NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 14
FR Notice d'utilisation 25
DE Benutzerinformation 38

USER MANUAL

Fornuis
Cooker
Cuisinière
Herd

ZANUSSI

Get Living!

ZCG054G

Inhoud

Veiligheidsinformatie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Beschrijving van het product _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 4
Voor het eerste gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Kookplaat - Dagelijks gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 5
Oven - Dagelijks gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Kookplaat - Handige aanwijzingen en tips _ _ _ _ _ 7
Oven - Handige aanwijzigen en tips _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Kookplaat - Onderhoud en reinging _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Oven - Onderhoud en reiniging _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Problemen oplossen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 9
Montage _ 10
Afvoer _ 13

Wijzigingen voorbehouden

⚠ Veiligheidsinformatie

Lees voor uw eigen veiligheid en een correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt is door onjuiste installatie en gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat, en de gevaren van het apparaat begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Er bestaat een gevaar voor verstikking.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Er bestaat gevaar voor letsel of andere blijvende invaliditeit.
- Als het apparaat een inschakelvergrendeling of toetsenvergrendeling heeft, gebruik deze dan. Hiermee wordt voorkomen dat kinderen en kleine huisdieren het apparaat per ongeluk gebruiken.

Algemene veiligheid

- Verander de specificaties van dit product niet en wijzig het niet. Er bestaat een gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.

Gebruik

- Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookhandelingen.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of aanrecht.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter. Schakel het apparaat bij brand uit. **Doof het vuur met een pannendeksel** , gebruik nooit water.
- Verkleuring van het emaille heeft geen invloed op de werking van het apparaat. De garantie komt hierdoor niet te vervallen.
- Oefen geen kracht uit op de deur van het apparaat.
- De binnenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Er kunnen brandwonden ontstaan. Gebruik ovenwanten wanneer u de accessoires en pannen in de oven zet of deze uit de oven haalt.
- Ga altijd achteruit als u de deur van het apparaat opent tijdens de bereiding (met name bij Bereiden met stoom). Hierdoor kan stoom of hitte ontsnappen.
- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - zet geen voorwerpen rechtstreeks op de bodem van het apparaat en dek de bodem niet af met aluminiumfolie
  - schenk geen heet water rechtstreeks in het apparaat
  - laat vochtige gerechten en voedsel niet in het apparaat staan als u klaar bent met de bereiding
- Gebruik dit apparaat niet als het in contact is met water. Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Laat geen vochtige gerechten en voedsel in de oven staan nadat u klaar bent met de bereiding, omdat het vocht het emaille kan beschadigen of in de inbouwmeubels kan dringen.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv.

plastic folie, plastic, aluminium) op of in de buurt van het apparaat.

- Gebruik geen onstabiele of vervormde pannen op de branders, aangezien deze een ongeluk kunnen veroorzaken door omstoten of morsen.
- In de lade onder de oven mogen alleen accessoires worden bewaard die hittebestendig zijn. **Bewaar hier geen brandbare materialen in.**
- De afdekplaat (indien aanwezig) is bedoeld om de kookplaat te beschermen tegen stof als de plaat gesloten is en om olie- en vetspatten op te vangen als de plaat geopend is. **Gebruik deze plaat niet voor andere functies. Zorg dat het apparaat is afgekoeld voordat u de afdekplaat sluit.**
- Zorg ervoor dat de ventilatieopening van de oven, in het midden achter de kookplaat altijd vrij blijft, zodat de ovenruimte geventileerd wordt.

Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudswerkzaamheden verricht. Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld.
- Houd het apparaat altijd schoon. Vet- of voedselresten in de oven kunnen brand veroorzaken.
- Door het apparaat regelmatig te reinigen voorkomt u dat het oppervlakmateriaal achteruitgaat.
- Reinig het apparaat alleen met water en zeep. Scherpe voorwerpen, schuurmiddelen, schuursponsjes en vlekkenverwijderaars kunnen schade aan het apparaat veroorzaken.
- Reinig het apparaat niet met stoom- of hogedrukreinigers.
- Reinig de glazen ovendeur niet met schuurmiddelen of metalen schrapers. Het hittebestendige oppervlak van de binnenruit kan hierdoor breken en verbrijzelen.
- Zorg ervoor dat de glaspanelen afgekoeld zijn voordat u deze reinigt. Het glas kan anders barsten.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn, worden ze zwak en kunnen ze breken. In dat geval moeten ze vervangen worden. Neem voor meer instructies contact op met de Klantenservice.
- Volg de aanwijzingen van de ovenfabrikant op als u een ovenspray gebruikt. Spuit nooit iets op het vetfilter (indien aanwezig), de verwarmingselementen en de thermostaatsensor.
- Tijdens pyrolitische reiniging (indien aanwezig) kan hardnekkig vuil de kleur van het oppervlak beschadigen.
- Reinig katalytisch email niet (indien aanwezig).
- Wees voorzichtig bij het verwisselen van de ovenlamp. Gevaar voor elektrische schokken!

Installatie

- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd, aangesloten of gerepareerd door een erkende servicemonteur.
- De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt, moeten volledig in acht genomen worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties en/of gas, enz.)!
- Als u zich niet aan de installatie-instructies houdt, dan vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.
- Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit een beschadigd apparaat niet aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van licht ontvlambaar materiaal (b.v. gordijnen, theedoeken enz.)
- Verwijder al het verpakkingmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Dit apparaat is zwaar. Wees voorzichtig wanneer u het verplaatst. Gebruik altijd beschermende handschoenen. Trek nooit aan het apparaat bij de handgreep of bij de kookplaat.
- Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en meubels in acht!
- Belangrijk! Zet het fornuis niet op een extra sokkel of ander verhogend meubel. Hierdoor ontstaat het risico dat het apparaat kantelt!

Gasaansluiting

- Zorg ervoor dat de ventilatie rond het apparaat in orde is. Een kapotte luchttoevoer kan zuurstofgebrek veroorzaken.
- Zorg ervoor dat de gastoevoer overeenkomt met het type gas op het typeplaatje; raadpleeg het hoofdstuk "Productbeschrijving".
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuigapparaat voor verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Er moet speciale

aandacht worden besteed aan de relevante vereisten met betrekking tot ventilatie.

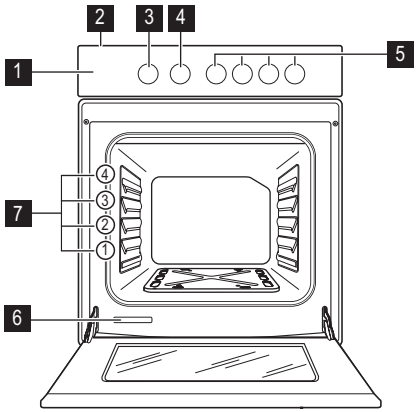
- Het gebruik van een gasfornuis veroorzaakt warmte en vocht in de ruimte waarin het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische afzuigkap).
- Er is meer ventilatie nodig als u het apparaat langdurig en intensief gebruikt (bijvoorbeeld door een raam open te zetten of door de stand van de afzuigkap te verhogen).

Service

- Dit apparaat mag alleen gerepareerd worden door een erkende servicemonteur. Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Neem contact op met een erkend servicecentrum.

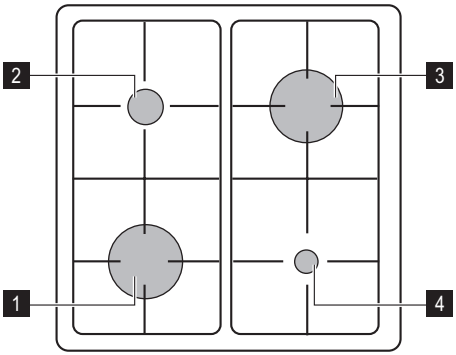
Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



1 Bedieningspaneel
2 Kookplaat
3 Kookwekker
4 Functieknop van de oven
5 Bedieningsknoppen van de kookplaat
6 Typeplaatje
7 Inschuifrails

Indeling kookplaat



1 Grote brander
2 Middelgrote brander
3 Grote brander
4 Sudderbrander

Accessoires

- **Diepe braadpan**
  Om te bakken en te braden of om vet op te vangen.
- **Vlakke bakplaat**
  Voor gebak en koekjes
- **Ovenrek**
  Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Bewaarlade**
  Onder de ovenruimte zit een bewaarlade.
  Om de lade te gebruiken tilt u de onderste voordeur op en dan naar beneden.

⚠ **Waarschuwing!** De lade kan heet worden als de oven in werking is.

Voor het eerste gebruik

ⓘ Verwijder al het verpakkingsmateriaal binnenin en aan de buitenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt. Verwijder het typeplaatje niet.

⚠ **Let op!** Pak, om de deur te openen, altijd de handgreep in het midden vast.

Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

⚠ **Let op!** Gebruik geen schuurmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen worden. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Voorverwarmen

Stel een ovenfunctie en een maximumtemperatuur in en laat de oven 45 minuten werken om eventuele restanten van het oppervlak weg te branden. De accessoires kunnen heter worden dan bij normaal gebruik. Tijdens deze periode kunt u een bepaalde geur ruiken. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is.

Kookplaat - Dagelijks gebruik

Bedieningsknoppen

Symbool	Beschrijving
●	er is geen gastoevoer / uitstand
🔥	maximale gastoevoer
🔥	Minimale gastoevoer

Aansteken van de brander

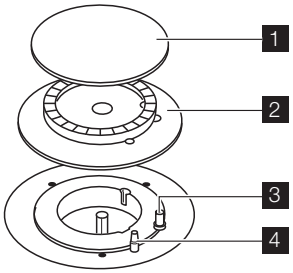
⚠ **Waarschuwing!** Wees zeer voorzichtig als u open vuur in de keuken gebruikt. De fabrikant is niet aansprakelijk voor verkeerd gebruik van de vlam

ⓘ Steek altijd de brander aan voordat u de pan erop zet.

De brander aansteken:

1. Houd de vlam bij de brander.
2. Druk de betreffende bedieningsknop in gedurende 10 seconden en draai hem linksom naar de maximale stand 🔥 .
3. Houd de knop na het aansteken van de vlam ongeveer 10 seconden ingedrukt. hierdoor wordt het thermokoppel warm. Als u dit niet doet, gaat het gas uit.
4. Pas de vlam aan als deze goed brandt.

ⓘ Als de brander na enkele pogingen nog steeds niet aan is, controleer dan of de kroon en de dop op de juiste manier geplaatst zijn.



1 Dop van de brander
2 Kroon van de brander
3 Ontstekingsbougie
4 Thermokoppel

⚠ **Waarschuwing!** Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, laat de bedieningsknop dan los, draai hem in de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken nadat u minimaal 1 minuut heeft gewacht.

ⓘ Als de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop dan op de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken na minimaal 1 minuut.

De brander uitzetten

Om de vlam uit te zetten draait u de knop op het symbool ●.

⚠ **Waarschuwing!** Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt.

Oven - Dagelijks gebruik

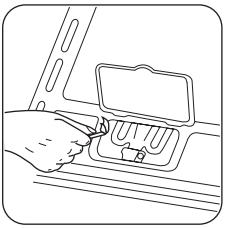
Bedieningsknoppen

SYMBOOL	Beschrijving
●	er is geen gastoevoer / uitstand
8	maximale gastoevoer
1	minimale gastoevoer

Gasovenbereiding

Aansteken van de ovengasbrander:

1. Open de ovendeur.
2. Til het kleine deksel op.
3. Houd een vlam bij de ovenbrander.
4. Tegelijkertijd drukt u de bedieningsknop van de gasoven in en draait u deze naar links op de maximale stand.



5. Als het gas brandt, houdt u de bedieningsknop van de gasoven nog ongeveer 15 seconden ingedrukt.

Na de ontsteking:

1. Laat de bedieningsknop van de gasoven los.
2. Sluit het kleine deksel en de ovendeur.
3. Draai de bedieningsknop van de gasoven naar de vereiste stand.

Ovenbeveiliging:

De gasoven heeft een thermokoppel. Deze stopt de gastoevoer als de vlam uit gaat.

ⓘ Als de ovenbrander niet aan gaat of per ongeluk uit gaat:

1. Laat de bedieningsknop van de gasoven los en draai hem naar de stand "Uit".
2. Open de ovendeur.
3. Probeer na een minuut de ovengasbrander opnieuw aan te steken.

Kookwekker

Gebruik deze voor het instellen van een afteltijd.
Draai eerst de bedieningsknop van de kookwekker zo ver mogelijk naar rechts (zie de "Productbeschrijving"). Draai hem vervolgens terug op de gewenste tijd. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.
Deze functie is niet van invloed op de werking van de oven.

Kookplaat - Handige aanwijzingen en tips

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd deksels op de pannen.
- Draai de vlam lager als de vloeistof begint te koken, zodat deze blijft sudderen.

⚠ **Waarschuwing!** Gebruik potten en pannen met een bodem die geschikt is voor de grootte van de brander.
Gebruik geen pannen op het apparaat die uitsteken.

Brander	Diameter van pan
Grote brander	165 mm - 260 mm
Middelgrote brander	140 mm - 240 mm
Sudderbrander	120 mm - 180 mm

Gebruik pannen met een bodem die zo dik en vlak mogelijk is.

Oven - Handige aanwijzigen en tips

⚠ **Waarschuwing!** Sluit altijd de ovendeur tijdens de bereiding.

ⓘ Plaats geen bakplaten, potten, etc. op de bodem van de oven om beschadiging van het email te voorkomen.

ⓘ Wees voorzichtig bij het verwijderen of installeren van accessoires om beschadiging van het email te voorkomen.

- De oven heeft vier inschuifniveaus. Tel de inschuifniveaus vanaf de onderkant van de oven.
- U kunt verschillende gerechten op twee niveaus tegelijk bereiden. Plaats de bakplaten op niveau 1 en 3.
- De oven is voorzien van een speciaal systeem dat voor luchtcirculatie zorgt en de stoom continu recycleert. Met dit systeem kunt u gerechten in een stoomomgeving bereiden en het voedsel zacht van binnen en knapperig van buiten houden. Hierdoor worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd achteruit als u de ovendeur opent tijdens de bereiding. Om condensvorming te voorkomen kunt u de oven het beste 10 minuten voor de bereiding inschakelen.
- Neem vocht af na elk gebruik van het apparaat.

Tips voor de bereiding/bakken

Wij raden aan om de eerste keer de lagere temperatuur in te stellen.
Zet de oven ca. 5 minuten voor het einde van de baktijd uit, om te profiteren van de restwarmte.
Het resultaat kan afhangen van de dikte, het materiaal en kleur van de pan.
Als het gebak niet overal even hoog is, wordt het gebak in het begin van het bakproces niet overal even bruin. Verander in dit geval de temperatuurinstelling niet. De verschillen verminderen tijdens het bakproces.
Gebruik hittebestendig servies om te braden (lees de instructies van de fabrikant).
Grote braadstukken kunt u direct in de diepe braadpan braden of op een rooster met boven een braadpan. (Indien aanwezig)
Braad mager vlees in een braadpan met deksel. Op die manier blijft het vlees sappiger.

Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume.
Houd de werking van de oven in de gaten tijdens de eerste keren dat u het apparaat gebruikt. Op die manier ontdekt u de beste instellingen (warmte-instelling, bereidingstijd etc.) voor uw ovenschalen, recepten en hoeveelheden wanneer u dit apparaat gebruikt.

Bereidingstabel

Gerecht	Inzetniveau	Voorverwarmen minuten	Stand thermostaatknop oven	Temperatuur	Bereidingstijd (minuten)
Biscuittaart in ronde bakvorm	2	10	2	175	15-25
Biscuitgebak in ronde cakevorm	2	10	2	175	30-40
Scones	2	10	3	220	20-30
Maanzaadrol	2	10	4	200	45-50
Schuimpjes	2	10	1	155	45-50

Pizza

Gerecht	Aluminium bakplaat				Geëmailleerde bakplaat			
	Inzetniveau	Voorverwarmen minuten	Stand thermostaat oven	Bereidingstijd	Inzetniveau	Voorverwarmen minuten	Stand thermostaat oven	Bereidingstijd
Pizza	2	10	5-6	25-35	2	10	20-30	5-6

Kookplaat - Onderhoud en reinging

⚠ **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

⚠ **Waarschuwing!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.

⚠ **Waarschuwing!** Gebruik geen schuurmiddelen, staalwollen sponsjes of zuren, omdat deze schade kunnen veroorzaken aan het apparaat.

- Maak de emaillen onderdelen, doppen en kronen schoon met een warm sopje.
- Was roestvrijstalen onderdelen met water en droog ze af met een zachte doek.
- De pannensteunen **mogen niet** in de afwasmachine worden gewassen; ze moeten **met de hand** worden afgewassen.
- Zorg ervoor dat u de pannensteunen op de juiste manier terugplaatst nadat u ze schoongemaakt heeft.
- Om de branders goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de armen van de pannensteunen in het midden van de brander staan.
- **Wees zeer voorzichtig bij het verplaatsen van de pannensteunen of schade aan de kookplaat te voorkomen.**

Droog het apparaat na reiniging af met een zachte doek.

Oven - Onderhoud en reiniging

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.

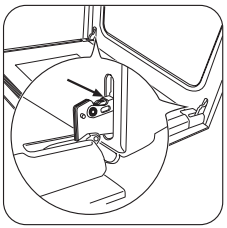
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel en laat ze drogen.
- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoon gemaakt met een agressieve reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

De ovendeur reinigen

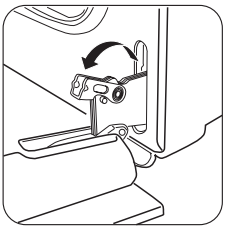
Voordat u de ovendeur reinigt, dient u uit de oven te halen.

⚠ **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat de glaspanelen afgekoeld zijn voordat u de glazen deur schoonmaakt. Het glas kan anders barsten.

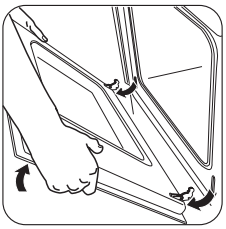
⚠ **Waarschuwing!** Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn of krassen hebben, wordt het glas zwak en kan het breken. Als dit het geval is, moet u de glaspanelen vervangen. Neem voor meer instructies contact op het uw plaatselijke Klantenservice.



❶ Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



❷ Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



❸ Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halverwege). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting. Leg de deur op een stabiele ondergrond, op een zachte doek.

Reinig het glaspaneel met een sopje. Droog het paneel voorzichtig af.
Als u de deur heeft schoongemaakt, plaatst u deze terug in de oven. Volg hiervoor de stappen in omgekeerde volgorde uit.

ⓘ **Apparaten van roestvrij staal of aluminium:**
Reinig de ovendeur alleen met een natte spons. Droog hem af met een zachte doek.
Gebruik geen staalwol, zuren of bijtende materialen, omdat deze het ovenoppervlak kunnen beschadigen. Reinig het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vlam gaat onmiddellijk uit na ontsteking	Het thermokoppel is onvoldoende verwarmd	Houd de knop na het aansteken van de vlam ongeveer 5 seconden ingedrukt.
De gasring brandt ongelijk	De kroon van de brander is verstopt met voedselresten	Zorg ervoor dat de sproeier niet verstopt is en de kroon vrij is van voedselresten.
De oven wordt niet warm	De oven is niet ingeschakeld	Schakel de oven in
De oven wordt niet warm	De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld	Controleer de kookstand

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de ovenruimte	De gerechten hebben te lang in de oven gestaan	Laat gerechten na afloop van de bereiding niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of met de serviceafdeling.

⚠ **Waarschuwing!** De reparatie aan het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon.

Belangrijk! Bij foutieve bediening van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode.

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of met de serviceafdeling.

Deze gegevens zijn nodig om u snel en juist te helpen. Deze gegevens staan op het typeplaatje (zie "Productbeschrijving")

- Modelbeschrijving .....
- Productnummer (PNC) .....
- Serienummer (S.N.) .....

ⓘ **Aanwijzing voor apparaten met metalen voorkant:** Als u de deur opent gedurende of direct na het bakken of braden, kan het glas beslaan.

Montage

Belangrijk! Lees eerst het hoofdstuk Veiligheid aandachtig door.

⚠ **Waarschuwing!** Zet het apparaat niet op een voetstuk

Technische gegevens

Apparaat klasse 2, subklasse 1 en klasse 1.

Afmetingen	
Hoogte	850 mm

Afmetingen	
Breedte	550 mm
Diepte	550 mm
Ovencapaciteit	49 l

Gascategorie	II2E+3+
Gastoevoer	G20/G25 20/25 mbar

Gasbranders

Brander	Normaal vermogen kW	Gereduceerd vermogen kW	Soort gas	Druk mbar	spr. Diameter mm	Cons. m ^{3}/h
Sudderbrander	1,00	0,35	Aardgas G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Aardgas G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butaan G30	28-30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propaan G31	37	0,50	71,41
Middelgrote brander	2,00	0,43	Aardgas G20	20	0,96	-

Brander	Normaal vermogen kW	Gereduceerd vermogen kW	Soort gas	Druk mbar	spr. Diameter mm	Cons. m 3/h
	1,85	0,43	Aardgas G25	25	0,96	-
	2,00	0,43	Butaan G30	28-30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propaan G31	37	0,71	142,83
Grote brander	2,50	0,72	Aardgas G20	20	1,10	-
	2,30	0,72	Aardgas G25	25	1,10	-
	2,60	0,72	Butaan G30	28-30	0,86	189,05
	2,60	0,72	Propaan G31	37	0,86	185,68
Ovenbrander	2,60	1,00	Aardgas G20	20	1,15	-
	2,40	1,00	Aardgas G25	25	1,15	-
	2,60	1,00	Butaan G30	28-30	0,80	218,14
	2,60	1,00	Propaan G31	37	0,80	214,24

Omloopdiameters

Brander	Ø omloop in 1/100 mm.
Sudderbrander	29
Middelgrote brander	32
Grote brander	42
Oven	46

Gasaansluiting

Kies voor vaste leidingen of gebruik een flexibele pijp van roestvrij staal die voldoet aan de geldende voorschriften. Als u flexibele metalen pijpen gebruikt, let er dan op dat deze niet in aanraking komen met beweegbare onderdelen en niet platgedrukt worden.

Flexibele aansluiting met niet-metalen leidingen

Als het mogelijk is om de aansluiting over het gehele bereik makkelijk te controleren, kunt u een flexibele pijp gebruiken. De flexibele pijp moet stevig worden bevestigd met klemmen.

Installatie: gebruik de rubberen pijphouder. Maak altijd de pakking dicht. Ga daarna verder met de gasaansluiting. De flexibele pijp is geschikt als deze aan de volgende voorwaarden voldoet:

– de pijp kan niet warmer worden dan de kamertemperatuur, hoger dan 30°C;
– is niet langer dan 1500 mm;
– vertoont geen regelkleppen;
– is niet onderhevig aan tractie of torsie;
– komt niet in contact met snijranden of hoeken;
– kan makkelijk geïnspecteerd worden om de conditie te controleren.

Controle van de staat van de flexibele pijp bestaat uit het volgende:

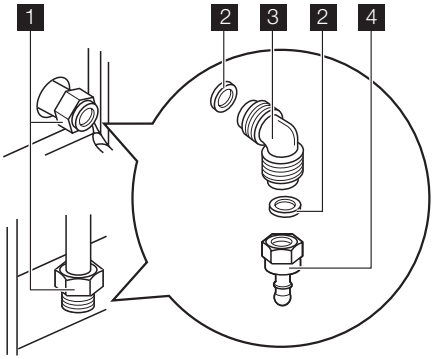
– de pijp vertoont geen barsten, sneden, markeringen of verbrandingen bij de uiteinden en over de gehele lengte;
– het materiaal is niet hard geworden, maar heeft de juiste elasticiteit;
– de bevestigingsklemmen zijn niet verroest;
– de houdbaarheidstermijn is niet verstreken.

Als één of meer van deze defecten zichtbaar is, repareer de pijp dan niet, maar vervang hem.

Belangrijk! Als de installatie voltooid is, dient u te controleren of de afdichting van elke pijpfitting goed is. Gebruik een zeepoplossing, geen vlam!

De gasaansluiting zit aan de achterkant van het bedieningspaneel.

⚠ **Waarschuwing! Voordat u de gasaansluiting uitvoert, moet u de stekker uit het stopcontact trekken of de stop in de stoppenkast uitschakelen. Sluit de hoofdkraan van de gastoevoer.**



1 Gasaansluitpunt (er is slechts één punt van toepassing voor het apparaat)
2 Pakking
3 Afstelbare aansluiting
4 Rubberen pijphouder LPG

Het apparaat is ingesteld op standaardgas. Om de instelling te veranderen kiest u pijphouder nr. 4.
Gebruik altijd de pakkingafdichting

Vervangen van de sproeiers

1. Verwijder de pannensteunen.
2. Verwijder de doppen en kronen van de brander.
3. Verwijder de sproeiers met een moersleutel 7 en vervang ze door de sproeiers voor het type gas dat u wilt gebruiken.
4. Zet de onderdelen weer in elkaar; volg dezelfde procedure in omgekeerde volgorde uit.
5. Vervang het typeplaatje (bij de gasleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer. U vindt dit etiket in de verpakking van de sproeiers, die bijgeleverd is bij het apparaat.

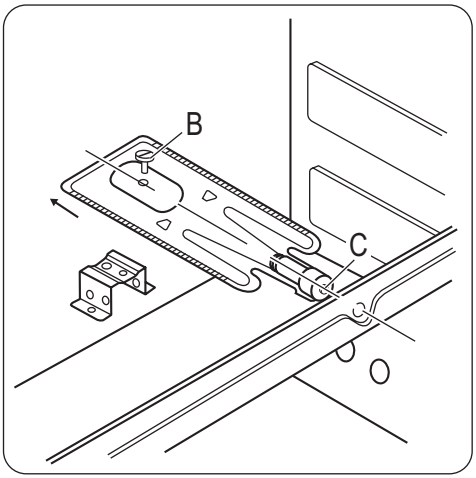
Als de gasdruk instelbaar is of afwijkt van de vereist druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gasleiding installeren.

Afstellen op verschillende soorten gas

Waarschuwing! Alleen een bevoegd persoon mag de afstelling op de verschillende typen gas uitvoeren.

Dit apparaat is ingesteld op werking met aardgas. Met de juiste sproeiers kunt u dit apparaat ook op vloeibaar gas gebruiken.
De gassnelheid wordt aangepast.

De sproeier van de gasovenbrander vervangen:



1. Verwijder de bodemplaat van de oven om bij de gasovenbrander te kunnen komen.
2. Draai de schroef (**B**) die de gasovenbrander op zijn plek houdt, los.
3. Duw de ovenbrander voorzichtig naar achteren.
4. Vervang het mondstuk (**C**) met een dopsleutel nr. 10.
5. Monteer de gasovenbrander in omgekeerde volgorde weer terug.
6. Vervang het typeplaatje (bij de gasleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer.

Waarschuwing! Het bijstellen van de luchttoevoer van de gasovenbrander is niet noodzakelijk.

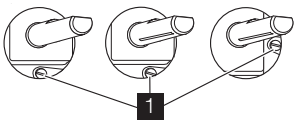
Controleer de vlam. Als de vlam uit gaat, voert u de procedure van punt 1 tot en met punt 5 opnieuw uit. Er moet zich een kleine, regelmatige vlam rond de kroon van de gasovenbrander bevinden.
De fabrikant ziet af van verantwoordelijkheid indien u de veiligheidsmaatregelen niet naleeft.

Afstelling van het minimumniveau

Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop op de laagste stand.
3. Verwijder de bedieningsknop.
4. Pas de positie van de stelschroef aan met een platte schroevendraaier. Als u van aardgas 20 mbar overgaat op vloeibaar gas, draai de stelschroef dan hele-

maal dicht. Als u van vloeibaar gas overgaat op aardgas 20 mbar, draai de stelschroef dan ongeveer een kwartslag.



1 Stelschroef voor minimumniveau

5. Zorg ervoor dat de vlam niet uitgaat als u de knop snel van de hoogste naar de laagste stand draait.

Afvoer

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal
Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

Waarschuwing! Om ervoor te zorgen dat het apparaat geen gevaar oplevert, moet het onklaar gemaakt worden voordat u het weggooit.
Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de voedingskabel van het apparaat.

Contents

Safety information _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14
Product description _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 16
Before first use _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 17
Hob - Daily Use _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 17
Oven - Daily Use _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Hob - Helpful hints and tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Oven - Helpful hints and tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Hob - Care and Cleaning _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 20
Oven - Care and Cleaning _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 20
What to do if… _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21
Installation _ 22
Disposal _ 24

Subject to change without notice

⚠ Safety information

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.
The manufacturer is not responsible for damages caused by incorrect installation and use.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Keep all packaging well away from children. There is risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance. There is risk of injury or other permanent disability.
- If the appliance has Switch On Lock or Key Lock, use it. It prevents children and small pets from accidental use of the appliance.

General safety

- Do not change the specifications or modify this product. There is risk of injury and damage to the appliance.
- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.

Use

- The appliance is designed exclusively for domestic cooking tasks.
- Do not use the appliance as a work surface or storage surface.
- Do not leave the appliance unattended during operation. In the event of fire, switch off the appliance. **Extinguish the fire with a pot lid** , never use water.
- Discoloration of the enamel does not affect the performance of the appliance. The guarantee does not become invalid.
- Do not apply pressure on the appliance door.
- The interior of the appliance becomes hot during use. There is risk of burns. Use gloves when you insert or remove the accessories and pots.
- Always stand back from the appliance when you open the appliance door during operation (especially with Steam Cooking). It allows any build up of steam or heat to release.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put any objects directly on the appliance floor and do not cover it with aluminium foil
  - do not put hot water directly into the appliance
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking
- Do not use this appliance if it is in contact with water. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking as the moist can damage the enamel or get into the units.
- Do not put or keep the flammable liquids and materials or fusible objects (made of plastic or aluminium), on or near the appliance.
- Do not use unstable or misshapen pans on hob burners as they can cause an accident by tipping or spillage.
- Only heat-resistant accessories can be placed in the compartment situated under the oven. **Do not put combustible materials there.**

- The lid (if present) protect the surface from dust when closed and to accumulate splashes of grease when open. **Do not use it for other functions. Make sure that the appliance is cold, before you close the lid.**
- Always ensure that the oven vent located at the centre back of the hob is left unobstructed to ensure ventilation of the oven cavity.

Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket. Make sure that the appliance is cold.
- Keep the appliance clean at all times. A buid-up of fats or other foodstuff can result in a fire.
- Regular cleaning prevents the surface material from deteriorating.
- Only clean the appliance with water and soap. Sharp objects, abrasive cleaning agents, abrasive sponges and stain removers can cause damage to the appliance.
- Do not clean the appliance with steam cleaners or high-presure cleaners.
- Do not clean the glass door with abrasive cleaning agents or metal scraper. Heat resistant surface of the inner glass can break and shatter.
- Make sure that the glass panels are cold, before you clean them. There is risk that the glass breaks.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- When the door glass panels are damaged they become weak and can break. You must replace them. For more instructions, contact the Service Centre.
- If you use an oven spray, follow the instructions from the manufacturer. Never spray anything onto the fat filter (if present), the heating elements and the thermostat sensor.
- During pyrolytic cleaning (if present), stubborn dirt can damage the colour of the surface.
- Do not clean catalytic enamel (if present).
- Be careful when you change the oven lamp. There is risk of electrical shock!

Installation

- Only an authorized service technician can install, connect or repair the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical and/or gas safety rules etc.)!
- If you do not comply with Installation instructions, the guarantee becomes invalid in case any damage.
- Make sure that the appliance is not damaged because of transport. Do not connect a damaged appliance. If necessary, contact the supplier.
- Avoid installation of the appliance near easy inflammable material (e.g. curtains, tea towels, etc.)
- Remove all packaging before first use.
- This appliance is heavy. Take care when you move it. Always use safety gloves. Never pull the appliance by the handle or by the hob.
- Keep the minimum distances to other appliances and units!
- Important! Do not place the cooker on an extra plinth or other height increasing unit. This means more risk that the appliance tips over!

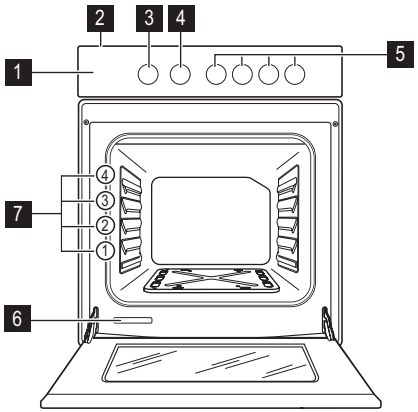
Gas connection

- Make sure that ventilation around the appliance is good. A defective air supply could cause lack of oxygen.
- Make sure that the gas supply is correct with the gas type on the rating plate, refer to "Product Description" chapter.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- The use of a gas cooking appliance cause heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that the ventilation in kitchen is good: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- More ventilation (for example opening of a window or increasing the level of mechanical ventilation where present) is necessary when you intensive operate the appliance for a long time .

Service

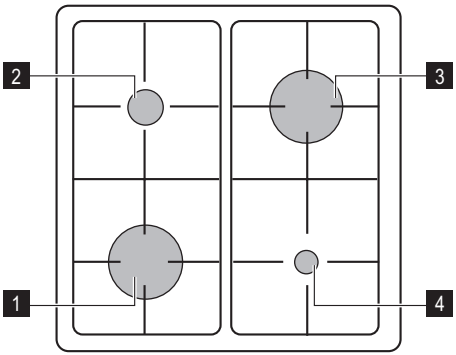
- Only an authorised service engineer can repair this appliance. Use only original spare parts. Contact an authorized Service Centre.

General overview



1 Control panel
2 Hob
3 Minute minder
4 Oven function control knob
5 Hob control knobs
6 Rating plate
7 Shelf runner

Cooking surface layout



1 Rapid burner
2 Semi-rapid burner
3 Rapid burner
4 Auxiliary burner

Accessories

- **Deep roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.

- **Storage compartment**
  Below the oven cavity is the storage compartment. To use the compartment, lift the lower front door than pull down.

⚠ **Warning!** The storage compartment can become hot when the appliance operates.

Before first use

Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the appliance. Do not remove the rating plate.

Caution! To open the oven door, always hold the handle in the centre.

Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

Caution! Do not use abrasive cleaning agents! This can damage the surface. Refer to chapter "Care and Cleaning".

Preheating

Set an oven function and maximum temperature and run an empty oven for 45 minutes, to burn off any residue from the cavity surface. Accessories can become hotter than in normal use. During this period an odour can be emitted. This is normal. Make sure the room is well ventilated.

Hob - Daily Use

Control knobs

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
🔥	maximum gas supply
🔥	minimum gas supply

Ignition of the burner

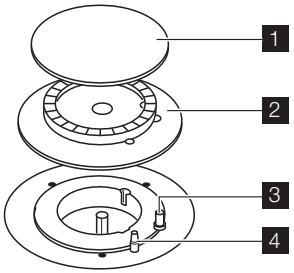
Warning! Be very careful when you use open fire in kitchen environment. Manufacturer decline any responsibility in case misuse of the flame

Always light the burner before you put cookware.

To light the burner:

1. Put the flame near the burner.
2. Push the related control knob down for 10 seconds and turn it counterclockwise to the maximum position 🔥 .
3. Keep the control knob pushed for approximately 10 seconds; this will let thermocouple to warm up. If not, the gas supply will be interrupted.
4. Adjust the flame after it is regular.

If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



1 Burner cap
2 Burner crown
3 Ignition candle
4 Thermocouple

Warning! If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .

⚠ **Warning!** Always turn the flame down or switch it off before removing the pans off the burner.

Oven - Daily Use

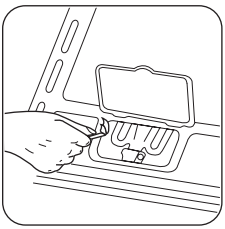
Control knobs

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
8	maximum gas supply
1	minimum gas supply

Gas oven cooking

Ignition of oven gas burner:

1. Open the oven door.
2. Lift the small lid.
3. Hold a flame near oven burner.
4. At the same time push the gas oven control knob and turn it anticlockwise to the maximum temperature.



5. When the flame comes on, keep the gas oven control knob pushed for approximately 15 seconds.

After ignition:

1. Release the gas oven control knob.
2. Close the small lid and the oven door.
3. Turn the gas oven control knob to the necessary temperature setting.

Oven safety device:

The gas oven has a thermocouple. It stops the gas flow, if the flame goes out.

ⓘ If the oven gas burner does not come on or if you accidentally goes out:

1. Release the gas oven control knob and turn it to the " Off" position.
2. Open the oven door.
3. After one minute, try to light the oven gas burner again.

Minute minder

Use it to set a countdown time.
First turn the Minute minder control knob (refer to "Product description") clockwise as far as it goes. Then turn it back to required time period value. A signal sounds after the time period is completed.
This function has no effect on the operation of the oven .

Hob - Helpful hints and tips

Energy savings

- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

⚠ **Warning!** Use pots and pans with bottom applicable to the dimension of burner.

Do not use cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

Burner	Diameters of cookware
Rapid	165 mm - 260 mm
Semi-rapid	140 mm - 240 mm
Auxiliary	120 mm - 180 mm

Use cookware with the bottom as thick and flat as possible.

Oven - Helpful hints and tips

⚠ **Warning!** Always close the oven door when you cook.

ⓘ Do not put baking trays, pots, etc. on the oven floor to prevent damage to the oven enamel.

Be careful when you remove or install the accessories to prevent damage to the oven enamel.

- The oven has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the oven floor.
- You can cook different dishes on two levels at the same time. Place the shelves on level 1 and 3.
- The oven is supplied with a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. This system allows to cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It reduces the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the oven door while cooking. To reduce condensation, run the oven for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.

Tips for Cooking/Baking

We recommend to use the lower temperature the first time. Stop the oven 5 minutes before the end of cooking time to use residual heat.

Thickness, material and color of the pan influence the result.

Cakes and pastries at different heights do not always brown equally at first. If this occurs, do not change the temperature setting. The differences equalize during the baking procedure.

Use heat-resistant ovenware to roast (please read the instructions of the manufacturer).

Large roasting joints can be roasted directly in the deep roasting pan or on the oven shelf above the deep roasting pan. (If present)

Roast lean meats in a roasting tin with a lid. This well keep the meat more succulent.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Cooking table

Food	Tray level	Preheating minutes	Oven thermostat knob position	Temperature	Cooking baking time (minutes)
Sponge cake in baking tray	2	10	2	175	15-25
Sponge cake in round cake-mould	2	10	2	175	30-40
Scones	2	10	3	220	20-30
Poppy seed roll	2	10	4	200	45-50
Meringue	2	10	1	155	45-50

Pizza

Food	Aluminium tray				Enamel tray			
	Shelf level	Preheating minutes	Oven thermostat position	Cooking time	Shelf level	Preheating minutes	Oven thermostat position	Cooking time
Pizza	2	10	5-6	25-35	2	10	20-30	5-6

Hob - Care and Cleaning

⚠ **Warning!** Switch the appliance off and let it cool down before you clean it.

⚠ **Warning!** For safety reasons, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

⚠ **Warning!** Do not use abrasive cleaners, steel wool pads or acids, they can cause damage to the appliance.

- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash it with warm soapy water.
- Stainless steel parts wash with water, and then dry with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof; they must be washed **by hand** .
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.
- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Oven - Care and Cleaning

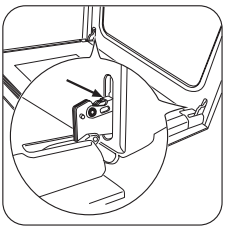
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent
- Clean the oven interior after each use. Thus you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories (with a soft cloth with warm water and cleaning agent) after each use and let them dry.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using an aggressive agents, sharp edged objects or dishwasher. It can destroy nonstick coating!

Cleaning the oven door

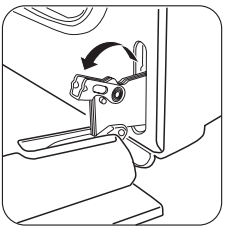
Before you clean the oven door, remove it from the oven.

⚠ **Warning!** Make sure that the glass panels are cool, before you clean the glass door. There is risk that the glass breaks.

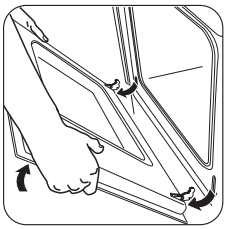
⚠ **Warning!** When the door glass panels are damaged or have scratches, the glass becomes weak and can break. To prevent this you must replace them. For more instructions, speak with your local Service Centre.



❶ Open the door fully and hold the two door hinges.



❷ Lift and turn the levers on the two hinges.



❸ Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove it from its seat. Place the door on a stable surface protected by a soft cloth.

Clean the glass panel with water and soap. Dry it carefully. When the cleaning procedure is completed, insert the oven door. To do so, do the steps in reverse.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

What to do if…

Problem	Possible cause	Remedy
The flame is blow out immediately after ignition	Thermocouple is not heated sufficient	After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.
The gas ring burns unevenly	Burner crown is blocked with food residues	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.
The oven does not heat up	The oven is not switched on	Switch on the oven
The oven does not heat up	The necessary settings are not set	Control the settings
Steam and condensation settle on the food and in the oven cavity	You left the dish in the oven for too long	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15-20 minutes after the cooking process ends

If you can not find a solution to the problem, refer to your dealer or the Service Force Centre.

Warning! Let a qualified electrician or competent person do repairs to the appliance.

Important! If you do not operate the appliance correctly, the visit from the Service Force Centre or dealer will not be free of charge, even during the warranty period.

If you can not find a solution to the problem, speak to your dealer or the Service Force Centre.

These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the rating plate (refer to "Product description")

- Model description .....
- Product number (PNC) .....
- Serial number (S.N.) .....

Hints for appliances with metal fronts:
If you open the door during or immediately after the baking or roasting procedure, steam can show on the glass.

Important! First read Safety chapter carefully.

⚠ **Warning!** Do not set the appliance on a base

Technical Data

Appliance class 2, sub class 1 and class 1.

Dimensions	
Height	850 mm
Width	550 mm

Dimensions	
Depth	550 mm
Oven capacity	49 l

Gas Category	II2E+3+
Gas Supply	G20/G25 20/25 mbar

Gas burners

Burner	Normal power kW	Reduced power kW	Type of gas	Pressure mbar	Inj. Diameter mm	Cons. m^3/h
Auxiliary burner	1,00	0,35	Natural Gas G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Natural Gas G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butane G30	28-30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propane G31	37	0,50	71,41
Semi-rapid burner	2,00	0,43	Natural Gas G20	20	0,96	-
	1,85	0,43	Natural Gas G25	25	0,96	-
	2,00	0,43	Butane G30	28-30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propane G31	37	0,71	142,83
Rapid burner	2,50	0,72	Natural Gas G20	20	1,10	-
	2,30	0,72	Natural Gas G25	25	1,10	-
	2,60	0,72	Butane G30	28-30	0,86	189,05
	2,60	0,72	Propane G31	37	0,86	185,68
Oven burner	2,60	1,00	Natural Gas G20	20	1,15	-
	2,40	1,00	Natural Gas G25	25	1,15	-
	2,60	1,00	Butane G30	28-30	0,80	218,14
	2,60	1,00	Propane G31	37	0,80	214,24

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm.
Auxiliary	29
Semi-rapid	32

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm.
Rapid	42
Oven	46

Gas Connection

Choose fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed.

Flexible nonmetal pipes connection

If it is possible to easily control the connection in its full area, you can use a flexible pipe. The flexible pipe must be tightly attached by clamps.

Installation: use the rubber pipe holder. Always engage the gasket. Then continue with the gas connection. The flexible pipe is prepared for apply when:

- it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
- it is no longer than 1500 mm;
- it shows no throttles;
- it is not subject to traction or torsion;
- it does not get in touch with cutting edges or corners;
- it can be easily examined in order to check its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

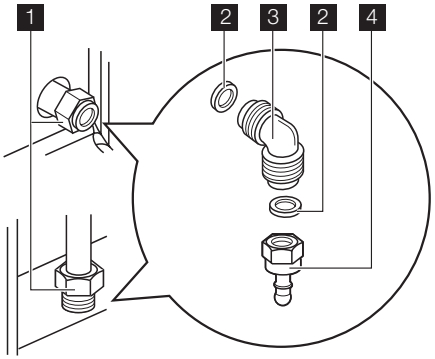
- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
- the fastening clamps are not rusted;
- expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

Important! When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, not a flame!

The gas supply ramp is on the rear side of the control panel.

⚠ **Warning! Before gas connection disconnect the mains plug from the mains socket or switch off the fuse in the fuse box. Close the primary valve of the gas supply.**



1 Gas connection point (only one point is applicable for appliance)
2 Gasket
3 Adjustable connection
4 LPG rubber pipe holder

ⓘ The appliance is set to default gas, to change the setting choose pipe holder No 4. Always use the gasket sealing

Injectors replacement

1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use.
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating label (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this label in the package of the injectors supplied with the appliance.

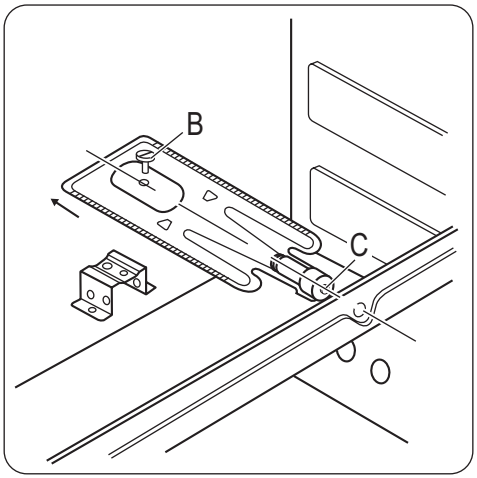
If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

Adjustment to different types of gas

⚠ **Warning!** Let only an authorized person do the adjustment to different types of gas.

ⓘ This appliance is for operation with natural gas. With the correct injectors, you can also operate it with liquid gas.
The gas rate is adjusted to suit.

Replacing the gas oven burner injector:



1. Remove the bottom plate of the oven cavity to get access to the gas oven burner.
2. Release the screw (**B**), which keep the gas oven burner in position.
3. Carefully push the oven burner backwards.
4. Replace the nozzle (**C**) with a No.10 socket spanner.
5. Assemble the gas oven burner in opposite sequence.
6. Replace the gas type sticker near the gas supply ramp with the one related to the new gas type.

⚠ **Warning!** A primary air adjustment of the gas oven burner is not necessary.

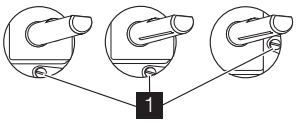
Control the flame. If the flame goes out, do the procedure from point 1 to point 5 again. There must be a small regular flame on the gas oven burner crown.

The manufacturer objects liability if you do not obey to this safety measures.

Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the control knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position. If you change from natural gas 20 mbar to liquid gas, fully tighten the adjustment screw in. If you change from liquid gas to natural gas 20 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn.



1 Minimum adjustment screw

5. Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

Disposal

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

Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

⚠ **Warning!** Your appliance should be made inoperable before it is disposed of, so that it does not constitute a danger.

To do this, take the mains plug from the socket and remove the mains cable from the appliance.

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 25
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 27
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 28
Table de cuisson - Utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 29
Four - Utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 30
Table de cuisson - Conseils utiles _ _ _ _ _ _ _ _ 30
Four - Conseils utiles _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 31
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ 32
Four - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 32
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ _ _ _ _ 33
Installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 34
Mise au rebut _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 37

Sous réserve de modifications

⚠ Consignes de sécurité

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une mauvaise installation et une utilisation impropre.

Sécurité des enfants et des personnes

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement. Risque de blessure.
- Le cas échéant, activez la fonction de verrouillage des touches ou la sécurité enfants. La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Avertissements importants

- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.

Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement. En cas d'incendie, mettez à l'arrêt l'appareil. **Essayez plutôt d'étouffer les flammes avec le couvercle du récipient,** n'utilisez jamais d'eau.
- L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales ou conformément aux instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.
- Ne forcez pas pour ouvrir la porte de l'appareil.
- Pendant l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient très chaud. Risque de brûlure. Munissez-vous toujours de gants pour introduire ou retirer les plats du four.
- Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson (Cuisson vapeur notamment) ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.

- Pour ne pas endommager l'émail et provoquer des décolorations :
  - ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four
  - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil
  - ne conservez pas d'aliments humides dans l'appareil
- N'utilisez pas cet appareil s'il est entré en contact avec de l'eau. N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont mouillées.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans l'appareil. Cela pourrait endommager l'émail.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne posez pas des casseroles instables ou au fond déformé sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement accidentel.
- Ne posez que des accessoires résistant à la chaleur dans le compartiment situé sous le four. **Ne stockez pas de matériaux inflammables à cet endroit.**
- Le couvercle (s'il est installé) protège de la poussière la surface, lorsqu'il est fermé, et recueille les éclaboussures de graisse, lorsqu'il est ouvert. **Ne l'utilisez pour rien d'autre. Avant de fermer le couvercle, attendez que l'appareil soit froid.**
- Assurez-vous toujours que la grille de ventillation située au centre du four sur la paroi arrière n'est pas obstruée, de manière à garantir une bonne ventilation de la cavité du four.

Entretien et nettoyage

- Avant de procéder au nettoyage, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché. Vérifiez que l'appareil est froid.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Lavez le four uniquement avec de l'eau savonneuse. Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez en aucun cas un produit de nettoyage sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances et sur la sonde du thermostat.
- Pendant le nettoyage par pyrolyse (si disponible), les salissures tenaces peuvent altérer la couleur de la surface.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si disponible).
- Faites attention lorsque vous remplacez l'ampoule du four. Risque de choc électrique !

Installation

- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation ne doivent être effectuées que par un professionnel agréé.
- L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recylage conforme et réglementaire, etc.).
- Si vous ne contactez pas une personne qualifiée et compétente, les éventuels dommages dus à une mauvaise installation ne seront pas couverts par la garantie.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
- Évitez d'installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (p.ex. rideaux, torchons, etc.).
- Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage.

- Cet appareil est lourd ! Faites attention lors de son déplacement. Utilisez des gants de protection. Ne tirez jamais l'appareil par la table de cuisson ou par la poignée de la porte du four.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- Attention ! Ne positionnez pas la cuisinière sur une plinthe supplémentaire ou un autre dispositif réhausseur. Ceci accroît le risque de basculement !

Raccordement au gaz

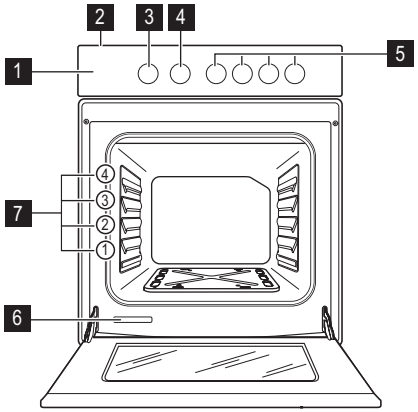
- Garantissez une bonne ventilation autour de l'appareil. Une mauvaise aération pourrait provoquer un manque d'oxygène.
- Assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil, indiqué sur la plaque signalétique, sont compatibles. Reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil".
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte aspirante).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. en augmentant la puissance de la ventilation mécanique, si elle existe.

Réparations

- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après-vente agréé. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange Certifiées Constructeur. Contactez votre service après-vente.

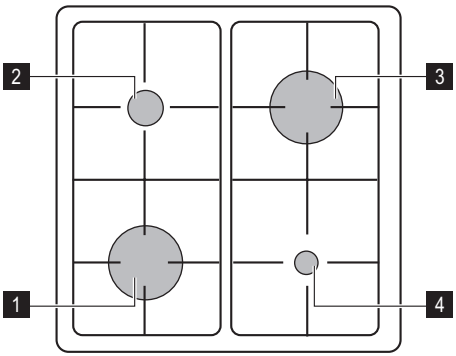
Description de l'appareil

Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Table de cuisson
3 Compte-minutes
4 Sélecteur de fonctions du four
5 Manettes de commande de la table de cuisson
6 Plaque signalétique
7 Glissières

Description de la table de cuisson



1 Brûleur rapide
2 Brûleur semi-rapide
3 Brûleur rapide
4 Brûleur auxiliaire

Accessoires

- **Lèchefrite**
  Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.
- **Plateau multi-usages**
  Pour gâteaux et biscuits.
- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Compartiment de rangement**
  Le compartiment de rangement est situé sous la cavité du four.
  Pour utiliser le compartiment, soulevez la porte avant inférieure puis tirez-la vers le bas.

⚠ **Avertissement** Le compartiment peut s'échauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.

Avant la première utilisation

ⓘ Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

⚠ **Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

⚠ **Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface.
Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Préchauffage

Sélectionnez une fonction quelconque et faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ à la température maximum, pour brûler les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal. L'odeur est émise par les résidus de fabrication. Veillez à bien aérer la pièce.

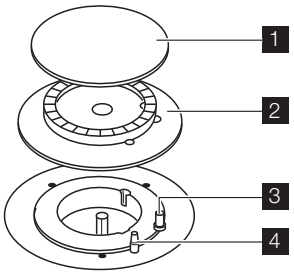
Sélecteur de fonctions

Symbole	Description
●	aucune arrivée de gaz / position Arrêt
🔥	arrivée de gaz maximale
🔥	arrivée de gaz minimale

Allumage du brûleur

⚠ **Avertissement** Soyez extrêmement prudent si un feu ouvert est installé dans la cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation abusive de la flamme

ⓘ Allumez toujours le brûleur avant de déposer les ustensiles de cuisson.



1 Chapeau de brûleur
2 Couronne de brûleur
3 Bougie d'allumage
4 Thermocouple

⚠ **Avertissement** Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.

ⓘ Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Pour allumer le brûleur :

1. Approchez la flamme du brûleur.
2. Appuyez sur la manette de commande correspondante pendant 10 secondes et tournez-la vers la gauche jusqu'au repère maximum 🔥 .
3. Maintenez la manette appuyée pendant environ 10 secondes ; cela permettra au thermocouple de chauffer. Si vous ne procédez pas de la sorte, l'arrivée de gaz s'interrompt.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez-la.

ⓘ Si, après quelques tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont dans la position correcte.

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .

⚠ **Avertissement** Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.

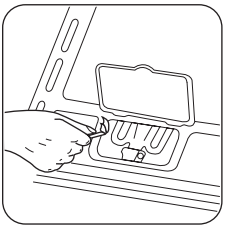
Manettes de commande

Symbole	Description
●	aucune arrivée de gaz / position Arrêt
8	arrivée de gaz maximale
1	arrivée de gaz minimale

Cuisson au four

Allumage du brûleur du four à gaz :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Soulevez le petit couvercle.
3. Approchez une flamme du brûleur.
4. Au même moment, appuyez sur le sélecteur de fonctions du four et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la température maximale.
5. Une fois que la flamme est allumée, maintenez le sélecteur de fonctions appuyé pendant une quinzaine de secondes.



Après l'allumage :

1. Relâchez le sélecteur de fonctions du four.
2. Fermez le petit couvercle et la porte du four.
3. Tournez le sélecteur de fonctions sur la température souhaitée.

Dispositif de sécurité du four :

Le four à gaz est équipé d'un thermocouple de sécurité. Si la flamme s'éteint, le thermocouple coupe l'arrivée de gaz.

Si le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint accidentellement :

1. Tournez-le sélecteur de fonctions du four sur la position d'arrêt.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Minuteur

Utilisez cette fonction pour régler le minuteur.
La manette doit d'abord être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale (veuillez vous reporter au chapitre "Description de l'appareil"), puis dans le sens inverse jusqu'à la durée souhaitée. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.
Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four .

Table de cuisson - Conseils utiles

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

Avertissement Utilisez des plats et casseroles dont le fond correspond à la taille du brûleur utilisé.
N'utilisez pas de plats et casseroles dont le fond déborde de la plaque de cuisson.

Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson
Rapide	165 mm - 260 mm
Semi-rapide	140 mm - 240 mm
Auxiliaire	120 mm - 180 mm

Choisissez un récipient à fond aussi plat et épais que possible.

⚠ **Avertissement** Fermez toujours la porte du four pendant la cuisson.

ⓘ Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

ⓘ Faites attention à ne pas endommager l'émail du four lorsque vous enlevez ou installez des accessoires.

- Le four dispose de quatre gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum.
- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Conseils de cuisson

Nous vous recommandons d'utiliser la température la plus basse lors de la première utilisation.
Mettez à l'arrêt le four cinq minutes avant la fin du temps de cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.
L'épaisseur, la matière et la couleur des récipients influent sur le résultat.
Les gâteaux placés sur plusieurs niveaux peuvent commencer par brunir avec une rapidité différente. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.
Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
Vous pouvez cuire les gros rôtis directement sur la grille en plaçant la lèchefrite au-dessous. (si le four en est équipé)
Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie de couvercle. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.
Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Tableau de cuisson

Aliment	Niveau d'enfournement	Minutes de préchauffage	Position du thermostat	Température	Temps de cuisson (minutes)
Gâteau de Savoie sur plateau multi-usages	2	10	2	175	15-25
Gâteau de Savoie dans moule à gâteau rond	2	10	2	175	30-40
Scones	2	10	3	220	20-30

Aliment	Niveau d'enfournement	Minutes de préchauffage	Position du thermostat	Température	Temps de cuisson (minutes)
Biscuit roulé aux graines de pavot	2	10	4	200	45-50
Meringue	2	10	1	155	45-50

Pizzas

Aliment	Plaque de cuisson en aluminium				Plaque de cuisson en émail			
	Gradin	Minutes de préchauffage	Position du thermostat	Temps de cuisson	Gradin	Minutes de préchauffage	Position du thermostat	Temps de cuisson
Pizzas	2	10	5-6	25-35	2	10	20-30	5-6

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Avant chaque opération de nettoyage, mettez l'appareil à l'arrêt et laissez-le refroidir.

⚠ **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ **Avertissement** N'utilisez pas de produits abrasifs, d'objet tranchant ou pointu ou d'éponge à face abrasive, ce qui risquerait d'endommager l'appareil.

- Lavez les parties émaillées, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Lavez les parties en acier inox à l'eau en prenant soin de bien les sécher avec un chiffon doux.
- Les grilles de table **ne sont pas** lavables au lave-vaisselle ; elles doivent être lavées **à la main** .
- Assurez-vous après le nettoyage que les grilles de table sont bien en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des grilles de table sont au centre des brûleurs.
- **Veillez à ne pas endommager la surface de la table de cuisson lorsque vous remettez les grilles de support en place.**

Après le nettoyage, séchez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux.

Four - Entretien et nettoyage

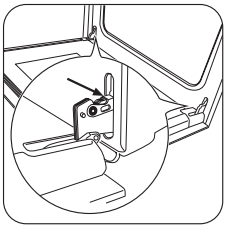
- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionné d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyage de la porte du four

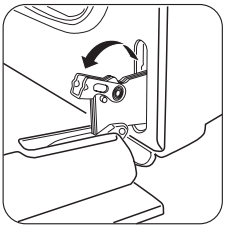
Avant de nettoyer la porte du four, nous vous conseillons d'extraire celle-ci du four.

⚠ **Avertissement** Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

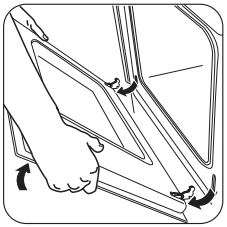
⚠ **Avertissement** Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.



❶ Ouvrez complètement la porte.



❷ Relevez complètement le levier de serrage aux deux charnières de la porte.



❸ Fermez la porte du four jusqu'à atteindre la première position de résistance (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement. Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse Séchez-la soigneusement.
Une fois le nettoyage terminé, replacez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

ⓘ **Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :** Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.
N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage	Le thermocouple n'est pas chauffé suffisamment	Continuez à appuyer sur le bouton d'allumage pendant environ 5 secondes après l'apparition de la flamme.

Anomalie	Cause possible	Solution
Les flammes ne sont pas uniformes	La couronne du brûleur est bouchée par des résidus d'aliments	Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché et que des résidus d'aliments ne sont pas collés sur la couronne du brûleur.
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas en fonctionnement	Mettez le four en fonctionnement
Le four ne chauffe pas	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans le four	Le plat est resté trop longtemps au four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four au-delà de 15 à 20 minutes

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le Service Après-vente.

⚠ **Avertissement** Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

Important En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, le recours au technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur sera facturé même si l'appareil est encore sous garantie.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au Service Après-vente.

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée : Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sur l'appareil (reportez-vous au chapitre "Description de l'appareil")

- Désignation du modèle...
- Référence produit (PNC)...
- Numéro de série (S-No.)...

ⓘ **Remarque concernant les appareils avec une façade en métal :**

La porte froide de l'appareil peut provoquer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

Installation

Important Lisez d'abord attentivement les Avertissements.

⚠ **Avertissement** N'installez pas l'appareil sur un socle

Caractéristiques techniques

Appareil classe 2, sous-classe 1 et classe 1.

Dimensions	
Hauteur	850 mm

Dimensions	
Largeur	550 mm
Profondeur	550 mm
Capacité du four	49 l

Type de gaz	II2E+3+
Arrivée de gaz	G20/G25 20/25 mbar

Brûleurs

Brûleur	Puissance normale kW	Puissance réduite kW	Type de gaz	Pression mbar	Diamètre inj. mm	Cons. m 3/h
Brûleur auxiliaire	1,00	0,35	Gaz naturel G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Gaz naturel G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butane G30	28-30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propane G31	37	0,50	71,41
Brûleur semi-rapide	2,00	0,43	Gaz naturel G20	20	0,96	-
	1,85	0,43	Gaz naturel G25	25	0,96	-
	2,00	0,43	Butane G30	28-30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propane G31	37	0,71	142,83
Brûleur rapide	2,50	0,72	Gaz naturel G20	20	1,10	-
	2,30	0,72	Gaz naturel G25	25	1,10	-
	2,60	0,72	Butane G30	28-30	0,86	189,05
	2,60	0,72	Propane G31	37	0,86	185,68
Brûleur du four	2,60	1,00	Gaz naturel G20	20	1,15	-
	2,40	1,00	Gaz naturel G25	25	1,15	-
	2,60	1,00	Butane G30	28-30	0,80	218,14
	2,60	1,00	Propane G31	37	0,80	214,24

Diamètre de la vis de réglage

Brûleur	Ø de la vis de réglage en 1/100 mm.
Auxiliaire	29
Semi-rapide	32
Rapide	42
Four	46

Raccordement au gaz

Choisissez des raccords fixes ou utilisez un tuyau flexible en acier inox conforme aux normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des pièces en mouvement et à ce qu'ils ne soient pas écrasés.

Raccordement des tuyaux flexibles non métalliques

S'il est possible d'inspecter le tuyau sur toute sa longueur, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être étroitement fixé avec des colliers de serrage.

Installation : utilisez le porte-flexible en caoutchouc. Intercalez toujours un joint d'étanchéité. Puis poursuivez votre raccordement au gaz. Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible lorsque :

- le tuyau ne doit pas atteindre une température supérieure à celle de la pièce, supérieure à 30°C ;
- il ne doit pas dépasser la longueur maximum de 1,50 m ;
- il ne comporte aucun régulateur ;
- il ne doit pas subir de contraintes de traction ou de torsion ;
- il ne doit pas entrer en contact avec des corps coupants et des arêtes vives ;
- il doit pouvoir être facilement inspecté pour vérifier son état.

Le contrôle de la préservation du tuyau consiste à vérifier ce qui suit :

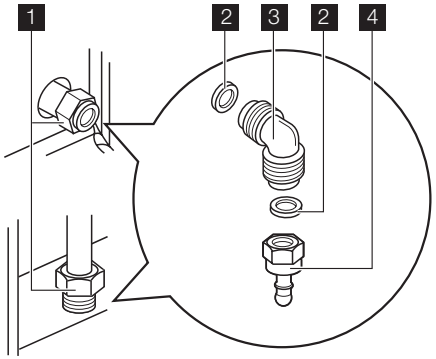
– le tuyau ne présente pas de fissures, de coupures, de traces de brûlure aux deux extrémités et sur toute la longueur ;
– le matériau n'est pas durci mais présente une élasticité correcte ;
– les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
– la date de validation n'est pas dépassée.

Si vous constatez un ou plusieurs de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, remplacez-le.

Important Après l'installation, vérifiez l'étanchéité de chaque raccord. Avec une solution savonneuse, pas une flamme !

La rampe d'alimentation en gaz se trouve derrière le bandeau de commande.

⚠ **Avertissement Avant le raccordement du gaz, débranchez l'appareil de la prise murale ou coupez le courant au disjoncteur de l'habitation. Fermez le robinet principal d'arrivée de gaz.**



1 Point de raccordement du gaz (un seul point est utilisé pour cet appareil)
2 Joint
3 Raccord réglable
4 Embout pour flexible GPL en caoutchouc

ⓘ L'appareil est réglé en usine pour l'utilisation du gaz par défaut ; pour modifier les réglages, choisissez un embout n° 4 pour le flexible de gaz. Utilisez toujours le joint.

Remplacement des injecteurs

1. Enlevez les grilles de table.
2. Enlevez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec un clé à douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau type de gaz utilisé.
4. Montez les injecteurs en suivant la procédure inverse.
5. Remplacez l'étiquette signalétique (située à proximité du tuyau d'arrivée du gaz) par l'étiquette correspondant au nouveau type de gaz. Vous trouverez cette étiquette dans la pochette d'injecteurs fournie avec l'appareil.

Si la pression du gaz est modifiable ou différente de la pression nécessaire, vous devrez installer un adaptateur de pression approprié sur le tuyau de gaz.

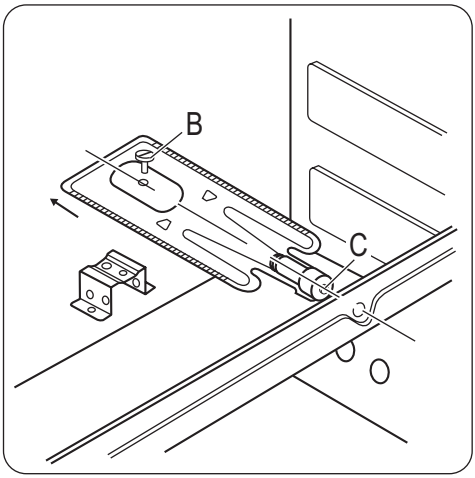
Adaptation à différents types de gaz

⚠ **Avertissement** Demandez à un personnel autorisé d'effectuer les opérations nécessaires pour passer de l'utilisation d'un gaz à un autre.

ⓘ Cet appareil est conçu pour fonctionner au gaz naturel.

Il peut aussi fonctionner avec du gaz liquide à condition d'installer les injecteurs corrects.
Le débit de gaz doit être adapté.

Remplacement de l'injecteur du brûleur du four à gaz :



1. Retirez la sole de la cavité du four pour accéder au brûleur.
2. Dévissez la vis (**B**), qui maintient le brûleur du four à gaz en place.

3. Poussez avec précaution le brûleur vers l'arrière.
4. Remplacez l'injecteur (C) avec une clé à douille n° 10.
5. Remontez le brûleur du four à gaz en procédant dans le sens inverse du retrait.
6. Remplacez l'étiquette du type de gaz (près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle adaptée au nouveau type de gaz.

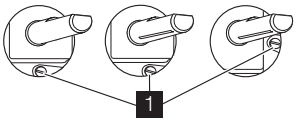
⚠ **Avertissement** Le réglage d'air primaire du brûleur n'est pas nécessaire.

Contrôlez la flamme. Si la flamme s'éteint, recommencez la procédure du point 1 au point 5. La couronne du brûleur du four à gaz doit présenter une petite flamme régulière.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces consignes de sécurité.

Réglage du débit minimum

Pour régler le débit minimum des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette sur la position minimum.
3. Retirez la manette de commande.
4. Avec un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage. Pour une conversion de 20 mbar de gaz naturel en gaz liquide, serrez à fond la vis de réglage. Pour une conversion de gaz liquide en 20 mbar de gaz naturel, dévissez d'environ 1/4 de tour la vis de réglage.



1 Vis de réglage du débit minimum

5. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximum à la position minimum.

Mise au rebut

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Eliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

⚠ **Avertissement** Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.
Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.

Inhalt

Sicherheitshinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Gerätebeschreibung _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 40
Vor der ersten Inbetriebnahme _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 41
Kochfeld - Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 42
Backofen - Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 43
Kochfeld - Hilfreiche Hinweise und Tipps _ _ _ _ _ 43
Backofen - Hilfreiche Hinweise und Tipps _ _ _ _ _ 44
Kochfeld - Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 45
Backofen - Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 45
Was tun, wenn … _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 46
Gerät aufstellen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 47
Entsorgung _ 50

Änderungen vorbehalten

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen Weiterverkauf des Geräts oder einen späteren Umzug auf. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit den Bedienungs- und Sicherheitshinweisen gut vertraut sein.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

Sicherheit von Kindern

- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unerfahrenheit und Unkenntnis können das Gerät bedienen, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden. Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder die Gefahr irreversibler Gesundheitsschäden.
- Wenn das Gerät über eine Einschaltsperre oder Tastensperre verfügt, nutzen Sie diese. Sie verhindern damit, dass kleine Kinder oder Haustiere das Gerät versehentlich einschalten können.

Allgemeine Sicherheit

- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

Einsatzbereich

- Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät bei Feuer aus. **Löschen Sie das Feuer mit einem Pfannendeckel** , aber niemals mit Wasser.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keine Mängel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Üben Sie keinen Druck auf die Gerätetür aus.
- Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Benutzen Sie zum Einschieben oder Herausnehmen von Kochgeschirr oder Zubehör immer Ofenhandschuhe.
- Stellen Sie sich nie direkt vor das Gerät, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen (besonders beim Dampfgaren). Lassen Sie zunächst Dampf und Hitze entweichen.
- So vermeiden Sie Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung:
  - Stellen Sie nichts direkt auf den Boden des Geräts und legen Sie es nicht mit Alufolie aus
  - Geben Sie niemals heißes Wasser direkt in das Gerät
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Gerät stehen
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nass oder mit Wasser in Kontakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

- Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Gerät stehen. Die Feuchtigkeit könnte das Email schädigen oder sich im Gerät niederschlagen.
- Stellen Sie entflammbare Flüssigkeiten, entflammbares Material oder Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Alufolie), nicht in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Verformte oder nicht standsichere Töpfe dürfen nicht auf den Brennern verwendet werden, da sie umkippen und Unfälle verursachen können.
- Im Geschirrwagen unter dem Backofen kann ausschließlich hitzebeständiges Zubehör gelagert werden. **Lagern Sie dort keine brennbaren Materialien.**
- Die Abdeckung (falls vorhanden) soll das Ansammeln von Staub verhindern, wenn sie geschlossen ist, und Spritzer abfangen, wenn sie geöffnet ist. **Benutzen Sie sie für keinen anderen Zweck. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist ist, bevor Sie die Abdeckung schließen.**
- Stellen Sie sicher, dass der Dampf aus dem Backofen über den hinten mittig im Kochfeld liegenden Kanal ungehindert nach oben entweichen kann.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit Wasser und Spülmittel. Scharfe Gegenstände, Scheuermittel, Scheuerschwämme und Fleckentferner können das Gerät beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder einem Hochdruckreiniger.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder metallenen Reinigungsschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden, so dass die Glasscheibe bricht.
- Warten Sie mit dem Reinigen, bis die Glasscheiben abgekühlt sind. Andernfalls besteht das Risiko, dass die Scheiben brechen.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Falls die Glasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt und die Scheiben können brechen. In diesem Fall müssen sie ausgetauscht werden. Weitere Informationen dazu erhalten Sie beim Kundendienst.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie die Angaben des Herstellers. Sprühen Sie nichts auf den Fettfilter (falls vorhanden), die Heizelemente und den Thermostatsensor.
- Bei der Pyrolysereinigung (falls vorhanden) können hartnäckige Verunreinigungen die Oberfläche verfärben.
- Reinigen Sie nicht die Katalyse-Beschichtung (falls vorhanden).
- Gehen Sie beim Austauschen der Backofenlampe vorsichtig vor. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Installation

- Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle installiert, angeschlossen oder repariert werden.
- Halten Sie unbedingt alle Gesetze, Verordnungen, Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit und/oder Sicherheit von Gasinstallationen usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden!
- Bei einem Verstoß gegen die Installationsanweisungen entfällt im Schadensfall der Garantieanspruch.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht entflammbarer Materialien (z. B. Vorhängen, Geschirrtüchern usw.)
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.
- Dieses Gerät ist schwer. Vorsicht beim Transport! Tragen Sie immer Sicherheitshandschuhe. Ziehen Sie das Gerät nie am Griff oder am Kochfeld.
- Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!
- Wichtig! Stellen Sie den Herd nicht auf einen zusätzlichen Sockel oder eine höhenvergrößernde Vorrich-

tung. Dadurch würde sich das Kipprisiko für das Gerät erhöhen!

Gasanschluss

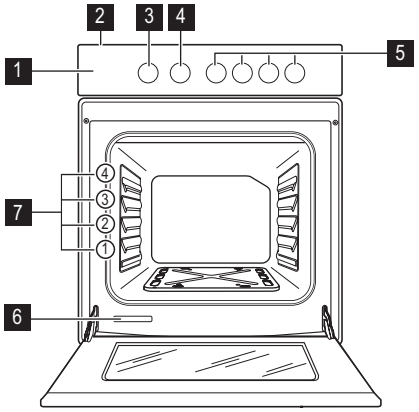
- Achten Sie auf eine gute Belüftung um das Gerät. Unzureichende Belüftung kann zu Sauerstoffmangel führen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Gasversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart übereinstimmt. Sehen Sie dazu im Kapitel "Gerätebeschreibung" nach.
- Das Gerät ist nicht an eine Abluftanlage angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit sollte den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung geschenkt werden.
- Beim Gebrauch eines Gaskochgeräts entstehen in dem Raum, in dem das Gerät installiert wurde, Wärme und Feuchtigkeit. Achten Sie auf eine gute Belüftung in der Küche: Bringen Sie natürliche Belüftungsöffnungen an oder installieren Sie eine mechanische Absauganlage (Abzugshaube).
- Bei längerer, intensiver Benutzung des Gerätes ist eine zusätzliche Belüftung erforderlich (Öffnen eines Fensters oder Erhöhen der Absaugleistung der Abzugshaube).

Kundendienst

- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Wenden Sie sich dafür an eine autorisierte Kundendienststelle.

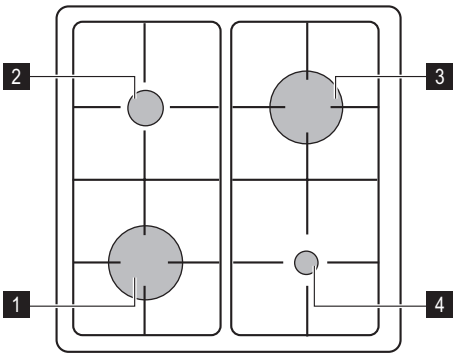
Gerätebeschreibung

Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Kochfeld
3 Kurzzeitwecker
4 Schalter für die Backofenfunktionen
5 Bedienknöpfe des Kochfelds
6 Typenschild
7 Auszüge

Ausstattung des Kochfelds



1 Starkbrenner
2 Normalbrenner
3 Starkbrenner
4 Hilfsbrenner

Zubehör

- **Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen
- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Fach für Koch- und Backutensilien**
  Unterhalb des Garraums befindet sich ein Fach für Koch- und Backutensilien.
  Wenn Sie das Fach nutzen möchten, heben Sie die untere Fronttür an und ziehen sie dann nach unten.

⚠ **Warnung!** Dieses Fach kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Vor der ersten Inbetriebnahme

ⓘ Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und außen am Backofen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie das Typenschild nicht.

⚠ **Vorsicht!** Fassen Sie zum Öffnen der Backofentür den Griff immer in der Mitte an.

Erstes Reinigen

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung.

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche kann beschädigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Aufheizen

Stellen Sie eine Backofen-Funktion ein und wählen Sie die maximale Temperatur. Lassen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang in Betrieb, damit alle Rückstände im Innenraum vollständig verbrennen. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Während dieser Zeit kann es zu einer Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

Bedienknöpfe

Symbol	Beschreibung
●	Keine Gaszufuhr/Gerät ausgeschaltet
🔥	Maximale Gaszufuhr
🔥	Mindest-Gaszufuhr

Zünden des Brenners

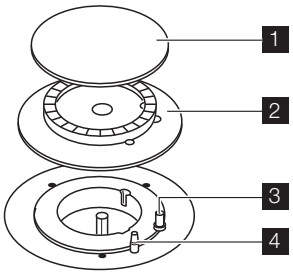
⚠ **Warnung!** Bei offenem Feuer in der Küche ist größte Vorsicht geboten. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen zum Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

ⓘ Zünden Sie immer erst den Brenner, bevor Sie ein Kochgefäß darauf stellen.

So zünden Sie den Brenner:

1. Halten Sie die Flamme nahe an den Brenner.
2. Drücken Sie den entsprechenden Bedienknopf 10 Sekunden lang und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position mit maximaler Gaszufuhr 🔥 .
3. Halten Sie den Knopf etwa 10 Sekunden lang gedrückt, so dass sich das Thermoelement erwärmt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
4. Wenn die Flamme gleichmäßig brennt, stellen Sie sie auf die gewünschte Stufe ein.

ⓘ Lässt sich der Brenner auch nach einigen Versuchen nicht zünden, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der dazugehörige Deckel korrekt sitzen.



1 Brennerdeckel
2 Brennerkrone
3 Zündkerze
4 Thermoelement

⚠ **Warnung!** Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los und drehen ihn in die Ausschaltposition. Warten Sie dann mindestens eine Minute lang, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

ⓘ Falls der Brenner unbeabsichtigt erlischt, drehen Sie den Schalter in die Ausschaltposition, warten Sie mindestens 1 Minute und versuchen Sie, den Brenner dann erneut zu zünden.

Ausschalten des Brenners

Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Schalter auf die Position mit dem Symbol ● .

⚠ **Warnung!** Drehen Sie die Flamme immer zuerst zurück oder schalten Sie sie aus, bevor Sie den Topf herunternehmen.

Backofen - Täglicher Gebrauch

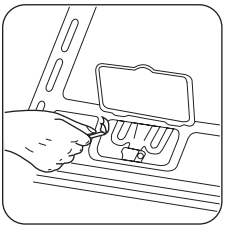
Bedienknöpfe

Symbol	Beschreibung
●	Keine Gaszufuhr/Gerät ausgeschaltet
8	Maximale Gaszufuhr
1	Mindest-Gaszufuhr

Verwendung des Gasofens

Zündung des Backofenbrenners:

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Öffnen Sie die kleine Klappe.
3. Halten Sie eine Flamme in die Nähe des Backofenbrenners.



4. Drücken Sie gleichzeitig den Schalter für die Backofenfunktionen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die maximale Temperatur.
5. Wenn die Flamme zündet, halten Sie den Schalter für die Backofenfunktionen ca. 15 Sekunden lang gedrückt.

Nach der Zündung:

1. Lassen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen los.
2. Schließen Sie die kleine Klappe und die Backofentür.
3. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Temperatur.

Backofensicherheitsvorrichtung:

Der Gasofen ist mit einem Thermoelement ausgestattet. Dieses stoppt die Gaszufuhr, wenn die Flamme erlischt.

ⓘ Wenn der Backofenbrenner nicht zündet oder versehentlich erlischt:

1. Lassen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen los und drehen Sie ihn in die Position "Off".
2. Öffnen Sie die Backofentür.
3. Versuchen Sie nach einer Minute erneut, den Backofenbrenner zu zünden.

Kurzzeitwecker

Benutzen Sie diese Funktion zum Einstellen einer Kurzzeit.
Drehen Sie den Schalter für den Kurzzeitwecker im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (siehe "Produktbeschreibung"). Drehen Sie ihn danach zurück auf die gewünschte Zeitdauer. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal.
Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb .

Kochfeld - Hilfreiche Hinweise und Tipps

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr möglichst mit einem Deckel ab.
- Drehen Sie, sobald die Kochflüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Siedetemperatur aufrecht erhalten wird.

⚠ **Warnung!** Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser zum verwendeten Brenner passt.
Die Flammen dürfen nicht über die Ränder des Topfbodens hinaus brennen.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Starkbrenner	165 mm - 260 mm
Normalbrenner	140 mm - 240 mm
Hilfsbrenner	120 mm - 180 mm

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und eben wie möglich sein.

⚠ **Warnung!** Schließen Sie beim Braten oder Backen immer die Backofentür.

ⓘ Stellen Sie keine Backbleche, Töpfe usw. auf den Boden des Backofens, um Beschädigungen der Emailbeschichtung zu verhindern.

ⓘ Gehen Sie beim Entfernen oder Einsetzen des Zubehörs vorsichtig vor, um die Emailbeschichtung des Ofens nicht zu beschädigen.

- Der Backofen hat vier Einschubebenen. Zählen Sie die Einschubebenen vom Boden aus.
- Sie können verschiedene Gerichte auf zwei Einschubebenen gleichzeitig garen oder backen. Setzen Sie die Bleche in die Einschubebenen 1 und 3 ein.
- Der Backofen ist mit einem speziellen Umluft- und Dampfsystem ausgestattet. Dieses System ermöglicht das Garen mit Dampf; die Speisen werden innen zart und außen knusprig. Die Gardauer und der Energieverbrauch werden dabei außerdem erheblich reduziert.
- Feuchtigkeit kann sich im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stellen Sie sich nie direkt vor das Gerät, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen. Um Kondensation zu verringern, heizen Sie bitte den leeren Backofen immer 10 Minuten vor dem Beginn des Garens vor.
- Wischen Sie Kondenswassertropfen nach jeder Benutzung des Geräts weg.

Tipps zum Braten/Backen

Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen.
Schalten Sie den Backofen 5 Minuten vor dem Ende der Garzeit aus, um die Restwärme auszunutzen.
Das Ergebnis hängt von Dicke, Material und Farbe des Brat- und Backgeschirrs ab.
Höhenunterschiede des Backgutes können zu Anfang zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie die Temperatureinstellung in diesem Fall nicht. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.
Verwenden Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers).
Große Bratenstücke können direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost über der Fettpfanne gebraten werden. (sofern vorhanden)
Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.

Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art, Menge und Konsistenz des Gargutes ab.
Überprüfen Sie die Leistung zu Beginn des Garens. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizstufe, Garzeit usw.) für Ihre Brat- und Backformen und Ihre persönlichen Rezepte und Mengen heraus, wenn Sie das Gerät benutzen.

Kochtabelle

Speise	Einschubebene	Vorheizdauer in Minuten	Temperaturstufe des Backofens	Temperatur	Brat-/Backzeit (Minuten)
Biskuit auf Backblech	2	10	2	175	15-25
Biskuit in der runden Kuchenform	2	10	2	175	30-40
Teegebäck	2	10	3	220	20-30
Mohnrolle	2	10	4	200	45-50
Baiser	2	10	1	155	45-50

Pizza

Speise	Aluminiumblech				Emailblech			
	Einschub-ebene	Vorheiz-dauer in Minuten	Tem-peratur-stufe des Back-ofens	Gardauer	Einschub-ebene	Vorheiz-dauer in Minuten	Tempera-turstufe des Back-ofens	Gardauer
Pizza	2	10	5-6	25-35	2	10	20-30	5-6

Kochfeld - Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

⚠ **Warnung!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

⚠ **Warnung!** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolleschwämmchen oder Säuren. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

- Reinigen Sie emaillierte Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel darin.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch.
- Die Topfträger sind **nicht** spülmaschinenfest, sie müssen **von Hand** gespült werden.
- Achten Sie darauf, die Topfträger nach dem Spülen wieder korrekt zu platzieren.
- Achten Sie darauf, die Arme der Topfträger um die Brenner zu zentrieren, damit die Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- **Gehen Sie sehr vorsichtig vor, wenn Sie die Topfträger wieder einsetzen, damit es nicht zu Schäden am Kochfeld kommt.**

Trocknen Sie das Gerät nach dem Reinigen mit einem weichen Tuch.

Backofen - Reinigung und Pflege

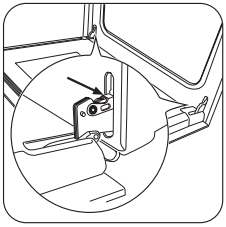
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Zubehörteile mit einem weichen Tuch, das mit warmem Wasser und Reinigungsmittel angefeuchtet wurde, und lassen Sie sie trocknen.
- Reinigen Sie Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler. Die Antihaftbeschichtung kann zerstört werden!

Reinigung der Backofen-Tür

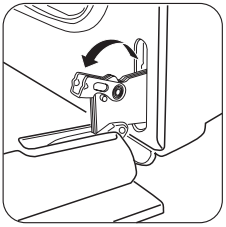
Bauen Sie die Backofen-Tür aus, bevor Sie mit ihrer Reinigung beginnen.

⚠ **Warnung!** Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben vor dem Reinigen ganz abgekühlt sind. Im anderen Fall besteht das Risiko, dass die Scheiben brechen.

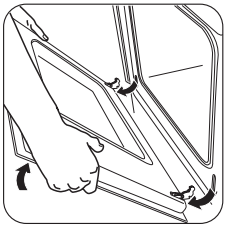
⚠ **Warnung!** Falls die Glasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, ist die Struktur des Glases beeinträchtigt und die Scheibe kann brechen. In diesem Fall müssen sie ersetzt werden. Wenden Sie sich für weitere Informationen bitte an Ihren Kundendienst.



❶ Klappen Sie die Tür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



❷ Klappen Sie die Klemmhebel an den beiden Türscharnieren nach vorne.



❸ Schließen Sie die Backofen-Tür bis zur ersten Raststellung (halbe Stellung). Ziehen Sie sie dann nach vorn aus der Halterung. Legen Sie die Tür auf eine weiche, ebene Unterlage.

Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.
Setzen Sie nach der Reinigung die Backofen-Tür wieder ein. Führen Sie dazu die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Geräte aus Edelstahl oder Aluminium:
Reinigen Sie die Backofen-Tür nur mit einem nassen Schwamm. Trocknen Sie sie hinterher mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie nie Stahlwolle, ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel, die die Oberfläche des Backofens beschädigen können. Reinigen Sie die Bedienblende des Ofens ebenso vorsichtig.

Was tun, wenn …

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden	Das Thermoelement wird nicht ausreichend erhitzt	Halten Sie den Schalter nach dem Zünden der Flamme etwa 5 Sekunden lang gedrückt.
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig	Speisereste an der Brennerkrone	Stellen Sie sicher, dass die Hauptdüse nicht blockiert und die Brennerkrone frei von Speiseresten ist.
Der Backofen heizt nicht auf	Der Backofen ist nicht eingeschaltet	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen	Kontrollieren Sie die Einstellungen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Backofen nieder	Sie haben die Speisen zu lange im Backofen stehen lassen	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder Kundendienst.

⚠ **Warnung!** Lassen Sie die Reparatur des Geräts von einem qualifizierten Elektriker oder einem Fachmann ausführen.

Wichtig! Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch des Kundendienstes oder Händlers eine Gebühr an.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Kundendienst.

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit man Ihnen schnell und korrekt helfen kann: Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild (siehe "Produktbeschreibung")

- Modellbezeichnung .....
- Produkt-Nummer (PNC) .....
- Serien-Nummer (S No.) .....

ⓘ **Hinweis für Geräte mit Metallfront:**
Wenn Sie die Tür während oder unmittelbar nach dem Back- oder Bratvorgang öffnen, kann das Türglas beschlagen.

Gerät aufstellen

Wichtig! Lesen Sie zunächst das Kapitel mit den Sicherheitshinweisen genau durch.

⚠ **Warnung!** Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf

Technische Daten

Geräteklasse 2, Unterklasse 1 und Klasse 1.

Abmessungen	
Höhe	850 mm

Abmessungen	
Breite	550 mm
Tiefe	550 mm
Backofenkapazität	49 l

Gaskategorie	II2E+3+
Gasversorgung	G20/G25 20/25 mbar

Gasbrenner

Brenner	Normale Leistung kW	Reduzierte Leistung kW	Art des Gases	Druck mbar	Düsen. Durchmesser mm	Kons. m^3/Std
Hilfsbrenner	1,00	0,35	Erdgas G20	20	0,70	-
	0,95	0,35	Erdgas G25	25	0,70	-
	1,00	0,35	Butan G30	28-30	0,50	72,71
	1,00	0,35	Propan G31	37	0,50	71,41
Normalbrenner	2,00	0,43	Erdgas G20	20	0,96	-

Brenner	Normale Leistung kW	Reduzierte Leistung kW	Art des Gases	Druck mbar	Düsen. Durchmesser mm	Kons. m^3/Std
	1,85	0,43	Erdgas G25	25	0,96	-
	2,00	0,43	Butan G30	28-30	0,71	145,43
	2,00	0,43	Propan G31	37	0,71	142,83
Starkbrenner	2,50	0,72	Erdgas G20	20	1,10	-
	2,30	0,72	Erdgas G25	25	1,10	-
	2,60	0,72	Butan G30	28-30	0,86	189,05
	2,60	0,72	Propan G31	37	0,86	185,68
Backofenbrenner	2,60	1,00	Erdgas G20	20	1,15	-
	2,40	1,00	Erdgas G25	25	1,15	-
	2,60	1,00	Butan G30	28-30	0,80	218,14
	2,60	1,00	Propan G31	37	0,80	214,24

Brenner	Ø Bypassschraube in 1/100 mm.
Hilfsbrenner	29
Normalbrenner	32
Starkbrenner	42
Backofen	46

Gasanschluss

Wählen Sie einen Festanschluss oder einen flexiblen Edelstahlschlauch, der den geltenden Vorschriften entspricht. Achten Sie bei einem flexiblen Metallschlauch darauf, dass dieser nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommen und nicht eingeklemmt werden kann.

Flexible Verbindung mittels Nicht-Metall-Schlauch

Wenn die Verbindung über die gesamte Strecke problemlos zu kontrollieren ist, können Sie einen flexiblen Schlauch verwenden. Der flexible Schlauch muss mithilfe von Klammern sicher befestigt werden.

Installation: Verwenden Sie den Gummischlauchhalter. Bringen Sie immer die Dichtungsmanschette an. Schließen Sie ihn dann an die Gasversorgung an. Ein flexibler Schlauch kann verwendet werden:

– wenn er sich nicht über die Raumtemperatur bzw. über 30 °C hinaus erhitzen kann,
– wenn er höchstens 1.500 mm lang ist,
– wenn er keine Verengungen aufweist,
– wenn er keinen Zug- oder Torsionskräften ausgesetzt ist,
– wenn er nicht mit scharfen Kanten oder Ecken in Berührung kommen kann,
– wenn sich sein Zustand problemlos überprüfen lässt.

Im Rahmen der Überprüfung muss der flexible Schlauch auf Folgendes hin kontrolliert werden:

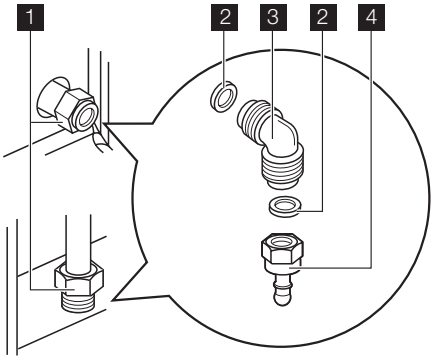
– Er darf an beiden Enden und auf ganzer Länge keine Brüche, Risse oder Brandspuren aufweisen.
– Das Material darf nicht verhärtet, sondern muss ordnungsgemäß elastisch sein.
– Die Halteklammern dürfen nicht angerostet sein.
– Die Haltbarkeitsdauer darf nicht überschritten sein.

Ist ein Defekt zu erkennen, reparieren Sie den Schlauch nicht, sondern tauschen Sie ihn aus.

Wichtig! Vergewissern Sie sich nach der Installation, dass die Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie dazu Seifenwasser, keine offene Flamme!

Der Gasanschluss befindet sich an der Rückseite des Bedienfelds.

⚠ **Warnung! Bevor Sie das Gerät an die Gasversorgung anschließen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung aus. Schließen Sie das Hauptventil der Gasversorgung.**



1 Gasanschlussstelle (nur eine pro Gerät)
2 Manschette
3 Verstellbares Verbindungsstück
4 Gummischlauchhalter (für Flüssiggasversorgung)

Das Gerät ist auf Standardgas eingestellt. Wenn Sie die Einstellung ändern, verwenden Sie Schlauchhalter Nr. 4. Bringen Sie immer die Dichtungsmanschette an.

Austauschen der Düsen

1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie die Brennerdeckel und Brennerkronen von den Brennern ab.
3. Lösen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel (7) und tauschen Sie sie gegen geeignete Düsen für die zu verwendende Gasart aus.
4. Setzen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge wie beim Zerlegen wieder zusammen.
5. Tauschen Sie das Typenschild (in der Nähe der Gasanschlussleitung) gegen eines für die andere Gasart aus. Sie finden ein solches Typenschild in der Verpackung der mit dem Gerät gelieferten Düsen.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem eigentlich erforderlichen Druck entspricht, muss ein geeigneter Druckschalter an die Gasanschlussleitung angebracht werden.

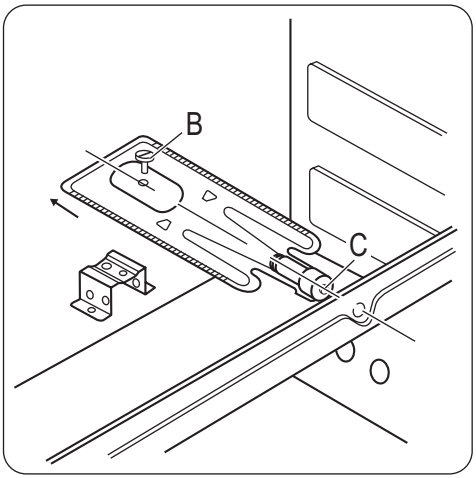
Umstellung auf verschiedene Gasarten

Warnung! Die Umstellung auf andere Gasarten darf ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.

Dieses Gerät ist auf den Betrieb mit Erdgas ausgelegt.

Mit den richtigen Düsen kann es jedoch auch mit Flüssiggas betrieben werden.
Der Gasdurchfluss wird entsprechend angepasst.

Austauschen der Düsen des Backofenbrenners:



1. Entfernen Sie die Bodenplatte des Backofens, so dass der Backofenbrenner zugänglich ist.
2. Lösen Sie die Schraube (**B**), mit der der Backofenbrenner befestigt ist.
3. Schieben Sie den Backofenbrenner vorsichtig nach hinten.
4. Tauschen Sie die Düse (**C**) mithilfe eines Steckschlüssels (Nr. 10) aus.
5. Bringen Sie den Backofenbrenner in umgekehrter Reihenfolge wieder an.
6. Ersetzen Sie den Aufkleber für die Gasart in der Nähe des Gasanschlusses durch einen Aufkleber für die neue Gasart.

Warnung! Eine Erstlufteinstellung des Backofenbrenners ist nicht notwendig.

Überprüfen Sie die Flamme. Wenn die Flamme erlischt, führen Sie Schritt 1 bis 5 erneut aus. Am Brennerkranz des Backofens muss eine kleine, gleichmäßige Flamme brennen.

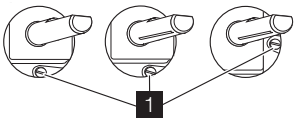
Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Missachtung der vorliegenden Sicherheitsvorschriften.

Einstellen der Mindestbrennerstärke

So stellen Sie die Mindestbrennerstärke ein:

1. Zünden Sie den Brenner.

2. Drehen Sie den Schalter in die Minimalposition.
3. Ziehen Sie den Schalter ab.
4. Stellen Sie die Bypassschraube mit einem dünnen Schraubenzieher ein. Wenn Sie von Erdgas (20 mbar) auf Flüssiggas umstellen, drehen Sie die Bypassschraube ganz hinein. Wenn Sie von Flüssiggas auf Erdgas (20 mbar) umstellen, drehen Sie die Bypassschraube etwa 1/4 Umdrehung weit heraus.



1 Bypassschraube für die Mindestbrennerstärke

5. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Schalter schnell von der Maximal- in die Minimalposition drehen.

Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

Warnung! Damit das Gerät keine Gefahr darstellt, sollte es vor der Entsorgung unbrauchbar gemacht werden.
Ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Steckdose und entfernen Sie das Netzkabel vom Gerät.

U kan toebehoren, verbruiksprodukten en onderdelen bestellen via onze webwinkel op:
www.zanussi.be

Vous pouvez commander des accessoires, consommables et pièces détachées via notre magasin online sur:
www.zanussi.be

892944317-A-432010