


# INCASA

<b>FR</b>	Combiné réchaud / four à gaz d'extérieur	
<b>EN</b>	Outdoor gas stove / oven combo	
<b>ES</b>	Combinado de hornillo y horno de gas para exterior	
<b>IT</b>	Combinato fornello / forno a gas per esterni	
<b>DE</b>	Kombinierter Gas-Kocher / -Backofen für den Außenbereich	
<b>NL</b>	Combinatie gasfornuis / oven voor buitengebruik	

Ref : 016463

**CE** 2806DM0057

	Manuel d'instruction
	Instruction manual
	Manual de instrucciones
	Manuale di istruzioni
	Bedienungsanleitung
	Gebruikershandleiding

## I. INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi ce combiné réchaud / four à gaz, idéal pour vos cuissons en plein air : plats mijotés, grillades ou pâtisseries lors de vos sorties en camping ou loisirs itinérants.

Avant toute première utilisation, lisez attentivement cette notice pour une expérience sûre et optimale."

## II. CONTENU DE L'EMBALLAGE :

- 1 combiné four à gaz avec réchaud intégré
- 2 grilles de four (four racks / grilles métalliques amovibles)
- 1 plaque de four (oven tray)
- 1 plat de cuisson (baking pan)
- 1 grille de casserole (pot grate, positionnée sur le brûleur supérieur)
- 1 thermomètre de four
- 1 housse de rangement

## III. CONSIGNES DE SECURITE

- Utilisation exclusivement en extérieur, dans un espace ouvert, jamais clos (tente, véhicule, caravane...) → Risque mortel d'intoxication au monoxyde de carbone.
- Ne pas couvrir les orifices d'aération ou de combustion.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Installer le combiné sur une surface stable, plane et non inflammable.
- Ne pas utiliser un appareil endommagé, modifié ou présentant des fuites.
- Ne jamais toucher les surfaces métalliques pendant ou juste après l'utilisation : risque de brûlures.
- Maintenir hors de portée des enfants et animaux.
- Toujours vérifier l'étanchéité des raccordements gaz avec de l'eau savonneuse (jamais à la flamme).
- Respecter la réglementation locale en matière de raccordement gaz
- Ce produit n'est pas équipé d'un dispositif d'arrêt automatique du gaz en cas d'extinction de flamme. Surveillez son utilisation en permanence.

## IV. DESCRIPTION ET CARACTERISTIQUES

Élément	Détail
Référence produit	016463
Type d'appareil	Combiné four à gaz avec réchaud supérieur
Type de gaz	G30 / G31 (butane / propane)
Catégories de gaz	I3+ (28–30 / 37 mbar), I3B/P (30 mbar)
Pression de service	28–30 / 37 mbar (I3+), 30 mbar (I3B/P)
Puissance réchauds	2 × 1,6 kW - injecteur : Ø 0,60 mm (marqué 0,60)
Puissance four	1,1 kW - injecteur : Ø 0,55 mm (marqué 0,55)
Puissance totale	4,3 kW
Consommation totale	312 g/h (G30) – 300g/h (G31)
Allumage	Piezo manuel (four et réchaud)
Équipement inclus	Grilles, plaque de cuisson, plat, thermomètre, housse

<b>Utilisation</b>	Cuisson au four + cuisson directe sur réchaud
--------------------	---

Catégorie de gaz	Pays autorisés
I <sub>3</sub> <sup>+</sup> (28-30 / 37 mbar)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I <sub>3</sub> B/P (30 mbar)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI

Ce produit est homologué pour les deux catégories ci-dessus. Vérifiez toujours la catégorie applicable dans votre pays avant utilisation.

## V. INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

- Installez l'appareil en extérieur uniquement, sur une surface plane, stable et ininflammable, à l'abri du vent.
- Utilisez un tuyau de gaz flexible conforme à la réglementation locale, d'une longueur maximale recommandée de 1,5 m.
- Le raccordement doit être effectué avec un système de raccordement mécano-vissé ou certifié (les embouts de type tétine sont interdits dans certains pays, dont la France)
- Raccordez le tuyau au détendeur et au combiné en vous assurant de la bonne étanchéité.
- Testez l'étanchéité avec de l'eau savonneuse (ne jamais utiliser de flamme nue).
- Utilisez un détendeur compatible avec la pression de gaz utilisée.
- Avant l'allumage, vérifiez que le four et les brûleurs sont propres et dégagés.
- Évitez tout déséquilibre de l'appareil : une inclinaison importante peut nuire à la sécurité et à la cuisson dans le four.

## VI. UTILISATION

### Préparation

- Vérifiez que l'appareil est installé sur une surface stable et bien ventilée.
- Ouvrez la vanne du détendeur pour libérer le gaz.
- Assurez-vous que les brûleurs et le four sont propres, sans résidus d'aliments ou d'insectes.

### Allumage

- Tournez le bouton du réchaud ou du four sur la position "ON".
- Appuyez sur le piezo pour allumer la flamme.
- Vérifiez visuellement l'allumage. Répétez si nécessaire.

### Réglage

- Réglez la flamme à l'intensité souhaitée à l'aide des boutons.
- Pour une cuisson au four, laissez préchauffer quelques minutes avant d'enfourner.

### Extinction

- Tournez les boutons sur la position "OFF".
- Fermez la vanne du détendeur.
- Laissez refroidir complètement avant de déplacer ou nettoyer l'appareil.

**En cas de vent fort ou de flamme instable, vérifiez que la flamme ne s'est pas éteinte et que le gaz ne s'échappe pas.**

**Ne laissez jamais le four fonctionner porte ouverte.**

**N'utilisez que des ustensiles compatibles avec la cuisson au gaz.**

## VII. ENTRETIEN ET STOCKAGE

- Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant toute opération de nettoyage ou de rangement.
- Nettoyez régulièrement les surfaces externes avec une éponge douce et de l'eau savonneuse.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, ni de jets d'eau directs.
- N'immergez jamais l'appareil (ni une partie) dans l'eau.
- Nettoyez les grilles, la plaque de four et le plat de cuisson après chaque usage pour éviter l'encrassement.
- Vérifiez régulièrement l'état du tuyau de gaz, des raccords et du système d'allumage. Remplacez les pièces usées ou endommagées.
- Le port de gants résistants à la chaleur est recommandé lors du nettoyage ou de la manipulation.
- Stockez le combiné dans un endroit sec, ventilé et à l'abri de l'humidité et des poussières.
- Couvrez les orifices d'entrée de gaz pour éviter l'intrusion d'insectes ou de saleté

## VIII. DEPANNAGE

Symptôme	Causes possibles	Solutions proposées
<b>Pas d'allumage</b>	Bouteille vide / gaz fermé / piezo inactif	Vérifiez la vanne, le niveau de gaz et l'allumage manuel
<b>Flamme instable ou s'éteint</b>	Vent fort / buse encrassée / pression incorrecte	Protégez du vent, nettoyez les injecteurs, contrôlez le détendeur
<b>Flamme jaune ou irrégulière</b>	Mauvaise combustion / gicleur sale ou déformé	Nettoyez les injecteurs, remplacez si nécessaire
<b>Pas de montée en température du four</b>	Mauvaise fermeture / perte de flamme / gaz trop bas	Vérifiez la porte du four, la flamme, la pression
<b>Odeur de gaz</b>	Fuite possible ou raccord mal serré	Fermez le gaz, aérez, testez à l'eau savonneuse, ne rallumez pas

**⚠** En cas de doute ou d'anomalie persistante, **n'utilisez pas l'appareil** et contactez le **service après-vente** ou un professionnel qualifié.

## IX. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

Ce produit est conforme au règlement (UE) 2016/426 relatif aux appareils brûlant des combustibles gazeux.

- Organisme notifié : CerTrust Certification & Inspection Body Ltd. – NB 2806
- Certificat CE de type (Module B) : délivré pour le modèle CO03
- Modules d'évaluation de la conformité : B + D (contrôle de fabrication)
- Normes harmonisées appliquées :
  - EN 484:2019 + AC:2020 (réchauds à gaz d'extérieur)
  - EN 498:2012 (fours à gaz d'extérieur)

Le marquage CE 2806 est apposé sur l'appareil, accompagné des données relatives à la pression, au type de gaz et aux catégories.

## **X. GARANTIE ET SERVICES**

Ce produit est couvert par une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat, contre tout défaut de fabrication ou de fonctionnement dans le cadre d'une utilisation normale et conforme à cette notice.

Ne sont pas couverts par la garantie :

- Les pièces d'usure (grilles, joints, éléments amovibles),
- Les dommages causés par un usage abusif ou non conforme,
- Les dommages liés à la corrosion, chocs, ou stockage inadapté,
- Les interventions non autorisées sur l'appareil.

Conservez votre preuve d'achat (facture ou ticket de caisse) : elle vous sera demandée en cas de réclamation.


Pour toute demande d'assistance, de pièce de rechange ou d'intervention, contactez votre revendeur ou notre service client.

## **XI. RECYCLAGE ET FIN DE VIE**

Ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers classiques.

En fin de vie, il doit être :

- Déposé dans un point de collecte agréé (déchetterie, point de reprise en magasin, etc.),
- Ou confié à votre revendeur, dans le cadre d'un retour ou d'un échange.

 En adoptant ces gestes, vous contribuez à la préservation des ressources naturelles et à la protection de l'environnement.

## EN I. INTRODUCTION

Thank you for choosing this gas stove/oven combination, ideal for outdoor cooking: stews, grilled food or baking during your camping trips or travelling holidays.

Before using for the first time, read this leaflet carefully to ensure a safe and optimal experience.

## II. CONTENTS OF THE PACKAGE:

- 1 gas oven with integrated hob
- 2 oven racks (removable metal racks)
- 1 oven tray
- 1 baking pan
- 1 pan grate (pot grate, positioned on the top burner)
- 1 oven thermometer
- 1 storage cover

## III. SAFETY INSTRUCTIONS

- Use exclusively outdoors, in an open space, never indoors (tent, vehicle, caravan, etc.) → Risk of fatal carbon monoxide poisoning.
- Do not cover the ventilation or combustion openings.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Install the unit on a stable, flat, non-flammable surface.
- Do not use a damaged, modified or leaking appliance.
- Never touch metal surfaces during or immediately after use: risk of burns.
- Keep out of reach of children and animals.
- Always check gas connections for leaks using soapy water (never with a flame).
- Comply with local regulations regarding gas connections.
- This product is not equipped with an automatic gas shut-off device in the event of flame failure. Monitor its use at all times.

## IV. DESCRIPTION AND CHARACTERISTICS

Element	Detail
Product reference	016463
Type of appliance	Combined gas oven with top hob
Gas type	G30 / G31 (butane / propane)
Gas categories	I3+ (28–30 / 37 mbar), I3B/P (30 mbar)
Operating pressure	28–30 / 37 mbar (I3+), 30 mbar (I3B/P)
Burner power	2× 1.6 kW - injector: Ø 0.60 mm (marked 0.60)
Oven power	1.1 kW - injector: Ø 0.55 mm (marked 0.55)
Total power	4.3 kW
Total consumption	312 g/h (G30) – 300 g/h (G31)
Ignition	Manual piezo (oven and hob)
Equipment included	Grills, baking tray, dish, thermometer, cover
Use	+ direct cooking on stove

Gas category	Authorised countries
--------------	----------------------

<b>I<sub>3</sub><sup>+</sup> (28–30 / 37 mbar)</b>	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
<b>I<sub>3</sub>B/P (30 mbar)</b>	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI

This product is approved for both of the above categories. Always check the applicable category in your country before use.

## V. INSTALLATION AND COMMISSIONING

- Install the appliance outdoors only, on a flat, stable and non-flammable surface, sheltered from the wind.
- Use a flexible gas hose that complies with local regulations, with a maximum recommended length of 1.5 m.
- The connection must be made using a mechanical screw connection or a certified connection system (nipple-type connectors are prohibited in some countries, including France).
- Connect the hose to the pressure regulator and the handset, ensuring a good seal.
- Test for leaks using soapy water (never use an open flame).
- Use a pressure regulator compatible with the gas pressure used.
- Before lighting, check that the oven and burners are clean and unobstructed.
- Avoid any imbalance in the appliance: a significant tilt can compromise safety and cooking in the oven.

## VI. USE

### Preparation

- Ensure that the appliance is installed on a stable and well-ventilated surface.
- Open the pressure regulator valve to release the gas.
- Ensure that the burners and oven are clean, with no food residue or insects.

### Ignition

- Turn the knob on the hob or oven to the "ON" position.
- Press the piezo igniter to light the flame.
- Visually check the ignition. Repeat if necessary.

### Adjust

- Adjust the flame to the desired intensity using the knobs.
- For oven cooking, allow to preheat for a few minutes before placing in the oven.

### Extinguishing

- Turn the knobs to the "OFF" position.
- Close the pressure regulator valve.
- Allow to cool completely before moving or cleaning the appliance.

**In case of strong winds or an unstable flame, check that the flame has not gone out and that no gas is escaping.**

Never leave the oven operating with the door open.

Only use utensils that are compatible with gas cooking.

## VII. MAINTENANCE AND STORAGE

- Always allow the appliance to cool completely before cleaning or storing it.
- Clean external surfaces regularly with a soft sponge and soapy water.
- Never use abrasive or corrosive products, or direct water jets.
- Never immerse the appliance (or any part of it) in water.
- Clean the racks, oven plate and baking tray after each use to prevent clogging.
- Regularly check the condition of the gas hose, connections and ignition system.  
Replace any worn or damaged parts.
- Heat-resistant gloves are recommended when cleaning or handling.
- Store the handset in a dry, ventilated place away from moisture and dust.
- Cover the gas inlet ports to prevent insects or dirt from entering.

## VIII. TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible causes	Suggested solutions
No ignition	Empty cylinder / gas shut off / piezo inactive	Check the valve, gas level and manual ignition
Unstable flame or extinguishes	Strong wind / dirty nozzle / incorrect pressure	Protect from wind, clean the injectors, check the pressure regulator
Yellow or irregular	Poor combustion / dirty or deformed nozzle dirty or deformed	Clean the injectors, replace if necessary
No increase in oven temperature	Poor closure/loss of / gas too low	Check the oven door, the flame, pressure
Smell of gas	Possible leak or loose connection tight	Turn off the gas, ventilate the area, test with soapy water, do not turn it back on

⚠ If you have any doubts or if a fault persists, **do not use the appliance** and contact the **after-sales service** or a qualified professional.

## IX. REGULATORY INFORMATION

This product complies with Regulation (EU) 2016/426 on appliances burning gaseous fuels.

- Notified body: CerTrust Certification & Inspection Body Ltd. – NB 2806
- EC type certificate (Module B): issued for model CO03
- Conformity assessment modules: B+ D (production control)
- Harmonised standards applied:
  - EN 484:2019+ AC:2020 (outdoor gas stoves)
  - EN 498:2012 (outdoor gas ovens)

The CE 2806 marking is affixed to the appliance, accompanied by data relating to pressure, gas type and categories.

## **X. WARRANTY AND SERVICES**

This product is covered by a 2-year warranty from the date of purchase against any manufacturing or operational defects under normal use and in accordance with this manual.

The following are not covered by the warranty:

- Wear parts (grilles, seals, removable components),
- Damage caused by misuse or improper use,
- Damage related to corrosion, impact, or improper storage,
- Unauthorised modifications to the device.

Keep your proof of purchase (invoice or receipt): you will be asked for it in the event of a claim.


For any assistance, spare parts or repairs, please contact your retailer or our customer service department.

## **XI. RECYCLING AND END OF LIFE**

This product must not be disposed of with normal household waste. At the

end of its life, it must be:

- Taken to an approved collection point (waste disposal centre, shop collection point, etc.),
- Or returned to your retailer as part of a return or exchange.

 By taking these steps, you are helping to preserve natural resources and protect the environment.

**ES**

## I. INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir este hornillo/horno de gas, ideal para cocinar al aire libre: guisos, parrilladas o repostería durante sus salidas de camping o actividades de ocio itinerantes.

Antes de utilizarlo por primera vez, lea atentamente este prospecto para garantizar una experiencia segura y óptima.

## II. CONTENIDO DEL ENVASE:

- 1 horno de gas con hornillo integrado
- 2 rejillas de horno (rejillas metálicas extraíbles)
- 1 bandeja de horno (oven tray)
- 1 bandeja de horno (baking pan)
- 1 rejilla para cacerolas (colocada sobre el quemador superior)
- 1 termómetro de horno
- 1 funda de almacenamiento

## III. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Utilizar exclusivamente en exteriores, en espacios abiertos, nunca cerrados (tiendas de campaña, vehículos, caravanas, etc.) → Riesgo mortal de intoxicación por monóxido de carbono.
- No cubra los orificios de ventilación o combustión.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- Instale el aparato sobre una superficie estable, plana y no inflamable.
- No utilice un aparato dañado, modificado o con fugas.
- No toque nunca las superficies metálicas durante o inmediatamente después de su uso: riesgo de quemaduras.
- Mantener fuera del alcance de los niños y los animales.
- Compruebe siempre la estanqueidad de las conexiones de gas con agua jabonosa (nunca con una llama).
- Respete la normativa local en materia de conexiones de gas.
- Este producto no está equipado con un dispositivo de cierre automático del gas en caso de extinción de la llama. Vigile su uso en todo momento.

## IV. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Elemento	Detalle
Referencia del producto	016463
Tipo de aparato	Horno de gas combinado con hornillo superior
Tipo de gas	G30 / G31 (butano / propano)
Categorías de gas	I3+ (28–30 / 37 mbar), I3B/P (30 mbar)
Presión de servicio	28–30 / 37 mbar (I3+), 30 mbar (I3B/P)
Potencia de los hornillos	2× 1,6 kW - inyector: Ø 0,60 mm (marcado 0,60)
Potencia del horno	1,1 kW - inyector: Ø 0,55 mm (marcado con 0,55)
Potencia total	4,3 kW
Consumo total	312 g/h (G30) – 300 g/h (G31)
Encendido	Piezoeléctrico manual (horno y hornillo)
Equipamiento incluido	Rejillas, placa de cocción, bandeja, termómetro, funda

<b>Uso</b>	Cocción en horno+ e cocción directa en hornillo
------------	---

<b>Categoría de gas</b>	<b>Países autorizados</b>
<b>I<sub>3</sub><sup>+</sup> (28–30 / 37 mbar)</b>	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
<b>I<sub>3</sub>B/P (30 mbar)</b>	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI

Este producto está homologado para las dos categorías anteriores. Compruebe siempre la categoría aplicable en su país antes de utilizarlo.

## V. INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO

- Instale el aparato únicamente en el exterior, sobre una superficie plana, estable e inflamable, protegida del viento.
- Utilice un tubo de gas flexible que cumpla con la normativa local, con una longitud máxima recomendada de 1,5 m.
- La conexión debe realizarse con un sistema de conexión atornillado o certificado (los conectores tipo tetina están prohibidos en algunos países, entre ellos Francia).
- Conecte la manguera al regulador y al combinado, asegurándose de que quede bien sellada.
- Compruebe la estanqueidad con agua jabonosa (nunca utilice una llama abierta).
- Utilice un regulador compatible con la presión del gas utilizado.
- Antes de encenderlo, compruebe que el horno y los quemadores estén limpios y despejados.
- Evite cualquier desequilibrio del aparato: una inclinación importante puede afectar a la seguridad y a la cocción en el horno.

## VI. Uso

### Preparación

- Compruebe que el aparato esté instalado sobre una superficie estable y bien ventilada.
- Abra la válvula del regulador para liberar el gas.
- Asegúrese de que los quemadores y el horno estén limpios, sin residuos de alimentos ni insectos.

### Encendido

- Gire el botón del hornillo o del horno a la posición «ON».
- Pulse el piezoeléctrico para encender la llama.
- Compruebe visualmente el encendido. Repita si es necesario.

### Ajuste

- Ajuste la llama a la intensidad deseada con los mandos.
- Para cocinar en el horno, deje que se precaliente durante unos minutos antes de introducir los alimentos.

### Apagado

- Gire los botones a la posición «OFF».
- Cierre la válvula del regulador.
- Deje enfriar completamente antes de mover o limpiar el aparato.

**En caso de viento fuerte o llama inestable, compruebe que la llama no se haya apagado y que no haya fugas de gas.**

**Nunca deje el horno funcionando con la puerta abierta.**

**Utilice únicamente utensilios compatibles con la cocción a gas.**

## VII. MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

- Deje siempre que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- Limpie regularmente las superficies externas con una esponja suave y agua jabonosa.
- No utilice nunca productos abrasivos o corrosivos, ni chorros de agua directos.
- Nunca sumerja el aparato (ni ninguna de sus partes) en agua.
- Limpie las rejillas, la placa del horno y la bandeja de cocción después de cada uso para evitar que se ensucien.
- Compruebe regularmente el estado del tubo de gas, las conexiones y el sistema de encendido. Sustituya las piezas desgastadas o dañadas.
- Se recomienda el uso de guantes resistentes al calor durante la limpieza o la manipulación.
- Guarde el teléfono en un lugar seco, ventilado y protegido de la humedad y el polvo.
- Cubra los orificios de entrada de gas para evitar la entrada de insectos o suciedad.

## VIII. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Posibles causas	Soluciones propuestas
<b>No se enciende</b>	Botella vacía / gas cerrado / piezo inactivo	Compruebe la válvula, el nivel de gas y el encendido manual
<b>Llama inestable o se apaga</b>	Viento fuerte / boquilla obstruida / presión incorrecta	Proteja del viento, limpie los inyectores, compruebe el regulador
<b>Llama amarilla o irregular</b>	Mala combustión / boquilla sucia o deformada	Limpie los inyectores, sustitúyalos si necesario
<b>No sube la temperatura del horno</b>	Cierre incorrecto / pérdida de llama / gas demasiado bajo	Compruebe la puerta del horno, la llama, la presión
<b>Olor a gas</b>	Posible fuga o conexión mal apretada	Cierre el gas, ventile, compruebe con agua jabonosa, no vuelva a encenderlo

⚠ En caso de duda o anomalía persistente, **no utilice el aparato** y póngase en contacto con el **servicio posventa** o con un profesional cualificado.

## IX. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Este producto cumple con el Reglamento (UE) 2016/426 relativo a los aparatos que queman combustibles gaseosos.

- Organismo notificado: CerTrust Certification & Inspection Body Ltd. – NB 2806
- Certificado CE de tipo (Módulo B): expedido para el modelo CO03
- Módulos de evaluación de la conformidad: B+ D (control de fabricación)
- Normas armonizadas aplicadas:
  - EN 484:2019+ AC:2020 (hornillos de gas para exteriores)
  - EN 498:2012 (hornos de gas para exteriores)

El marcado CE 2806 aparece en el aparato, acompañado de los datos relativos a la presión, el tipo de gas y las categorías.

## **X. GARANTÍA Y SERVICIOS**

Este producto está cubierto por una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto de fabricación o funcionamiento en el marco de un uso normal y conforme a este manual.

No están cubiertos por la garantía:

- Las piezas de desgaste (rejillas, juntas, elementos desmontables),
- Los daños causados por un uso indebido o inadecuado,
- Los daños relacionados con la corrosión, los golpes o un almacenamiento inadecuado,
- Intervenciones no autorizadas en el aparato.

Conserve su prueba de compra (factura o ticket de caja): se le solicitará en caso de reclamación.


Para cualquier solicitud de asistencia, pieza de recambio o intervención, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro servicio de atención al cliente.

## **XI. RECICLAJE Y FIN DE VIDA ÚTIL**

Este producto no debe desecharse con los residuos domésticos habituales. Al

final de su vida útil, debe:

- Depositarse en un punto de recogida autorizado (punto limpio, punto de recogida en tienda, etc.),
- o entregarse a su distribuidor, en el marco de una devolución o un cambio.

 Al adoptar estas medidas, contribuye a la conservación de los recursos naturales y a la protección del medio ambiente.

## IT I. INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto questo fornello/forno a gas combinato, ideale per cucinare all'aperto: stufati, grigliate o dolci durante le vostre gite in campeggio o le vostre attività ricreative itineranti.

Prima del primo utilizzo, leggere attentamente queste istruzioni per un'esperienza sicura e ottimale.

## II. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE:

- 1 forno a gas combinato con fornello integrato
- 2 griglie da forno (four racks / griglie metalliche rimovibili)
- 1 teglia da forno (oven tray)
- 1 teglia (baking pan)
- 1 griglia per pentole (posizionata sul bruciatore superiore)
- 1 termometro da forno
- 1 custodia

## III. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Utilizzare esclusivamente all'aperto, in uno spazio aperto, mai chiuso (tenda, veicolo, roulotte...) → Rischio mortale di intossicazione da monossido di carbonio.
- Non coprire le aperture di ventilazione o di combustione.
- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.
- Installare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e non infiammabile.
- Non utilizzare un apparecchio danneggiato, modificato o che presenta perdite.
- Non toccare mai le superfici metalliche durante o subito dopo l'uso: rischio di ustioni.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali.
- Verificare sempre la tenuta dei raccordi del gas con acqua saponata (mai con la fiamma).
- Rispettare le normative locali in materia di allacciamenti del gas.
- Questo prodotto non è dotato di un dispositivo di arresto automatico del gas in caso di spegnimento della fiamma. Sorvegliare costantemente il suo utilizzo.

## IV. DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE

Elemento	Dettagli
Codice prodotto	016463
Tipo di apparecchio	Forno a gas combinato con fornello superiore
Tipo di gas	G30 / G31 (butano / propano)
Categorie di gas	I3+ (28–30 / 37 mbar), I3B/P (30 mbar)
Pressione di esercizio	28–30 / 37 mbar (I3+), 30 mbar (I3B/P)
Potenza fornelli	2× 1,6 kW - iniettore: Ø 0,60 mm (contrassegnato con 0,60)
Potenza forno	1,1 kW - iniettore: Ø 0,55 mm (contrassegnato con 0,55)
Potenza totale	4,3 kW
Consumo totale	312 g/h (G30) – 300 g/h (G31)
Accensione	Piezo manuale (forno e fornello)
Dotazione inclusa	Griglie, piastra di cottura, piatto, termometro, copertura
Utilizzo	Cottura in forno+ e cottura diretta sul fornello

Categoria di gas	Paesi autorizzati
------------------	-------------------

<b>I<sub>3</sub><sup>+</sup> (28–30 / 37 mbar)</b>	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
<b>I<sub>3</sub>B/P (30 mbar)</b>	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI

Questo prodotto è omologato per entrambe le categorie sopra indicate. Verificare sempre la categoria applicabile nel proprio Paese prima dell'uso.

## V. INSTALLAZIONE E MESSA IN FUNZIONE

- Installare l'apparecchio esclusivamente all'esterno, su una superficie piana, stabile e non infiammabile, al riparo dal vento.
- Utilizzare un tubo flessibile per gas conforme alle normative locali, con una lunghezza massima consigliata di 1,5 m.
- Il collegamento deve essere effettuato con un sistema di raccordo meccanico-avvitato o certificato (i raccordi a tettarella sono vietati in alcuni paesi, tra cui la Francia).
- Collegare il tubo al riduttore di pressione e al combinato assicurandosi che sia ben sigillato.
- Verificare la tenuta con acqua saponata (non utilizzare mai fiamme libere).
- Utilizzare un regolatore compatibile con la pressione del gas utilizzato.
- Prima dell'accensione, verificare che il forno e i bruciatori siano puliti e liberi da ostacoli.
- Evitare qualsiasi squilibrio dell'apparecchio: un'inclinazione significativa può compromettere la sicurezza e la cottura nel forno.

## VI. UTILIZZO

### Preparazione

- Verificare che l'apparecchio sia installato su una superficie stabile e ben ventilata.
- Aprire la valvola del riduttore di pressione per liberare il gas.
- Assicurarsi che i bruciatori e il forno siano puliti, senza residui di cibo o insetti.

### Accensione

- Girare la manopola del fornello o del forno sulla posizione "ON".
- Premere il pulsante piezoelettrico per accendere la fiamma.
- Controllare visivamente l'accensione. Ripetere se necessario.

### Regolazione

- Regolare la fiamma all'intensità desiderata utilizzando le manopole.
- Per la cottura in forno, lasciare preriscaldare per alcuni minuti prima di infornare.

### Spegnimento

- Ruotare le manopole in posizione "OFF".
- Chiudere la valvola del riduttore di pressione.
- Lasciare raffreddare completamente prima di spostare o pulire l'apparecchio.

**In caso di vento forte o fiamma instabile, verificare che la fiamma non si sia spenta e che non vi siano fughe di gas.**

**Non lasciare mai il forno in funzione con la porta aperta.**

**Utilizzare solo utensili compatibili con la cottura a gas.**

## VII. MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

- Lasciare sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di procedere alla pulizia o alla conservazione.
- Pulire regolarmente le superfici esterne con una spugna morbida e acqua saponata.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi o corrosivi, né getti d'acqua diretti.
- Non immergere mai l'apparecchio (o una sua parte) in acqua.
- Pulire le griglie, la piastra del forno e la teglia dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di sporco.
- Controllare regolarmente lo stato del tubo del gas, dei raccordi e del sistema di accensione. Sostituire le parti usurate o danneggiate.
- Si raccomanda di indossare guanti resistenti al calore durante la pulizia o la manipolazione.
- Conservare il combinato in un luogo asciutto, ventilato e al riparo dall'umidità e dalla polvere.
- Coprire le aperture di ingresso del gas per evitare l'intrusione di insetti o sporcizia.

## VIII. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sintomo	Possibili cause	Soluzioni proposte
Nessuna accensione	Bombola vuota / gas chiuso / piezo inattivo	Controllare la valvola, il livello del gas e l'accensione manuale
Fiamma instabile o si spegne	Vento forte / ugello sporco / pressione non corretta	Proteggere dal vento, pulire gli iniettori, controllare il regolatore di pressione
Fiamma gialla o irregolare	Cattiva combustione / ugello sporco o deformato	Pulire gli iniettori, sostituirli se necessario
Nessun aumento della temperatura del forno	Cattiva chiusura / perdita di chiusura / fiamma troppo bassa	Controllare la porta del forno, la fiamma, la pressione
Odore di gas	Possibile perdita o raccordo non serrato	Chiudere il gas, aerare, verificare con acqua, non riaccendere

⚠ In caso di dubbi o anomalie persistenti, **non utilizzare l'apparecchio** e contattare il **servizio di assistenza** o un tecnico qualificato.

## IX. INFORMAZIONI NORMATIVE

Questo prodotto è conforme al regolamento (UE) 2016/426 relativo agli apparecchi a combustibile gassoso.

- Organismo notificato: CerTrust Certification & Inspection Body Ltd. – NB 2806
- Certificato CE di tipo (Modulo B): rilasciato per il modello CO03
- Moduli di valutazione della conformità: B+ D (controllo della produzione)
- Norme armonizzate applicate:
  - EN 484:2019+ AC:2020 (fornelli a gas da esterno)
  - EN 498:2012 (forni a gas da esterno)

Il marchio CE 2806 è apposto sull'apparecchio, accompagnato dai dati relativi alla pressione, al tipo di gas e alle categorie.

## **X. GARANZIA E SERVIZI**

Questo prodotto è coperto da una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto contro qualsiasi difetto di fabbricazione o di funzionamento nell'ambito di un utilizzo normale e conforme alle presenti istruzioni.

Non sono coperti dalla garanzia:

- Parti soggette a usura (griglie, guarnizioni, elementi rimovibili),
- Danni causati da un uso improprio o non conforme,
- Danni dovuti a corrosione, urti o stoccaggio inadeguato,
- Interventi non autorizzati sull'apparecchio.

Conservate la prova d'acquisto (fattura o scontrino): vi sarà richiesta in caso di reclamo.


Per qualsiasi richiesta di assistenza, ricambi o intervento, contattate il vostro rivenditore o il nostro servizio clienti.

## **XI. RICICLAGGIO E FINE VITA**

Questo prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici tradizionali.

Al termine del suo ciclo di vita, deve essere:

- Depositato in un punto di raccolta autorizzato (discarica, punto di raccolta in negozio, ecc.),
- Oppure consegnato al proprio rivenditore, nell'ambito di un reso o di un cambio.

 Adottando queste misure, contribuisce alla conservazione delle risorse naturali e alla protezione dell'ambiente.

## DE I. EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gasherd-/Backofen-Kombigerät entschieden haben, das sich ideal für das Kochen im Freien eignet: Schmorgerichte, Grillgerichte oder Backwaren beim Camping oder auf Reisen.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung sorgfältig durch, um eine sichere und optimale Anwendung zu gewährleisten.

## II. PACKUNGSINHALT:

- 1 Gasherd mit integriertem Kochfeld
- 2 Backfenroste (Backfenroste / herausnehmbare Metallroste)
- 1 Backblech (Oven Tray)
- 1 Backform (Baking Pan)
- 1 Topfrost (auf dem oberen Brenner positioniert)
- 1 Ofenthermometer
- 1 Aufbewahrungshülle

## III. SICHERHEITSHINWEISE

- Ausschließlich im Freien, in einem offenen, niemals geschlossenen Raum (Zelt, Fahrzeug, Wohnwagen...) verwenden → Lebensgefährliche Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- Die Belüftungs- oder Verbrennungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und nicht brennbaren Oberfläche auf.
- Verwenden Sie kein Gerät, das beschädigt, verändert oder undicht ist.
- Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Gebrauch niemals die Metalloberflächen: Verbrennungsgefahr.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.
- Überprüfen Sie die Dichtheit der Gasanschlüsse immer mit Seifenwasser (niemals mit einer Flamme).
- Beachten Sie die örtlichen Vorschriften für Gasanschlüsse.
- Dieses Produkt ist nicht mit einer automatischen Gasabschaltvorrichtung für den Fall eines Flammenausfalls ausgestattet. Beobachten Sie die Verwendung des Geräts ständig.

## IV. BESCHREIBUNG UND EIGENSCHAFTEN

Element	Detail
Produktreferenz	016463
Gerätetyp	Kombinierter Gasofen mit oberem Kochfeld
Gasart	G30 / G31 (Butan / Propan)
Gaskategorien	I3+ (28–30 / 37 mbar), I3B/P (30 mbar)
Betriebsdruck	28–30 / 37 mbar (I3+), 30 mbar (I3B/P)
Leistung der Kochstellen	2× 1,6 kW - Einspritzdüse: Ø 0,60 mm (gekennzeichnet mit 0,60)
Leistung Ofen	1,1 kW – Einspritzdüse: Ø 0,55 mm (mit 0,55 gekennzeichnet)
Gesamtleistung	4,3 kW
Gesamtverbrauch	312 g/h (G30) – 300 g/h (G31)
Zündung	Manuelle Piezo-Zündung (Backofen und Kochfeld)
Im Lieferumfang enthalten	Grillroste, Kochplatte, Auflaufform, Thermometer, Schutzhülle
Verwendung	Backen im Ofen+ es direkte Garen auf dem Kocher

Gasart	Zugelassene Länder
I <sub>3</sub> <sup>+</sup> (28–30 / 37 mbar)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I <sub>3</sub> B/P (30 mbar)	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI

Dieses Produkt ist für beide oben genannten Kategorien zugelassen. Überprüfen Sie vor der Verwendung immer die in Ihrem Land geltende Kategorie.

## V. INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

- Installieren Sie das Gerät ausschließlich im Freien auf einer ebenen, stabilen und nicht brennbaren Fläche, die vor Wind geschützt ist.
- Verwenden Sie einen flexiblen Gasschlauch, der den örtlichen Vorschriften entspricht und eine empfohlene maximale Länge von 1,5 m hat.
- Der Anschluss muss mit einem mechanisch verschraubten oder zertifizierten Anschlusssystem erfolgen (Nippelanschlüsse sind in einigen Ländern, darunter Frankreich, verboten).
- Schließen Sie den Schlauch an den Druckminderer und das Kombigerät an und stellen Sie sicher, dass er dicht ist.
- Prüfen Sie die Dichtheit mit Seifenwasser (niemals eine offene Flamme verwenden).
- Verwenden Sie einen Druckminderer, der mit dem verwendeten Gasdruck kompatibel ist.
- Überprüfen Sie vor dem Anzünden, ob der Ofen und die Brenner sauber und frei sind.
- Vermeiden Sie ein Ungleichgewicht des Geräts: Eine starke Neigung kann die Sicherheit und das Garen im Ofen beeinträchtigen.

## VI. VERWENDUNG

### Vorbereitung

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer stabilen und gut belüfteten Fläche aufgestellt ist.
- Öffnen Sie das Ventil des Druckminderers, um das Gas freizugeben.
- Stellen Sie sicher, dass die Brenner und der Ofen sauber sind und keine Lebensmittelreste oder Insekten enthalten.

### Zündung

- Drehen Sie den Knopf des Kochers oder Ofens auf die Position „ON“.
- Drücken Sie auf den Piezo, um die Flamme zu entzünden.
- Überprüfen Sie visuell, ob die Zündung funktioniert. Wiederholen Sie den Vorgang gegebenenfalls.

### Einstellung

- Stellen Sie die Flamme mit den Knöpfen auf die gewünschte Intensität ein.
- Beim Backen im Ofen lassen Sie diesen einige Minuten vorheizen, bevor Sie das Gargut hineinschieben.

### Ausschalten

- Drehen Sie die Knöpfe auf die Position „OFF“.
- Schließen Sie das Ventil des Druckminderers.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.

**Bei starkem Wind oder einer unruhigen Flamme überprüfen Sie, ob die Flamme nicht erloschen ist und kein Gas austritt.**

Lassen Sie den Ofen niemals bei geöffneter Tür laufen.

Verwenden Sie nur für Gasherde geeignetes Kochgeschirr.

## VII. WARTUNG UND LAGERUNG

- Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung oder Lagerung immer vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie die Außenflächen regelmäßig mit einem weichen Schwamm und Seifenwasser.
- Verwenden Sie niemals scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel und spritzen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.
- Tauchen Sie das Gerät (oder Teile davon) niemals in Wasser.
- Reinigen Sie die Roste, die Backofenplatte und die Backform nach jedem Gebrauch, um Verschmutzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Gasschlauchs, der Anschlüsse und des Zündsystems. Ersetzen Sie verschlissene oder beschädigte Teile.
- Beim Reinigen oder Handhaben wird das Tragen hitzebeständiger Handschuhe empfohlen.
- Lagern Sie das Mobilteil an einem trockenen, gut belüfteten Ort, der vor Feuchtigkeit und Staub geschützt ist.
- Decken Sie die Gaseinlassöffnungen ab, um das Eindringen von Insekten oder Schmutz zu verhindern.

## VIII. FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Mögliche Ursachen	Vorgeschlagene Lösungen
Keine Zündung	Leere Flasche / Gas geschlossen / Piezo nicht aktiv	Überprüfen Sie das Ventil, den Gasstand und die manuelle Zündung
Instabile Flamme oder erlischt	Starker Wind / verschmutzte Düse / falscher Druck	Vor Wind schützen, Düsen, Überdruckventil überprüfen
Gelbe oder unregelmäßige Flamme unregelmäßige Flamme	Schlechte Verbrennung / Düse verschmutzt oder verformt	Einspritzdüsen reinigen, ggf. austauschen erforderlich
Kein Anstieg der Ofen	Schlechter Verschluss / Verlust der / zu niedriges Gas	Überprüfen Sie die Ofentür, die Flamme und Druck
Gasgeruch	Mögliches Leck oder undichte festgezogen	Gas abdrehen, lüften, mit Seifenwasser prüfen , nicht wieder einschalten

⚠ Bei Zweifeln oder anhaltenden Störungen **verwenden Sie das Gerät nicht** und wenden Sie sich an den **Kundendienst** oder einen qualifizierten Fachmann.

## IX. RECHTLICHE HINWEISE

Dieses Produkt entspricht der Verordnung (EU) 2016/426 über gasbefeuerte Geräte.

- Benannte Stelle: CerTrust Certification & Inspection Body Ltd. – NB 2806
- EG-Baumusterprüfbescheinigung (Modul B): ausgestellt für das Modell CO03
- Konformitätsbewertungsmodule: B+ D (Fertigungskontrolle)
- Angewandte harmonisierte Normen:
  - EN 484:2019+ AC:2020 (Gasherde für den Außenbereich)
  - EN 498:2012 (Gasöfen für den Außenbereich)

Die CE-Kennzeichnung 2806 ist auf dem Gerät angebracht, zusammen mit Angaben zum Druck, zur Gasart und zu den Kategorien.

## **X. GARANTIE UND SERVICE**

Dieses Produkt unterliegt einer Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum gegen alle Herstellungs- oder Funktionsfehler bei normaler Verwendung und gemäß dieser Gebrauchsanweisung.

Nicht von der Garantie abgedeckt sind:

- Verschleißteile (Gitter, Dichtungen, abnehmbare Teile),
- Schäden durch unsachgemäßen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch,
- Schäden durch Korrosion, Stöße oder unsachgemäße Lagerung,
- Nicht autorisierte Eingriffe am Gerät.

Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg (Rechnung oder Kassenzettel) auf: Er wird im Falle einer Reklamation benötigt.


Für Supportanfragen, Ersatzteile oder Eingriffe wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder unseren Kundendienst.

## **XI. RECYCLING UND ENTSORGUNG**

Dieses Produkt darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Am Ende

seiner Lebensdauer muss es:

- bei einer zugelassenen Sammelstelle (Müllentsorgungsstelle, Rücknahmestelle im Geschäft usw.) abgegeben werden
- oder Ihrem Händler im Rahmen einer Rückgabe oder eines Umtauschs übergeben werden.

 Mit diesen Maßnahmen tragen Sie zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen und zum Schutz der Umwelt bei.

## NL I. INLEIDING

Bedankt dat u voor deze combinatie van kooktoestel en gasoven hebt gekozen, ideaal voor buiten koken: stoofpotjes, grillgerechten of gebak tijdens uw kampeeruitstapjes of reizen.

Lees deze gebruiksaanwijzing voor het eerste gebruik aandachtig door voor een veilige en optimale ervaring.

## II. INHOUD VAN DE VERPAKKING:

- 1 gasfornuis met geïntegreerde kookplaat
- 2 ovenroosters (ovenrekken / verwijderbare metalen roosters)
- 1 ovenplaat (oven tray)
- 1 bakplaat (baking pan)
- 1 panrooster (pot grate, geplaatst op de bovenste brander)
- 1 oventhermometer
- 1 opberghoes

## III. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Uitsluitend voor gebruik buitenshuis, in een open ruimte, nooit in een afgesloten ruimte (tent, voertuig, caravan...) → Levensgevaarlijk risico op koolmonoxidevergiftiging.
- Bedek de ventilatie- of verbrandingsopeningen niet.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en niet-brandbare ondergrond.
- Gebruik geen apparaten die beschadigd, gewijzigd of lek zijn.
- Raak de metalen oppervlakken nooit aan tijdens of direct na gebruik: risico op brandwonden.
- Buiten het bereik van kinderen en dieren houden.
- Controleer altijd de dichtheid van de gasaansluitingen met zeepwater (nooit met een vlam).
- Neem de lokale voorschriften voor gasaansluitingen in acht.
- Dit product is niet uitgerust met een automatische gasafsluiting in geval van vlamuitval. Houd het gebruik ervan voortdurend in de gaten.

## IV. BESCHRIJVING EN KENMERKEN

Element	Detail
Productreferentie	016463
Type apparaat	Gecombineerde gasoven met bovenplaat
Type gas	G30 / G31 (butaan / propaan)
Gascategorieën	I3+ (28–30 / 37 mbar), I3B/P (30 mbar)
Werkdruk	28–30 / 37 mbar (I3+), 30 mbar (I3B/P)
Vermogen kooktoestellen	2× 1,6 kW - injector: Ø 0,60 mm (gemarkeerd met 0,60)
Ovenvermogen	1,1 kW - injector: Ø 0,55 mm (gemarkeerd met 0,55)
Totaal vermogen	4,3 kW
Totaal verbruik	312 g/u (G30) – 300 g/u (G31)
Ontsteking	Handmatige piëzo-ontsteking (oven en kookplaat)
Meegeleverde uitrusting	Roosters, kookplaat, schaal, thermometer, hoes
Gebruik	Oven+ direct koken op kookplaat

Gascategorie	Toegestane landen
--------------	-------------------

<b>I<sub>3</sub><sup>+</sup> (28–30 / 37 mbar)</b>	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
<b>I<sub>3</sub>B/P (30 mbar)</b>	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI

Dit product is goedgekeurd voor beide bovenstaande categorieën. Controleer altijd welke categorie in uw land van toepassing is voordat u het product gebruikt.

## V. INSTALLATIE EN INBEDRIJFSTELLING

- Installeer het apparaat uitsluitend buiten, op een vlakke, stabiele en onbrandbare ondergrond, uit de wind.
- Gebruik een flexibele gas slang die voldoet aan de lokale voorschriften, met een aanbevolen maximale lengte van 1,5 m.
- De aansluiting moet worden uitgevoerd met een mechanisch geschroefd of gecertificeerd aansluitsysteem (nippels zijn in sommige landen, waaronder Frankrijk, verboden).
- Sluit de slang aan op de drukregelaar en het toestel en controleer of deze goed afgedicht is.
- Test de dichtheid met zeepwater (gebruik nooit een open vlam).
- Gebruik een drukregelaar die compatibel is met de gebruikte gasdruk.
- Controleer voor het aansteken of de oven en de branders schoon en vrij zijn.
- Voorkom dat het apparaat uit balans raakt: een sterke helling kan de veiligheid en het bakresultaat in de oven nadelig beïnvloeden.

## VI. GEBRUIK

### Vorbereitung

- Controleer of het apparaat op een stabiele en goed geventileerde ondergrond is geplaatst.
- Open de klep van de drukregelaar om het gas vrij te laten stromen.
- Zorg ervoor dat de branders en de oven schoon zijn en dat er geen voedselresten of insecten achterblijven.

### Ontsteking

- Draai de knop van het fornuis of de oven naar de stand "ON".
- Druk op de piëzo om de vlam aan te steken.
- Controleer visueel of de ontsteking werkt. Herhaal indien nodig.

### Afstelling

- Stel de vlam in op de gewenste intensiteit met behulp van de knoppen.
- Voor bereiding in de oven laat u deze enkele minuten voorverwarmen voordat u het gerecht in de oven plaatst.

### Doven

- Draai de knoppen naar de stand "OFF".
- Sluit de klep van de drukregelaar.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het verplaatst of schoonmaakt.

**Bij harde wind of een onstabiele vlam moet u controleren of de vlam niet is gedoofd en of er geen gas ontsnapt.**

Laat de oven nooit met open deur werken.

Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor koken op gas.

## VII. ONDERHOUD EN OPSLAG

- Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Reinig de buitenoppervlakken regelmatig met een zachte spons en zeepwater.
- Gebruik nooit schurende of bijtende producten, noch directe waterstralen.
- Dompel het apparaat (of een deel ervan) nooit onder in water.
- Reinig de roosters, de ovenplaat en de bakplaat na elk gebruik om vervuiling te voorkomen.
- Controleer regelmatig de staat van de gasslang, de aansluitingen en het ontstekingsstelsel. Vervang versleten of beschadigde onderdelen.
- Het dragen van hittebestendige handschoenen wordt aanbevolen tijdens het reinigen of hanteren.
- Bewaar het toestel op een droge, goed geventileerde plaats, beschermd tegen vocht en stof.
- Dek de gasinlaatopeningen af om te voorkomen dat er insecten of vuil binnendringen.

## VIII. PROBLEEMOPLOSSING

Symptoom	Mogelijke oorzaken	Voorgestelde oplossingen
Geen ontsteking	Lege fles / gas afgesloten / piezo niet actief	Controleer de klep, het gasniveau en de handmatige ontsteking
Onstabiele vlam of dooft	Sterke wind / verstopte sproeikop / onjuiste druk	Bescherm tegen wind, reinig de injectoren, controleer de drukregelaar
Gele of onregelmatige vlam	Slechte verbranding / vuile of vervormde sproeier vuile of vervormde sproeier	Reinig de injectoren, vervang indien nodig
Oven van de oventemperatuur	Slecht sluiten / verlies van / gas te laag	Controleer de ovendeur, de vlam, de druk
Gaslucht	Mogelijk lek of slecht dichtgedraaid	Sluit het gas, ventileer, test met met zeep, steek het gas niet opnieuw aan

⚠ Bij twijfel of aanhoudende storingen **mag u het apparaat niet gebruiken** en dient u contact op te nemen met de **klantenservice** of een gekwalificeerde vakman.

## IX. WETTELIJKE INFORMATIE

Dit product voldoet aan Verordening (EU) 2016/426 betreffende toestellen die gasvormige brandstoffen verbranden.

- Aangemelde instantie: CerTrust Certification & Inspection Body Ltd. – NB 2806
- EG-typeverklaring (module B): afgegeven voor model CO03
- Conformiteitsbeoordelingsmodules: B+ D (productiecontrole)
- Toegepaste geharmoniseerde normen:
  - EN 484:2019+ AC:2020 (gasfornuizen voor buitengebruik)
  - EN 498:2012 (gasovens voor buitengebruik)

De CE-markering 2806 is aangebracht op het apparaat, vergezeld van gegevens over de druk, het type gas en de categorieën.

## **X. GARANTIE EN DIENSTEN**

Dit product wordt gedekt door een garantie van 2 jaar vanaf de aankoopdatum tegen fabricage- of bedieningsfouten bij normaal gebruik en in overeenstemming met deze handleiding.

De garantie dekt niet:

- Slijtageonderdelen (roosters, afdichtingen, verwijderbare onderdelen),
- Schade veroorzaakt door oneigenlijk of onjuist gebruik,
- Schade door corrosie, schokken of onjuiste opslag,
- Ongeautoriseerde ingrepen aan het apparaat.

Bewaar uw aankoopbewijs (factuur of kassabon): dit wordt bij een klacht gevraagd.


Neem voor alle verzoeken om hulp, reserveonderdelen of ingrepen contact op met uw dealer of onze klantenservice.

## **XI. RECYCLING EN EINDE LEVENSDUUR**




Dit product mag niet met het gewone huishoudelijk afval worden weggegooid.

Aan het einde van de levensduur moet het:

- Afgeleverd bij een erkend inzamelpunt (afvalverwerkingsbedrijf, inzamelpunt in een winkel, enz.),
- Of worden ingeleverd bij uw verkoper, in het kader van een retourzending of omruiling.

 Door deze maatregelen te nemen, draagt u bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en de bescherming van het milieu.

**INCASA** 

Importé par Imported by Importado por Importado da Importiert durch Geïmporteerd door	Sunroad Equipment ZA Caumont II - 20 rue Pierre de Fermat 11200- LEZIGNAN-CORBIERES (FRANCE)	
		Tél : +33 (0)4 68 44 16 24
 		
Fabriqué en Chine		