humidité et essayez à nouveau. Vérifiez si la fonction de verrouillage est activée.</p>
<p>Le ventilateur du four (si disponible) est bruyant.</p>	<p>Les étagères du four vibrent.</p>	<p>Vérifiez que le four est à niveau. Vérifier que les étagères et les ustensiles de cuisson ne sont pas en contact avec le panneau arrière du four.</p>

6.2. Transport

Si vous devez transporter le produit, utilisez l'emballage d'origine du produit et transportez-le avec son étui d'origine. Respectez les symboles relatifs au transport figurant sur l'emballage. Collez toutes les pièces indépendantes sur le produit pour éviter de l'endommager pendant le transport.

Si vous ne disposez de l'emballage d'origine ; préparez un caisson de transport de sorte que l'appareil, en particulier les surfaces externes du produit soient protégées contre les menaces extérieures.

Marque		
Modèle		SE 90 DFT INOX SE 90 DFT BLACK SER 90 DFT BLACK
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	72,0
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		118,0
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		104,7
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	1,15
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	1,02
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	101
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Four		
<ul style="list-style-type: none"> - Cuisinez les repas simultanément, si possible. - Réduisez le temps de préchauffage. - Ne prolongez pas le temps de cuisson. - N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson. - N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson. 		

Marque		
Modèle		SE 90 DFT INOX SE 90 DFT BLACK SER 90 DFT BLACK
Type de plaque de cuisson		Gaz
Nombre de zones de cuisson		5
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Gaz
Taille - zone de cuisson 1	cm	Auxiliaire
Efficacité énergétique - zone de cuisson 1	%	N/A
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Gaz
Taille - zone de cuisson 2	cm	Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 2	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Gaz
Taille - zone de cuisson 3	cm	Semi-rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 3	%	59,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Gaz
Taille - zone de cuisson 4	cm	Rapide
Efficacité énergétique - zone de cuisson 4	%	57,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 5		Gaz
Taille - zone de cuisson 5	cm	Wok
Efficacité énergétique - zone de cuisson 5	%	56,0
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson	%	57,8
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 30-2-1		
<p>Conseils en matière d'économie d'énergie</p> <p>Table de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat. - Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée. - Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle. - Réduisez la quantité de liquides ou de graisse. - Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage. 		

G30 28/30mbar 10,7 kW 778 gr/h NL: II2L3B/P + II2EK3B/P Class:1	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25.3 25 mbar	G30/31 28-30/37 mbar
BRÛLEUR RAPIDE				
Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	125	125	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9	2,9	2,9
Débit Nominal	276,2 l/h	321,2 l/h	314,3 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE				
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	94	94	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	193,8 l/h	189,6 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE				
Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	94	94	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,75	1,75	1,65
Débit Nominal	166,7 l/h	193,8 l/h	189,6 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE				
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	72	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	1	1	0,9
Débit Nominal	95,2 l/h	110,7 l/h	108,4 l/h	65,4 g/h
WOK BRÛLEUR				
Repère d'injecteur (1/100 mm)	130	140	140	96
Puissance Nominale(Kw)	3,6	3,6	3,6	3,6
Débit Nominal	342,8 l/h	398,7 l/h	390,1 l/h	261,7 g/h

PAYS DE DESTINATION	PRESSION (mbar)	CATEGORIE
BE	20/25; 28-30/37	II2E+3+
*NL	20-25;28-30/37	II2L3B/P + II2EK3B/P

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

Pour un résultat impeccable !

Merci d'avoir choisi ce produit Belling. Cet appareil a été conçu pour vous offrir de nombreuses années d'excellent service. Votre produit Belling possède de nombreuses technologies innovantes qui vous facilitent la vie. D'autres appareils ne possèdent pas généralement ces caractéristiques. Prenez quelques minutes pour lire ce manuel, afin de tirer le meilleur parti des nombreuses fonctionnalités qu'offre cet appareil.

Rendez-vous sur les sites Web de Belling :

- Pour obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des informations relatives au dépannage et à la maintenance
- Pour enregistrer votre produit afin d'obtenir un meilleur service, et recevoir des offres uniques adaptées au produit que vous avez acheté

Service à la clientèle :

- Utilisez toujours des pièces d'origine.
- Avant de contacter le service à la clientèle, apprêtez les informations suivantes :
 - Nom du modèle
 - Numéro du produit
 - Numéro de série

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe
Saturnus 8, B.P. 219
NL-8440 AE HEERENVEEN
T : +31 (0)513 656500

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe
Burgemeester Maenhoutstraat 64
B-9820 Merelbeke
T : +32 (0)2100210

Enregistrement de votre produit :

Pour vous faciliter la tâche, vous pouvez enregistrer votre produit Belling en ligne. Cette option vous aidera à tirer le meilleur parti de la garantie offerte par Belling.

Pour les Pays-Bas : <https://www.belling.nl/klantenservice/product-registratie/>
Pour la Belgique : <http://www.belling.be/klantenservice/product-registratie/>

MANUEL D'UTILISATION DU PRODUIT

Aide et assistance :

Des instructions relatives aux dispositions à prendre en cas de panne et des instructions concernant la maintenance de votre appareil sont disponibles dans le présent manuel et en ligne, via les liens www.belling.nl / www.belling.be. Sur les sites Web, vous trouverez également les conditions de garantie et de réparation de Belling.

Dans l'éventualité peu probable où votre appareil présenterait une panne, contactez notre service après-vente aux heures ouvrables.

Pour les Pays-Bas : +31 (0)513 656500

Pour la Belgique : +32 (0)2100210

Pour davantage pour faciliter la tâche, une option disponible 24/7 vous permet d'envoyer votre demande de service en ligne via le lien

<https://www.belling.nl/klantenservice/garantie-reparatie/>

<http://www.belling.be/klantenservice/garantie-reparatie/>

Assurez-vous de pouvoir fournir les informations suivantes :

- Marque
- Modèle
- Numéro de série
- Date d'achat
- Fournisseur



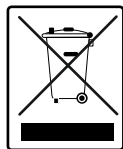
Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.



CE Declaration of conformity

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



Disposal of your old machine

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

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT	Operating the system correctly






CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS	4
2.INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE	11
2.1. Instructions for the Installer	11
2.2. Installation of the Cooker.....	12
2.3. Gas Connection.....	12
2.4. Gas Conversion (If available)	13
2.5. Electrical Connection and Safety.....	14
2.6. Anti-tilting kit	15
2.7. Adjusting the feet	15
3.PRODUCT FEATURES	17
4.USE OF PRODUCT	18
4.1. Use of gas burners	18
4.2. Control of Hob	18
4.3. Use of Digital Minute Minder	20
Time adjustment	20
5.CLEANING AND MAINTENANCE	22
5.1. Cleaning.....	22
5.2. Maintenance	24
5.3. Maintenance	24
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	25
6.1. Troubleshooting.....	25
6.2. Transport	26

1. SAFETY INSTRUCTIONS

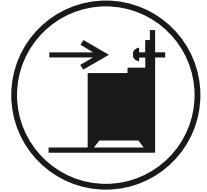
- Read these instructions carefully and completely before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual is prepared for more than one model. Your appliance may not have some of the features described in this manual. Pay particular attention to any figures while you are reading the operating manual.

1.1. General Safety Warnings


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
-  **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continuously supervised.
-  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
-  **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
-   **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric



shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before using and allow the Cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **⚠ WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilizing brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use handles held for short periods in normal use may get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surface which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **⚠ WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.
- **⚠ CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must only be carried



out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.

- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.
-  **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 minute before attempting a further ignition of the burner.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.



-  All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
 - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
 - do not touch the appliance surface
 - do not use the appliance.





1.2. Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, excessive humidity etc.
- The material around the appliance (cabinet) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.

1.3. During Usage


- When you first use your Oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that before using your Oven for the first time you leave it empty, and set at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
-  Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
-  If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Also when not using a gas appliance, turn the gas valve off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the ovens.
-  **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.
-  **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid. 
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not place heavy items or flammable or ignitable items (e.g. nylon, plastic bag, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
-  **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in


use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4. During Cleaning and Maintenance

-  Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE


 **WARNING:** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1. Instructions for the Installer

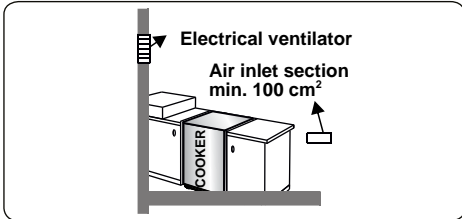
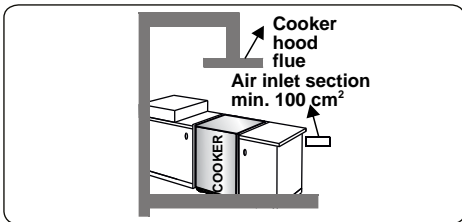
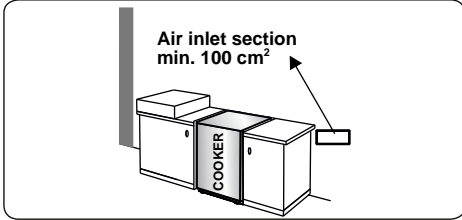
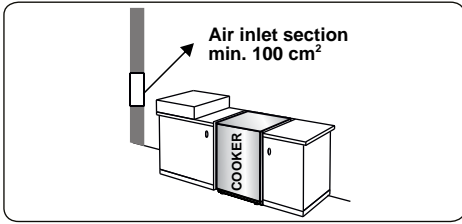
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³ permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³ permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly the outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³ no permanent ventilation is required.

 **Important:** Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of the burned gases from environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge,

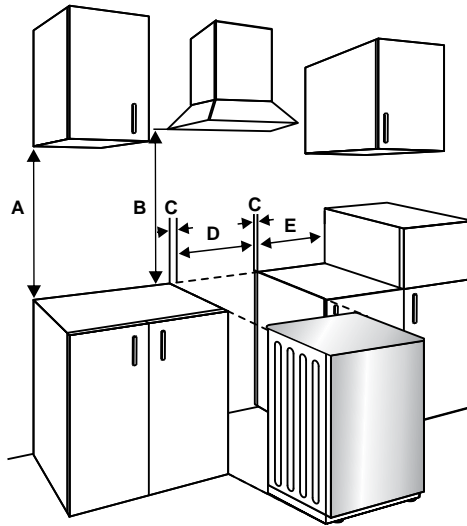
freezer, washing machine or clothes dryer.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

2.2. Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or any cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm)	420
B (mm) Cooker Hood/Cupboard	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Product Width
E (mm)	100



2.3. Gas Connection

Assembly of gas supply and leakage check

The connection of the appliance should be performed in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure is compliant with values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact the authorised service to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the

hose is 1.5 m.

- The hose that supplies the appliance with gas must be changed once a year for your security.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

Points that must be checked during fixed gas connection assembly:

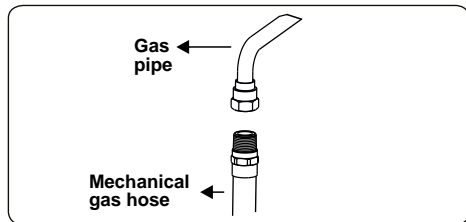
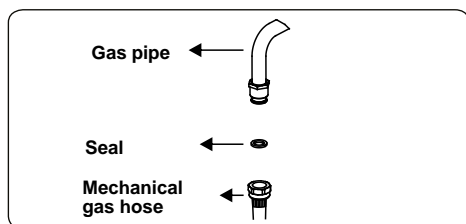
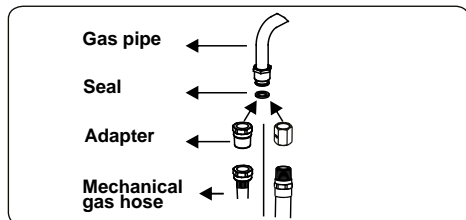
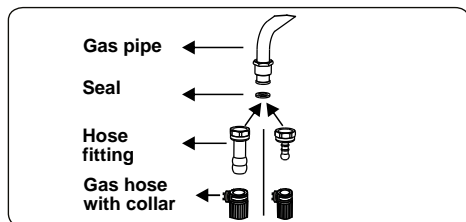
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating

the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

⚠ WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

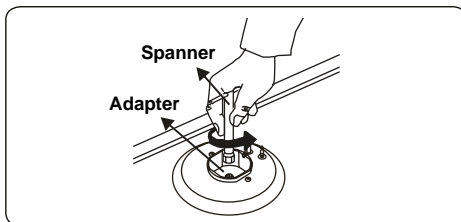
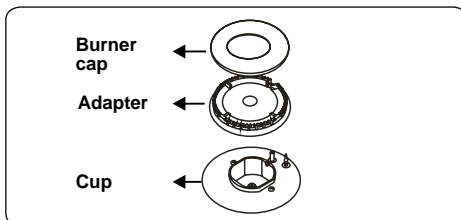
2.4. Gas Conversion (If available)

Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed:

Changing injectors

Hob burners

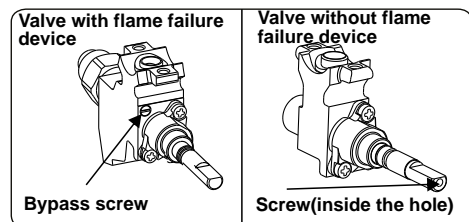
- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



Adjusting the minimum flame position:

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves

with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as in figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as in figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The position of the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened.



Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.

Changing the gas inlet

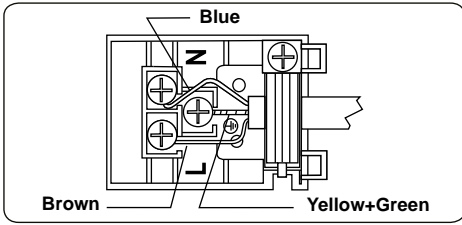
For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained before.

2.5. Electrical Connection and Safety

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

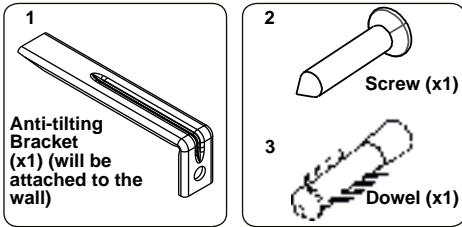
⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be of sufficient length to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

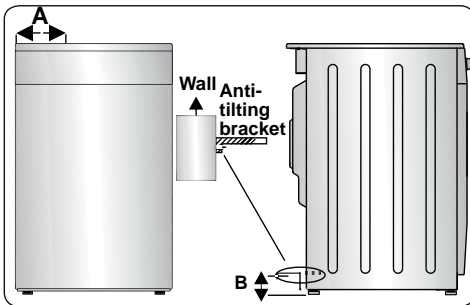


Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.6. Anti-tilting kit



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and dowel (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the appliance.

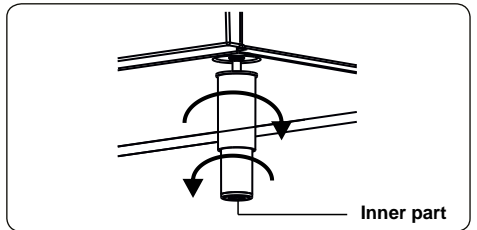


2.7. Adjusting the feet

The appliance is supplied with 4 adjustable feet. Attach the feet to the bottom panel support by rotating clockwise as shown in the figure.

For safe operation, it is important that your appliance is safe and balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the inner part of the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the inner part of the feet clockwise.

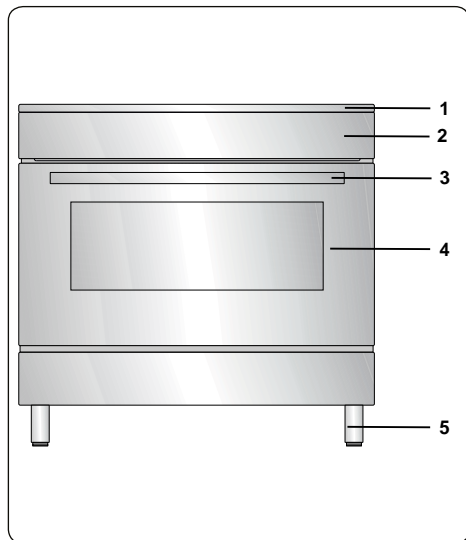
It is possible to raise the height of the appliance 50 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



3. PRODUCT FEATURES

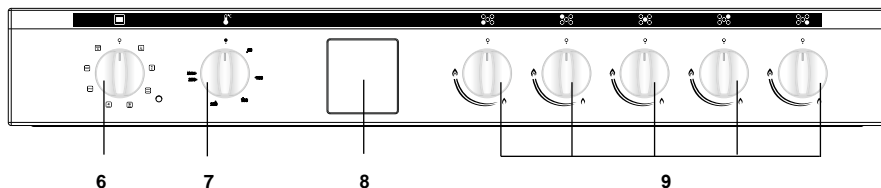
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



6. Oven Function Control Knobs
7. Thermostat Control Knob
8. Timer
9. Hob Control Knobs

4. USE OF PRODUCT

4.1. Use of gas burners

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob determines the burner that the knob controls.

Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning anticlockwise so that the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lighted match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning anti-clockwise so that the knob is the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame safety device

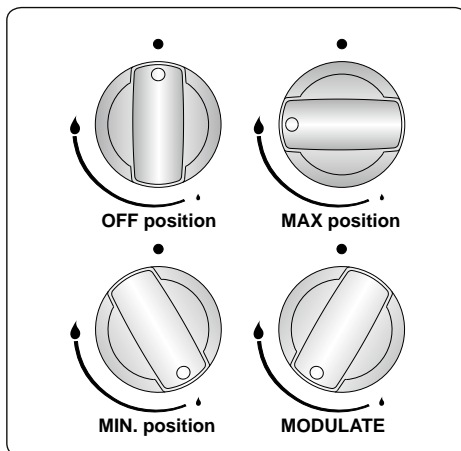
Hob burners

Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

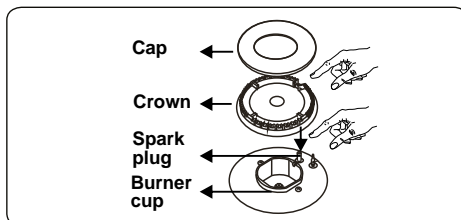
4.2. Control of Hob

Control of the hob burner

The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the maximum position; you can then adjust the flame length between the maximum and minimum positions. Do not operate the burners when the knob is between the maximum and off position.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flames, turn the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner cups. If the burner flames go out accidentally, turn the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To turn the hob burners off, Turn the hob burner knob clockwise so that the hob burner knob shows the '0' position or the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the minimum position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

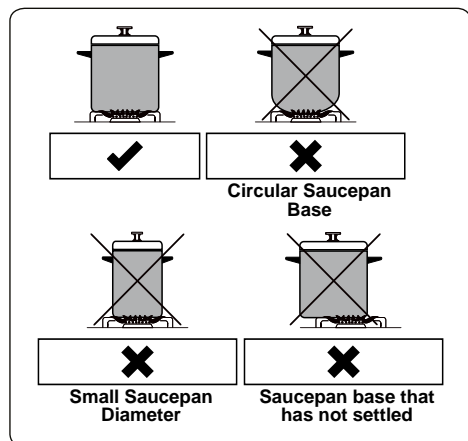
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm the plastic accessories, such as handles.

When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

! WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



Control of Oven

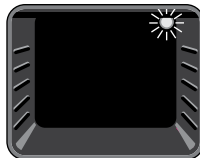
Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven functions'.

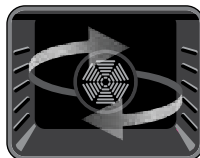
Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will light whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions



Oven Lamp: Only the oven light will be turned on. It remains on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will be turned on and the fan starts operating. To use the defrost function, take your frozen food and

place it in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



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

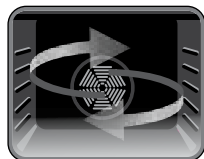
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The Oven's thermostat and warning lights will turn on, the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function

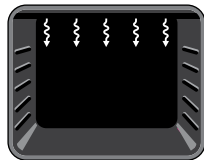
is very good when baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan,

which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you pre-heat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food such as pizza, evenly in a short period of time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element bakes the food.



Lower Heating and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will be turned on. The lower heating element and fan will start operating.

The lower heating and fan function is ideal for heating foods evenly in a short time. It is recommended that you pre-heat the oven for about 10 minutes.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you pre-heat the oven for about 10 minutes.

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

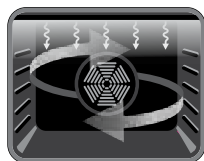


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will be turned on. The grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling a larger surface area, such as grilling meat. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you pre-heat the oven for about 10 minutes.

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

190°C.



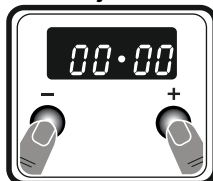
Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will be turned on. The grill, upper heating elements and fan will

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

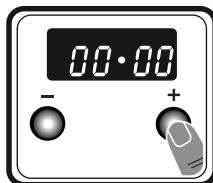
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.3. Use of Digital Minute Minder

Time adjustment



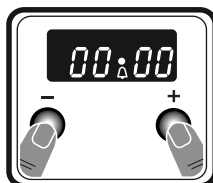
1. Press '+' and '-' keys simultaneously. The screen will start to flash.




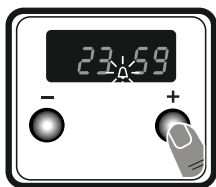
2. Adjust the time while the screen is flashing, using the '+' and '-' keys.


Audible warning time adjustment

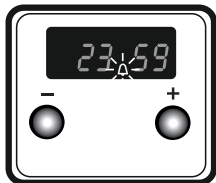
The audible warning time can be set to any time between **0:00** and **23:59** hours. Audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.





1. Press the '+' or '-' button. The symbol  will begin to flash and '0's will appear.





2. Select the desired time period using the - and + keys while  is flashing.



3. The symbol  lights continuously, the time is saved and the warning is set.

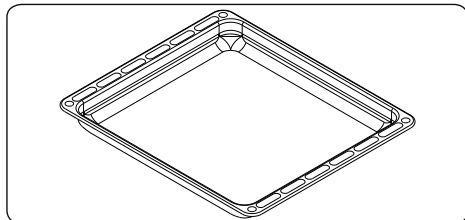
When the timer reaches zero an audible warning will sound and the symbol  will flash. Press any key to stop the audible warning. The symbol will disappear but the oven will continue to operate. Use the switch and oven control to turn the oven off.

Sound Adjustment

To alter the signal beep, while the timer shows the time of day press and hold the  button for 1-2 seconds until an audible signal beep sounds. After that each time the  button is pressed a different signal beep is sounded. There are three different types of signal beep. Select the desired signal beep and do not press any other buttons. After a short time, the selected signal beep will be saved.


Deep Tray

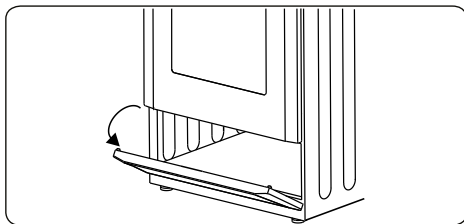
The deep tray is used when cooking stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.



Flap Drawer


Your appliance has a drawer to store accessories like trays, shelves, grids, small pots and pans.

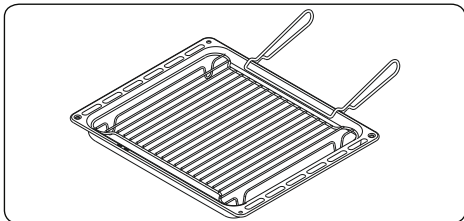
 **WARNING:** The inside surface of drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or inflammable materials in the drawer.



Grill Pan and Handle Set

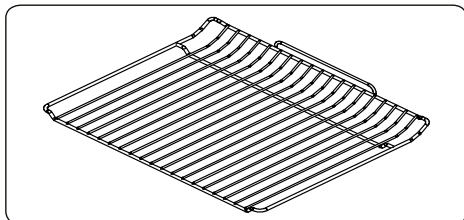
The grill pan set is used when grilling steaks, etc.


 **WARNING:** The grill pan has a detachable handle. Make sure when using the grill pan handle that it is centralised and secure as shown in the figure. Do not leave the handle in position when grilling.

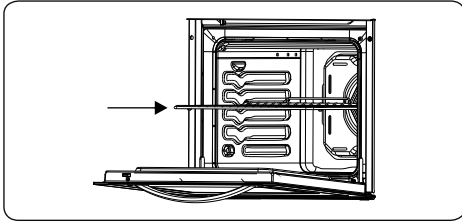


Wire Grid

The wire grid is used when grilling or processing food in other containers.

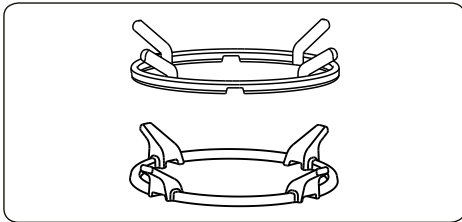


 **WARNING:** The wire grid is used when grilling or processing food in other containers.



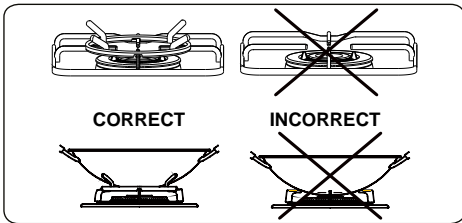
Wok Adaptor

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



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

Do not use the wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1. Cleaning

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning your appliance.

General Instructions

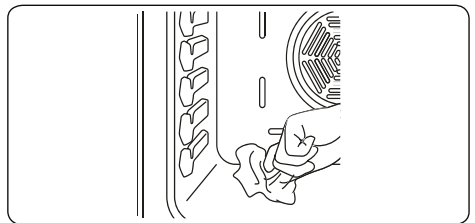
- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before using on your

appliance.

- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.
- Do not use cleaners that contain particles, as they might scratch the glass, enameled and/or painted parts of your appliance.
- Should any liquids overflow, clean them up immediately to avoid parts becoming damaged.
- Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the inside of the Oven



- The inside of enamelled ovens are best cleaned when the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then wipe the oven over again with a wet cloth and then dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then wipe the hob surface over again with a wet cloth and then dry it.
- Wash and rinse caps of the hob burners. Do not leave them wet and dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports might

be scratched over time due to the use, this is not a production fault.

-  Do not use metal sponge for cleaning any part of the hob.
-  Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.



Cleaning the Hotplate Heater (If available)

- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then run the hotplate for a short time to dry completely.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean inside and outside of the glass parts, then rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then wipe them over again with a wet cloth and then dry them.
-  Do not wash the enamelled parts when they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

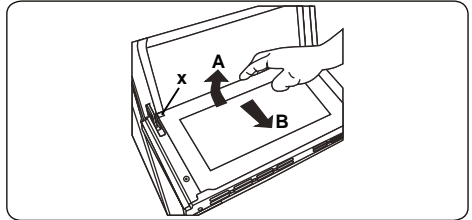
Cleaning the Stainless Steel Parts (If available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then dry them thoroughly with a dry cloth.
-  Do not wash the stainless steel parts when they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

Removal of inner Glasses

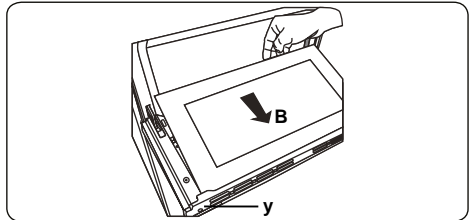
Before cleaning the oven door glass, you must remove the inner glass as shown:

1. Push the glass towards direction **B** and release from the location bracket (**x**). Pull out the glass towards direction **A**.

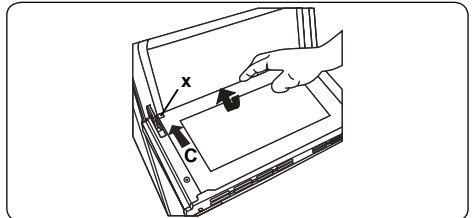



To replace the inner glass;

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**) towards to direction **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) towards to direction **C**.

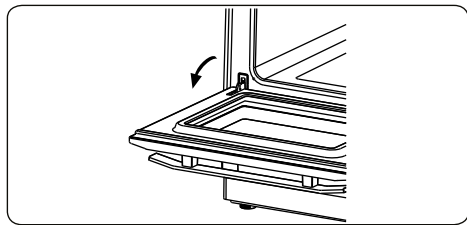


-  If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass.

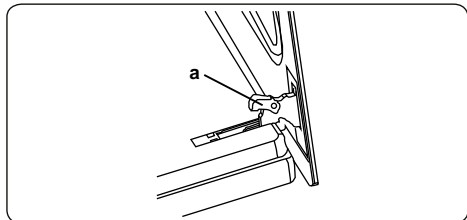
Removal of Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door as shown:

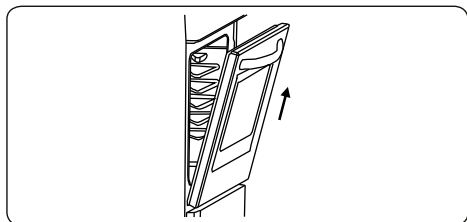
1. Open the oven door.



2. Open the saddle bracket (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.




5.2. Maintenance

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician.

Change of Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning your appliance.

- Remove the glass lense and then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300°C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, then your oven is ready for use.

 The lamp design is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

5.3. Maintenance

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician.

Other Controls

- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, inform the technical service to have it changed.
- We recommend the gas connection components are changed annually. If a defect is found while operating the control knobs of appliance, contact the authorised service.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1. Troubleshooting



After checking these basic trouble shooting, if you have still problem with your appliance, please contact with an authorised service person or qualified technician.


Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be 'off' position. Supply gas pressure may be improper. Power (if the appliance has an electric connection) is turned off.	Check the position of oven and/or grill burner's control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners does not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may be improper. LPG cyclinder(if your appliance working with LPG cylinder) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is turned off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. You may need replacing LPG cylinder with new one. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame color is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have diffrent compositions. Do not operate the appliance couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	It is natural for the burners. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance	Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes.
Oven does not turn on.	Power is turned off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.


Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is turned on at wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	If there is foreign matter caught between the timer buttons Touch model: if there is moisture on the control panel If the key lock function is set	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and bakeware are not vibrating in contact with the oven back panel.

6.2. Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging; prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, are protected against external threats.

Brand		
Model		SE 90 DFT INOX SE 90 DFT BLACK SER 90 DFT BLACK
Type of Hob		Gas
Number of Cooking Zones		5
Heating Technology-1		Gas
Size-1	cm	Auxiliary
Energy Efficiency-1	%	NA
Heating Technology-2		Gas
Size-2		Semi-Rapid
Energy Efficiency-2	%	59,0
Heating Technology-3		Gas
Size-3	cm	Semi-Rapid
Energy Efficiency-3	%	59,0
Heating Technology-4		Gas
Size-4		Rapid
Energy Efficiency-4	%	57,0
Heating Technology-5	%	Gas
Size-5		Wok
Energy Efficiency-5	%	56,0
Energy Efficiency of Hob	%	57,8
This hob complies with EN 30-2-1		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Hob</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use cookwares having flat base. - Use cookwares with proper size . - Use cookwares with lid. - Minimize the amount of liquid or fat. - When liquid starts boiling , reduce the setting. 		

Brand		
Model		SE 90 DFT INOX SE 90 DFT BLACK SER 90 DFT BLACK
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	72,0
Energy Efficiency Index - conventional		118,0
Energy Efficiency Index - fan forced		104,7
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	1,15
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	1,02
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	101
This oven complies with EN 60350-1		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cook the meals together, if possible. - Keep the pre-heating time short. - Do not elongate cooking time. - Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking. - Do not open oven door during cooking period. 		

G30 28/30mbar 10,7 kW 778 gr/h NL: II2L3B/P + II2EK3B/P Class:1	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25.3 25 mbar	G30/31 28-30/37 mbar
LARGE BURNER				
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	125	125	85
NOMINAL RATING (KW)	2,9	2,9	2,9	2,9
CONSUMPTION	276,2 l/h	321,2 l/h	314,3 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BURNER				
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	94	94	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	193,8 l/h	189,6 l/h	120 g/h
MEDIUM BURNER				
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	94	94	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75	1,75	1,65
CONSUMPTION	166,7 l/h	193,8 l/h	189,6 l/h	120 g/h
SMALL BURNER				
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	72	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1	1	0,9
CONSUMPTION	95,2 l/h	110,7 l/h	108,4 l/h	65,4 g/h
WOK BURNER				
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	130	140	140	96
NOMINAL RATING (KW)	3,6	3,6	3,6	3,6
CONSUMPTION	342,8 l/h	398,7 l/h	390,1 l/h	261,7 g/h

COUNTRY OF DESTINATION	PRESSION (mbar)	CATEGORIES
FR - BE	20/25; 28-30/37	II2E+3+
*NL	20-25:28-30/37	II2L3B/P + II2EK3B/P

*This product is factory set for NG(G25/G25.3 25mbar)

PRODUCT SUPPORT

For a perfect result!

Thank you for choosing this Belling product. This appliance has been designed to give you many years of excellent service. Your Belling product has many innovative technologies that help you make life easier; other appliances often do not have those features. Take a few minutes to read this manual, so that you can make the most of the many features.

Go to the Belling websites:

- For user advice, brochures, troubleshooting and information on maintenance
- To register your product so you get a better service, and to receive unique offers suitable for the product you have purchased

Customer Service:

- Always use original parts.
- When contacting Customer Service, please ensure you can provide the following details:
 - Model name
 - Product number
 - Serial number

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe
Saturnus 8, PO Box 219
NL-8440 AE HEERENVEEN
T: +31 (0)513 656500

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe
Burgemeester Maenhoutstraat 64
B-9820 Merelbeke
T: +32 (0)2100210

Registering your product:

To make things easy for you, you can register your Belling product online. This will help you make the most of the guarantee offered by Belling.

For the Netherlands: <https://www.belling.nl/klantenservice/product-registratie/>
For Belgium: <http://www.belling.be/klantenservice/product-registratie/>

PRODUCT SUPPORT

Help and assistance:

In this manual and on www.belling.nl / www.belling.be you can read what you should do in the event of a fault and how you should maintain your appliance. On the websites, you will also find Belling's guarantee and repair conditions.

In the unlikely event that your appliance has a fault, please contact our service department during office hours.

For the Netherlands: +31 (0)513 656500

For Belgium: +32 (0)2100210

What is even easier, and available 24/7, is the option to submit your service request online on <https://www.belling.nl/klantenservice/garantie-reparatie/> <http://www.belling.be/klantenservice/garantie-reparatie/>

Make sure you can provide the following details:

- Brand
- Model
- Serial number
- Purchase date
- Dealer

Vielen Dank für den Kauf unseres Produktes.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit sowie Anweisungen, die Ihnen bei der ordnungsgemäßen Benutzung und Wartung Ihres Gerätes helfen sollen.

Sie sollten sich unbedingt die Zeit nehmen, diese Anleitung in Ruhe zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie sie bitte zum späteren Nachschlagen auf.

CE-Konformitätserklärung



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

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



Diese Bedienungsanleitung gilt für mehrere Gerätemodelle. Daher werden Sie eventuell leichte Unterschiede zwischen dieser Anleitung und Ihrem Gerät feststellen.

Altgeräte entsorgen



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

Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr ernsthafter oder sogar tödlicher Verletzungen
	STROMSCHLAGGEFAHR	Gefahr wegen gefährlicher Spannung
	VORSICHT	Gefahr von Verletzungen und Sachschäden
	WICHTIG	Richtige Bedienung des Systems

INHALT

1.SICHERHEITSHINWEISE.....	4
1.1. Allgemeine Sicherheitswarnungen	4
1.2. Warnhinweise zur Installation	8
1.3. Während der Verwendung	8
1.4. Während der Reinigung und Wartung	11
2.INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH	12
2.1. Technische Hinweise für den Installateur	12
2.2. Herd installieren.....	13
2.3. Gasanschluss	13
2.4. Gasumstellung (falls vorhanden).....	15
2.5. Elektrischer Anschluss und Sicherheit.....	16
2.6. Anti-Kipp-Set.....	16
2.7. Füße einstellen	17
3.PRODUKTEIGENSCHAFTEN	18
4.PRODUKT BENUTZEN.....	19
4.1. Gasbrenner verwenden	19
4.2. Kochfeldbedienung	19
4.3. Digitalen Erinnerungstimer verwenden.....	22
5.REINIGUNG UND WARTUNG	23
5.1. Reinigung.....	23
5.2. Wartung.....	26
5.3. Wartung.....	26
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	27
6.1. Fehlerbehebung	27
6.2. Transport.....	28

1. SICHERHEITSHINWEISE

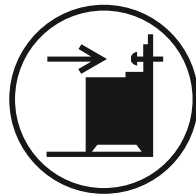
- Bitte lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam und vollständig, bevor Sie Ihr Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
- Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle geschrieben. Daher kann es vorkommen, dass einige in dieser Anleitung beschriebene Funktionen und Merkmale nicht auf Ihr Modell zutreffen. Beachten Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung unbedingt die Abbildungen.

1.1. Allgemeine Sicherheitswarnungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden.
- **▲ WARNUNG:** Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern keine lückenlose Beaufsichtigung gewährleistet ist.
- **▲ WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und ein Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein solches Feuer mit Wasser zu löschen; schalten Sie stattdessen das Gerät ab und ersticken Sie die Flamme bspw. mit einem Deckel

oder einer Löschdecke.

- **⚠️ WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf den Kochflächen.
- **⚡⚠️ WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr ab.
- Reinigen Sie bei Modellen mit Kochfeldhaube gründlich sämtliche Verschmutzung der Haube und lassen Sie das Kochfeld ausreichend abkühlen, bevor Sie sie schließen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuersystem.
- **⚠️ WARNUNG:** Damit das Gerät nicht umkippt, müssen die Halterungen installiert werden.
(Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte der Anleitung des Anti-Kipp-Sets.)
- Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Ofen zu berühren.
- Während der Benutzung können heiß gewordene Griffe selbst bei kurzer Berührung zu Verbrennungen führen.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür sowie andere Oberflächen nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da diese die Oberfläche verkratzen und so zu Sprüngen und anderen Oberflächenschäden führen können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern.
- **⚠️ WARNUNG:** Stellen Sie vor Auswechslung der Lampe zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät



ausgeschaltet ist.

-  **ACHTUNG:** Erreichbare Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist.
- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen lokalen und internationalen Standards und Richtlinien hergestellt.
- Reparaturen des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern durchgeführt werden, setzen Sie möglicherweise Gefahren aus. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Gerätes auf irgendeine Weise zu ändern oder zu modifizieren. Ungeeignete Kochfeld-Schutzelemente können zu Unfällen führen.
- Überzeugen Sie sich vor der Installation davon, dass örtliche Versorgung (Gasart und Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und Anforderungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die technischen Daten dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.
-  **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist ausschließlich darauf ausgelegt, Lebensmittel zu garen, und ist nur für den Innenraumbetrieb in Privathaushalten vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke oder in anderen Bereichen eingesetzt werden, wie z. B. für die nicht-private Nutzung oder in einer kommerziellen Umgebung bzw. zum Beheizen von Räumen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Ziehen am Türgriff anzuheben.
- Dieses Gerät wird nicht mit Ablufteinrichtungen verbunden. Es muss in Übereinstimmung mit

den aktuellen Installationsrichtlinien installiert und angeschlossen werden. Den zutreffenden Richtlinien zur Belüftung ist besondere Beachtung zu schenken.

- Falls der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, unterbrechen Sie den Gerätebetrieb und öffnen Sie die Tür des Fachs und/oder warten Sie mindestens 1 min, bevor Sie eine weitere Zündung des Brenners versuchen.
- Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Ländersymbol am Gerät zu sehen wird. Falls das Symbol nicht am Gerät zu sehen ist, beachten Sie die technischen Anweisungen, die eine Modifikation des Gerätes entsprechend den Nutzungsbedingungen des Landes enthalten.
-  Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit ergriffen. Da das Glas springen kann, reinigen Sie es zur Vermeidung von Kratzern entsprechend vorsichtig. Achten Sie darauf, nicht mit Zubehör gegen das Glas zu schlagen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Falls das Netzkabel beschädigt werden sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommen kann.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Ofentür klettern oder darauf sitzen.
- Falls Ihr Gerät über ein Kochfeld aus Glas oder Glaskeramik verfügt:
 **ACHTUNG:** Falls das Glas des Kochfeldes beschädigt wird:
 - Schalten Sie sofort sämtliche Brenner und

elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung



- Berühren Sie die Oberfläche des Gerätes nicht
- Verwenden Sie das Gerät nicht

1.2. Warnhinweise zur Installation




- Schalten Sie das Gerät nicht vor Abschluss der Installation ein.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung oder durch Installation durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass während des Transports nichts beschädigt wurde. Bei Schäden wenden Sie sich bitte umgehend an einen qualifizierten Kundendienstmitarbeiter. Da die Verpackungsmaterialien für Kinder gefährliche Teile enthalten können (Kunststoffe, Heftklammern, Hartschaum usw.), sollten sie umgehend gesammelt und aus der Reichweite von Kindern entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Wettereinflüssen. Setzen Sie das Gerät keiner Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee usw. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schrank) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten können.

1.3. Während der Verwendung

- Bei der ersten Benutzung Ihres Ofens können Sie einen leichten Geruch und etwas Rauch bemerken. Das ist völlig normal und auf das Isoliermaterial der Heizelemente zurückzuführen. Wir empfehlen, Ihren Ofen zunächst 45 Minuten lang auf seine

- Höchsttemperatur zu erhitzen, bevor zum ersten Mal Lebensmittel damit zubereitet werden. Achten Sie dabei besonders auf eine gute Belüftung des Raumes, in dem Sie Ihr Gerät installiert haben.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während oder nach dem Betrieb die Ofentür öffnen. Aus dem Ofen austretender heißer Dampf kann schwere Verbrühungen verursachen.
 - Geben Sie im Betrieb keine entzündlichen oder brennbaren Materialien in das bzw. in die Nähe des Gerätes.
 - Tragen Sie beim Herausnehmen und Hineingeben von Lebensmitteln immer Ofenhandschuhe.
 -  Lassen Sie das Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Ölen und Fetten (fest oder flüssig) arbeiten. Bei starker Hitze können sich diese Substanzen spontan entzünden. Geben Sie niemals Wasser auf durch Öl verursachtes Feuer. Schalten Sie das Gerät stattdessen sofort aus und ersticken Sie das Feuer mit einem Topfdeckel oder einer Feuerdecke.
 - Platzieren Sie Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, sodass sie nicht versehentlich angestoßen oder heruntergezogen werden können.
 -  Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, schalten Sie seinen Hauptschalter aus. Bei längerer Nichtbenutzung eines Gasgerätes sollten Sie den Gasversorgungshahn komplett schließen.
 - Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe bei Nichtbenutzung immer auf die Position „0“ (Stopp) eingestellt sind.
 - Die Einschübe neigen sich beim Herausziehen leicht. Achten Sie darauf, keine heißen Lebensmittel

zu verschütten, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen.


-  **ACHTUNG:** Beim Einsatz von Gas-Kochgeräten entstehen Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte am Aufstellungsort. Stellen Sie sicher, dass die Küche insbesondere während der Benutzung des Gerätes gut belüftet ist; halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder installieren Sie eine mechanische Entlüftungseinrichtung (Abzugshaube).
- Bei längerem, intensivem Einsatz des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein. Dies können Sie beispielsweise bewirken, indem Sie ein Fenster öffnen oder die Leistung von mechanischen Entlüftungseinrichtungen steigern.
- Halten Sie die Ofentür bei Verwendung des Grillbrenners geöffnet und verwenden Sie immer den mit dem Produkt gelieferten Grilldeflektorschild. Verwenden Sie den Grillbrenner niemals mit geschlossener Ofentür.
-  **ACHTUNG:** Glasdeckel können bei Erhitzung springen. Schalten Sie alle Brenner aus und lassen Sie die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Legen Sie keinerlei Gegenstände auf die geöffnete Ofentür. Andernfalls könnte der Ofen kippen oder die Tür beschädigt werden.
- Geben Sie keine schweren oder entflammbaren bzw. entzündlichen Gegenstände (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff usw.) in die Schublade. Dazu zählt auch Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffen).
-  **ACHTUNG:** Die Innenflächen des Lagerraums



könnten heiß werden, wenn das Gerät benutzt wird. Vermeiden Sie daher, die Innenflächen zu berühren.

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

1.4. Während der Reinigung und Wartung

-  Schalten Sie das Gerät bei Maßnahmen wie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer ab. Sie können diese Arbeiten nach Abschalten oder Trennen der Stromversorgung ausführen.
- Entfernen Sie zur Reinigung des Bedienfeldes nicht die Bedienknöpfe.
- Zur Wahrung der Sicherheit und Effizienz Ihres Gerätes empfehlen wir, grundsätzlich Original-Ersatzteile einzusetzen und sich bei Problemen an unsere autorisierten Kundendienstmitarbeiter zu wenden.

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

⚠️ WARNUNG: Der elektrische Anschluss dieses Gerätes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie zutreffende Richtlinien zu beachten.

- Eine fehlerhafte Installation kann zu Verletzungen und Sachschäden führen, für welche der Hersteller keine Verantwortung übernimmt. Außerdem kann dadurch die Garantie erlöschen.
- Überzeugen Sie sich vor der Installation davon, dass örtliche Versorgung (elektrische Spannung und Frequenz und/oder Gasart und Gasdruck) und Einstellungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die technischen Betriebsvoraussetzungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die gültigen Gesetze, Vorschriften und Richtlinien des Landes, in dem das Gerät genutzt wird, müssen eingehalten werden (z. B. Sicherheitsbestimmungen, sachgerechte Entsorgung usw.).

2.1. Technische Hinweise für den Installateur

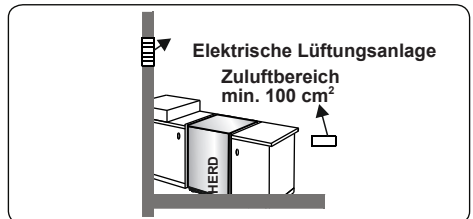
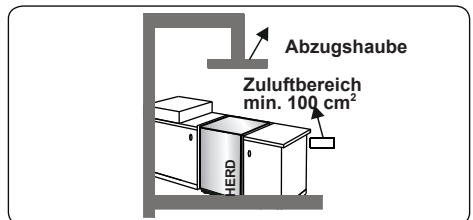
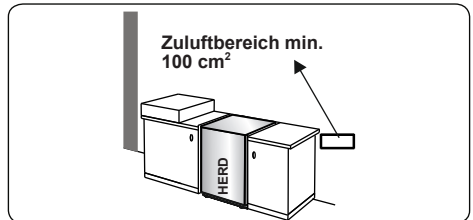
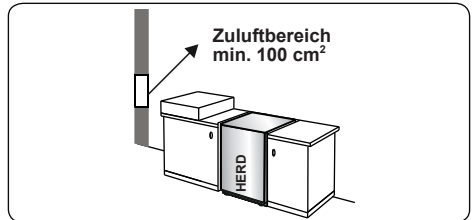
Belüftungsanforderungen

- Bei Räumen mit einem Volumen von weniger als 5 m^3 muss eine permanente Belüftung von 100 cm^2 freier Fläche gewährleistet sein.
- Bei Räumen mit einem Volumen zwischen 5 m^3 und 10 m^3 muss eine permanente Belüftung von 50 cm^2 freier Fläche gewährleistet sein, sofern ein solcher Raum nicht über eine Tür verfügt, die direkt ins Freie führt. In diesem Fall ist keine permanente Belüftung erforderlich.
- Bei Räumen mit einem Volumen von mehr als 10 m^3 ist keine permanente Belüftung erforderlich.

👉 Wichtig: Unabhängig von der Raumgröße muss jeder Raum, in dem das Gerät genutzt wird, über eine direkte Öffnung ins Freie verfügen; zum Beispiel durch ein Fenster, das geöffnet werden kann.

Verbrannte Gase aus der Umgebung beseitigen

Gasgeräte sondern entweder direkt oder über eine Abzugshaube mit Kaminschacht verbranntes Gas in die Umgebung ab. Falls die Installation einer Abzugshaube nicht möglich ist, installieren Sie einen elektrischen Lüfter an einem Fenster oder einer Wand mit Zugang zu frischer Luft. Dieser Lüfter muss in der Lage sein, das gesamte Luftvolumen der Küchenumgebung mindestens 4- bis 5-mal pro Stunde auszutauschen.



Allgemeine Anweisungen

- Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehörteilen und

überzeugen Sie sich davon, dass es nicht beschädigt ist. Falls Sie jegliche Beschädigungen feststellen oder auch nur vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker in Verbindung.

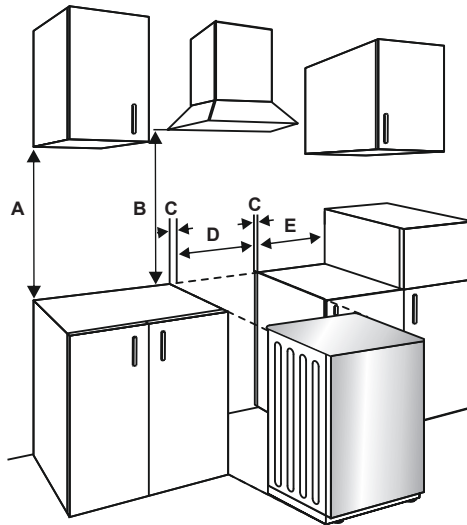
- Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihr Gerät sollten Sie darauf achten, dass sich keine entzündlichen oder explosiven Materialien in unmittelbarer Umgebung befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.
- Die das Gerät umgebenden Möbel müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen, die Temperaturen von mehr als 100 °C aushalten.
- Das Gerät sollte nicht direkt über Geschirrspülern, Kühlchränken, Kühltruhen, Waschmaschinen oder Wäschetrocknern installiert werden.
- Das Gerät kann in der Nähe von weiteren Geräten oder Einrichtungsgegenständen

aufgestellt werden, sofern die Höhe dieser Gegenstände die Höhe des Kochgerätes nicht überschreitet.

2.2. Herd installieren

- Falls die Küchenmöbel höher als das Kochfeld sind, müssen sie sich mindestens 10 cm von der Seite des Kochgerätes entfernt befinden.
- Rund um das Gerät muss mindestens 2 cm Platz verbleiben, damit Luft störungsfrei zirkulieren kann.
- Wird eine Abzugshaube oder ein Schrank über dem Gerät installiert, muss der weiter unten angegebene Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und darüber befindlichem Element eingehalten werden.

A (mm)	420
B (mm) Kochhaube / Hängeschrank	650 / 700
C (mm)	20
D (mm)	Produktbreite
E (mm)	100



2.3. Gasanschluss

Gasversorgung anschließen und auf Lecks prüfen

Der Anschluss des Gerätes muss entsprechend lokalen und internationalen

Standards und Richtlinien erfolgen. Prüfen Sie zunächst, für welche Gasart das Kochfeld ausgelegt ist. Diese Informationen finden Sie auf einem Aufkleber an der Rückseite des Kochfeldes. Sie können

Informationen zu geeigneten Gasarten und Gasinjektoren in der Tabelle mit technischen Daten finden. Stellen Sie zur Erzielung maximaler Effizienz bei minimalem Gasverbrauch sicher, dass der Druck der Gaszufuhr mit den Werten in der Tabelle mit den technischen Daten übereinstimmt. Falls der Druck des verwendeten Gases von diesen Werten abweicht oder in Ihrer Region nicht stabil ist, müssen Sie möglicherweise einen geeigneten Gasdruckregler in die Gaszufuhr installieren. Wenden Sie sich zur Durchführung dieser Änderungen an den autorisierten Kundendienst.

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

- Falls der Gasanschluss über einen flexiblen Schlauch hergestellt wird, der an der Gaszufuhr des Gerätes befestigt ist, muss er zudem über eine Schlauchschelle fixiert werden.
- Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem kurzen, robusten Schlauch, der sich so nah wie möglich an der Gasquelle befindet.
- Die maximal erlaubte Schlauchlänge beträgt 1,5 m.
- Der Schlauch, der das Gerät mit Gas versorgt, muss aus Sicherheitsgründen einmal im Jahr ausgetauscht werden.
- Halten Sie den Schlauch aus Bereichen fern, die sich auf Temperaturen über 90 °C erhitzen.
- Der Schlauch darf nicht beschädigt, gebogen oder geknickt werden.
- Halten Sie den Schlauch von scharfen Kanten und anderen potenziell beweglichen Gegenständen fern.
- Stellen Sie vor dem Anschluss sicher, dass der Schlauch nicht beschädigt ist. Prüfen Sie dies mit Seifenwasser oder Leckflüssigkeit. Suchen Sie niemals mit offenen Flammen nach einem Gasleck.
- Alle während des Gasanschlusses verwendeten Metallkomponenten müssen rostfrei sein. Prüfen Sie das Ablaufdatum aller beim Anschluss verwendeten Komponenten.

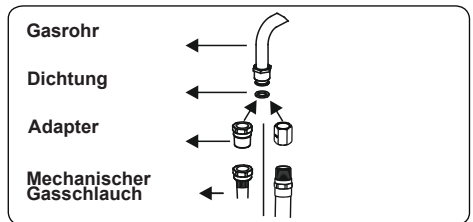
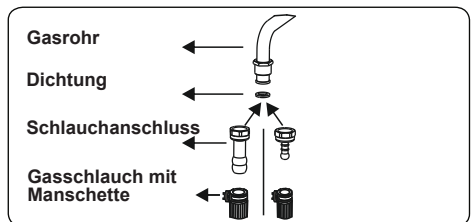
Punkte, die während der Montage eines festen Gasanschlusses geprüft werden müssen:

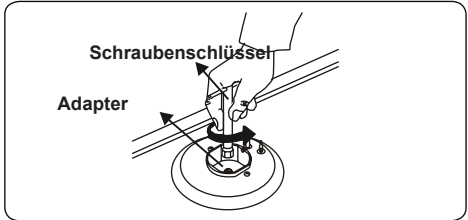
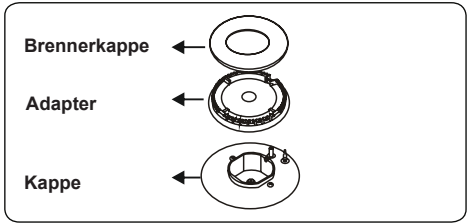
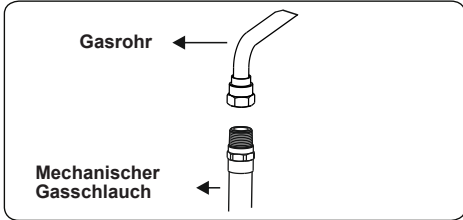
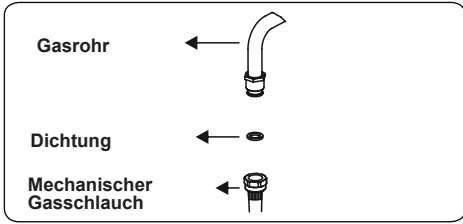
Es gibt in unterschiedlichen Ländern verschiedene Methoden zur Montage eines festen Gasanschlusses (Gasanschluss durch Gewinde, z. B. eine Mutter). Die gängigsten Teile für Ihr Land werden mit Ihrem Gerät geliefert. Jedes andere benötigte Teil kann als Ersatzteil geliefert werden.

Fixieren Sie die Mutter am Gassammelrohr immer, während Sie das Gegenstück drehen. Verwenden Sie für einen sicheren Anschluss Schraubenschlüssel geeigneter Größe. Verwenden Sie bei Oberflächen zwischen verschiedenen Komponenten die im Gasumstellungsset mitgelieferten Dichtungen.

Die während des Anschlusses verwendeten Dichtungen sollten zudem zur Verwendung in Gasanschlüssen zugelassen sein. Verwenden Sie für Gasanschlüsse keine Sanitärabdichtungen.

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





Der Herd muss von einem qualifizierten Gastechner in Erfüllung der örtlichen Gesetzgebung installiert und gewartet werden.

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

2.4. Gasumstellung (falls vorhanden)

Ihr Gerät ist darauf eingestellt, mit Propangas/Erdgas betrieben zu werden. Die Gasbrenner können auf andere Gasarten eingestellt werden; dazu müssen spezielle Injektoren für die jeweilige Gasart eingebaut und die für die Gasart geeignete minimale Flammenhöhe eingestellt werden. Befolgen Sie zu diesem Zweck die nachstehenden Schritte:

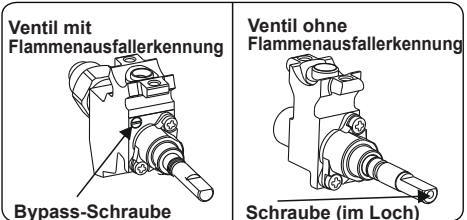
Injektoren tauschen

Brenner

- Unterbrechen Sie die Hauptgaszufuhr und trennen Sie die Stromversorgung.
- Nehmen Sie Brennerkappen und Adapter vom Brenner ab.
- Verwenden Sie zum Lösen der Injektoren einen 7-mm-Schraubenschlüssel.
- Tauschen Sie die Injektoren gegen die für die jeweilige Gasart geeigneten Injektoren aus dem Gasumstellungsset aus; berücksichtigen Sie den Durchmesser. Beachten Sie dabei die Injektortabelle.

Minimalposition anpassen:

Vergewissern Sie sich zunächst, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt und die Gaszuführung geöffnet ist. Die Minimalposition wird mit einer flachen Schraube am Ventil eingestellt. Bei Ventilen mit Flammenausfallerkennung befindet sich die Schraube an der Seite der Ventilspindel (siehe Abbildungen). Bei Ventilen ohne Flammenausfallerkennung befindet sich die Schraube in der Ventilspindel (siehe Abbildung). Zur einfacheren Anpassung der Flammenposition sollten Sie für die Zeit der Änderung das Bedienfeld entfernen (und den Mikroschalter, falls bei Ihrem Modell vorhanden). Bei der Umstellung von Propangas auf Erdgas muss die Bypass-Schraube etwas gelöst werden. Wenn von Erdgas auf Propangas umgestellt wird, muss die Bypass-Schraube etwas angezogen werden.



Minimale Flammenposition ermitteln

Zünden Sie zur Bestimmung der Minimalposition die Brenner und stellen Sie jeweils die Minimalposition ein. Ziehen Sie die Bedienknöpfe darunter ab; so kommen Sie an die benötigten Schrauben heran. Drehen Sie die Bypass-Schraube mit einem kleinen Schraubendreher um etwa 90°. Bei

einer Höhe von etwa 4 mm ist die minimale Flammenhöhe richtig eingestellt. Achten Sie darauf, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie von der Maximalposition zur Minimalposition umschalten. Erzeugen Sie mit Ihrer Hand künstlichen Wind gegenüber der Flamme und prüfen, ob die Flammen stabil sind.

Gasanschluss ändern

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

2.5. Elektrischer Anschluss und Sicherheit

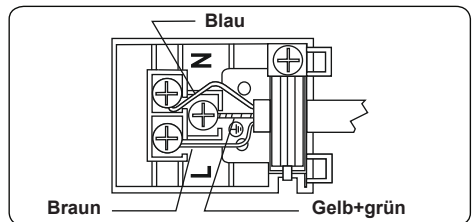
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss dieses Kochfeldes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie die zutreffenden Richtlinien zu beachten.

! WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

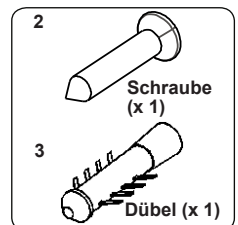
- Prüfen Sie vor dem Anschluss der Stromversorgung, dass diese mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt. Die Kabelquerschnitte müssen für den hohen Stromverbrauch des Gerätes (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben) ausreichen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, ausschließlich ausreichend isolierte Kabel zu verwenden. Durch unsachgemäß ausgeführte Anschlüsse kann Ihr Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Anschlusskabel sollte nur von einem qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie keinerlei Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.
- Das Netzkabel muss von den

Kochplatten des Gerätes ferngehalten werden. Es darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen.

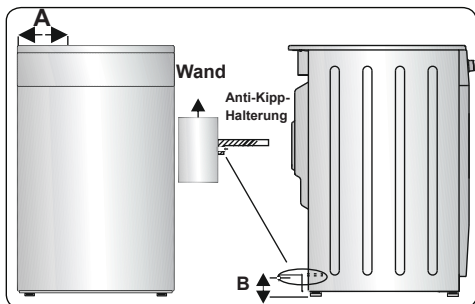
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein mehrpoliger Unterbrechungsschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsanforderungen einzuhalten.
- Das Gerät ist für eine Stromversorgung von 220 bis 240 V Wechselspannung ausgerüstet. Hat Ihre Stromversorgung andere Werte, wenden Sie sich an eine autorisierte Fachkraft oder einen qualifizierten Elektriker.
- Das Stromkabel (H05VV-F) muss so lang sein, dass das Gerät bequem angeschlossen werden kann.
- Der mit einer Sicherung abgesicherte Schalter muss auch nach der Installation des Kochfeldes frei zugänglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse fest angezogen sind.
- Fixieren Sie das Anschlusskabel in der Zugentlastung und schließen Sie deren Abdeckung.
- Die Anschlussklemme befindet sich im Anschlusskasten.



2.6. Anti-Kipp-Set



Der Dokumentenbeutel enthält ein Anti-Kipp-Set. Fixieren Sie die Anti-Kipp-Halterung (1) mit der Schraube (2) und dem Dübel (3) an die in folgender Abbildung und Tabelle gezeigten Stelle locker an die Wand. Passen Sie die Höhe der Anti-Kipp-Halterung so an, dass sie im Schlitz am Herd greift, und ziehen Sie dann die Schraube fest. Drücken Sie das Gerät Richtung Wand und achten Sie darauf, dass die Anti-Kipp-Halterung wirklich im Schlitz am Gerät greift.



Geräteabmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (Doppelofen)	297,5	52
50 x 60 x 90 (Doppelofen)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

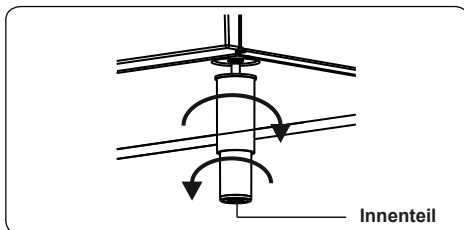
2.7. Füße einstellen

Das Gerät verfügt über 4 einstellbare Füße. Bringen Sie die Füße an der Bodenplatte an, indem Sie sie wie abgebildet im Uhrzeigersinn festdrehen.

Für einen sicheren Betrieb muss das Gerät sicher und ausgeglichen stehen. Sorgen Sie vor der Inbetriebnahme für eine korrekte Nivellierung. Durch Drehen des Innenteils gegen den Uhrzeigersinn erhöhen Sie einen Fuß. Durch Drehen des Innenteils der Füße im Uhrzeigersinn senken Sie das Gerät ab.

Durch Justieren der Füße können Sie das

Gerät maximal 50 mm höherstellen. Das Gerät ist schwer und sollte daher immer von mindestens zwei Personen getragen werden. Ziehen Sie das Gerät niemals über den Boden.

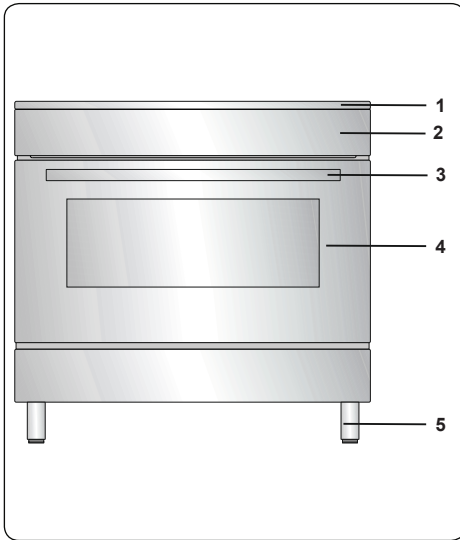


3. PRODUKTEIGENSCHAFTEN



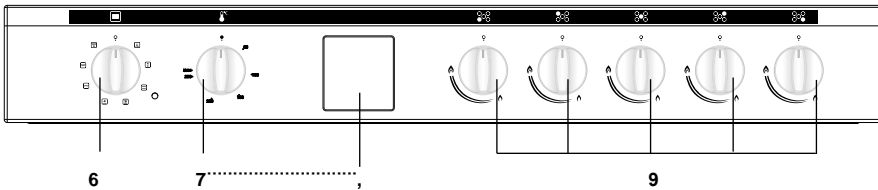
Wichtig: Die technischen Daten können jederzeit geändert werden, weshalb Ihr Gerät etwas anders als auf den Abbildungen aussehen könnte.

Komponenten



1. Kochfeld
2. Bedienfeld
3. Ofentürgriff
4. Ofentür
5. Einstellbare Füße

Bedienfeld



6. Ofenfunktion-Einstellknopf
7. Ofenfunktion-Einstellknopf
8. Timer
9. Kochfeld-Bedienknopf

4. PRODUKT BENUTZEN

4.1. Gasbrenner verwenden

Brenner zünden

Das Positionssymbol über jedem Einstellknopf zeigt an, welchen Brenner der Knopf steuert.

Manuelle Zündung der Gasbrenner

Falls Ihr Gerät nicht mit einer Zündhilfe ausgestattet ist oder ein Fehler im Stromnetz vorliegt, gehen Sie wie folgt vor:

Bei Brennern: Drücken Sie den Knopf des Brenners, den Sie zünden möchten, hinein und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die „Maximum“-Position einstellen. Halten Sie den Knopf weiterhin gedrückt, während Sie ein angezündetes Streichholz, Feuerzeug oder eine andere manuelle Zündquelle an den oberen Rand des Brenners halten. Entfernen Sie die Zündquelle vom Brenner, sobald Sie eine stabile Flamme sehen.

Elektrische Zündung per Kochfeldknopf:

Drücken Sie den Knopf des Brenners, den Sie zünden möchten, hinein und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die 90-Grad-Position einstellen. Der Mikroschalter unter dem Knopf erzeugt durch die Zündkerze Funken, solange der Bedienknopf gedrückt wird. Halten Sie den Knopf eingedrückt, bis die Flamme des Brenners stabil brennt.

Flammenausfallerkennung

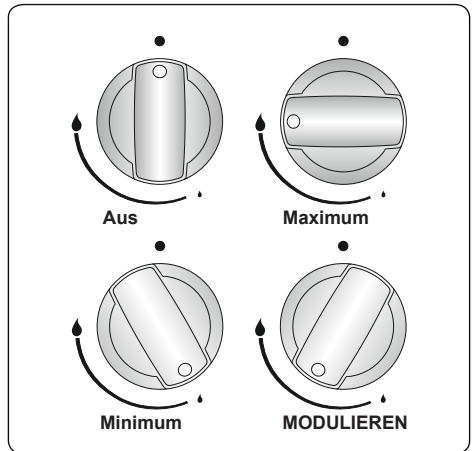
Brenner

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

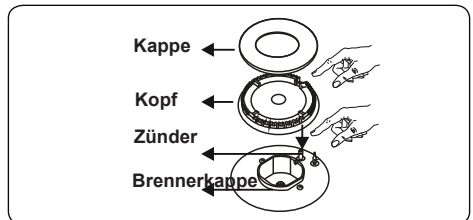
4.2. Kochfeldbedienung

Brenner steuern

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



Schauen Sie sich die Flammen nach der Zündung an. Falls Sie eine gelbe Spitze, erhöhte oder instabile Flammen sehen: Unterbrechen Sie die Gaszufuhr und prüfen Sie die Montage von Brennerkappen und Köpfen, sobald sie abgekühlt sind. Achten Sie darauf, dass sich keine Flüssigkeit in den Brennerkappen befindet. Falls die Brennerflamme versehentlich ausgeht, schalten Sie den Brenner aus, lüften Sie die Küche durch und warten Sie bis zur erneuten Zündung 90 Sekunden.



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

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

Damit die Brenner ihre volle Leistung entfalten können, benutzen Sie

möglichst Kochgeschirr mit passendem Bodendurchmesser. Wenn Sie Kochgeschirr verwenden, dessen Durchmesser kleiner ist als die unten angegebene Mindestabmessung, führt dies zu Energieverlust.

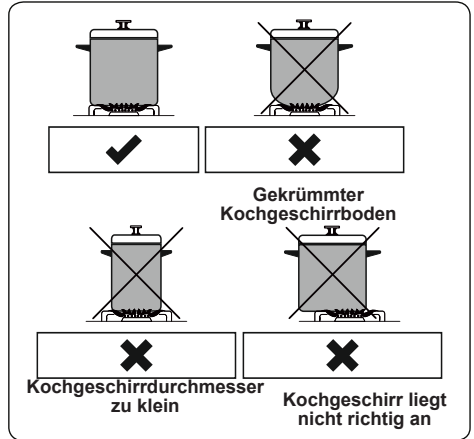
Schnell- / Wokbrenner	22 – 26 cm
Mittelschneller Brenner	14 – 22 cm
Nebenbrenner	12 – 18 cm

Stellen Sie sicher, dass die Spitzen der Flammen nicht über den äußeren Rand des Kochgeschirrs hervorragen, da dies auch Kunststoffzubehör, wie z. B. Griffe, beschädigen kann.

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

! WARNUNG:

- Verwenden Sie nur flaches Kochgeschirr mit dickem Boden.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor Sie es auf den Brenner stellen.
- Im Betrieb können sich die erreichbaren Teile des Gerätes stark erhitzen. Deswegen ist es dringend erforderlich, Kinder und Tiere beim Kochen und in der Zeit kurz danach vom Kochfeld fernzuhalten.
- Nach dem Kochen bleibt das Kochfeld noch eine Weile sehr heiß. Nicht berühren, keine Gegenstände darauf abstellen!
- Legen Sie niemals Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder ähnliche Gegenstände auf dem Kochfeld ab – solche Dinge erhitzen sich und können schwere Verbrennungen verursachen.
- Achten Sie darauf, dass keine Griffe oder anderen Kochutensilien über den Rand des Kochfeldes hinausragen.



Ofen bedienen

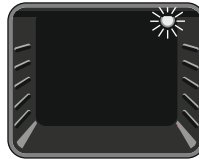
Ofenfunktion-Einstellknopf

Drehen Sie den Knopf zur Auswahl der gewünschten Garfunktion auf das entsprechende Symbol. Einzelheiten zu den diversen Ofenfunktionen werden im Abschnitt „Ofenfunktionen“ erläutert.

Ofentemperatur-Einstellknopf

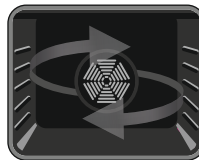
Nach Auswahl der Garfunktion stellen Sie mit diesem Knopf die gewünschte Temperatur ein. Die Ofentemperatur-Leuchte leuchtet, wenn das Thermostat eingeschaltet ist, um den Ofen aufzuheizen oder seine Temperatur zu halten.

Ofenfunktionen



Ofenbeleuchtung:

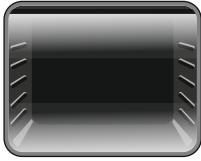
Nur die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein. Sie bleibt während des gesamten Garbetriebs eingeschaltet.



Auftaufunktion: Die Ofen-Warnleuchten werden eingeschaltet, der Lüfter läuft an. Zur Nutzung der Auftaufunktion nehmen Sie Ihre gefrorenen

Lebensmittel und stellen Sie sie auf ein Blech im von unten gesehen dritten Einschub des Ofens. Es empfiehlt sich, ein Blech unter den gefrorenen Lebensmitteln zu platzieren; dieses kann das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser

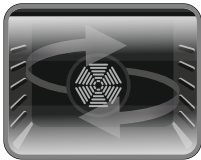
auffangen. Bei dieser Funktion werden Ihre Lebensmittel nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



Statisches Garen:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement beginnen zu arbeiten. Die statische Garfunktion

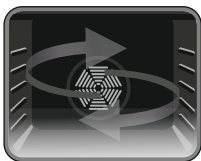
gibt die Hitze so ab, dass ein gleichmäßiges Garen der Lebensmittel von oben und unten gewährleistet wird. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelgerichte, Lasagne und Pizza. Bei dieser Funktion empfiehlt es sich, den Ofen 10 Minuten vorzuheizen und nur einen Einschub einmal zu verwenden.



Umluft:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, unteres und oberes Heizelement sowie Lüfter schalten sich

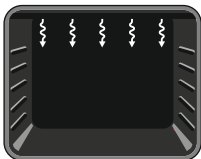
ein. Diese Funktion ist ideal zum Backen. Die Lebensmittel werden über das obere und untere Heizelement im Ofen gegart, der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen. Die Kombination aus Lüfter und unterem Heizelement ist ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Lebensmitteln, wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Teigs.



Unterhitze + Umluft:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet. Unteres Heizelement sowie Lüfter schalten sich ein. Die Kombination

aus Lüfter und unterem Heizelement ist ideal zum schnellen und gleichmäßigen Erhitzen von Lebensmitteln. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

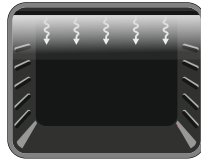


Grillfunktion:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, das Grillheizelement beginnt zu arbeiten.

Diese Funktion benutzen Sie zum Grillen und Überbacken. Verwenden Sie dazu die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

⚠️ Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.

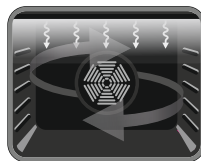


Schnellgrillfunktion:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet. Grill- und unteres Heizelement schalten sich ein. Diese

Funktion dient dem schnelleren Grillen und der Abdeckung einer größeren Fläche, z. B. beim Grillen von Fleisch. Verwenden Sie dazu die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

⚠️ Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.



Doppelgrill und Umluft:

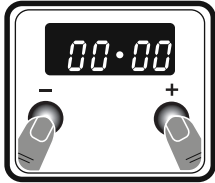
Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet. Ring- und unteres Heizelement sowie

Lüfter schalten sich ein. Diese Funktion dient dem schnelleren Grillen dickerer Lebensmittel und der Abdeckung einer größeren Fläche. Oberes Heizelement und Grill werden zur Erzielung einer gleichmäßigen Garung gemeinsam mit dem Lüfter in Betrieb genommen. Verwenden Sie dazu die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

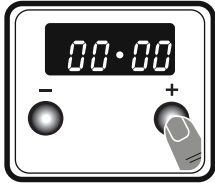
⚠️ Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.

4.3. Digitalen Erinnerungstimer verwenden

Zeit einstellen



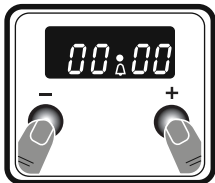
1. Betätigen Sie die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig. Die Anzeige beginnt zu blinken.




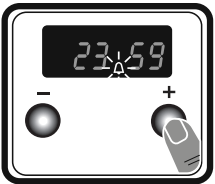
2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein, während die Anzeige blinkt.


Akustische Erinnerung einstellen

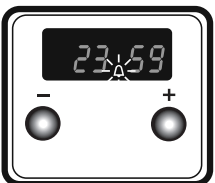
Die akustische Erinnerung kann auf eine beliebige Zeit zwischen **0:00** und **23:59** Uhr eingestellt werden. Die akustische Erinnerung ist eine reine Erinnerungsfunktion. Damit kann der Ofen nicht eingeschaltet werden.





1. Drücken Sie die Taste „+“ oder „-“. Das Symbol  beginnt zu blinken und die Anzeige „0“ erscheint.



2. Wählen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten - und +, während  blinkt.



3. Das Symbol  leuchtet weiter, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Symbol  blinkt. Durch Drücken einer beliebigen Taste beenden Sie den Alarm. Das Symbol verschwindet, aber der Ofen arbeitet weiter. Verwenden Sie zum Abschalten des Ofens Schalte rund Ofenregler.

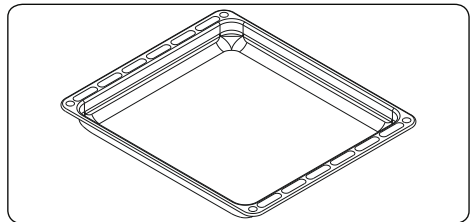
Signaleinstellung

Zur Änderung der akustischen Anzeige halten Sie während der Uhrzeitanzeige die Taste „-“ ein bis zwei Sekunden gedrückt, bis ein Signal ertönt. Anschließend wird mit jeder Betätigung der Taste „-“ ein anderer Signalton ausgegeben. Nun können Sie zwischen drei verschiedenen Signaltönen wählen. Wählen Sie den gewünschten Signalton aus und betätigen Sie keine weitere Taste mehr. Nach ein paar Sekunden wird der so ausgewählte Signalton gespeichert.

Tiefes Blech

Das tiefe Blech dient der Zubereitung von Aufläufen.

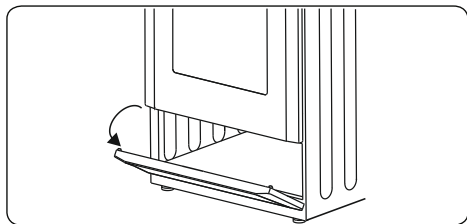
Zum richtigen Positionieren des Blechs im Garraum platzieren Sie es in einem Einschub und schieben es bis zum Anschlag hinein.



Klappschublade

Ihr Gerät verfügt über eine Schublade zum Aufbewahren von Zubehör wie Blechen, Rosten, kleinen Töpfen und Pfannen.

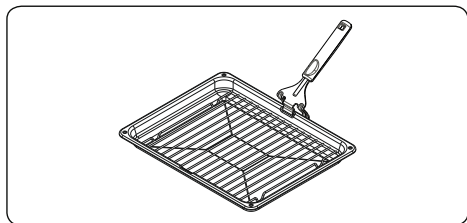
⚠️ WARNUNG: Die Innenflächen dieser Schublade können im Betrieb heiß werden. Bewahren Sie keine Lebensmittel, Kunststoffartikel oder entzündlichen Materialien in dieser Schublade auf.



Grillpfannen- und Griffset

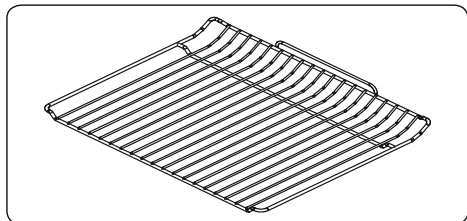
Das Grillpfannenset dient dem Grillen von Steaks usw.

! WARNUNG: Die Grillpfanne verfügt über einen abnehmbaren Griff. Achten Sie darauf, dass der Griff mittig und wackelfrei sitzt; siehe Abbildung unten. Nehmen Sie den Griff beim Grillen ab.

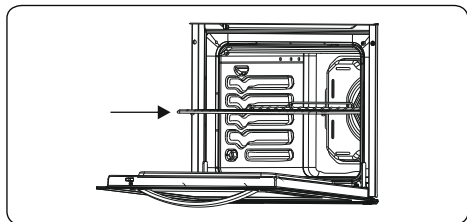


Rost

Der Gitterrost dient zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in anderen Behältern.

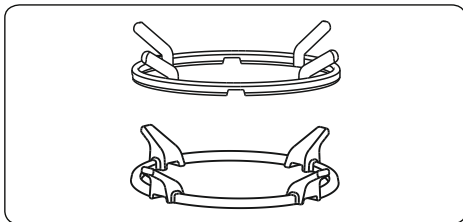


! WARNUNG: Der Gitterrost dient zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in anderen Behältern.



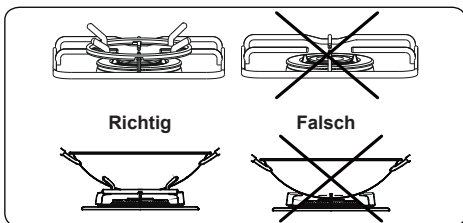
Wokadapter

Platzieren Sie den Wokadapter auf dem Kochgeschirrhalter des Wokbrenners.



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

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



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1. Reinigung


! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Allgemeine Anweisungen

- Überzeugen Sie sich vor dem Reinigen davon, dass die Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Verwenden Sie Creme- oder Flüssigreiniger ohne Scheuerzusätze. Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden.

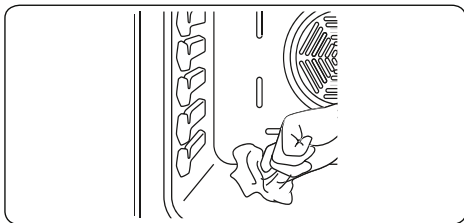
! Benutzen Sie keine Reiniger, die

Scheuermittel enthalten: Diese können die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens beschädigen.

- Sollten Flüssigkeiten überkochen, beseitigen Sie diese sofort, um eine Beschädigung der Teile zu vermeiden.
-  Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern.

Garraum reinigen



- Der Innenraum des emaillierten Ofens lässt sich am besten reinigen, wenn der Ofen noch warm ist.
- Wischen Sie den Ofen nach jedem Einsatz mit einem weichen Tuch aus, das Sie leicht mit Seifenwasser angefeuchtet haben. Anschließend wischen Sie den Ofen noch einmal mit einem feuchten Tuch aus und lassen ihn trocknen.
- Manchmal kann es nötig sein, zum gründlichen Reinigen des Ofens ein flüssiges Reinigungsmittel einzusetzen.



Gas-Kochfeld reinigen

- Reinigen Sie das Gas-Kochfeld regelmäßig.
- Heben Sie die Geschirrhalter, Kappen und Köpfe der Brenner an.
- Wischen Sie die Kochfeldoberfläche mit einem weichen Tuch ab, das Sie mit etwas Seifenwasser angefeuchtet haben. Anschließend wischen Sie die Kochfeldoberfläche noch einmal mit einem feuchten Tuch aus und lassen ihn trocknen.
- Waschen und spülen Sie die Kappen der Brenner ab. Lassen Sie sie nicht selbst trocknen, sondern trocknen Sie die Teile sofort mit einem trockenen Tuch ab.
- Achten Sie darauf, die Teile nach der Reinigung wieder richtig anzubringen.

- Die Oberflächen der Kochgeschirrhalter könnten mit der Zeit verkratzen. Dies ist jedoch kein Produktfehler.

-  Reinigen Sie das Kochfeld nicht mit Stahlwolle.
-  Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Brenner gelangt, da dies die Injektoren blockieren könnte.



Heizelement des Kochfeldes reinigen (falls vorhanden)

- Reinigen Sie das Heizelement des Kochfeldes regelmäßig.
- Wischen Sie das Kochfeld mit einem nur mit Wasser befeuchteten weichen Tuch ab. Nehmen Sie das Kochfeld dann zum Trocknen kurz in Betrieb.


Glasteile reinigen

- Reinigen Sie die Glasteile Ihres Ofens regelmäßig.
- Reinigen Sie die Glasteile von beiden Seiten mit einem Glasreiniger. Spülen Sie sie dann ab und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch trocken.


Emaillierte Teile:

- Reinigen Sie die emaillierten Flächen Ihres Ofens regelmäßig.
- Wischen Sie die emaillierten Teile mit einem weichen Tuch ab, das Sie mit etwas Seifenwasser angefeuchtet haben. Wischen Sie sie anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie sie trocknen.
-  Wischen Sie die emaillierten Teile nicht ab, solange sie noch heiß sind.
-  Lassen Sie die emaillierten Teile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft in Kontakt kommen.

Edelstahlteile reinigen (falls vorhanden)

- Reinigen Sie die Edelstahlteile Ihres Gerätes regelmäßig.
- Wischen Sie die Edelstahlteile mit einem nur mit Wasser befeuchteten weichen Tuch ab. Trocknen Sie die Flächen dann mit einem sauberen, weichen Tuch.
-  Wischen Sie die Edelstahlteile

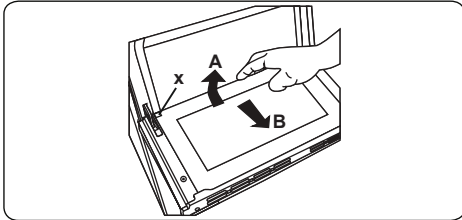
nicht ab, solange sie noch heiß sind.

-  Lassen Sie die Edelstahlteile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft in Kontakt kommen.

Innenglas herausnehmen

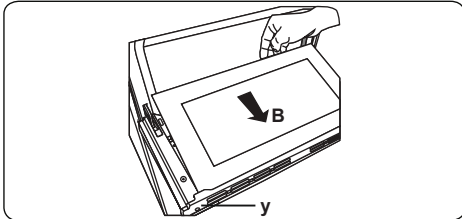
Bevor Sie das Glas der Ofentür reinigen können, müssen Sie das Innenglas wie dargestellt:

1. Drücken Sie die Scheibe in Richtung B und lösen Sie sie aus der Halteklammer (x). Ziehen Sie die Scheibe in Richtung A heraus.

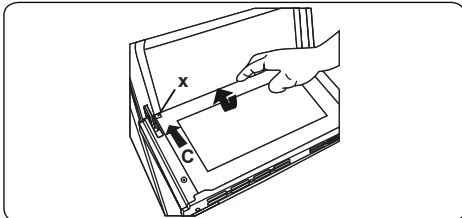



So setzen Sie die Innenscheibe wieder ein:

2. Drücken Sie die Scheibe in Richtung B unter die Halteklammer (y).



3. Platzieren Sie die Scheibe unter der Halteklammer (x) in Richtung C.



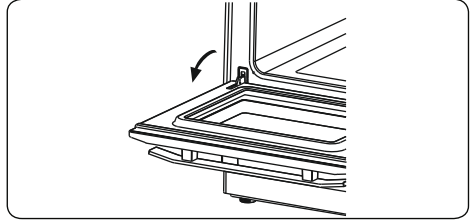
-  Wenn Ihr Ofen mit einer Dreifachverglasung ausgestattet ist, können Sie das dritte Glas auf dieselbe Weise wie das zweite Glas herausnehmen.

Ofentür entfernen

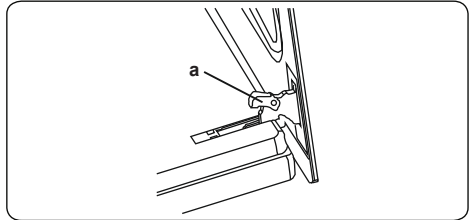
Bevor Sie das Glas der Ofentür reinigen können, müssen Sie das Innenglas wie

dargestellt herausnehmen:

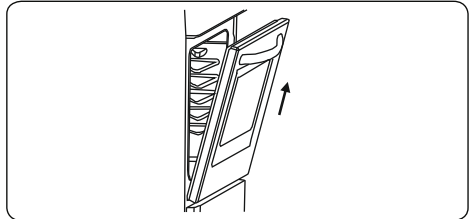
1. Öffnen Sie die Ofentür.




2. Öffnen Sie die Sattelhalterung (a) (mit einem Schraubendreher) nach oben bis zu ihrer Endstellung.




3. Schließen Sie die Tür nahezu vollständig, ziehen Sie die Tür zu sich heran und nehmen Sie sie ab.




5.2. Wartung

 **WARNUNG:** Sämtliche Reparaturen müssen durch autorisierte Fachkräfte oder einen qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.


Ofenbeleuchtung austauschen

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Entfernen Sie das Leuchtmittel nach Abnahme der Glasscheibe.
- Setzen Sie ein neues, bis 300 °C beständiges Leuchtmittel in die Fassung ein (230 V, 15 bis 25 Watt, Typ E14).
- Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein. Nun können Sie den Ofen wieder benutzen.

 Das Lampendesign ist speziell zur Nutzung in Haushaltskochgeräten vorgesehen. Es eignet sich nicht zur Raumbelichtung.

5.3. Wartung

 **WARNUNG:** Sämtliche Reparaturen müssen durch autorisierte Fachkräfte oder einen qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Weitere Kontrollen

- Prüfen Sie die Gasleitung regelmäßig. Lassen Sie sie unbedingt sofort von einem Fachmann austauschen, wenn sie auch nur unerhebliche Mängel aufweisen.
- Wir empfehlen, die Komponenten des Gasanschlusses jährlich auszuwechseln zu lassen. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, falls Sie bei Benutzung der Bedientöpfe des Gerätes Mängel feststellen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1. Fehlerbehebung



Falls Sie ein Problem mit Hilfe der Anweisungen zur Fehlerbehebung nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen qualifizierten Fachmann.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Brenner arbeiten nicht.	Möglicherweise sind die Brenner in der „Aus“-Position. Möglicherweise stimmt der Druck des Gasversorgung nicht. Die Stromversorgung ist unterbrochen (falls das Gerät elektrisch angeschlossen ist).	Prüfen Sie die Position des Bedienknopfs von Ofen und/oder Grillbrenner. Prüfen Sie Gasversorgung und Gasdruck. Prüfen Sie, ob Netzspannung anliegt. Probieren Sie dazu, ob andere Küchengeräte arbeiten.
Brenner entzünden sich nicht.	Brennerkappe und Kopf sind nicht richtig montiert. Möglicherweise stimmt der Druck des Gasversorgung nicht. Propangasflasche (bei Geräten mit Propangasflaschen) ist möglicherweise leer. Die Stromversorgung ist unterbrochen (falls das Gerät elektrisch angeschlossen ist).	Stellen Sie sicher, dass die Brennerteile richtig platziert wurden. Prüfen Sie Gasversorgung und Gasdruck. Möglicherweise müssen Sie die Propangasflasche ersetzen. Prüfen Sie, ob Netzspannung anliegt. Probieren Sie dazu, ob andere Küchengeräte arbeiten.
Flamme ist orange/gelb.	Brennerkappe und Kopf sind nicht richtig montiert. Falsches Gas.	Stellen Sie sicher, dass die Brennerteile richtig platziert wurden. Aufgrund des Brennerdesigns kann die Flamme in bestimmten Bereichen des Brenners orange/gelb aussehen. Falls Sie das Gerät mit Erdgas betreiben, könnte das städtische Erdgas verschiedene Mischungen aufweisen. Schalten Sie das Gerät mehrere Stunden nicht ein.
Brenner zündet nicht oder brennt nur teilweise.	Brennerteile sind möglicherweise schmutzig oder feucht.	Achten Sie darauf, dass alle Teile des Gerätes trocken und sauber sind.
Brenner macht Geräusche.	-	Das ist bei Brennern ganz normal. Die Geräusche sollten beim Erhitzen nachlassen.
Geräusche	-	Es ist normal, dass einige Metallteile des Herds im Betrieb Geräusche machen.
Die Kochzonen oder -felder lassen sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Prüfen Sie die Sicherung des Gerätes. Schalten Sie andere Elektrogeräte ein, um zu prüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
Das Kochfeld sendet bei der ersten Benutzung einen Geruch ab.	Neues Gerät	Erhitzen Sie 30 Minuten lang ein mit Wasser gefülltes Kochgeschirr auf jeder Kochzone.
Der Ofen schaltet sich nicht ein.	Die Stromversorgung ist abgeschaltet.	Prüfen Sie, ob Netzspannung anliegt. Probieren Sie dazu, ob andere Küchengeräte arbeiten.
Keine Hitze oder der Ofen wird nicht heiß.	Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt. Die Ofentür wurde offen gelassen.	Prüfen Sie, ob der Temperaturregler richtig eingestellt ist.


Der Gareffekt im Ofen ist ungleichmäßig.	Ofenroste sind nicht korrekt positioniert.	Prüfen Sie, ob die empfohlenen Temperaturen und Einschubpositionen eingehalten werden. Öffnen Sie die Ofentür so wenig und kurz wie möglich, selbst wenn Sie Lebensmittel manchmal wenden müssen. Selbst bei kurzem Öffnen der Ofentür sinkt die Innentemperatur erheblich, was den Garprozess stark beeinträchtigen kann.
Ofenbeleuchtung (falls vorhanden) leuchtet nicht.	Lampe durchgebrannt. Stromversorgung unterbrochen oder abgeschaltet.	Ersetzen Sie die Lampe gemäß den Anweisungen. Schalten Sie dazu zunächst die Steckdose stromlos.
Die Timertasten lassen sich nicht richtig betätigen.	Schmutz ist zwischen die Timertasten eingedrungen Berührungstasten: Das Bedienfeld ist feucht geworden Die Tastensperre ist aktiviert	Entfernen Sie die Verschmutzung und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Das Ofengebläse (falls vorhanden) macht laute Geräusche.	Die Ofenroste vibrieren.	Prüfen Sie, ob der Ofen gerade steht. Achten Sie darauf, dass Roste und Backformen nicht durch Kontakt mit der Ofenrückwand vibrieren.

6.2. Transport

Falls das Gerät transportiert werden muss, sollten Sie es in der Originalverpackung verpacken und transportieren. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie alle beweglichen oder losen Teile des Gerätes mit Klebeband, um Verlust oder Beschädigung beim Transport zu vermeiden.

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

Marke		
Modell		SE 90 DFT INOX SE 90 DFT BLACK SER 90 DFT BLACK
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	72,0
Energieeffizienzindex – konventionell		116,0
Energieeffizienzindex – Umluft		103,9
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	1,2
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	1,0
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	101
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
<p>Ofen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit. - Halten Sie Vorheizzeiten kurz. - Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig. - Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten. - Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges. 		

Marke		
Modell		SE 90 DFT INOX SE 90 DFT BLACK SER 90 DFT BLACK
Kochfeldart		Gas
Anzahl Kochzonen		5
Heiztechnologie – 1		Gas
Größe – 1	cm	Zusatz
Energieeffizienz – 1	%	-
Heiztechnologie – 2		Gas
Größe – 2		Semi-schnell
Energieeffizienz – 2	%	59,0
Heiztechnologie – 3		Gas
Größe – 3	cm	Semi-schnell
Energieeffizienz – 3	%	59,0
Heiztechnologie – 4	%	Gas
Größe – 4		Schnell
Energieeffizienz – 4	%	57,0
Heiztechnologie – 5		Gas
Größe – 5		Wok
Energieeffizienz – 5	%	56,0
Energieeffizienz des Kochfeldes	%	57,8
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 30-2-1 überein		
Energiespartipps		
<p>Kochfeld</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen. 		

G30 28/30mbar 10,7 kW 778 gr/h NL: II2L3B/P + II2EK3B/P Class:1	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25.3 25 mbar	G30/31 28-30/37 mbar
SCHNELLBRENNER				
Durchmesser Düse	115	125	125	85
Nennleistung	2,9	2,9	2,9	2,9
Verbrauch in 1h	276,2 l/h	321,2 l/h	314,3 l/h	210,9 g/h
MITTLERER BRENNER				
Durchmesser Düse	97	94	94	65
Nennleistung	1,8	1,8	1,8	1,7
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	193,8 l/h	189,6 l/h	120 g/h
MITTLERER BRENNER				
Durchmesser Düse	97	94	94	65
Nennleistung	1,8	1,8	1,8	1,7
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	193,8 l/h	189,6 l/h	120 g/h
ZUSATZBRENNER				
Durchmesser Düse	72	72	72	50
Nennleistung	1	1	1	0,9
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	110,7 l/h	108,4 l/h	65,4 g/h
Wok-Brenner				
Durchmesser Düse	130	140	140	96
Nennleistung	3,6	3,6	3,6	3,6
Verbrauch in 1h	342,8 l/h	398,7 l/h	390,1 l/h	261,7 g/h

LAND DER REISEZIELE	DRUCK (mbar)	KATEGORIEN
FR - BE	20/25; 28-30/37	II2E+3+
*NL	20-25;28-30/37	II2L3B/P + II2EK3B/P

*Dieses produkt ist werkseitig auf erdgas (G25, G25,3 25MBAR) eingestellt.

PRODUKTSUPPORT

Für ein perfektes Ergebnis!

Vielen Dank für den Kauf dieses Produktes von Belling. Dieses Gerät wurde darauf ausgelegt, Ihnen viele Jahre gute Dienste zu leisten. Ihr Belling-Produkt steckt voller innovativer Technologien, die dabei helfen, Ihr Leben einfacher zu gestalten; andere Geräte verfügen häufig nicht über derartige Merkmale und Funktionen. Machen Sie sich für einen optimalen Einsatz zunächst mit dieser Bedienungsanleitung vertraut.

Besuchen Sie die Belling-Webseiten:

- Hier finden Sie Tipps, Broschüren sowie Informationen zu Fehlerbehebung und Wartung.
- Registrieren Sie Ihr Produkt für einen besseren Service und zum Erhalt einzigartiger Angebote, die für das von Ihnen gekaufte Produkte geeignet sind

Kundendienst:

- Verwenden Sie immer Originalteile.
- Denken Sie bei Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst daran, folgende Informationen anzugeben:
 - Modellname
 - Produktnummer
 - Seriennummer

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe
Saturnus 8, PO Box 219
NL-8440 AE HEERENVEEN
T: +31 (0)513 656500

Glen Dimplex Consumer Appliances Europe
Burgemeester Maenhoutstraat 64
B-9820 Merelbeke
T: +32 (0)2100210

Ihr Produkt registrieren:

Zur Vereinfachung können Sie Ihr Belling-Produkt online registrieren. Dadurch können Sie das Maximum aus der von Belling angebotenen Garantie herausholen.

Niederlande: <https://www.belling.nl/klantenservice/product-registratie/>
Belgien: <https://www.belling.be/klantenservice/product-registratie/>

PRODUKTSUPPORT

Hilfe und Unterstützung:

In dieser Anleitung und unter www.belling.nl / www.belling.be erfahren Sie, was Sie bei einem Fehler tun sollten und wie Sie Ihr Produkt warten. Außerdem finden Sie auf den Webseiten die Garantie- und Reparaturbedingungen von Belling.

Bitte wenden Sie sich in dem unwahrscheinlichen Fall eines Fehlers während der Geschäftszeiten an unsere Serviceabteilung.

Niederlande: +31 (0)513 656500

Belgien: +32 (0)2100210

Der einfachere und rund um die Uhr nutzbare Weg ist die Einreichung einer Online-Anfrage unter <https://www.belling.nl/klantenservice/garantie-reparatie/> <http://www.belling.be/klantenservice/garantie-reparatie/>

Denken Sie daran, folgende Informationen anzugeben:

- Marke
- Modell
- Seriennummer
- Kaufdatum
- Händler

) &&% +- +'

