

INVENTUM

maakt 't moment

COOKER

fornuis

VFG6032WGWIT

VFG6032WGRVS



- gebruiksaanwijzing
- instruction manual

5 JAAR
INVENTUM
GARANTIE

OMRUIL
SERVICE

OER
HOLLANDS
SINDS 1908

Nederlands

1. veiligheidsvoorschriften	pagina 4	11. instelling van de sterkte van het geluidssignaal	pagina 12
2. product omschrijving	pagina 9	12. bediening van de oven	pagina 13
3. voor het eerste gebruik	pagina 10	13. reiniging & onderhoud	pagina 14
4. de branders ontsteken en bedienen	pagina 10	14. storingen & oplossingen	pagina 16
5. gebruik	pagina 10	15. installatievoorschrift	pagina 16
6. klok instellen	pagina 11	16. ombouwen naar een andere gassoort	pagina 18
7. kookwekker instellen	pagina 11	<i>Garantie & service</i>	<i>pagina 33</i>
8. bereidingstijd instellen	pagina 11		
9. einde van de bereidingstijd instellen	pagina 12		
10. uitgestelde begin van de bereidingstijd instellen	pagina 12		

English

1. safety instructions	page 19	11. adjusting the beep volume	page 26
2. appliance description	page 23	12. using the oven	page 27
3. before first use	page 24	13. cleaning & maintenance	page 28
4. ignition and operation	page 24	14. problems & solutions	page 30
5. use	page 24	15. installation instructions	page 30
6. setting the clock	page 25	16. converting to another type of gas	page 32
7. setting the minute minder timer	page 25	<i>Guarantee & after sales Service</i>	<i>page 34</i>
8. setting the cooking time	page 25		
9. setting the end of the cooking time	page 26		
10. programming automatic cooking	page 26		

1 veiligheidsvoorschriften

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

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

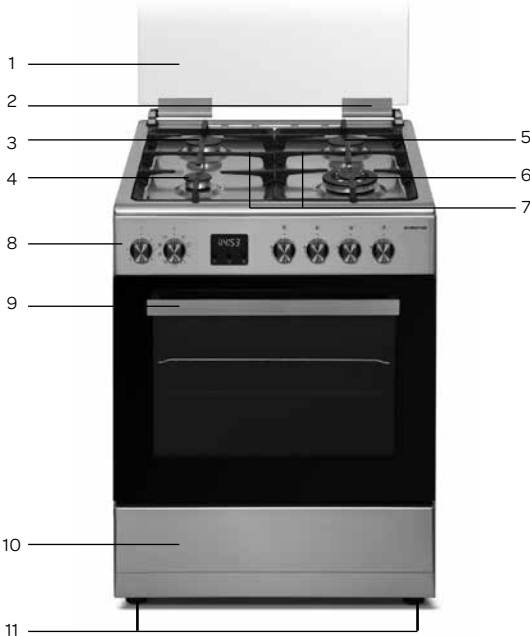
- De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.
- Gebruik altijd de pannendragers en geschikt kookgerei.
- Plaats de pan altijd op de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

situaties.

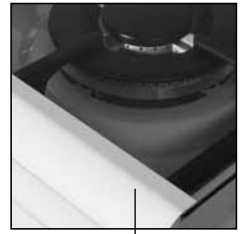
- Het fornuis is niet geschikt om gebruikt te worden met een timer of een aparte afstandsbediening.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- De veiligheid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

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

2 product omschrijving



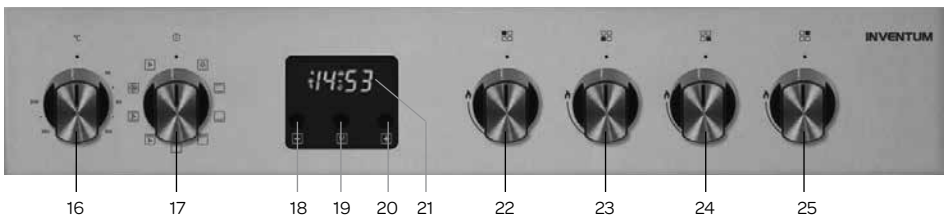
15



1



1. Glazen afdeekplaat
2. Scharnier afdeekplaat
3. Normaalbrander
4. Sudderbrander
5. Normaalbrander
6. Wokbrander
7. Pandrager - 2 stuks
8. Bedieningspaneel
9. Ovendeur met handgreep
10. Klep opbergvak
11. Stelvoetjes
12. Ovenlamp
13. Rooster
14. Bakplaat
15. Wokring
16. Temperatuurknop
17. Aan/ uit en ovenfunctieknop
18. MIN toets -
19. Instelknop M
20. PLUS toets +
21. Klok
22. Bedieningsknop - linksachter
23. Bedieningsknop - linksvoor
24. Bedieningsknop - rechtsvoor
25. Bedieningsknop - rechtsachter



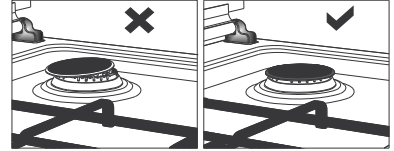
3 voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het fornuis voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld staat op het typeplaatje. Voor de installatie van het fornuis volgt u de instructies in hoofdstuk 15. Reinig het fornuis en alle accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel. Goed naspoelen met alleen water en droog maken.

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

4 de branders ontsteken en bedienen

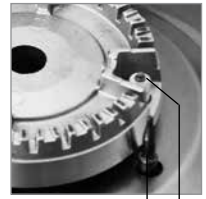
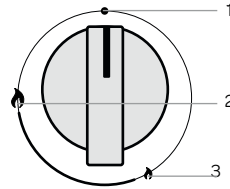
Controleer regelmatig of de branders en branderdeksels goed geplaatst zijn. Door een onjuiste plaatsing kan een slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de branderdeksels plaats vinden.



1. gastoevoer dicht
2. grootste vlam
3. kleinste vlam
4. thermokoppel (=vlambeveiliging)
5. vonkontsteking



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



In de bedieningsknop zit een automatische vonkontsteking.

- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden goed ingedrukt tussen de grootste en kleinste vlam indicatie. De geïntegreerde vonkontsteking zorgt ervoor dat de brander ontsteekt en gaat branden.
- Blijf de bedieningsknop nog 4 seconden ingedrukt houden nadat de vlam aan is om de thermokoppel te activeren. Anders kan de vlam direct weer uitgaan, omdat de thermokoppel nog niet actief is.
- Als de brander na 15 seconden niet brandt, moet u een minuut wachten voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- Als de brander per ongeluk uitgaat, zal de thermokoppel (vlambeveiliging) in de betreffende brander de gastoevoer afsluiten (door het overkoken van vloeistof, door tocht, geen toevoer van gas, etc.). Geen vlam = geen gas!

Let op: de bedieningsknop blokkeert als deze op de grote vlam gedraait wordt. Druk de bedieningsknop iets in om de blokkering op te heffen en de bedieningsknop verder te draaien.

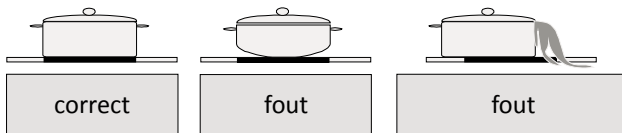
Vergeet niet de wokring op de wokbrander te plaatsen als u gaat wokken.

Let op: wacht tot de wokring afgekoeld is voordat u deze verwijderd. De glazen afdekplaat kan alleen gesloten worden zonder wokring.

5 gebruik

Voor een optimaal resultaat van de branders adviseren wij het volgende:


- Zorg ervoor dat de vlammen onder de pan blijven. Als de vlammen om de pan heen branden, gaat er veel energie verloren en de handgrepen van de pan kunnen te heet worden.

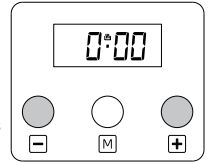



- Gebruik pannen die qua diameter passen bij de branders. Dit vermindert de kooktijd.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Gebruik de juiste hoeveelheid water voor het koken van voedsel en houd de deksel op de pan.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Te kleine pannen staan niet stabiel op de pannendrager.

6 klok instellen

Zodra u de stekker van het fornuis in het stopcontact heeft gedaan, knippert in het display **A** en **00.00**.


- Druk tegelijkertijd op de toetsen **[+]** en **[-]** om de tijd voor de eerste keer in te stellen. Het symbool  staat nu in het display en de punt tussen de tijd knippert.
- Druk op de **[+]** of **[-]** toets om de juiste tijd in te stellen (24 uren klok). Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Zodra u de juiste tijd heeft ingesteld, zal na een paar seconden de punt stoppen met knipperen. De klok is ingesteld.

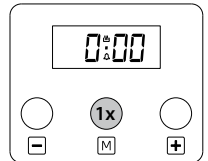


- Om de tijd aan te passen, drukt u tegelijkertijd op de toetsen **[+]** en **[-]**. Het symbool  staat nu in het display en de punt tussen de tijd knippert.
- Druk op de **[+]** of **[-]** toets om de juiste tijd in te stellen (24 uren klok). Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Zodra u de juiste tijd heeft ingesteld, zal na een paar seconden de punt stoppen met knipperen. De tijd is aangepast.

7 kookwekker instellen

De kookwekker heeft geen invloed op de werking van de oven en kan gebruikt worden zonder dat de oven aan is.

- Druk 1 keer op de middelste toets **M** tot het symbool  knipperend in het display verschijnt.
- Druk op de **[+]** of **[-]** toets om de juiste tijd in te stellen. Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Zodra u de juiste tijd heeft ingesteld, zal na een paar seconden het symbool  stoppen met knipperen.
- Als de ingestelde tijd afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.

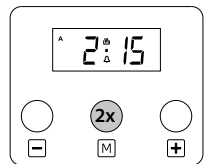


- Om de tijd van de kookwekker aan te passen, drukt u weer op de middelste toets **M** en past u de tijd aan met de **[+]** of **[-]** toets.
- Om de resterende tijd van de kookwekker te zien, drukt u op de middelste toets **M**.

8 bereidingstijd instellen

De tijdsduur van de bereiding instellen waarna het functioneren van de oven beëindigd wordt. De oven zal tot het eind van de ingestelde bereidingstijd op de ingestelde temperatuur en ovenfunctie functioneren.

- Druk 2 keer op de middelste toets **M** waarna **A d u r** in het display verschijnt.
- Stel met de **[+]** en **[-]** toets de juiste bereidingstijd in. Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Zodra u de juiste tijd heeft ingesteld, zal na een paar seconden de klok in het display verschijnen. De bereidingstijd is ingesteld.
- Als de ingestelde tijd afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. De oven schakelt uit. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.

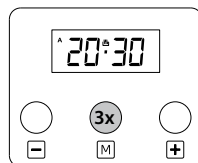


- Om de duur van de bereidingstijd aan te passen, drukt u 2 keer op de middelste toets **M**. Pas de tijd aan met de **[+]** of **[-]** toets.
- Om de resterende bereidingstijd te zien, drukt u 2 keer op de middelste toets **M**.

9 einde van de bereidingstijd instellen

De tijd waarop het functioneren van de oven beëindigd wordt. De oven zal tot de ingestelde eindtijd op de voorinstelde temperatuur en ovenfunctie functioneren.

- Druk 3 keer op de middelste toets **M** waarna **^E n d** in het display verschijnt. Als u de klok goed heeft ingesteld, geeft het display de huidige tijd aan.
- Stel met de **[+]** en **[-]** toets de juiste eindtijd in. Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Zodra u de juiste eindtijd heeft ingesteld, zal na een paar seconden de klok in het display verschijnen.
- Als de ingestelde tijd afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. De oven schakelt uit. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.



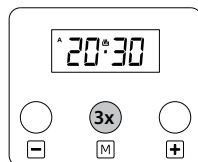
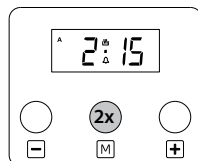
- Om de eindtijd aan te passen, drukt u weer 3 keer op de middelste toets **M** en past u de tijd aan met de **[+]** of **[-]** toets.
- Om de ingestelde eindtijd te controleren, drukt u 3 keer op de middelste toets **M**.

10 uitgestelde begin van de bereidingstijd instellen

Stel de bereidingstijd en de eindtijd in. De oven zal automatisch in- en uitschakelen op de voorinstelde temperatuur en ovenfunctie.

Voorbeeld: Het is 15:30 uur. De bereidingstijd is 2 uren en 15 minuten. Het gerecht moet om 20:30 uur klaar zijn. De oven begint om 18:15 uur (20:30 uur minus 2 uren en 15 minuten) met het bakken op de voorinstelde temperatuur en ovenfunctie en zal om 20:30 uur stoppen.

- Druk 2 keer op de middelste toets **M** waarna **^d u r** in het display verschijnt.
- Stel met de **[+]** en **[-]** toets de juiste bereidingstijd in. Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Zodra u de juiste tijd heeft ingesteld, zal na een paar seconden de klok in het display verschijnen. De bereidingstijd is ingesteld.
- Druk nu 3 keer op de middelste toets **M** waarna **^E n d** in het display verschijnt. Als u de klok goed heeft ingesteld, geeft het display de huidige tijd aan.
- Stel met de **[+]** en **[-]** toets de juiste eindtijd in. Houd de **[+]** of **[-]** toets ingedrukt om de tijd sneller in te stellen.
- Zodra u de juiste eindtijd heeft ingesteld, zal na een paar seconden de klok in het display verschijnen.
- Stel de temperatuur in en kies de juiste ovenfunctie. De oven zal nu automatisch inschakelen, zodat het gerecht klaar is op de door u ingestelde eindtijd.
- Aan het einde van het bereidingsproces wordt een geluidssignaal afgegeven dat uitgeschakeld kan worden door op een willekeurige toets te drukken.



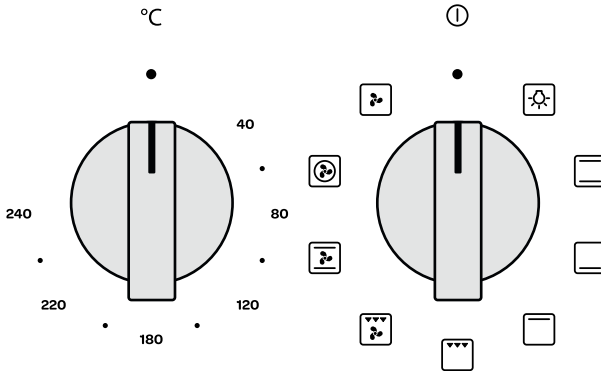
11 instelling van de sterkte van het geluidssignaal

De sterkte van het geluidssignaal kunt u zelf aanpassen.

- Druk op de **[-]** toets om het huidige geluidssignaal te horen.
- Druk op nogmaals op de **[-]** toets om het volgende geluidssignaal te horen. Er zijn drie verschillende geluidssignalen.
- Het geluidssignaal wordt ingesteld op het laatst gekozen geluidssignaal.

12 bediening van de oven

Om de oven te bedienen, beschikt deze over twee draaiknoppen. Een knop voor het instellen van de temperatuur en een knop om de oven in te schakelen en een ovenfunctie te selecteren.



INSCHAKELEN

Om de oven in te schakelen, draait u de ovenfunctie-knop op de gewenste stand en de temperatuurknop op de gewenste temperatuur. Zodra de oven de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het thermostaatcontrolelampje uit. Het voorverwarmen van de oven duurt ongeveer 5 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur. Stel eventueel de baktijd en de gewenste eindtijd in met de middelste toets **M**.















UITSCHAKELEN















Om de oven uit te schakelen, draait u de ovenfunctie-knop terug op de stand ● en de temperatuurknop op de stand ●. Heeft u het begin van de bereidingstijd uitgesteld dan zal de oven automatisch uitgaan. Vergeet niet om de knoppen terug te draaien op de uit stand.

De oven beschikt over de volgende functies:

Ovenfunctie	Omschrijving
Ovenverlichting	De ovenverlichting is onafhankelijk van de oven in te schakelen. Bij het selecteren van een andere ovenfunctie gaat de verlichting automatisch aan en blijft branden als de oven in gebruik is.
Boven- en onderwarmte	De warmte komt gelijkmatig van boven en onderen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Voor pizza's, vlees, taart of cake.
Onderwarmte	Alleen het onderste verwarmingselement geeft warmte af.
Bovenwarmte	Alleen het bovenste verwarmingselement geeft warmte af.
Grill element	Het hele grillelement is aan. Voor het grillen van vlees, vis, brood of gratineren.
Grill element met ventilator	De warmte van het grillelement circuleert door de ventilator rondom het gerecht.
Hetelucht	De warmte van het boven- en onderelement wordt door de ventilator door de hele oven rond geblazen.
Turbo hetelucht	Het verwarmingselement rondom de ventilator zorgt voor een betere circulatie van de hetelucht. Voor het gelijktijdig bereiden van twee gerechten die op twee verschillende hoogtes in de oven zijn geplaatst.
Ventilator	Voor het langzaam ontdooien van gerechten. De omgevingstemperatuur wordt door de ventilator gecirculeerd waardoor het gerecht ontdooit.

Onderstaande tabellen zijn ter indicatie voor het bereiden van verschillende gerechten.

								
	Taart	Cupcakes & koekjes		Pizza	Vis			Worst
Functie								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
Tijd (min.)	30-60	20-40	10-40	10-20	45-60	45-60	60-70	14-18

									
	Rundvlees		Varkensvlees		Gevogelte			Groenten	
Functie									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
Tijd (min.)	120-150	120-160	90-120	90-120	50-60	45-60	60-70	40-50	40-50

13 reiniging & onderhoud

Zet het fornuis uit als u deze wilt reinigen en laat het fornuis volledig afkoelen. Het fornuis mag niet gereinigd worden met een stoomreiniger of hogedruk reiniger.

DE GLAZEN AFDEKPLAAT REINIGEN

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

Open de afdekplaat en houd deze aan beide zijden vast. Trek de afdekplaat recht omhoog. Monteer na het reinigen de afdekplaat in omgekeerde volgorde.

HET KOOKGEDEELTE REINIGEN

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

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

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

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

HARDNEKKIGE VLEKKEN

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

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

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

DE OVEN REINIGEN

Binnenzijde

Maak de binnenzijde van de oven na elk gebruik schoon. Gebruik een vochtige doek. Voor een grondige reiniging mag een ovenspray gebruikt worden. Spoel de resten van de schoonmaakmiddelen goed af. De binnenzijde goed drogen met een doek.

Accessoires

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

Buitenkant

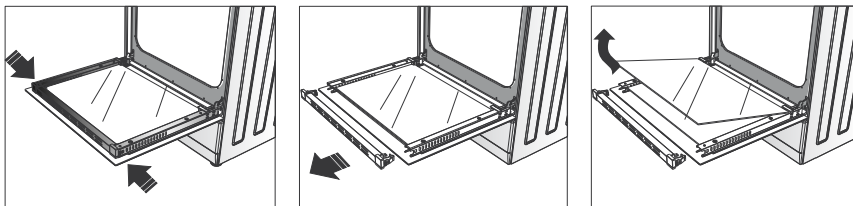
Reinig de buitenkant van het fornuis met een vochtige doek of spons. Indien noodzakelijk kunt u de buitenkant van het fornuis met behulp van een mild afwasmiddel reinigen. Reinig ook de deur en het deurrubber goed.

Om de oven eenvoudig te kunnen reinigen, kan de ovendeur verwijderd worden.

Deurruit van de ovendeur demonteren en monteren

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

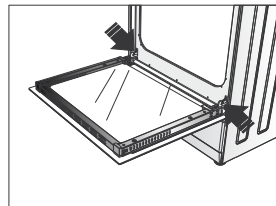
- Om de ruit te demonteren, opent u de ovendeur volledig.
- Druk aan de linker- en rechterzijde de lipjes in met uw vingers.
- Verwijder de afscherming.
- Til de ruit voorzichtig op en verwijder deze.
- Leg de ruit op een doek.
- Reinig de ruiten met een zachte doek en een glasreiniger.
- Monteer na het reinigen de ruit en de afscherming in omgekeerde volgorde.



Ovendeur demonteren en monteren

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

- Om de ovendeur te demonteren, opent u de ovendeur volledig.
- Til de twee hendeltjes bij de scharnieren op. Gebruik een platte schroevendraaier.
- Sluit de deur voorzichtig tot de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die u juist heeft opgetild.
- Til de deur naar boven en naar buiten op om deze te verwijderen.
- Plaats de scharnieren van de ovendeur in hun behuizing. Let op dat de deur recht zit.
- Zet de twee hendeltjes bij de scharnieren weer terug in de juiste positie.
- Sluit de ovendeur.



Ovenlamp vervangen

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

- Draai het glazen beschermkapje tegen de klok in los.
- Vervissel de ovenlamp voor een soortgelijke lamp (15 W, 230V, E14 fitting en geschikt voor hoge temperaturen - tot 300°C).
- Draai het glazen beschermkapje vast.
- Steek de stekker weer in het stopcontact of draai de zekering vast in de groepenkast.

Tips voor het schoonmaken

- Reinig het fornuis na elk gebruik zodat voedselresten niet kunnen inbakken.
- Vetspetters kunt u makkelijk verwijderen als de oven nog een beetje warm is. Gebruik warm water en een beetje afwasmiddel.
- Gebruik voor hardnekkig vuil speciale ovenreinigingsmiddelen. Om de resten van reinigingsmiddelen te verwijderen, goed spoelen met water.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals schurende middelen en schuurspunten.
- Let bij het gebruik van ovensprays op dat het middel niet op de verwarmingselementen gespoten wordt.

14 storingen & oplossingen

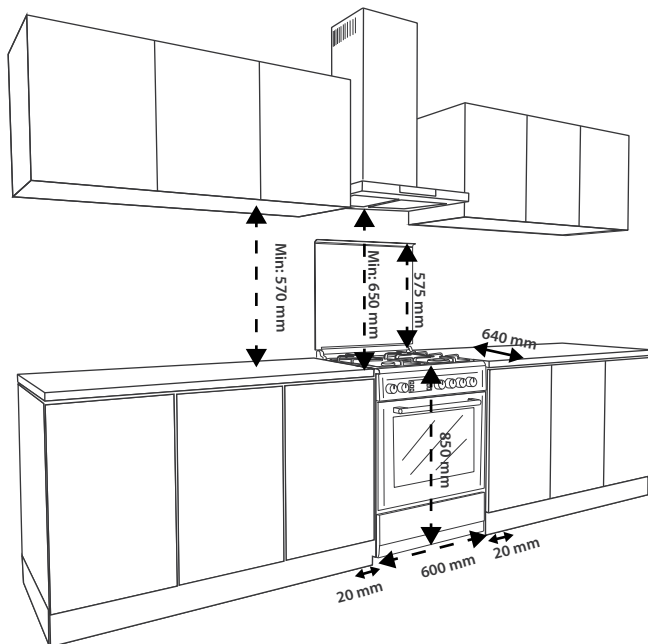
Storing	Oplossing
De ovenverlichting brandt niet.	Vervang de ovenlamp volgens de instructies.
De oven wordt niet warm.	- Is de juiste temperatuur en ovenfunctie ingesteld? - Is de deur van de oven goed gesloten?
Het display van de klok knippert.	- Er is stroomuitval geweest. Stel de klok opnieuw in. - De oven is uitgeschakeld nadat de ingestelde bereidingstijd en/of eindtijd voorbij is. Druk op de middelste knop M om de functie te beëindigen en draai de knoppen terug naar de beginstand.
Het controlelampje van de ovenfunctie brandt niet.	- Is er een ovenfunctie geselecteerd? - Heeft u het begin van de bereidingstijd uitgesteld? De oven schakelt pas in als dit nodig is.

15 installatievoorschrift

- De veiligheid tijdens het gebruik is alleen gegarandeerd als de montage technisch correct en in overeenstemming met dit installatievoorschrift is uitgevoerd. De installateur is aansprakelijk voor schade veroorzaakt door een foutieve montage.
- De elektrische aansluiting mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde electriciën. Deze is op de hoogte van de landelijke en regionale veiligheidsvoorschriften waaraan de aansluiting moet voldoen.
- Het fornuis behoort tot beschermingsklasse I en mag alleen worden gebruikt in combinatie met een geaarde aansluiting. De fabrikant is niet aansprakelijk voor de ongeschikte werking en de mogelijke schade veroorzaakt door ongeschikte elektrische installaties.
- Het fornuis moet worden aangesloten op een vaste installatie waarin middelen voor uitschakeling zijn ingebouwd, in overeenstemming met de voorschriften van de installatie.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet bekneld raakt tijdens de installatie of langs scherpe randen loopt. Hij moet zo geplaatst worden dat er geen hete delen van de oven geraakt worden.
- Het aansluitpunt, de wandcontactdoos en/of de stekker moeten altijd toegankelijk zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het fornuis moeten minimaal tot 85°C hittebestendig zijn. Ook al wordt het fornuis zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Door verkeerde installatie, aansluiting of montage vervalt de garantie.
- **Attentie:** elke wijziging in het apparaat, inclusief het monteren en het vervangen van de voedingskabel, moet worden uitgevoerd door een erkende installateur.

AFMETINGEN

In onderstaande afbeelding zijn de afmetingen aangegeven in mm.



GASAANSLUITING

- De gasaansluiting kan zowel links als rechts plaatsvinden. Zorg ervoor dat de kant die niet gebruikt wordt, afgesloten wordt met een blindstop en een nieuwe afdichtingsring.
- De aansluiting van het fornuis op de gasleiding moet uitgevoerd worden met behulp van een speciale gas slang of een roestvrijstalen slang met een glad oppervlak die aan de lokale voorschriften voldoet.
- Na aansluiting op de gasleiding moet met zeepsop worden gecontroleerd of er geen lekkages zijn.

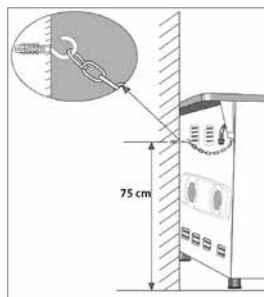


ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje.
- Sluit het fornuis aan op een geaard stopcontact.
- **Let op:** Het aansluitpunt moet altijd bereikbaar zijn.

HET PLAATSEN VAN HET FORNUIS

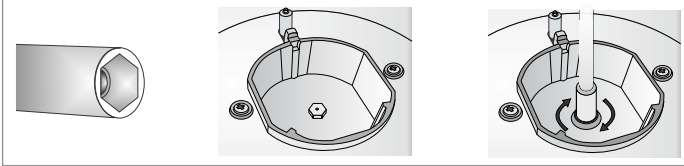
- Controleer of de ruimte waar u het fornuis wilt plaatsen, voldoet aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen.
- Schuif het fornuis op de daarvoor bestemde plek.
- Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, moet u het met de bijgeleverde ketting aan de wand bevestigen. Zorg ervoor dat de schroefhaak goed in de muur vast zit.
- Draai de stelvoeten omhoog of omlaag, totdat het fornuis waterpas staat.
- Steek de stekker in het stopcontact en stel de klok in.
- Het fornuis is nu gebruiksklaar.



16 ombouwen naar een andere gassoort

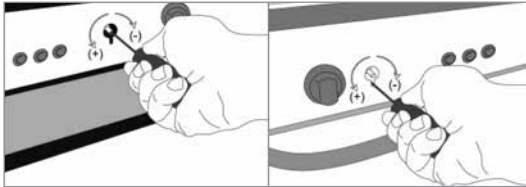
Uw fornuis wordt standaard geleverd met aardgas aansluitingen. Controleer dit op het typeplaatje. Wilt u uw fornuis gebruiken met flessengas dan kan het fornuis omgebouwd worden naar LPG (propan). Dit dient door een erkend installateur te gebeuren volgens de hieronder beschreven instructies en met de meegeleverde sproeiers.

- Verwijder de branderdeksels en branders zodat u bij de sproeiers kunt.
- Gebruik een zeskant schroevendraaier (nr. 7) om de sproeier te verwijderen.
- Verwijder de sproeier en plaats de nieuwe sproeier voor LPG. **Let op:** gebruik de juiste sproeier voor de betreffende brander.



Nadat de nieuwe sproeiers zijn geïnstalleerd, moet u de capaciteit van de vlam aanpassen. Doet u dit niet dan zullen de branders niet goed branden.

- Trek voorzichtig de bedieningsknoppen los.
- Draai met een kleine schroevendraaier het kleine schroefje achter de knop naar de juiste stand volgens onderstaande tabel. Herhaal deze stap bij elke gasbedieningsknop.
- Druk de bedieningsknoppen weer op het fornuis.






	Van aardgas naar LPG	Van LPG naar aardgas
Sudderbrander	2 slagen met de klok mee	2 slagen tegen de klok in
Normaal brander	2,5 slagen met de klok mee	2,5 slagen tegen de klok in
Sterk brander	3 slagen met de klok mee	3 slagen tegen de klok in
Wokbrander	4 slagen met de klok mee	4 slagen tegen de klok in




	G25/25 mbar (kW)	LPG G31 (kW)	
1	0,88	0,88	1 Sudderbrander
2	1,61	1,78	2 Normaalbrander
3	3,00	3,00	3 Sterkbrander
4	3,66	3,60	4 Wokbrander



1 safety instructions

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

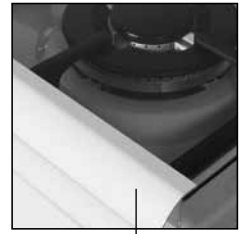
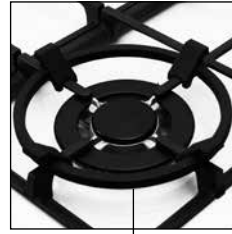
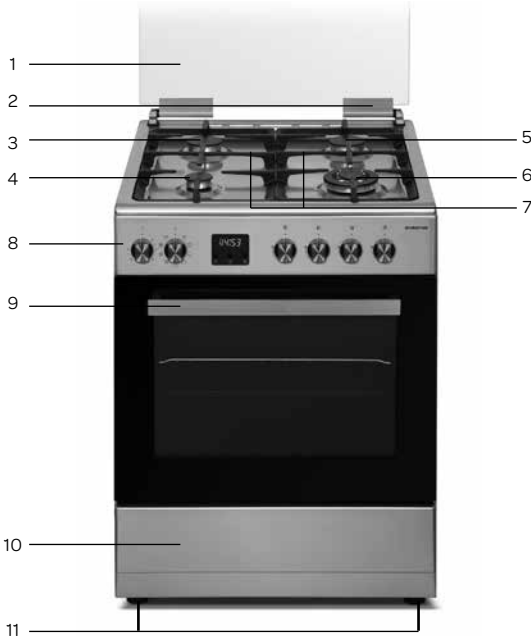
be removed.

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

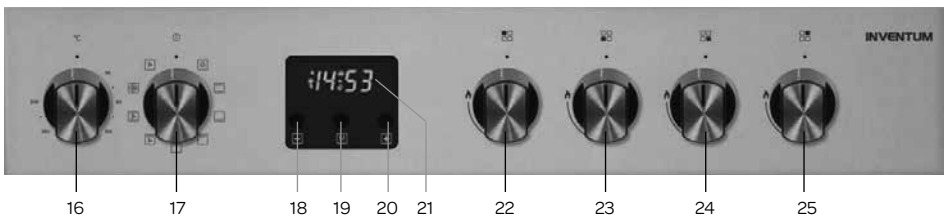
- Keep oven gloves or oven cloths away from the flame.
- Always raise the glass cover when using the stove.
-  The glass cover can break through heating. Ensure that all burners are switched off and have cooled down before closing the cover.
- If there is water on the cover, dry it before opening. If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

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

2 appliance description



1. Glass cover
2. Hinge of the cover
3. Semi-rapid burner
4. Simmer burner
5. Rapid burner
6. Wok burner
7. Pan support - 2 pieces
8. Control panel
9. Oven door with handle
10. Cover of storage compartment
11. Adjustable feet
12. Oven light
13. Grid
14. Baking tray
15. Wok ring
16. Temperature knob
17. On/off and ovenfunction knob
18. MIN key -
19. Set button M
20. PLUS key +
21. Clock
22. Control knob rear left
23. Control knob front left
24. Control knob front right
25. Control knob rear right

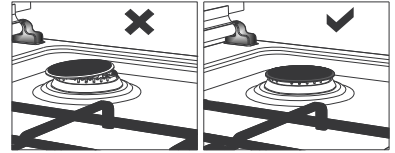


3 before first use

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance. Follow the installation instructions in chapter 15 for installing the stove. Clean the stove and the accessories with warm water and a mild detergent. Rinse well and dry thoroughly. Operate the oven for about 30 minutes at the maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when preparing food.

4 ignition and operation

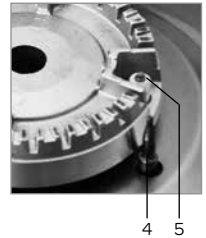
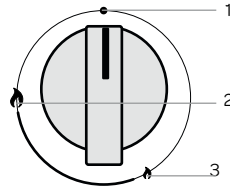
Before operating the hob please make sure that the burner caps are well positioned. The correct placement is shown in the pictures.



1. gas supply closed
2. highest flame
3. lowest flame
4. thermocouple
5. ignition



Attention: always open the cover when using the hob.



Each control knob has an automatic ignition.

- Press the control knob and turn it anticlockwise.
- Hold the control knob down fully for at least 3 seconds between the highest and the lowest flame. The integrated ignition ignites the burner and the flame comes on.
- Hold down the control knob for 4 more seconds after the flame is on to activate the thermocouple. Otherwise the flame extinguishes immediately.
- When the burner is not ignited after 15 seconds, wait one minute before trying to ignite it again.
- When the burner accidentally goes out, the thermocouple safety pilot in each burner will close the gas supply (by boiling over, by drafts, no gas supply, etc.). No flame = no gas!

Attention: the control knob blocks if it is set to the highest flame. Press the control knob slightly to lift the blockade and turn the control knob.

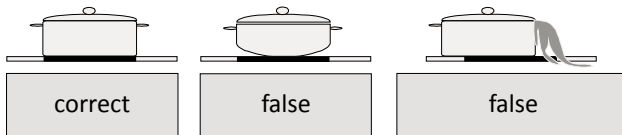
Do not forget to place the wok ring on the wok burner if you want to wok.

Attention: wait for the wok ring to cool down before removing it. The glass cover can only be closed without the wok ring.

5 use

For an optimal result of the burners we recommend the following:



- Always ensure that the flames remain under the pan. When the flames burn around the pan, a lot of energy is lost and the handles from the pan may also become too hot.

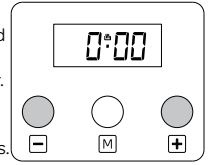


- Use cookware that fit the burners in diameter. This reduces the cooking time.
- Use flat bottomed cookware.
- Always use the right amount of liquid for boiling food and use a lid to reduce the cooking time.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not stable on the pan support.

6 setting the clock



As soon as you plug the appliance in, **A** and **00.00** will flash in the display.

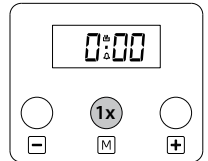
- Press the keys **[+]** and **[-]** at the same time to set the clock for the first time.  appears in the display and the dot between the time blinks.
- Press the **[+]** or **[-]** key to set the correct time (24 hours). Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- After a few seconds the dot stops flashing. The clock is now set.
- To adjust the time, press the keys **[+]** and **[-]** simultaneously.  appears in the display and the dot flashes.
- Press the **[+]** or **[-]** key to set the correct time (24 hours). Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- After a few seconds the dot stops flashing. The clock is now set.



7 setting the minute minder timer

The minute minder timer has no influence on the functioning of the oven and can be used without switching on the oven.

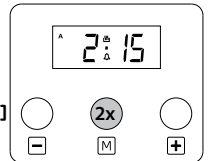
- Press the central key **M** once until the  flashes in the display.
- Press the **[+]** or **[-]** key to set the timer. Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the timer faster.
- A few seconds after setting the timer the  stops flashing.
- When the set time finishes, a beep sounds. Press any key to stop the beep.
- To adjust the time, press the central key **M** again and adjust the time with the **[+]** or **[-]** keys.
- To check the remaining time of the minute minder timer, press the central key **M**.



8 setting the cooking time

Setting the duration of the cooking time after which the oven stops automatically when it ends.

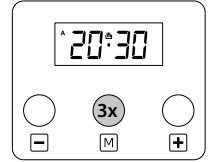
- Press the central key **M** twice after which **^dur** appears in the display.
- Set the cooking time with the **[+]** and **[-]** key. Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- A few seconds after setting the time, the clock will reappear in the display. The cooking time is set.
- When the cooking time finishes, a beep sounds. The oven switches off. Press any key to stop the beep.
- To adjust the duration of the cooking time, press the central key **M** twice. Adjust the time with the **[+]** or **[-]** key.
- To check the remaining cooking time, press the central key **M** twice.



9 setting the end of the cooking time

The time which ends the functioning of the oven. The oven will function till the set end time on the preset temperature and oven function.

- Press the central key **M** thrice after which **^E n d** appears in the display. If the clock is set correctly, the display shows the current time.
- Set the end of the cooking time with the **[+]** and **[-]** keys. Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- A few seconds after setting the end of the cooking time, the clock will reappear.
- When the end of the cooking time finishes, a beep sounds. The oven switches off. Press any key to stop the beep.
- To adjust the end of the cooking time, press the central key **M** thrice and adjust the time with the **[+]** or **[-]** key.
- To check the end of the cooking time, press the central key **M** thrice.

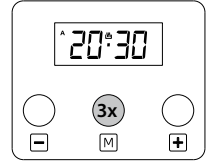
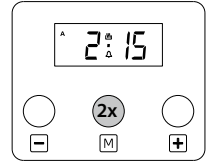


10 programming automatic cooking

Set the duration of the cooking and set the end of the cooking time. The oven will automatically switch on and off.

Example: the current time is 12:30. The cooking time is 2 hours and 15 minutes. The dish has to be done by 20:30. The oven starts cooking (20:30 minus 2 hours and 15 minutes) on the preset temperature and oven function and will finish at 20:30.

- Press the central key **M** twice after which **^d u r** appears in the display.
- Set the cooking time with the **[+]** and **[-]** keys. Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- A few seconds after setting the time, the clock will reappear.
- Press the central key **M** thrice after which **^E n d** appears in the display. If the clock is set correctly, the display shows the current time.
- Set the end of the cooking time with the **[+]** and **[-]** keys. Hold the **[+]** or **[-]** key for setting the time faster.
- A few seconds after setting the end of the cooking time, the clock will reappear.
- Set the desired temperature and oven function. The oven will now automatically switch on and have the food ready on the set endtime.
- At the end of the cooking time a beep sounds. Press any key to stop the beep.



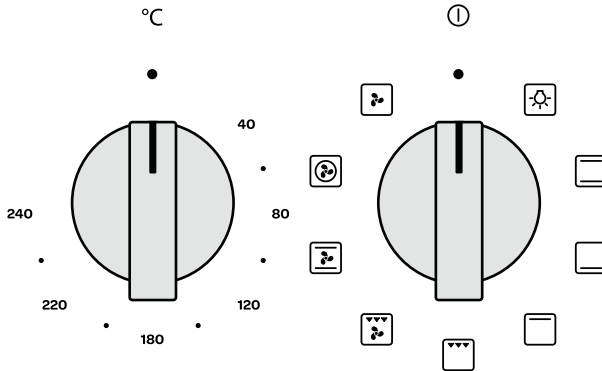
11 adjusting the beep volume

You can adjust the volume of the beep signal.

- Press the **[-]** key to hear the current beep volume.
- Press the **[-]** key again to hear the following beep volume. There are three different beep volumes.
- The beep volume will be set to the last adjusted tone.

12 using the oven



To set the oven, use the two knobs. One knob is for setting the temperature and one knob for switching the oven on and off and for selecting an oven function.












SWITCHING ON

To switch the oven on, turn the oven function knob to the desired setting and the temperature knob to the right temperature. As soon as the oven has reached the set temperature, the thermostat light goes out. Preheating the oven takes about 5 minutes, depending on the desired temperature. If required, set the cooking time and the end of the cooking time with the central key **M**.















SWITCHING OFF















To switch the oven off, turn the oven function knob back to the setting  and the temperature knob to . When you have set the end of the cooking time, the oven will automatically switch off. Do not forget to turn back the knobs.

The oven has the following functions:

Ovenfunction	Description	
	Oven light	The oven light can be switched on independent from the oven. When selecting an oven function the lamp automatically switches on and stays on while the oven is in use.
	Top- and bottom heating element	The dish is heated by the radiation heat of the top and bottom element. Always place the dish in the centre of the oven. For pizzas, meat, flans or cake.
	Bottom heating element	Only the bottom heating element radiates heat.
	Top heating element	Only the top heating element radiates heat.
	Grill element	The grill element heats up. For grilling meat, fish, bread or gratin.
	Grill element with fan	The heat of the grill element is circulated by the fan around the dish.
	Hot air	The fan circulates the heat of the top and bottom heating element through the entire oven.
	Turbo hot air	The heating element around the fan ensures a better circulation of the hot air. For preparing two dishes at the same time at two different levels.
	Fan	For slowly thawing food. The fan will blow air through the oven similar to room temperature which thaws the food.

The tables below are indicative:

								
	Cake	Cupcake & cookies		Pizza	Fish	Sausages		
Function								
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5
Time (min.)	30-60	20-40	10-40	10-20	45-60	45-60	60-70	14-18

									
	Beef		Pork	Poultry	Vegetables				
Function									
°C	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
Time (min.)	120-150	120-160	90-120	90-120	50-60	45-60	60-70	40-50	40-50

13 cleaning & maintenance

Switch the stove off before cleaning and let it cool down. Do not clean the appliance with a pressure cleaner or steamcleaner.

CLEANING THE GLASS COVER

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

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

After cleaning replace the cover in reverse order.

CLEANING THE COOKING PART

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

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

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

PERSISTENT STAINS

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

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

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

CLEANING THE OVEN

Interior

Clean the inside of the appliance after every use. Use a damp cloth. To clean the oven thoroughly, an oven spray may be used. Rinse well. Dry the inside with a dry cloth.

Accessories

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

Exterior

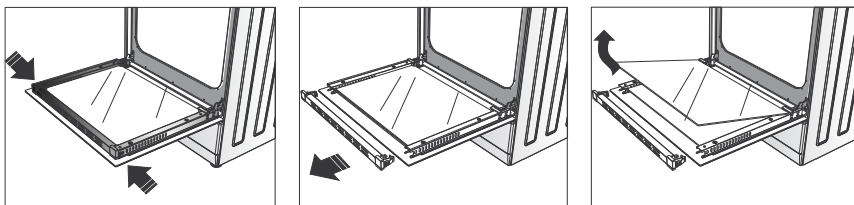
Clean the exterior of the appliance with a damp cloth or sponge. If necessary, clean the exterior with warm water and a mild detergent. Also clean the oven door and the door seal.

For easy cleaning the oven door can be removed.

Removing and installing the oven's front door glass

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

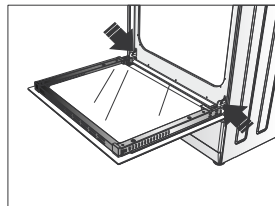
- To remove the inner glass, open the oven door completely.
- Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides with your fingers.
- Remove the profile.
- Carefully lift the glass and remove it.
- Place the inner glass on a cloth.
- Clean the glasses with a soft cloth and a glass-cleaning product.
- Replace the inner glass after cleaning in reverse order.



Removing and installing the oven door

The oven door can be removed to clean the interior and the door easily.

- To remove the oven door, open it completely.
- Lift the two levers at the hinges. If necessary use a small screwdriver.
- Carefully close the door as far as the first stop, caused by the raised levers.
- Lift the door upwards and outwards, to remove it from the mountings.
- Place the hinges of the oven door in the mountings. Make sure the door is level.
- Lower the two levers at the hinges back.
- Close the oven door.



Replacing the oven lamp

Before proceeding, disconnect the appliance from the power line to avoid the possibility of electric shock.

- Unscrew the glass cover of the lamp.
- Replace the light bulb with a new equal bulb (15 W, 230V, E14 connection and must be resistant to high temperatures - upto 300°C).
- Refit the glass cover.
- Plug the appliance in.

Tips for cleaning

- Clean the oven after every use to prevent food residue to stain.
- Grease can be best removed when the oven is still a bit warm. Use warm water and a mild detergent.
- Use for stubborn stains a special oven cleaner. Rinse the residue of the cleaning agent with water.
- Never use any abrasive pads or corrosive cleaners.
- Make sure not to spray on the heating elements when using a special oven spray.

14 problems & solutions

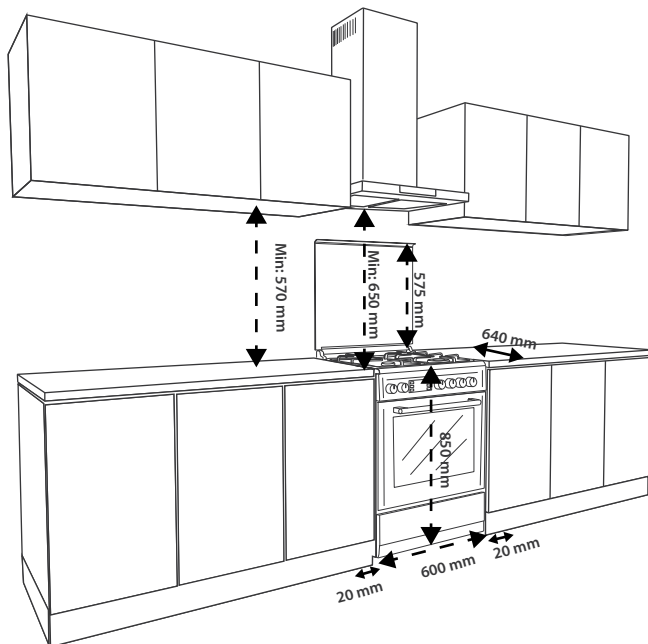
Problem	Solution
The oven lamp is not lit.	Replace the oven lamp according to the instructions.
The oven is not heating up.	- Has the correct temperature and oven function been set? - Is the door of the oven closed properly?
The display of the clock is flashing.	- There has been a power failure. Reset the clock. - The oven is switched off because the set cooking time and/or end of the cooking time has passed. Press the central key M to end the function and reset the knobs.
The control light of the oven function is not lit up.	- Is an oven function selected? - Is the beginning of the cooking time delayed? The oven will not start until it reaches the set time.

15 installation instructions

- The safety during use can only be guaranteed when the hob is installed correctly and according to the regulations. The installer is responsible for any damage caused by a faulty installation.
 - The electrical connection must be made by a qualified electrician. This person is aware of the national and local regulations the installation must comply with.
 - The appliance falls under protection class I and can only be used in combination with a grounding conductor connection. The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage caused by incorrect electrical installations.
 - The appliance must be connected to a fixed installation and the means of disconnecting it from the fixed installation must be installed according to the installation instructions.
 - The connection cable must hang freely. Do not tie the power cable or pass it along sharp edges. It must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the oven.
 - The connection point, the wall socket and/or plug must always be accessible.
 - The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85°C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
 - Damage caused by incorrect connection, incorrect use or incorrect fitting is not covered by the guarantee.
- Attention:** any change to the appliance's interior, including fitting and changing the power cable, must only be performed by a qualified electrician.

DIMENSIONS

In the drawing below, all the dimensions are displayed in mm.



GAS CONNECTION

- The connection of the hob to the gas pipe network must be made by means of a special gas hose or a stainless steel hose with a continuous-surface complying with local regulations. Always a stainless steel hose when placing the hob above an oven. **Attention:** the stainless steel hose must hang freely. It must not be able to touch any moving parts of the cabinet.
- Check the perfect sealing after installation using a soapy solution.

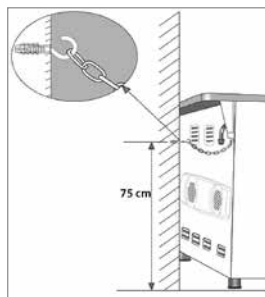


ELECTRICAL CONNECTION

- Check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- The earthing of the appliance is compulsory by law.
- **Attention:** the connection point must always be accessible.

THE FITTING OF THE APPLIANCE

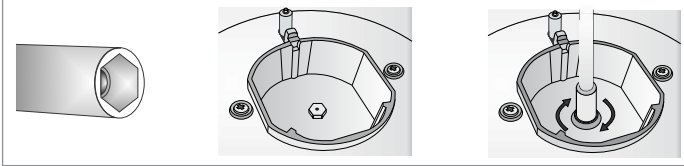
- Check that the space you want to place the stove meets the dimension requirements.
- Slide the stove in its position.
- To prevent the stove from falling over, fix it to the wall with the supplied chain. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.
- Turn the adjustable feet up or down, until the stove is level.
- Plug the appliance in and set the clock.
- The appliance is ready for use.



16 converting to another type of gas

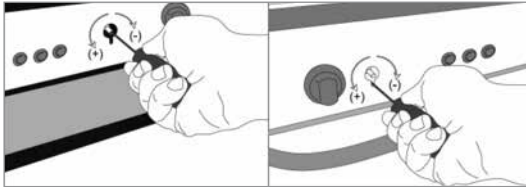
Your stove is delivered from the factory with a natural gas connection. Check this on the rating label. If you want to use the stove with another type of gas, the stove can be converted to LPG (propane). This must be done by a qualified installer according to the following instructions and with the supplied nozzles.

- Remove the burner caps and burners.
- Use a driver with a special head (a hexagonal screwdriver - nr. 7) to remove the nozzle.
- Remove the nozzle and place the new nozzle for LPG. **Attention:** use the correct nozzle for the right burner.



After installing the new nozzles, you must change the capacity of the flame. If this is not done the burners will not burn correctly.

- Carefully pull of the control knobs.
- Turn with a small screwdriver on the screw in the middle of the gas cock according to the table below. Repeat this for each gas control knob.
- Press the control knobs back on the stove.



	From natural gas to LPG	From LPG to natural gas
Simmer burner	2 turns clockwise	2 turns counterclockwise
Semi-rapid burner	2,5 turns clockwise	2,5 turns counterclockwise
Rapid burner	3 turns clockwise	3 turns counterclockwise
Wok burner	4 turns clockwise	4 turns counterclockwise



	G25/25 mbar (kW)	LPG G31 (kW)	
1	0,88	0,88	1 Simmer burner
2	1,61	1,78	2 Semi-rapid burner
3	3,00	3,00	3 Rapid burner
4	3,66	3,60	4 Wok burner

garantie & service

- Op alle apparaten van INVENTUM krijgt u standaard 2 jaar volledige fabrieksgarantie geldend vanaf de aankoopdatum. De garantie dekt aantoonbare defecten in materiaal, fabricage en functioneren van onderdelen en is inclusief materiaalkosten, voorrijkosten (indien van toepassing) en arbeidsloon.
- INVENTUM geeft naast de 2 jaar volledige garantie 3 jaar verlengde garantie op arbeidsloon en onderdelen. Het enige dat we u berekenen zijn de voorrij- of verzendkosten. Op deze manier is de kwaliteit van uw INVENTUM apparatuur dus 5 jaar lang gegarandeerd.
- Om in aanmerking te komen voor de uitgebreide 5 jaar garantie, dient u uw apparaat binnen 45 dagen na aanschaf te registreren op www.inventum.eu
- Waarom is registratie belangrijk voor u?
 1. U krijgt 5 jaar garantie
 2. Alle details van uw apparaat zijn bij Inventum bekend. U hoeft niet meer op zoek te gaan naar uw typenummer.
 3. Inventum kan u sneller en beter van dienst zijn wanneer u zich meldt bij ons servicecenter.
- De garantie is alleen van toepassing als de originele gedrukte aankoopnota (of een kopie hiervan) kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig, onjuist en/of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
 - ondeskundige installatie, montage of reparatie door uzelf of derden;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelenzulks ter beoordeling van onze service organisatie.
- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen - zoals bakplaat, rooster en los bijgeleverde handgrepen;
 - normale gebruiksslijtage - zoals glasbreuk, krassen op apparatuur, verkleuringen van kunststof of gelakte onderdelen;Door onvoldoende of verkeerd onderhoud kunnen verkleuringen aan oppervlakten ontstaan en rubbers en kunststoffen snel verouderen. Ook dit valt niet onder de garantie.
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes;
 - defecten en gevolgschaden veroorzaakt door sterke verontreiniging en verkeerd onderhoud zulks ter beoordeling van onze service organisatie.

Buiten de garantie vallen transportschades. Controleer daarom uw nieuwe apparatuur voordat u deze in gebruik neemt. Als u beschadigingen aantreft, neem dan binnen 5 werkdagen na aankoop contact op met uw leverancier.

Van garantie en/of vervanging zijn uitgesloten: defecten aan, verlies en beschadiging van het apparaat als gevolg van een gebeurtenis die gewoonlijk verzekerd is onder de inboedelverzekering.

Tot wie kunt u zich wenden?

Op www.inventum.eu vindt u - naast gebruiksaanwijzingen en schoonmaaktips - alle antwoorden op uw service vragen. Raadpleeg eerst de website voordat u zich meldt bij ons service center.

Via de website www.inventum.eu kunt u uw service aanvraag snel en eenvoudig online aanmelden. Het is ook mogelijk om dit telefonisch te doen via de INVENTUM service organisatie. INVENTUM Service Organisatie: 0900-INVENTUM (0900-468 36 88)

Om u zo goed mogelijk van dienst te zijn en uw service aanvraag zo snel mogelijk te verwerken, raden wij u aan om altijd eerst contact op te nemen met INVENTUM voordat u uw apparaat terug stuurt.

Na advies van onze service organisatie dient u uw apparaat, voorzien van een kopie van de originele, gedrukte aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug te sturen aan ons service adres:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

T.a.v. afdeling Service
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Website: www.inventum.eu
NEDERLAND
Helpdesk: 0900-468 36 88

Zorg ervoor dat het apparaat goed verpakt wordt zodat er geen transport schade kan ontstaan. Inventum kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele transportschade.

Deze garantievoorwaarden gelden voor Nederland. Voor de lokale garantievoorwaarden neemt u contact op met uw leverancier. In de landen waar INVENTUM een vertegenwoordiging heeft, kunt u zich tot deze wenden als u een beroep wilt doen op de INVENTUM service organisatie. In de overige landen neemt u contact op met uw leverancier. Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt. Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden. De laatste versie van de gedeponeerde garantievoorwaarden is op te vragen bij via onze service organisatie.

guarantee & after sales service

- INVENTUM guarantees this product for a period of 2 years starting from the date of purchase. The warranty covers proven defects in material, manufacturing and functioning of components and includes material costs, travel- or shipping costs and labor.
- INVENTUM provides not only the 2 years standard warranty, but also gives 3 years extended warranty on spare parts and labor costs. We only bill the travel- or shipping costs. This way, the quality of your INVENTUM equipment is 5 years guaranteed.
- To qualify for the extended 5 year warranty, please register your appliance within 45 days of purchase on www.inventum.eu
- Why is registration important for you?
 1. You get a 5-year warranty
 2. All details of your appliance are known by Inventum. No need to search for your model number when you contact us.
 3. Inventum can provide a faster and better service when you contact our service center.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt or copy) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at the date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
 - normal wear;
 - damage through misuse use or when the instructions were not followed correctly;
 - lack of maintenance;
 - not following the operation- and safety instructions;
 - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
 - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance;for assessment by our technical department.

- The guarantee is not valid for:
 - normal wear - such as baking tray, grill rack and removal handles;
 - normal wear and tear – such as glass breakage, scratches on the equipment, discoloration of plastic or painted parts; Insufficient or incorrect maintenance can cause discoloration of surfaces and rubbers and plastics can deteriorate fast. This is also not covered under warranty.
 - (interchangeable) signal- and controllamps;
 - defects and consequential damage caused by strong contamination and incorrect maintenance;for assessment by our technical department.

Defects which do not significantly influence the value or operation of the device asre excluded by free repair and / or replacement.

Transport damage is not guaranteed. Therefore, check your new equipment before use. If any damage is found, please contact your supplier within 5 working days after purchase.

From warranty and/or replacement are excluded: defects, loss and damage to the appliance due to an event that usually is insured under the home contents insurance.

To whom can you turn to?

On www.inventum.eu you will find - besides advice on how to use the appliance and cleaning tips - all the answers to your service related questions. Please check the website before contacting our service center.

You can register your service request quickly and easily online at www.inventum.eu. It is also possible to do this by telephone via the INVENTUM service organization. INVENTUM Service Organization: 0900-INVENTUM (0900-468 36 88) (just for Holland).

To provide the best possible service and to process your service request as soon as possible, we recommend that you always first contact INVENTUM before returning your device.

Following the advice of our service organization, please send your appliance, including a copy of the original, printed proof of purchase and description of the complaint, stamped to our service address:

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.

Attn. Service department
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
Website: www.inventum.eu
THE NETHERLANDS
Helpdesk: 0900-468 36 88
(just for Holland)

These warranty conditions only apply to the Netherlands. For local warranty please contact your dealer.

In countries where INVENTUM has a distributor, you can turn to them if you need the INVENTUM service organization. In other countries, contact your dealer.

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing. On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repair date. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

Modification and printing errors reserved. The latest version of the deposited guarantee conditions can be obtained through our service organization.



klein huishoudelijk



witgoed vrijstaand



witgoed inbouw



persoonlijke verzorging

**Inventum Huishoudelijke
Apparaten B.V.**

Generatorstraat 17
3903 LH Veenendaal
T +31 (0)900 -468 36 88

info@inventum.eu
www.inventum.eu

twitter.com/inventum1908
facebook.com/inventum1908
youtube.com/inventum1908



VGf6032/011214
Wijzigingen en drukfouten voorbehouden / Änderungen und Druckfehler vorbehalten /
Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved