NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 20
FR Notice d'utilisation 37
DE Benutzerinformation 56


# USER MANUAL

Fornuis
Cooker
Cuisinière
Herd

ZCG55DG

BE LU

ZANUSSI

## Inhoud


Veiligheidsinformatie _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 2
Veiligheidsvoorschriften _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 3
Beschrijving van het product _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Voor het eerste gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 6
Kookplaat - Dagelijks gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ 7
Kookplaat - Handige aanwijzingen en tips _ _ 8
Kookplaat - Onderhoud en reiniging _ _ _ _ _ 8
Oven - Dagelijks gebruik _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 8
Oven - Gebruik van de accessoires _ _ _ _ 10
Oven - Handige aanwijzingen en tips _ _ _ 11
Oven - Onderhoud en reiniging _ _ _ _ _ _ 13
Problemen oplossen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14
Montage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
Milieubescherming _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 19


Wijzigingen voorbehouden.

# Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

## Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

## Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Verwijder spillage van het deksel voordat u het opent. Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

## ⚠ Veiligheidsvoorschriften

**Montage**

⚠ **Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pennen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.

**Gasaansluiting**

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat er koude luchtcirculatie in het apparaat aanwezig is.
- Op het typeplaatje staat informatie over de gastoevoer.

- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Let op de vereisten voor voldoende ventilatie.

**Gebruik**

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze zijn heet.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met de juiste vorm en een diameter groter dan de afmetingen van de branders.
- Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de ringen worden gezet en niet uitsteken over de randen van de kookplaat.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Plaats geen vlamverdeler op de brander.

⚠ **Waarschuwing!** Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.

⚠ **Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - Zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.

- Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.

**Deksel**

- De specificatie van de deksel mag niet worden veranderd.
- Maak de deksel regelmatig schoon.
- Open het deksel niet als er is geknoeid op het oppervlak.
- Schakel alle branders uit voordat u het deksel sluit.
- Sluit het deksel niet tot de kookplaat en de oven volledig zijn afgekoeld.
- Glazen deksels kunnen breken als ze warm worden (indien van toepassing).



**Onderhoud en reiniging**

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

**Servicedienst**

- Contact opnemen met de klantenservice voor reparatie van het apparaat. Wij raden uitsluitend het gebruik van originele onderdelen aan.

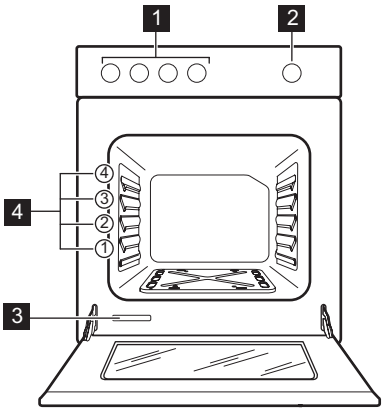
**Verwijdering**

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

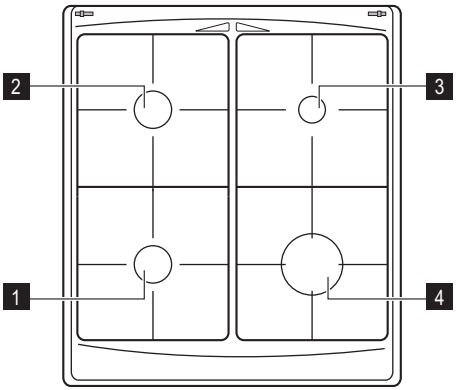
# Beschrijving van het product

### Algemeen overzicht




1 Toetsen voor de kookplaat
2 Knop voor ovenfuncties
3 Typeplaatje
4 Inzetniveaus

### Indeling kookplaat




1 Normale brander
2 Normale brander
3 Sudderbrander
4 Snelle brander

### Accessoires

- **Ovenrek**
  Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**
  Voor gebak en koekjes
- **Opslagruimte**
  Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarcompartiment.

Om het compartiment te gebruiken, tilt u de deur omhoog en trek vervolgens naar beneden.

⚠ **Waarschuwing!** Het bewaarcompartiment kan heet worden als het apparaat aan is.

# Voor het eerste gebruik

**Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

**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

Zet de oven op de maximum temperatuur en laat de oven 45 minuten werken, om eventuele restanten van het oppervlak weg te branden. De accessoires kunnen heter worden dan tijdens 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

**Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

### Ontsteking van de brander

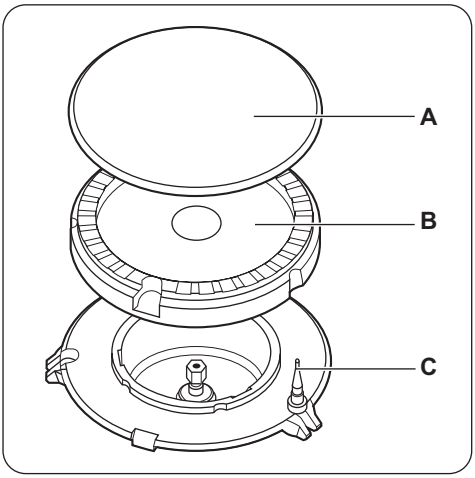
**Waarschuwing!** Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.

De brander steeds aansteken voor u het kookgerei plaatst.

Om de brander aan te steken:

1. Breng de vlam bij de brander.
2. Druk de bedieningsknop helemaal in en draai de knop linksom naar de maximale stand .
3. Houd de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt zodat het thermokoppel kan opwarmen. Anders zal de gastoevoer worden onderbroken.
4. De vlam afstellen zodra deze regelmatig brandt.

Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en de deksel goed op hun plaats zitten.




A) Branderdeksel
B) Branderkroon
C) Thermokoppeling

**Waarschuwing!** Als de brander na 10 seconden nog niet brandt, de bedieningsknop loslaten en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de vlam te ontsteken.

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 uitschakelen**

Om de vlam te doven, de knop naar het symbool draaien.

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

## 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!** Gebruiken pannen met een bodem die geschikt is voor de afmeting van de brander.
Gebruik geen kookpannen op de kookplaat die de randen overschrijden.

| Brander | Diameter van het kookgerei |
|---|---|
| Snel | 160 - 220 mm |
| Halfsnel | 140 - 220 mm |
| Sudderbrander | 120 - 180 mm |

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

## Kookplaat - Onderhoud en reiniging

**Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

**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.
- **Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pansteunen, dit om schade te voorkomen aan het oppervlak van de kookplaat.**

Droog het apparaat na reiniging af met een zachte doek.

## Oven - Dagelijks gebruik

**Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

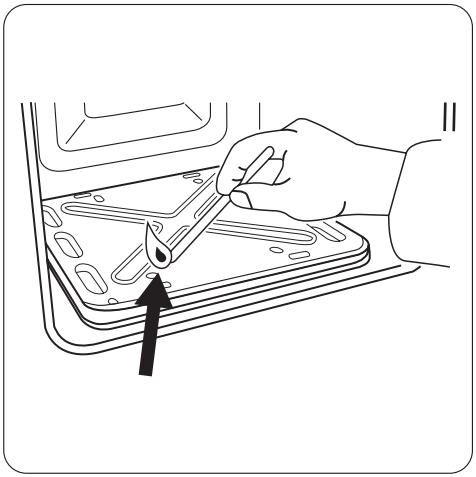
## Ovenfuncties

| Ovenfunctie | | Applicatie |
|---|---|---|
| | Uit-stand | Het apparaat uitschakelen. |
| | Maximale gastoevoer | De oventemperatuur instellen - hoogste stand. |
| | Pizza | Pizza maken. |
| | Minimale gastoevoer | De oventemperatuur instellen - laagste stand. |

### Gasoven

**De gasbrander ontsteken:**

1. Open de ovendeur.
2. Houd een vlam in de buurt van de opening in de bodem van de oven.



3. Druk op hetzelfde moment op de knop voor de ovenfuncties en draai deze naar links naar de maximale instelling.
4. Wanneer de vlam brandt, houdt u de bedieningsknop van de gasoven ongeveer 15 seconden ingedrukt.

**Na ontsteking:**

1. Laat u de knop los.
2. Sluit u de ovendeur.
3. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de gewenste stand.

**Veiligheidsinrichting oven:**

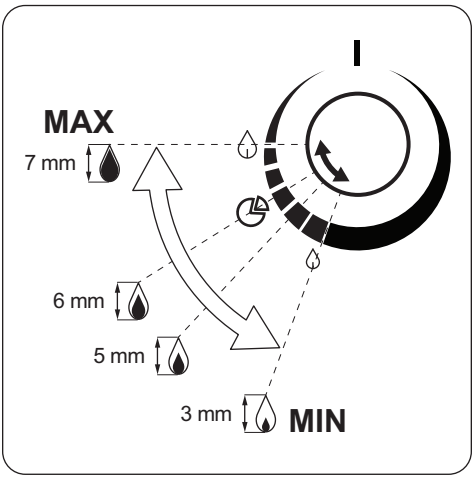
De oven beschikt over een thermokoppel. Deze stopt de gastoevoer als de vlam dooft.

Als de gasbrander van de oven niet wordt ingeschakeld of als deze per ongeluk dooft:

1. Laat de knop voor de ovenfuncties los en draai deze naar de uit-stand.
2. Open de ovendeur.
3. Probeer de brander na een minuut opnieuw in te schakelen.

**Het gebruiken van de gasknop**

Draai de ovenknop voor de lengte van de gewenste vlam naar één van de posities getoond in de onderstaande grafiek.




**De ovenbrander uitschakelen**

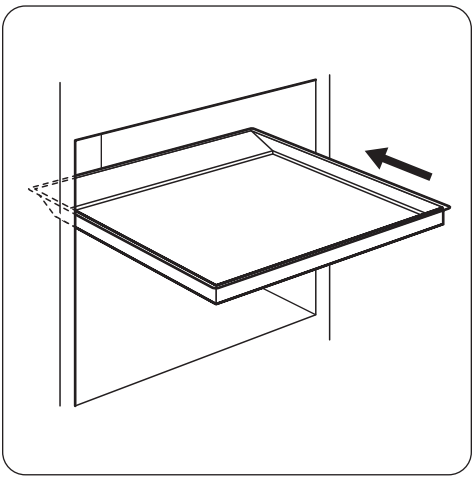
Om de vlam te doven, de knop naar de off-positie draaien.

## Oven - Gebruik van de accessoires

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

**De bakplaat plaatsen**

Plaats de bakplaat in het midden van de oven, tussen de voor- en achterwand. Dit zorgt ervoor dat de warmte zich voor en achter de bakplaat kan verspreiden. Zorg dat de bakplaat zoals op de afbeelding wordt geplaatst, met het hellend oppervlak achteraan.



⚠ **Waarschuwing!** Duw de bakplaat niet helemaal tot het einde van de oven. Dit zal voorkomen dat de warmte rondom de bakplaat kan circuleren. Het gerecht kan verbranden, vooral aan de achterzijde van de bakplaat.

⚠ **Let op!** Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik. Vruchtensappen kunnen het emaille beschadigen.

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie als u kookt. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

### Voor de bereiding van gebak

- Warm de oven ongeveer 10 minuten voor het bakken voor.
- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de baktijd is verstreken.

### Voor de bereiding van vlees en vis

- Bereid geen vlees dat minder weegt dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Gebruik een lekbak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

### 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 | Type bakplaat en steunhoogte | Voorverwarmen (minuten) 1) | Omvang vlam 2) | Bereidingstijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|
| Gebakjes (250 g) | aluminium op niveau 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 30 |
| Gebakjes (250 g) | emaile op niveau 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 25 |
| Platte cake (1000 g) | aluminium op niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Platte cake (1000 g) | emaille op niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Koffiebroodjes met appel (2000 g) | aluminium / emaille op niveau 3 | 10 | 6 | 40 - 50 |
| Appeltaart (1200 + 1200 g) | 2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm) op niveau 3 | 10 | 6 | 60 - 70 |
| Kleine cakes (500 g) | aluminium op niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Kleine cakes (500 g) | emaille op niveau 3 | 10 | 5 | 25 - 35 |

| Gerecht | Type bakplaat en steunhoogte | Voorverwarmen (minuten) 1) | Omvang vlam 2) | Bereidingstijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|
| Biscuittaart zonder vet (350 g) | 1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Biscuittaart zonder vet (350 g) | 1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Pannenkoek (1500 g) | aluminium / emaille op niveau 3 | - | 5 | 50 - 60 3) |
| Hele kip (1.400 g) | ovenrek op niveau 3 4) | - | 7 | 50 - 60 |
| Flan (800 g) | aluminium / emaille op niveau 3 | 20 | 7 | 10 - 15 |
| Gevulde gistcake (1200 g) | aluminium op niveau 3 | 15 | 6 | 40 - 50 |
| Gevulde gistcake (1200 g) | emaille op niveau 3 | 15 | 6 | 35 - 45 |
| Pizza (1000 g) | aluminium op niveau 3 | 10 | 7 | 25 - 35 |
| Pizza (1000 g) | emaille op niveau 3 | 10 | 7 | 20 - 30 |
| Cheesecake (2600 g) | aluminium / emaille op niveau 3 | - | 5 | 90 - 100 |
| Zwitserse appelflan (1900 g) | aluminium / emaille op niveau 3 | 15 | 6 - 7 | 50 - 60 |
| Kerstcake (2400 g) | aluminium / emaille op niveau 3 | 15 | 5 | 60 - 70 5) |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 2 | 15 | 6 - 7 | 40 - 50 |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 1 ronde emaillen bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 2 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Boerenbrood (750 + 750 g) | 2 aluminium bakplaten (lengte: 20 cm) op niveau 3 | 15 | 6 | 50 - 60 |
| Roemeense biscuittaart (600 + 600 g) | 2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Zwitserse rol (500 g) | aluminium / emaille op niveau 3 | 10 | 5 | 20 - 30 |
| Meringue (400 g) | aluminium / emaille op niveau 3 | - | 4 | 45 - 55 |
| Soesjes (500 g) | aluminium op niveau 3 | 10 | 6 | 30 - 40 |
| Soesjes (500 g) | emaille op niveau 3 | 10 | 6 | 25 - 35 |
| Kruimeltaart (1500 g) | aluminium op niveau 3 | 15 | 6 - 7 | 35 - 45 |
| Kruimeltaart (1500 g) | emaille op niveau 3 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Biscuittaart (600 g) | aluminium op niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Biscuittaart (600 g) | emaille op niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Botertaart (600 g) | aluminium op niveau 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 40 |

| Gerecht | Type bakplaat en steunhoogte | Voorverwarmen (minuten) 1) | Omvang vlam 2) | Bereidingstijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|
| Botertaart (600 g) | emaille op niveau 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 35 |

**1)** De stand van de ovenknop is hetzelfde voor voorverwarmen als voor bereiden.
**2)** Gastoevoerinstelling bij benadering (1 - minimale gasvlamhoogte 3 mmr, 8 - maximale gasvlamhoogte 7 mm).
**3)** Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 7 minuten in de oven.
**4)** Plaats een bakplaat onder het ovenrek, op inzetniveau 2.
**5)** Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 10 minuten in de oven.

Als u pizza maakt, verkrijgt u de beste resultaten door de bedieningsknop van de oven naar de Pizza-stand te draaien.

## Oven - Onderhoud en reiniging

**Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

- 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

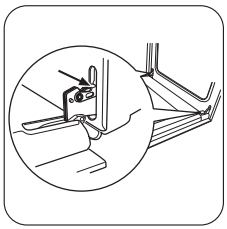
De ovendeur is uitgerust met twee glasplaten die achter elkaar zijn geplaatst. Om het reinigen te vergemakkelijken verwijdert u de ovendeur.

**Waarschuwing!** De ovendeur kan dichtslaan als u het binnenste glaspaneel probeert te verwijderen en de deur nog gemonteerd is.

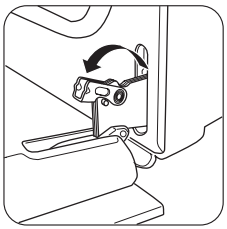
**Waarschuwing!** Zorg dat het glas is afgekoeld voordat u de deur schoonmaakt. Het glas zou kunnen barsten.

**Waarschuwing!** Als de glasplaten beschadigd raken of bekrast worden, worden ze zwak en kunnen ze breken. Om dit te voorkomen, moet u ze vervangen. Voor meer informatie, neemt u contact op met de service afdeling.

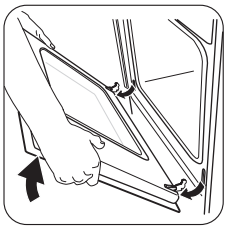
### De ovendeur en de glasplaat verwijderen



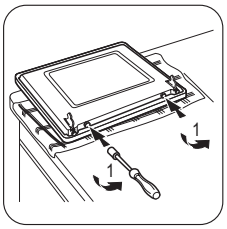
❶ Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



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

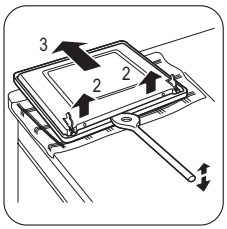


❸ Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.




❹ Leg de deur op een stabiele ondergrond, op een zachte doek.
Gebruik een schroevendraaier om de 2 schroeven aan de onderzijde van de deur te verwijderen.

**Belangrijk!** Raak de schroeven niet kwijt.




❺ Gebruik een kunststoffen of houten spatel - of gelijkaardig - om de binnendeur te openen. Houd de buitendeur vast en druk de binnendeur tegen de bovenste rand van de deur.

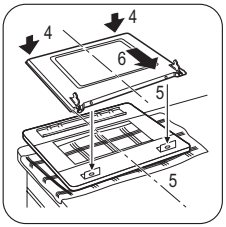
❻ Hef de binnendeur op.

❼ Maak de binnenzijde van de deur schoon.
Reinig de glasplaat met een sopje. Droog het paneel voorzichtig af.

⚠ **Waarschuwing!** Reinig de glasplaat alleen met een sopje. Schuurmiddelen, vlekkenverwijderaars en scherpe voorwerpen (zoals messen of krabbers) kunnen het glas beschadigen.

### De deur en de glasplaat terugplaatsen

Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug. Om dit te doen moet u de stappen in omgekeerde volgorde uitvoeren.




## Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | oplossing |
|---|---|---|
| De vlam gaat meteen na de ontsteking uit. | Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd. | Houd, na het ontsteken van de vlam, de knop circa 10 seconden ingedrukt. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | oplossing |
|---|---|---|
| De gasring brandt onregelmatig. | De branderkroon is verstopt met etensresten. | Controleer of de hoofdinspuiter niet verstopt is en of de branderkroon schoon is. |
| De oven wordt niet warm. | De oven is niet ingeschakeld. | Schakel het apparaat in. |
| De oven wordt niet warm. | De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld. | Controleer de kookstanden. |
| Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven. | Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan. | Laat gerechten na het bereiden 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 de klantenservice.
De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....

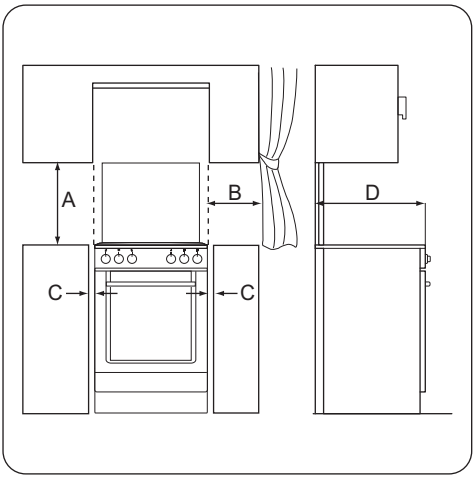
Productnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

# Montage

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

**Locatie van het apparaat**




## Minimale afstanden

| Afmeting | mm |
|---|---|
| A | 690 |
| B | 150 |
| C | 20 |
| D | 540 |

### Technische gegevens

| Afmeting | |
|---|---|
| Hoogte | 850 mm |
| Breedte | 500 mm |
| Diepte | 535 mm |
| | |
| Gascategorie | II2E+3+ |
| Gastoevoer | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar |
| | G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar |

## Diameter van de brander

| Brander | Ø brander in 1/100 mm |
|---|---|
| Sudderbrander | 29 |
| Normale brander | 32 |
| Snelle brander | 42 |
| Oven | 44 |

## Gasbranders

| Brander | Normale kracht kW | Halve kracht kW | Type gas | Druk mbar | Inj. Diameter mm | Cons. g/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 |
| Normale brander | 2,00 | 0,43 | Aardgas G20 | 20 | 0,96 | - |
| | 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 |
| Snelle brander | 2,60 | 0,72 | Aardgas G20 | 20 | 1,13 | - |
| | 2,40 | 0,72 | Aardgas G25 | 25 | 1,13 | |
| | 2,50 | 0,72 | Butaan G30 | 28–30 | 0,77 | 181,78 |
| | 2,50 | 0,72 | Propaan G31 | 37 | 0,77 | 178,53 |
| Oven | 2,70 | 0,90 | Aardgas G20 | 20 | 1,20 | - |
| | 2,50 | 0,90 | Aardgas G25 | 25 | 1,20 | - |
| | 2,70 | 0,90 | Butaan G30 | 28–30 | 0,80 | 196,33 |
| | 2,70 | 0,90 | Propaan G31 | 37 | 0,80 | 192,82 |

### 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.

### Aansluiting van flexibele niet-metalen leidingen

Als het mogelijk is om de aansluiting overal in de aansluitzone gemakkelijk te controleren, kunt u een flexibele leiding gebruiken. Bevestig de flexibele leiding stevig met klemmen.
Gebruik een pijphouder voor de installatie. Zorg ervoor dat u de pijphouder goed aan de afdichting bevestigt en ga verder met de gasaansluiting. De flexibele pijp is correct als:

- Het niet heter kan worden dan kamertemperatuur of hoger dan 30 °C.
- De leiding niet langer is dan 1500 mm.
- De leiding niet in te drukken is.
- De leiding niet onderworpen is aan tractie of torsie.
- Er geen contact wordt gemaakt met scherpe randen of hoeken.
- De leiding gemakkelijk onderzocht kan worden om de toestand ervan te controleren.

Voor het behoud moet de flexibele leiding regelmatig worden gecontroleerd:

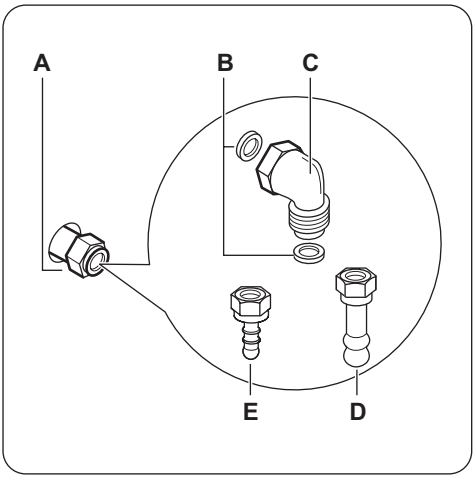
- Of ze geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte.
- Of het materiaal eleastisch en niet hard is.
- Of de bevestigingsklemmen niet verroest zijn.
- Of het niet verlopen is.

Als er een of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet ze worden vervangen.

**Belangrijk!** Gebruik nadat de installatie compleet is een zeepoplossing en nooit een vlam om te kijken of u de leidingenkoppelingen goed heeft aangesloten.

De gastoevoer bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel.

⚠ **Waarschuwing!** Voordat u het gas aansluit, sluit de hoofdkraan van de gastoevoer.




A) Gasaansluitingspunt (er is slechts één punt geschikt voor het apparaat)
B) Pakking
C) Instelbare aansluiting
D) Aardgas pijphouder
E) LPG leidinghouder

ⓘ Het toestel is ingesteld op standaard gas, om de instelling te wijzigen kiest u de pijphouder uit de lijst. Gebruik altijd de pakking.

### Aan verschillende types gas aanpassen

⚠ **Waarschuwing!** Laat alleen een bevoegd persoon de afstelling aan verschillende types gas uitvoeren.

ⓘ Dit apparaat is bedoeld om met aardgas te werken.
Met de correcte gasinspuiters kan het ook met vloeibaar gas werken.

⚠ **Waarschuwing!** Voordat u de gasinspuiters vervangt, moet u ervoor zorgen dat de gasknoppen zich in de UIT-stand bevinden. Laat het apparaat volledig afkoelen. U kunt letsel oplopen.

**Vervanging van hoofdsproeiers**

Vervang de mondstikken wanneer u het gastype wijzigt.

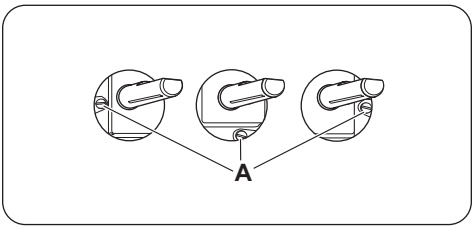
1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de hoofdsproeiers, en vervang ze door de sproeiers die vereist zijn voor het type gas dat u gebruikt.
4. Om de onderdelen te monteren, voert u de stappen in omgekeerde volgorde uit.
5. Vervang het typelabel (naast de gastoevoerleiding) door het label voor het nieuwe type gastoevoer. Het plaatje kunt u vinden in het zakje dat bij het apparaat geleverd is.

Als de toevoergasdruk aanpasbaar is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

**Instellen van het minimumniveau**

Het minimumniveau van de branders afstellen:

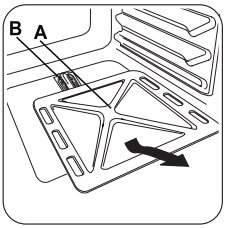
1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop op de minimumstand.
3. Verwijder de knop.
4. Stel de branderschroefstand (A) af met een dunne schroevendraaier.

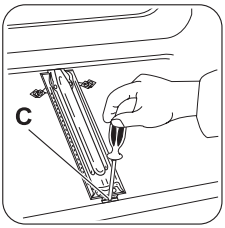


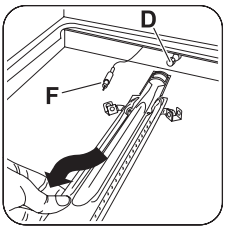

- Draai de instelschroef helemaal vast als u overstapt van aardgas op vloeibaar gas.
- Als u overschakelt van vloeibaar gas op aardgas, draai de instelschroef dan ongeveer 1/4 los.

⚠ **Waarschuwing!** Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

**Vervangen van ovenspuitmonden**



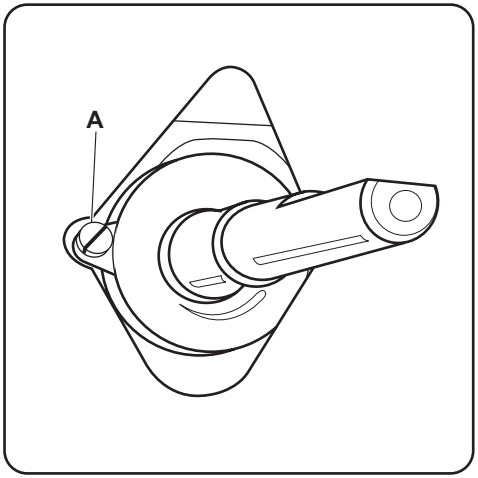




1. Verwijder de onderste plaat in de oven (**A**) om toegang te krijgen tot de ovenbrander (**B**).
2. Maak schroef (**C**) los die de brander op zijn plaats houdt.
3. Verplaats voorzichtig de brander van de spuitmondsteun (**D**).
   Schuif deze naar de linkerzijde. Zorg ervoor dat de brandermof op het mondstuk van de brander blijft. Oefen geen kracht uit op de draad van de thermokoppelgeleider (**F**).
4. Maak de injector (**D**) los met een sleutel van 7 mm en verwijder deze. Vervang deze door een nieuwe.
5. Monteer de brander door de stappen in omgekeerde volgorde te volgen.
6. Vervang het label dat het type gas vermeldt - in de buurt van de gastoevoer - door een label dat het nieuwe type gas vermeldt.

**Minimale aanpassing van de gasbrander:**

1. Verwijder de bedieningsknop van de oven.
2. Pas de instelschroef aan (**A**) met een schroevendraaier.




| Het type gas wijzigen | De instelschroef aanpassen |
|---|---|
| Van aardgas naar vloeibaar gas | Span de instelschroef volledig aan. |

| Het type gas wijzigen | De instelschroef aanpassen |
|---|---|
| Van vloeibaar gas naar aardgas | Maak de instelschroef ongeveer 3/4 draai losser. |

3. Monteer de bedieningsknop van de oven.
4. Steek de brander aan. Raadpleeg "Gasoven: De gasbrander ontsteken".
5. Stel de bedieningsknop van de oven op maximum en laat de oven minimum 10 minuten opwarmen.
6. Draai de bedieningsknop van maximum naar minimum.

De vlam regelen. Als de vlam uitgaat, voert u de procedure van punt 1 tot 6 opnieuw uit. Er moet een kleine, regelmatige vlam zijn op de branderkroon zijn.

**De fabrikant zal niet aansprakelijk zijn als u deze veiligheidsmaatregelen niet volgt.**

## Milieubescherming

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.

## Contents


Safety information _____ 20
Safety instructions _____ 21
Product description _____ 24
Before first use _____ 24
Hob - Daily use _____ 25
Hob - Helpful hints and tips _____ 26
Hob - Care and cleaning _____ 26
Oven - Daily use _____ 26
Oven - Using the accessories _____ 27
Oven - Helpful hints and tips _____ 28
Oven - Care and cleaning _____ 30
What to do if… _____ 31
Installation _____ 32
Environment concerns _____ 36


Subject to change without notice.

# Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## Children and vulnerable people safety

⚠ **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.

- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Remove any spillage from the lid before opening. Let the hob surface cool down before closing the lid.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

## ⚠ Safety instructions

**Installation**

⚠ **Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.

**Gas connection**

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

**Use**

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in oven accessories or ovenware.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to “off” after use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Make sure pots are centrally positioned on the rings and do not stick out over edges of the cooking surface.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not install a flame diffuser on the burner.

⚠ **Warning!** Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep baking tray for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.

- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

**Lid**

- Do not change the specification of the lid.
- Clean the lid regularly.
- Do not open the lid, when there are spills on the surface.
- Before you close the lid turn all burners off.
- Do not close the lid until the hob and oven are completely cold.
- Glass lids can shatter, when heated (if applicable).



**Care and Cleaning**

⚠ **Warning!** Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.
- Do not clean the burners in the dishwasher.

**Service**

- Contact the Service to repair the appliance. We recommend only the use of original spare parts.

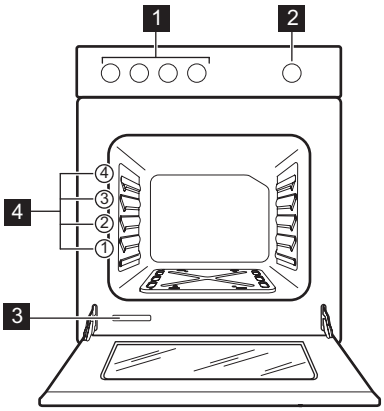
**Disposal**

⚠ **Warning!** Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

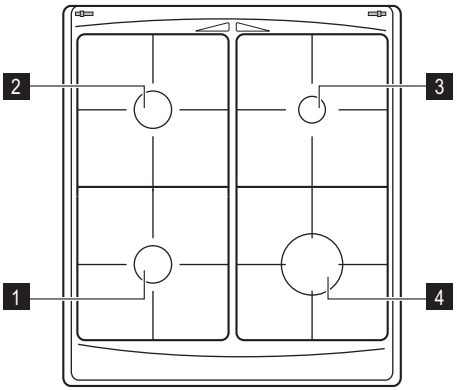
# Product description

### General overview




1 Knobs for the hob
2 Knob for the oven functions
3 Rating plate
4 Shelf levels

### Cooking surface layout




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

### Accessories

- **Oven shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Flat baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Storage compartment**

Below the oven is the storage compartment. To use the compartment, lift the lower front door then pull down.

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

# Before first use

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

**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 to 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

**Warning!** Refer to the Safety chapters.

### Ignition of the burner

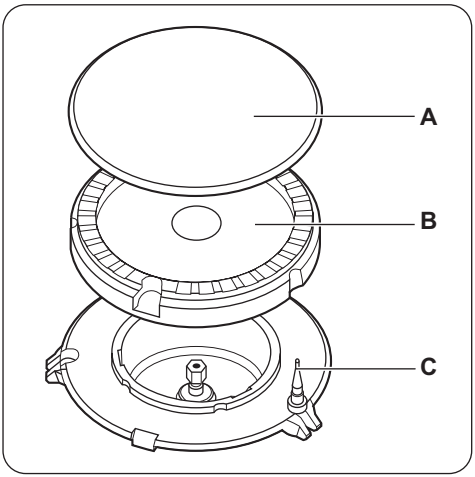
**Warning!** Be very careful when you use open fire in kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case misuse of the flame.

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 and turn it counterclockwise to the maximum position .
3. Keep the control knob pushed for approximately 10 seconds; this will let thermocouple 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.




A) Burner cap
B) Burner crown
C) Thermocouple

**Warning!** If the burner does not light after 10 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 turn the burner off before you remove the pans from the burner.

## 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 | 160 - 220 mm |
| Semi-rapid | 140 - 220 mm |
| Auxiliary | 120 - 180 mm |

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

## Hob - Care and cleaning

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

⚠ **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 - Daily use

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

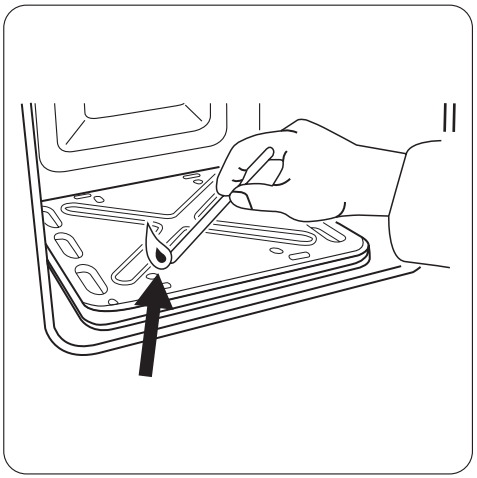
**Oven Functions**

| Oven function | | Application |
|---|---|---|
| | Off position | To switch off the appliance. |
| | Maximum gas supply | To adjust the oven temperature - highest setting. |
| | Pizza | To make pizza. |
| | Minimum gas supply | To adjust the oven temperature - lowest setting. |

**Gas oven cooking**

**Ignition of the oven gas burner:**

1. Open the oven door.
2. Hold a flame near the hole in the bottom of the oven cavity.



3. At the same time push the knob for the oven functions down and turn it counter-clockwise to the maximum setting.
4. When the flame comes on, keep the gas oven control knob pushed for approximately 15 seconds.

**After ignition:**

1. Release the knob.
2. Close the oven door.
3. Turn the knob for the oven functions to the necessary setting.

**Oven safety device:**

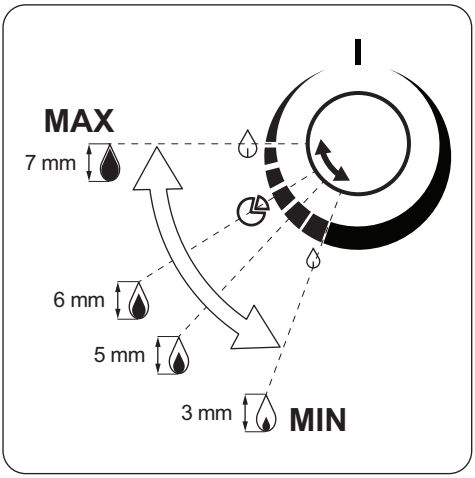
The oven has a thermocouple. It stops the gas flow, if the flame goes out.

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

1. Release the knob for the oven functions and turn it to the off position.
2. Open the oven door.
3. After one minute, try to light the burner again.

**Using the gas knob**

To set the length of flame that you want, turn the knob for the oven to one of the positions shown on the graphic below.




**Turning off the oven burner**

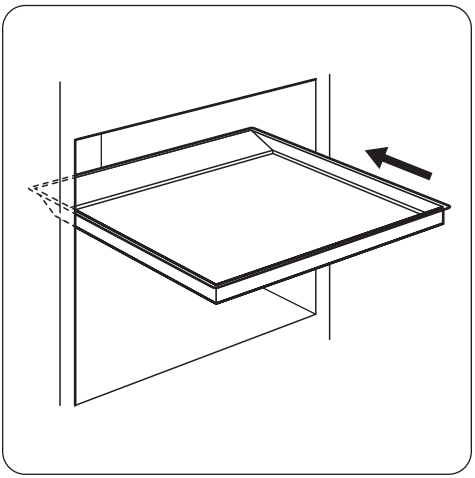
To put out the flame, turn the knob to the off position.

## Oven - Using the accessories

**Warning!** Refer to the Safety chapters.

**Inserting the baking tray**

Put the tray in the centre of the oven cavity, between the front and rear wall. This ensures that the heat can circulate in front of and behind the baking tray. Make sure that the tray is positioned like in the picture, with the angled slope in the rear.



⚠ **Warning!** Do not push the baking tray all the way to the rear wall of the oven cavity. This prevents the heat from circulating around the tray. The food may be burnt, especially in the rear part of the tray.

## Oven - Helpful hints and tips

⚠ **Caution!** Use a deep baking tray for very moist cakes. Fruit juices can cause permanent stains on the enamel.

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- Moisture can condense in the appliance or on the glass doors. This is normal. Always stand back form the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, run the appliance for 10 minutes before cooking.
- Wipe away moisture after every use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not cover the components with aluminium foil when you cook. This can change the baking results and damage the enamel coating.

### Baking cakes

- Preheat the oven for approximately 10 minutes before baking.
- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

### Cooking meat and fish

- Do not cook meat with weight below 1 kg. Cooking too small quantities makes the meat too dry.
- Use a dripping pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the dripping pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

### 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 type and shelf level | Preheating time (minutes) [1] | Flame length [2] | Cooking / baking time (minutes) |
|---|---|---|---|---|
| Pastry stripes (250 g) | aluminized at level 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 30 |
| Pastry stripes (250 g) | enamelled at level 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 25 |
| Flat cake (1000 g) | aluminized at level 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Flat cake (1000 g) | enamelled at level 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Yeast cake with apples (2000 g) | aluminized / enamelled at level 3 | 10 | 6 | 40 - 50 |
| Apple pie (1200 + 1200 g) | 2 round aluminized trays (diameter: 20 cm) at level 3 | 10 | 6 | 60 - 70 |
| Small cakes (500 g) | aluminized at level 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Small cakes (500 g) | enamelled at level 3 | 10 | 5 | 25 - 35 |
| Fatless sponge cake (350 g) | 1 round tray (diameter: 26 cm) at level 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Fatless sponge cake (350 g) | 1 round tray (diameter: 26 cm) at level 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Drip pan cake (1500 g) | aluminized / enamelled at level 3 | - | 5 | 50 - 60 [3] |
| Chicken, whole (1400 g) | oven shelf at level 3 [4] | - | 7 | 50 - 60 |
| Flan bread (800 g) | aluminized / enamelled at level 3 | 20 | 7 | 10 - 15 |
| Stuffed yeast cake (1200 g) | aluminized at level 3 | 15 | 6 | 40 - 50 |
| Stuffed yeast cake (1200 g) | enamelled at level 3 | 15 | 6 | 35 - 45 |
| Pizza (1000 g) | aluminized at level 3 | 10 | 7 | 25 - 35 |
| Pizza (1000 g) | enamelled at level 3 | 10 | 7 | 20 - 30 |
| Cheese cake (2600 g) | aluminized / enamelled at level 3 | - | 5 | 90 - 100 |
| Swiss apple flan (1900 g) | aluminized / enamelled at level 3 | 15 | 6 - 7 | 50 - 60 |
| Christmas cake (2400 g) | aluminized / enamelled at level 3 | 15 | 5 | 60 - 70 [5] |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 1 round aluminized tray (diameter: 26 cm) at level 2 | 15 | 6 - 7 | 40 - 50 |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 1 round enamelled tray (diameter: 26 cm) at level 2 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Peasant bread (750 + 750 g) | 2 aluminized trays (length: 20 cm) at level 3 | 15 | 6 | 50 - 60 |
| Romanian sponge cake (600 + 600 g) | 2 aluminized trays (length: 25 cm) at level 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |

| Food | Tray type and shelf level | Preheating time (minutes) 1) | Flame length 2) | Cooking / baking time (minutes) |
|---|---|---|---|---|
| Swiss roll (500 g) | aluminized / enamelled at level 3 | 10 | 5 | 20 - 30 |
| Meringue (400 g) | aluminized / enamelled at level 3 | - | 4 | 45 - 55 |
| Petit Choux (500 g) | aluminized at level 3 | 10 | 6 | 30 - 40 |
| Petit Choux (500 g) | enamelled at level 3 | 10 | 6 | 25 - 35 |
| Crumble cake (1500 g) | aluminized at level 3 | 15 | 6 - 7 | 35 - 45 |
| Crumble cake (1500 g) | enamelled at level 3 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Sponge cake (600 g) | aluminized at level 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Sponge cake (600 g) | enamelled at level 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Buttered cake (600 g) | aluminized at level 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 40 |
| Buttered cake (600 g) | enamelled at level 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 35 |

**1)** Position of oven knob is the same for preheating and cooking.
**2)** Approximate gas supply setting (1 - minimum gas flame height 3 mm, 8 - maximum gas flame height 7 mm).
**3)** After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 7 minutes.
**4)** Put a baking tray under the oven shelf, on shelf level 2.
**5)** After you switch off the appliance, leave the cake in the oven for 10 minutes.

When you cook pizza, for best results turn the knob for the oven functions to the Pizza position.

## Oven - Care and cleaning

**Warning!** Refer to the Safety chapters.

- 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

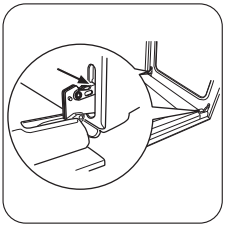
The oven door has two panels of glass installed one behind the other. To make the cleaning easier remove the oven door.

**Warning!** The oven door can close if you try to remove the internal panel of glass when the door is still assembled.

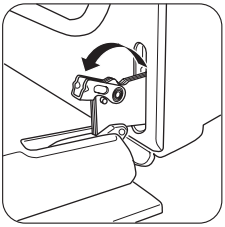
**Warning!** Make sure that the glass panels are cool, before you clean the door. There is the risk that the glass breaks.

**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, contact your local Service Centre.

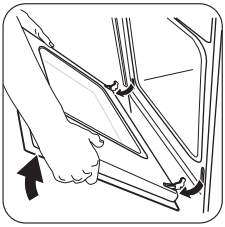
**Removing the oven door and the glass panel**



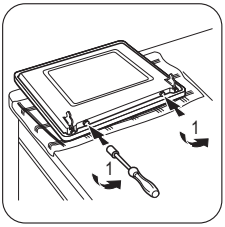
❶ Open the door fully and hold the two door hinges.



❷ Lift and turn the levers on the two hinges.

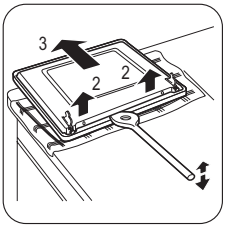


❸ Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove it from its seat.




❹ Place the door on a stable surface protected by a soft cloth. Use a screwdriver to remove 2 screws from the bottom edge of the door.

**Important!** Do not lose the screws.




❺ Use a spatula made of wood or plastic or equivalent to open the inner door.
Hold the outer door, and push the inner door against the top edge of the door.

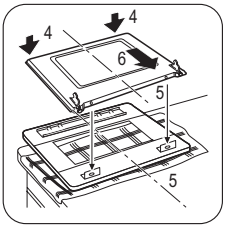
❻ Lift the inner door.

❼ Clean inner side of the door.
Clean the glass panel with water and soap. Dry it carefully.

⚠ **Warning!** Only clean the glass panel with water and a soap. Abrasive cleaning agents, stain removers and sharp objects (e.g. knives or scrapers) can cause damage to the glass.

**Inserting the door and the glass panel**

When the cleaning procedure is completed, insert the oven door. To do so, do the steps in opposite way.




## What to do if…

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| The flame is blown out immediately after ignition. | The thermocouple is not heated sufficiently. | After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 10 seconds. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|---|
| The gas ring burns unevenly. | The burner crown is blocked with food residue. | 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 activated. | Activate the appliance. |
| The oven does not heat up. | The necessary settings are not set. | Control the settings. |
| Steam and condensation collect on the food and in the oven. | You left the dish in the oven for too long. | Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends. |

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

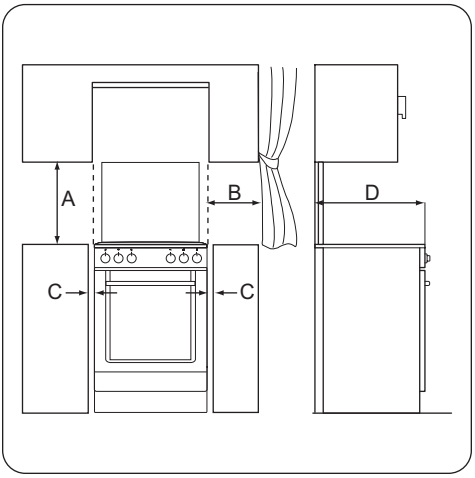
Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

# Installation

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

**Location of the appliance**




| Dimension | mm |
|---|---|
| A | 690 |
| B | 150 |
| C | 20 |
| D | 540 |

**Technical Data**

| Dimensions | |
|---|---|
| Height | 850 mm |
| Width | 500 mm |
| Depth | 535 mm |

| | |
|---|---|
| Gas Category | II2E+3+ |
| Gas Supply | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar |
| | G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar |

# Minimal distances

## By-pass diameters

| Burner | Ø By-pass in 1/100 mm. |
|---|---|
| Auxiliary | 29 |
| Semi-rapid | 32 |
| Rapid | 42 |
| Oven | 44 |

## Gas burners

| Burner | Normal power kW | Reduced power kW | Type of gas | Pressure mbar | Inj. Diameter mm | Cons. g/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 | 2,60 | 0,72 | Natural Gas G20 | 20 | 1,13 | - |
| | 2,40 | 0,72 | Natural Gas G25 | 25 | 1,13 | |
| | 2,50 | 0,72 | Butane G30 | 28–30 | 0,77 | 181,78 |
| | 2,50 | 0,72 | Propane G31 | 37 | 0,77 | 178,53 |
| Oven | 2,70 | 0,90 | Natural Gas G20 | 20 | 1,20 | - |
| | 2,50 | 0,90 | Natural Gas G25 | 25 | 1,20 | - |
| | 2,70 | 0,90 | Butane G30 | 28–30 | 0,80 | 196,33 |
| | 2,70 | 0,90 | Propane G31 | 37 | 0,80 | 192,82 |

### 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 and fully control the gas connection, you can use a flexible pipe. You must tightly attach the flexible pipe by clamps. To install, use a pipe holder. Make sure that you tightly attach the pipe holder to the gasket, and

then continue with the gas connection. The flexible pipe is correct when:

– It cannot become hotter than room temperature or higher than 30 °C.
– It is no longer than 1500 mm.
– It does not compress.
– It is not subject to traction or torsion.
– It does not make contact with sharp edges or corners.
– You can easily examine it in order to check its condition.

To preserve the flexible pipe, you must regularly check if:

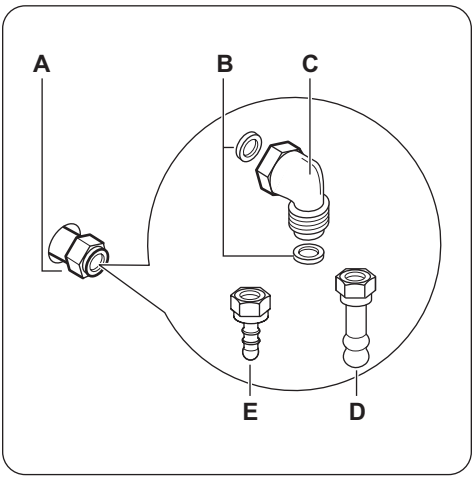
– It does not show cracks, cuts or burn marks on the two ends and its length.
– The material is correctly elastic and not hardened.
– The fastening clamps are not rusted.
– It is not expired.

If you can see one or more defects, do not repair the pipe, but replace it.

**Important!** After installation is complete, use a soapy solution and never a flame to see if you sealed all the pipe fittings perfectly.

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

⚠ **Warning!** Before gas connection close the primary valve of the gas supply.




A) Gas connection point (only one point is applicable for appliance)
B) Gasket
C) Adjustable connection
D) Natural Gas pipe holder
E) LPG pipe holder

ⓘ The appliance is set to default gas, to change the setting choose pipe holder from the list. Always use the gasket sealing.

**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.

⚠ **Warning!** Before replacing the injectors, make sure that the gas knobs are in the off position. Let the appliance cool off fully. There is a risk of injury.

**Injectors replacement**

Replace the nozzles when changing the gas type.

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. To assemble the parts, do the same steps in reverse.
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 supplied with the appliance.

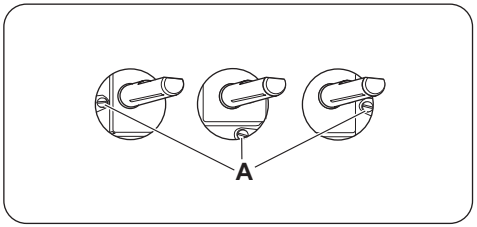
If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

**Adjustment of minimum level**

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.

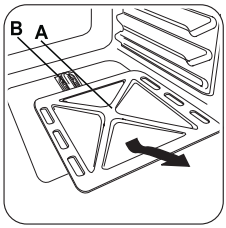
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position (A).

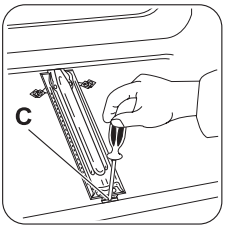


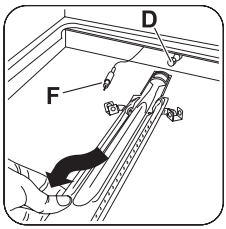

- If you change from natural gas to liquid gas, fully tighten the adjustment screw in.
- If you change from liquid gas to natural gas, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn.

⚠ **Warning!** Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

**Oven injector replacement**



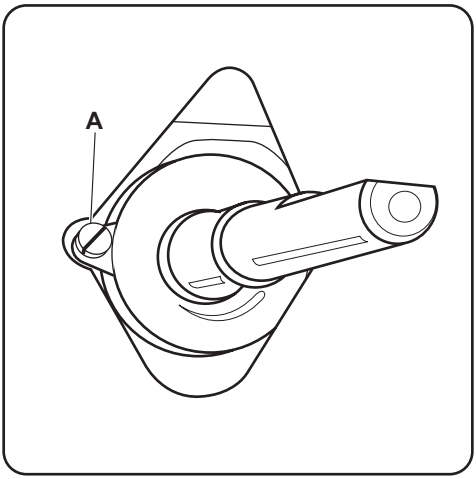




1. Remove the bottom plate of the oven cavity (**A**) to get access to the oven burner (**B**).
2. Release the screw (**C**) which keeps the burner in position.
3. Carefully move the burner off the injector support (**D**).
   Slowly move it to the left side. Make sure that the burner bush stays on the burner mouthpiece. Do not apply force to the wire of the thermocouple conductor (**F**).
4. Release the injector (**D**) with a 7 mm socket spanner and remove it. Replace it with the necessary one.
5. Assemble the burner in opposite sequence.
6. Replace the gas type sticker near the gas supply ramp with the one related to the new gas type.

**Minimum level adjustment of the gas oven burner:**

1. Remove the oven control knob.
2. Adjust the adjustment screw (**A**) with a thin-bladed screwdriver.




| Change of the type of gas | Adjustment of the adjustment screw |
|---|---|
| From natural gas to liquid gas | Fully tighten the adjustment screw in. |
| From liquid gas to natural gas | Release the adjustment screw approximately 3/4 of a turn. |

3. Attach the oven control knob.
4. Light the oven burner. Refer to "Gas oven cooking: Ignition of the gas oven burner".

5. Set the oven control knob to maximum and let the oven heat for a minimum of 10 minutes.
6. Turn the oven control knob from maximum to minimum.

Control the flame. If the flame goes out, do the procedure from point 1 to point 6 again. There must be a small regular flame on the oven burner crown.

**The manufacturer declines liability if you do not obey these safety measures.**

## Environment concerns

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.

## Sommaire


Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 37
Instructions de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 41
Avant la première utilisation _ _ _ _ _ _ _ _ 42
Table de cuisson - Utilisation quotidienne _ 42
Table de cuisson - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ 43
Table de cuisson - Entretien et nettoyage _ 44
Four - Utilisation quotidienne _ _ _ _ _ _ _ 44
Four - Utilisation des accessoires _ _ _ _ _ 45
Four - Conseils _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 46
Four - Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ 48
En cas d'anomalie de fonctionnement _ _ _ 50
Installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 50
En matière de protection de l'environnement _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 55


Sous réserve de modifications.

# Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

## Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.

## ⚠ Instructions de sécurité

**Installation**

⚠ **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

**Raccordement au gaz**

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

**Utilisation**

⚠ **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des zones de cuisson et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

⚠ **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.

⚠ **Avertissement** Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Pour faire cuire des gâteaux moelleux, utilisez un plateau de cuisson. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

**Couvercle**

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle jusqu'à ce que la table de cuisson et le four soient complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.



**Entretien et nettoyage**

⚠ **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abra-

sifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

**Maintenance**

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

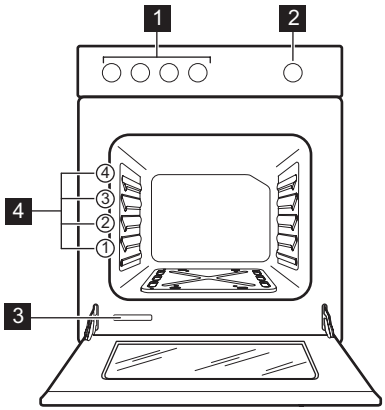
**Mise au rebut**

⚠ **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

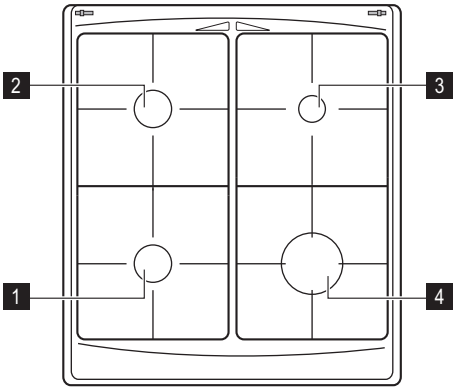
## Description de l'appareil

**Vue d'ensemble**




1 Manettes de la table de cuisson
2 Manette de sélection des fonctions du four
3 Plaque signalétique
4 Gradins

**Description de la table de cuisson**




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

**Accessoires**

- **Grille du four**
  Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.
- **Plateau multi-usages**
  Pour gâteaux et biscuits.
- **Compartiment de rangement**

Un compartiment de rangement se trouve sous le four.
Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.

⚠ **Avertissement** Le compartiment de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

## Avant la première utilisation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

⚠ **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".

**Préchauffe**

Mettez le four en fonctionnement à la température maximale et faites-le chauffer à vide pendant 45 minutes pour éliminer les éventuels résidus à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur désagréable. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

## Table de cuisson - Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**Allumage du brûleur**

⚠ **Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute

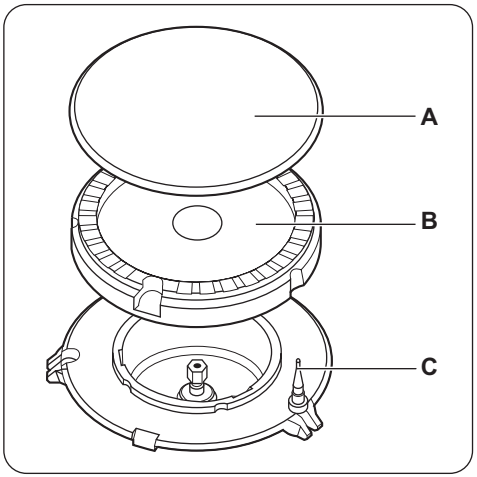
responsabilité en cas de mauvais usage de la flamme.

Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

Pour allumer le brûleur :

1. Approchez la flamme du brûleur.
2. Appuyez sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale. .
3. Maintenez la manette appuyée pendant environ 10 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.




A) Chapeau du brûleur
B) Couronne du brûleur
C) Thermocouple

**Avertissement** Si le brûleur ne s'allume pas après 10 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.

### Arrêt du brûleur

Tournez la commande sur la position "arrêt" .

**Avertissement** Abaissez toujours la flamme ou éteignez le brûleur avant de retirer les récipients du brûleur.

## Table de cuisson - Conseils

### 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 casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.
N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépasseraient des rebords de la plaque.

| Brûleur | Diamètre du récipient |
|---|---|
| Rapide | 160 - 220 mm |

| Brûleur | Diamètre du récipient |
|---|---|
| Semi-rapide | 140 - 220 mm |
| Auxiliaire | 120 - 180 mm |

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

## Table de cuisson - Entretien et nettoyage

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

⚠ **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 - Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**Fonctions du four**

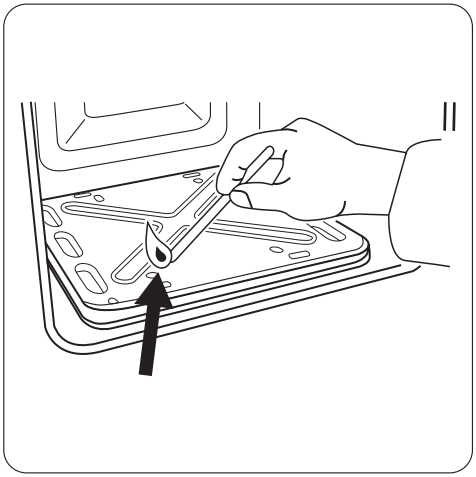
| Fonction du four | | Utilisation |
|---|---|---|
|  | Position Arrêt | Pour éteindre l'appareil. |
|  | Alimentation en gaz maximale | Pour régler la température du four au niveau maximal. |
|  | Pizza | Pour faire des pizzas. |

| Fonction du four | | Utilisation |
|---|---|---|
| | Alimentation en gaz minimale | Pour régler la température du four au niveau minimal. |

**Four à gaz**

**Allumage du brûleur du four à gaz :**

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four.



3. Appuyez en même temps sur la manette de sélection des fonctions du four et tournez-la dans le sens opposé des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage maximum.
4. Lorsque la flamme apparaît, continuez d'appuyer sur la manette du four pendant environ 15 secondes.

**Après l'allumage :**

1. Relâchez la manette.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.

**Dispositif de sécurité du four :**

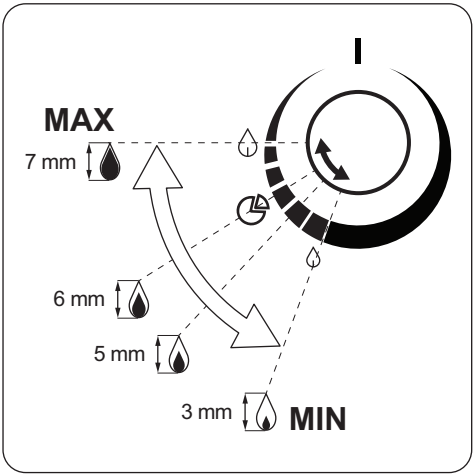
Le four est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

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

1. Relâchez la manette de sélection des fonctions du four et tournez-la en position Arrêt.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.

**Utilisation de la manette du gaz**

Pour régler la hauteur des flammes, tournez la manette du four sur l'une des positions indiquées dans la figure ci-dessous.




**Mise à l'arrêt du brûleur du four**

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt.

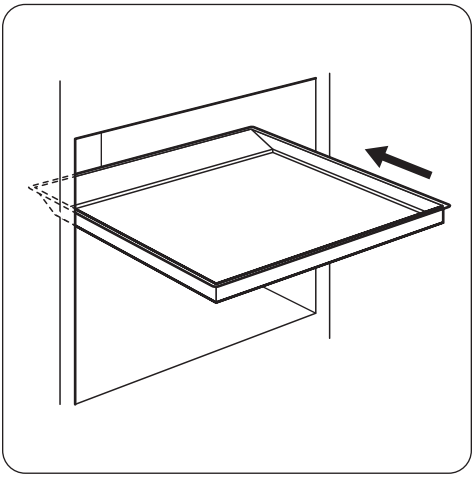
## Four - Utilisation des accessoires

**Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**Insertion de la plaque**

Placez la plaque au milieu de la cavité du four, entre la paroi avant et arrière afin de garantir

une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est positionnée comme sur l'image, l'angle droit dans le fond.



⚠ **Avertissement** Ne poussez pas la plaque jusqu'au fond de la paroi arrière de la cavité du four, ce qui empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient être brûlés, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

## Four - Conseils

⚠ **Attention** Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

**Pâtisseries**

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson

**Cuisson de la viande et du poisson**

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

**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**

| Plat | Type de plaque et niveau de la grille | Temps de préchauffage (en minutes) 1) | Longueur de flamme 2) | Temps de cuisson (en minutes) |
|---|---|---|---|---|
| Tresses feuilletées (250 g) | aluminée au niveau 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 30 |
| Tresses feuilletées (250 g) | émaillée au niveau 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 25 |
| Gâteau plat (1 000 g) | aluminée au niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Gâteau plat (1 000 g) | émaillée au niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Brioche aux pommes (2 000 g) | aluminée / émaillée au niveau 3 | 10 | 6 | 40 - 50 |
| Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g) | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 3 | 10 | 6 | 60 - 70 |
| Petits gâteaux (500 g) | aluminée au niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Petits gâteaux (500 g) | émaillée au niveau 3 | 10 | 5 | 25 - 35 |
| Génoise allégée (350 g) | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Génoise allégée (350 g) | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Gâteau couronne (1 500 g) | aluminée / émaillée au niveau 3 | - | 5 | 50 - 60 3) |
| Poulet, entier (1 400 g) | grille du four au niveau 3 4) | - | 7 | 50 - 60 |
| Flan pâtissier (800 g) | aluminée / émaillée au niveau 3 | 20 | 7 | 10 - 15 |
| Gâteau levé fourré (1 200 g) | aluminée au niveau 3 | 15 | 6 | 40 - 50 |
| Gâteau levé fourré (1 200 g) | émaillée au niveau 3 | 15 | 6 | 35 - 45 |
| Pizza (1 000 g) | aluminée au niveau 3 | 10 | 7 | 25 - 35 |
| Pizza (1 000 g) | émaillée au niveau 3 | 10 | 7 | 20 - 30 |
| Gâteau au fromage (2 600 g) | aluminée / émaillée au niveau 3 | - | 5 | 90 - 100 |
| Flan pâtissier aux pommes (1 900 g) | aluminée / émaillée au niveau 3 | 15 | 6 - 7 | 50 - 60 |
| Gâteau de Noël (2 400 g) | aluminée / émaillée au niveau 3 | 15 | 5 | 60 - 70 5) |
| Quiche lorraine (1 000 g) | 1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 2 | 15 | 6 - 7 | 40 - 50 |

| Plat | Type de plaque et niveau de la grille | Temps de préchauffage (en minutes) 1) | Longueur de flamme 2) | Temps de cuisson (en minutes) |
|---|---|---|---|---|
| Quiche lorraine (1 000 g) | 1 plaque ronde en émail (diamètre : 26 cm) au niveau 2 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Pain paysan (750 + 750 g) | 2 plaques aluminées (longueur : 20 cm) au niveau 3 | 15 | 6 | 50 - 60 |
| Génoise roumaine (600 + 600 g) | 2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Gâteau roulé (500 g) | aluminée / émaillée au niveau 3 | 10 | 5 | 20 - 30 |
| Meringue (400 g) | aluminée / émaillée au niveau 3 | - | 4 | 45 - 55 |
| Petits choux (500 g) | aluminée au niveau 3 | 10 | 6 | 30 - 40 |
| Petits choux (500 g) | émaillée au niveau 3 | 10 | 6 | 25 - 35 |
| Crumble (1 500 g) | aluminée au niveau 3 | 15 | 6 - 7 | 35 - 45 |
| Crumble (1 500 g) | émaillée au niveau 3 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Génoise (600 g) | aluminée au niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Génoise (600 g) | émaillée au niveau 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Gâteau au beurre (600 g) | aluminée au niveau 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 40 |
| Gâteau au beurre (600 g) | émaillée au niveau 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 35 |

**1)** La position de la manette du four est la même pour le préchauffage et la cuisson.
**2)** Réglage approximatif de l'alimentation en gaz (1 = hauteur de flamme minimale 3 mm, 8 = hauteur de flamme maximale 7 mm).
**3)** Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.
**4)** Placez un plateau sous la grille du four, sur le niveau 2.
**5)** Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

Lorsque vous souhaitez faire cuire une pizza, placez la manette du four sur la position « Pizza » pour une cuisson optimale.

## Four - Entretien et nettoyage

**Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- 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 agres-

sifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

### Nettoyage de la porte du four

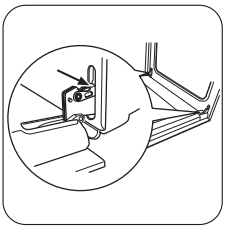
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour rendre son nettoyage plus facile, démontez la porte du four.

⚠ **Avertissement** Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte du four est encore installée, celle-ci pourrait se refermer.

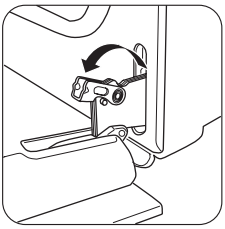
⚠ **Avertissement** Vérifiez que les vitres sont froides, avant de nettoyer la porte. Le verre risquerait de se briser.

⚠ **Avertissement** Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

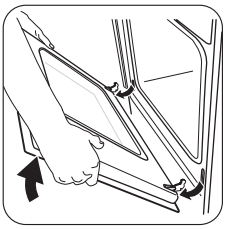
### Retrait de la porte du four et de la vitre



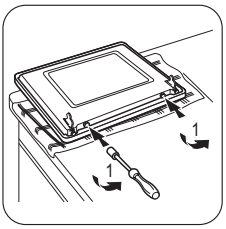
❶ Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



❷ Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

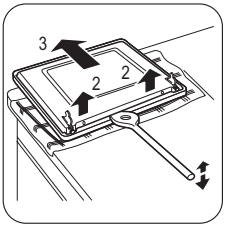


❸ Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.




❹ Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux.
Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.

**Important** Ne perdez pas les vis.




❺ Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure, et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.

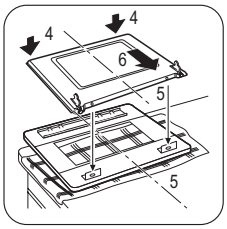
❻ Soulevez la porte intérieure.

❼ Nettoyez le côté intérieur de la porte. Lavez la vitre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

⚠ **Avertissement** Lavez la vitre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

### Insertion de la porte et de la vitre

Quand la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.




## En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage. | Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé. | Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyez sur le bouton pendant environ 10 secondes. |
| Les flammes sont irrégulières. | La couronne du brûleur est bouchée par des résidus d'aliments. | Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché et qu'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne. |
| Le four ne chauffe pas. | Le four n'est pas allumé. | Mettez l'appareil en fonctionnement. |
| Le four ne chauffe pas. | Les réglages souhaités n'ont pas été effectués. | Vérifiez les réglages. |
| De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes. |

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.
Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

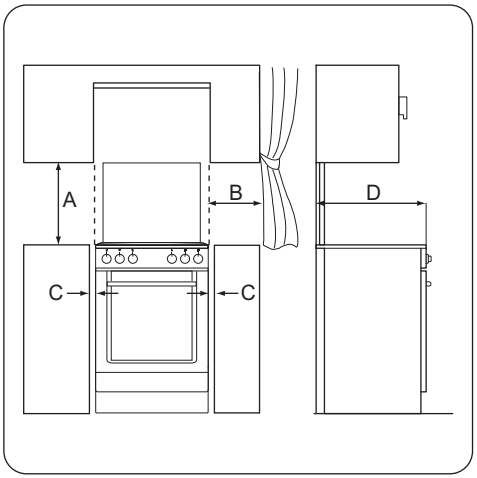
Numéro du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## Installation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Emplacement de l'appareil




## Distances minimales

| Dimensions | mm |
|---|---|
| A | 690 |
| B | 150 |
| C | 20 |

| Dimensions | mm |
|---|---|
| D | 540 |

### Caractéristiques techniques

| Dimensions | |
|---|---|
| Hauteur | 850 mm |
| Largeur | 500 mm |
| Profondeur | 535 mm |
| | |
| Catégorie de gaz | II2E+3+ |
| Alimentation en gaz | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar |
| | G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar |

## Diamètres de by-pass

| Brûleur | Ø by-pass en 1/100 mm |
|---|---|
| Auxiliaire | 29 |
| Semi-rapide | 32 |
| Rapide | 42 |
| Four | 44 |

## Brûleurs à gaz

| Brûleur | Puissance normale kW | Puissance réduite kW | Type de gaz | Pression mbar | Diamètre de l'injecteur mm | Consommation g/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 | Puissance normale | Puissance réduite | Type de gaz | Pression | Diamètre de l'injecteur | Consommation |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | kW | kW | | mbar | mm | g/h |
| Brûleur rapide | 2,60 | 0,72 | Gaz naturel G20 | 20 | 1,13 | - |
| | 2,40 | 0,72 | Gaz naturel G25 | 25 | 1,13 | |
| | 2,50 | 0,72 | Butane G30 | 28–30 | 0,77 | 181,78 |
| | 2,50 | 0,72 | Propane G31 | 37 | 0,77 | 178,53 |
| Four | 2,70 | 0,90 | Gaz naturel G20 | 20 | 1,20 | - |
| | 2,50 | 0,90 | Gaz naturel G25 | 25 | 1,20 | - |
| | 2,70 | 0,90 | Butane G30 | 28–30 | 0,80 | 196,33 |
| | 2,70 | 0,90 | Propane G31 | 37 | 0,80 | 192,82 |

**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 avec des tuyaux flexibles non métalliques**

Si le raccordement au gaz peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.
Pour l'installer, utilisez le support de tuyau. Assurez-vous que le support de tuyau est fermement attaché au joint, puis continuez le raccordement au gaz. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

– il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante ou dépasser 30 °C.
– il n'est pas plus long que 1 500 mm.
– il n'est pas compressé.
– il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion.
– il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants.
– il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Pour protéger votre tuyau flexible, vous devez régulièrement vérifier :

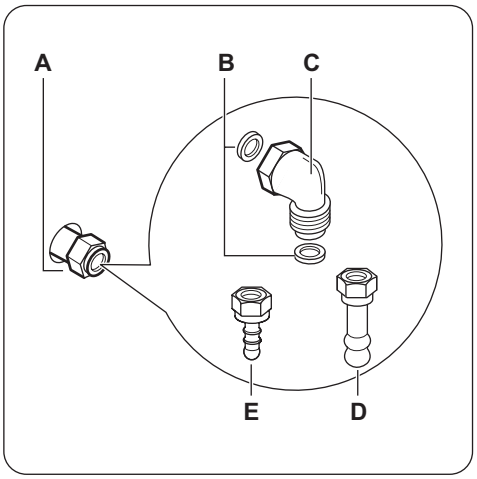
– qu'il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur.
– que sa matière est parfaitement élastique et non durcie.
– que les colliers de serrage ne sont pas rouillés.
– qu'il n'a pas atteint sa date d'expiration.

Si vous constatez au moins l'un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

**Important** Une fois l'installation terminée, utilisez du savon pour vérifier que les raccords du tuyau sont parfaitement étanches. N'utilisez jamais de flamme !

La rampe d'alimentation de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.

⚠ **Avertissement** Avant tout raccordement au gaz, fermez le clapet principal de l'alimentation en gaz.




A) Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
B) Joint
C) Raccordement réglable
D) Support du tuyau de gaz naturel
E) Support du tuyau de LPG

L'appareil est réglé sur le gaz par défaut, afin de modifier le paramètre choisissez un porte-tuyau dans la liste. Utilisez toujours le joint d'étanchéité.

**Raccordement aux différents types de gaz**

**Avertissement** Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur.

Cet appareil est prévu pour fonctionner au gaz naturel.
Avec les injecteurs appropriés, vous pouvez également le faire fonctionner au gaz liquide.

**Avertissement** Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Arrêt. Laissez l'appareil refroidir complètement. Risque de blessure !

**Remplacement des injecteurs**

Remplacez les orifices lorsque vous changez le type de gaz.

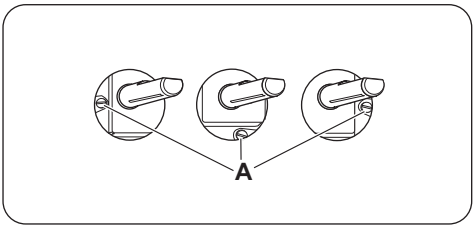
1. Démontez les plaques de support des casseroles.
2. Démontez les couvercles et les couronnes de la plaque de cuisson.
3. A l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans la section Données Techniques).
4. Pour assembler les pièces, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez l'étiquette signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée du gaz) par celle qui est prévue pour le nouveau type d'alimentation au gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est autre que la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

**Réglage du niveau minimal**

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

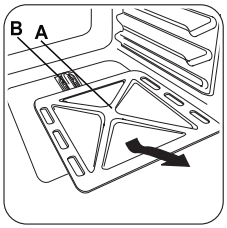
1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage (A).

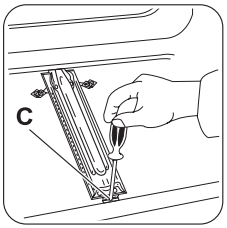


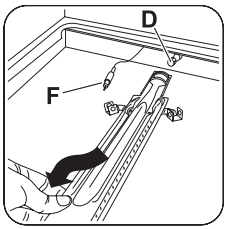

- Si vous passez du gaz naturel au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel, desserrez la vis de réglage d'environ un quart de tour.

**Avertissement** Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

**Remplacement de l'injecteur du four**



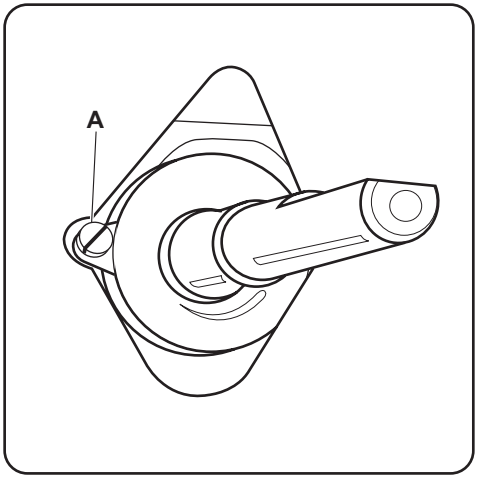




1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four (**A**) pour accéder au brûleur du four (**B**).
2. Desserrez la vis (**C**) qui maintient le brûleur en position.
3. Retirez le brûleur avec précautions du support de l'injecteur (**D**).
   Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le fil du conducteur du thermocouple (**F**).
4. Libérez l'injecteur (**D**) à l'aide d'une clé de 7 mm et retirez-le. Remplacez-le si nécessaire.
5. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.
6. Remplacez l'autocollant indiquant le type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui qui concerne le nouveau type de gaz.

**Réglage du niveau minimum du brûleur du four à gaz :**

1. Enlevez la manette de commande du four.
2. Ajustez la vis de réglage (**A**) à l'aide d'un tournevis à lame fine.




| Changement de type de gaz | Réglage de la vis de réglage |
|---|---|
| Du gaz naturel au gaz liquide | Serrez entièrement la vis de réglage. |
| Du gaz liquide au gaz naturel | Desserrez la vis de réglage d'environ 3/4 de tour. |

3. Fixez la manette de commande du four.
4. Allumez le brûleur du four. Consultez la section « Cuisson avec un four à gaz : Allumage du brûleur du four à gaz ».
5. Réglez la manette de commande du four au maximum et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
6. Faites à présent passer la manette du four de la position maximale à la position minimale.

Contrôlez la flamme. Si elle s'éteint, réappliquez la procédure du point 1 au point 6. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four.

**La responsabilité du fabricant n'est pas engagée si vous ne respectez pas ces mesures de sécurité.**

# En matière de protection de l'environnement

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.

## Inhalt


Sicherheitsinformationen _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 56
Sicherheitshinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 57
Gerätebeschreibung _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 60
Vor der ersten Inbetriebnahme _ _ _ _ _ _ _ 61
Kochfeld - Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ _ 61
Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 63
Kochfeld - Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ _ 63
Backofen - Täglicher Gebrauch _ _ _ _ _ _ 63
Backofen - Verwendung des Zubehörs _ _ 64
Backofen - Praktische Tipps und Hinweise _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 65
Backofen - Reinigung und Pflege _ _ _ _ _ 67
Was tun, wenn … _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 69
Montage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 70
Umwelttipps _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 74


Änderungen vorbehalten.

# Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

## Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

## Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Entfernen Sie ggf. Spritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten vom Abdeckblech, bevor Sie es öffnen. Lassen Sie das Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie das Abdeckblech zuklappen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

## ⚠ Sicherheitshinweise

**Montage**

⚠ **Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einem Sockel auf.

- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

**Gas-Anschluss**

- Die Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.
- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an eine Absaugablage für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Montagebestimmungen angeschlossen werden. Halten Sie die Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung ein.

**Gebrauch**

⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Backofenzubehörs und des Herd- und Kochgeschirrs wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Heizkreise. Es darf nicht über die Ränder der Kochfläche herausragen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.

⚠ **Warnung!** Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.
  - Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Ausschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

**Abdeckung**

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen an der Abdeckung vor.
- Reinigen Sie die Abdeckung regelmäßig.
- Klappen Sie die Abdeckung niemals auf, wenn Spritzer an der Oberfläche festzustellen sind.
- Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Klappen Sie die Abdeckung nicht zu, bevor das Kochfeld und der Backofen vollständig abgekühlt sind.
- Glasdeckel (falls vorhanden) können zerbrechen, wenn sie erhitzt werden.



**Reinigung und Pflege**

⚠ **Warnung!** Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämm-

chen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.

**Kundendienst**

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den Kundendienst. Wir empfehlen nur Originalersatzteile zu verwenden.

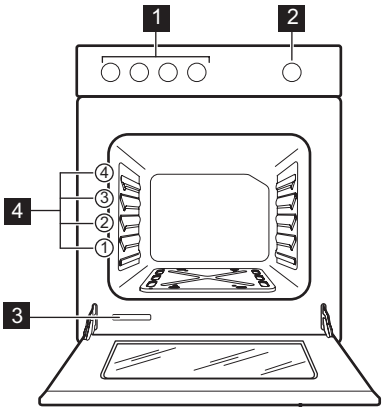
**Entsorgung**

⚠ **Warnung!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

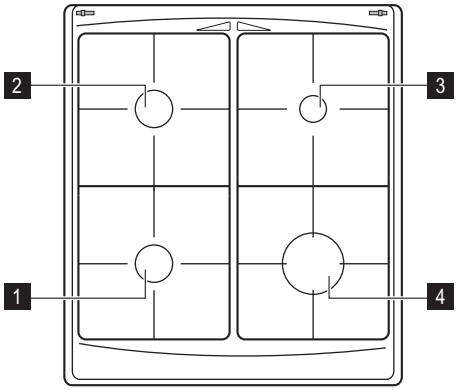
## Gerätebeschreibung

**Allgemeine Übersicht**




1 Kochzonen-Einstellknöpfe
2 Backofen-Einstellknopf
3 Typenschild
4 Einschubebenen

**Kochfeldanordnung**




1 Normalbrenner
2 Normalbrenner
3 Hilfsbrenner
4 Starkbrenner

**Zubehör**

- **Rost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen
- **Ablagefach**
  Unterhalb des Ofens befindet sich ein Ablagefach.

Um dieses Ablagefach zu nutzen, heben Sie die untere Fronttür an und ziehen Sie sie dann nach unten.

⚠ **Warnung!** Das Ablagefach kann beim Ofenbetrieb heiß werden.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

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

**Erste Reinigung**

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

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie keine Scheuermittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

**Aufheizen**

Stellen Sie die Höchsttemperatur für den Backofen ein und heizen Sie den leeren Backofen 45 Minuten lang auf. Dabei verbrennen alle eventuellen Rückstände an den Oberflächen des Garraums. Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Außerdem kann es dabei zu Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal Sorgen Sie für eine gute Raumbelüftung.

## Kochfeld - Täglicher Gebrauch

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

**Zünden des Brenners**

⚠ **Warnung!** Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche besonders vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen

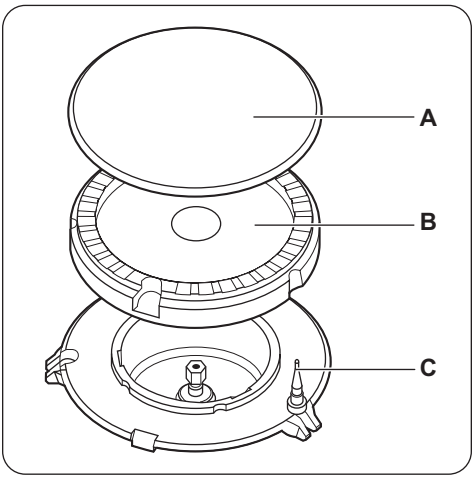
beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

Brenner stets vor dem Aufsetzen von Kochgeschirr zünden.

So zünden Sie den Brenner:

1. Führen Sie die Flamme in die Nähe des Brenners.
2. Drücken Sie den Einstellknopf vollständig ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe .
3. Halten Sie den Einstellknopf zur Erwärmung des Thermoelements ca. 10 Sekunden lang gedrückt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
4. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.

Falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt, überprüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen.




A) Brennerdeckel
B) Brennerkrone
C) Thermoelement

**Warnung!** Sollte der Brenner nach 10 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los und drehen ihn in die Aus-Position. 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.

### Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Schalter auf das Symbol .

**Warnung!** Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner herunternehmen, drehen Sie die Flamme herunter, oder schalten Sie den Brenner ganz aus.

## Kochfeld - Praktische Tipps und Hinweise

**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 mit einem Boden, der der Größe der Brenner entspricht.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld, das über dessen Ränder hinausragt.

| Brenner | Durchmesser des Kochgeschirrs |
|---|---|
| Starkbrenner | 160 - 220 mm |
| Normalbrenner | 140 - 220 mm |
| Hilfsbrenner | 120 - 180 mm |

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

## Kochfeld - Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

⚠ **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.
- **Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite des Kochfelds zu vermeiden.**

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

## Backofen - Täglicher Gebrauch

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

**Backofenfunktionen**

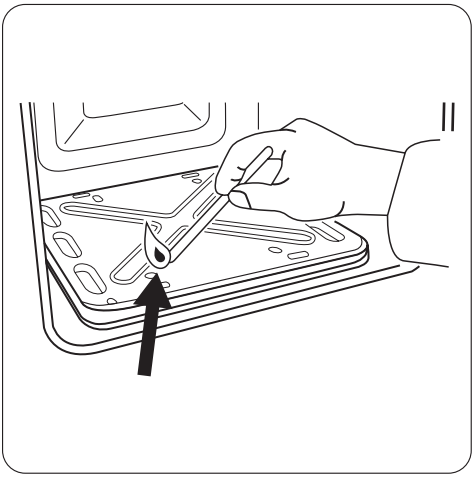
| Backofenfunktion | | Anwendung |
|---|---|---|
| | Stellung „Aus“ | Schaltet das Gerät aus. |
| | Maximale Gasversorgung | Stellt die Backofentemperatur ein - höchste Einstellung. |

| Backofenfunktion | | Anwendung |
|---|---|---|
| | Pizza | Zum Backen von Pizza. |
| | Minimale Gasversorgung | Stellt die Backofentemperatur ein - niedrigste Einstellung. |

**Kochen mit dem Gasbackofen**

**Zündung des Backofen-Gasbrenners:**

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Halten Sie die Flamme an die Zündöffnung im Boden des Garraums.



3. Drücken Sie den Backofen-Einstellknopf und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Einstellung.
4. Halten Sie, nachdem die Flamme brennt, den Backofen-Einstellknopf etwa 15 Sekunden gedrückt.

**Nach der Zündung:**

1. Lassen Sie den Einstellknopf los.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Einstellung.

**Backofen-Sicherheitseinrichtung:**

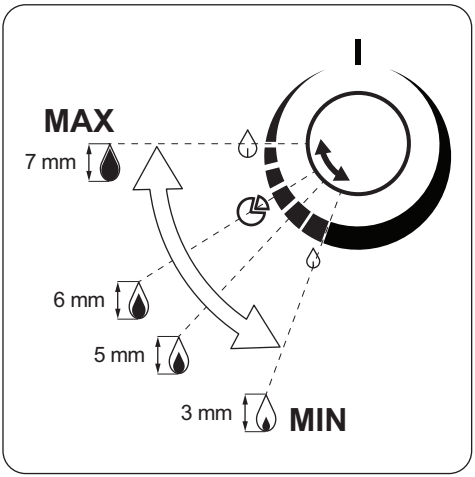
Der Backofen ist mit einem Thermoelement ausgestattet. Es stoppt die Gaszufuhr, wenn die Flamme ausgeht.

Zündet der Backofen-Gasbrenner nicht oder erlischt die Flamme versehentlich:

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die „Aus"-Position.
2. Öffnen Sie die Backofentür.
3. Versuchen Sie nach einer Minute, den Brenner wieder zu zünden.

**Gebrauch des Gasknopfes**

Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine in der Abbildung unten gezeigten Positionen, um die gewünschte Flammenhöhe einzustellen.




**Ausschalten des Backofenbrenners**

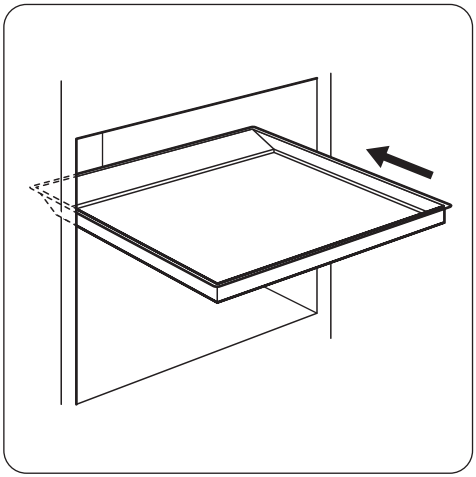
Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Knopf in die Aus-Position.

## Backofen - Verwendung des Zubehörs

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

**Einsetzen des Backblechs**

Schieben Sie das Backblech, vorne und hinten mittig ausgerichtet, in die Mitte des Garraums. Dies stellt sicher, dass die Wärme vor und hinter dem Backblech zirkulieren kann. Stellen Sie sicher, dass das Backblech wie in der Abbildung gezeigt, mit dem abgeschrägtem Rand nach hinten eingesetzt ist.



⚠ **Warnung!** Schieben Sie das Backblech nicht komplett an die Rückwand des Garraums. Dies würde verhindern, dass die Wärme um das Backblech zirkuliert. Die Speisen könnten besonders im hinteren Teil des Backblechs anbrennen.

## Backofen - Praktische Tipps und Hinweise

⚠ **Vorsicht!** Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech. Obstsäfte können bleibende Flecken auf der Emailoberfläche verursachen.

- Das Gerät hat vier Einschubebenen. Die Einsatzpositionen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät stehen. Um die Kondensation zu reduzieren, vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vorheizen.
- Nach jedem Gebrauch des Geräts die Feuchtigkeit abwischen.
- Keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden stellen und das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie bedecken, da dadurch die Backergebnisse beeinträchtigt und die Emailbeschichtung beschädigt werden kann.

**Backen von Kuchen**

- Backofen vor dem Backen ca. 10 Min. vorheizen.
- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

**Garen von Fleisch und Fisch**

- Braten Sie keine Stücke, die weniger als 1 kg wiegen. Fleischstücke unter 1 kg werden zu trocken.
- Setzten Sie bei Speisen mit hohem Fettgehalt eine Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.

- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, gießen Sie ein wenig Wasser in die Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Fettpfanne ausgetrocknet ist.

**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 | Blechtyp und Einschubebene | Vorheizzeit (Minuten) 1) | Flammenhöhe 2) | Garzeit/ Backzeit (Minuten) |
|---|---|---|---|---|
| Feingebäck (250 g) | Aluminiumblech auf Ebene 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 30 |
| Feingebäck (250 g) | Emailliertes Blech auf Ebene 3 | 15 | 3 - 4 | 20 - 25 |
| Flacher Kuchen (1000 g) | Aluminiumblech auf Ebene 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Flacher Kuchen (1000 g) | Emailliertes Blech auf Ebene 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Hefekuchen mit Äpfeln (2000 g) | Aluminiumblech/emailliertes Blech auf Ebene 3 | 10 | 6 | 40 - 50 |
| Apfelkuchen (1200 + 1200 g) | 2 runde Aluminiumbleche (Durchmesser: 20 cm) auf Ebene 3 | 10 | 6 | 60 - 70 |
| Törtchen (500 g) | Aluminiumblech auf Ebene 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Törtchen (500 g) | Emailliertes Blech auf Ebene 3 | 10 | 5 | 25 - 35 |
| Biskuit, ohne Butter (350 g) | 1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm) auf Ebene 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Biskuit, ohne Butter (350 g) | 1 rundes Blech (Durchmesser: 26 cm) auf Ebene 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Blechkuchen in der Fettpfanne (1500 g) | Aluminiumblech/emailliertes Blech auf Ebene 3 | - | 5 | 50 - 60 3) |
| Hähnchen, ganz (1400 g) | Rost auf Ebene 3 4) | - | 7 | 50 - 60 |
| Gefüllte Torte (800 g) | Aluminiumblech/emailliertes Blech auf Ebene 3 | 20 | 7 | 10 - 15 |
| Gefüllter Hefekuchen (1200 g) | Aluminiumblech auf Ebene 3 | 15 | 6 | 40 - 50 |
| Gefüllter Hefekuchen (1200 g) | Emailliertes Blech auf Ebene 3 | 15 | 6 | 35 - 45 |
| Pizza (1000 g) | Aluminiumblech auf Ebene 3 | 10 | 7 | 25 - 35 |
| Pizza (1000 g) | Emailliertes Blech auf Ebene 3 | 10 | 7 | 20 - 30 |
| Käsekuchen (2600 g) | Aluminiumblech/emailliertes Blech auf Ebene 3 | - | 5 | 90 - 100 |
| Schweizer Apfelkuchen (1900 g) | Aluminiumblech/emailliertes Blech auf Ebene 3 | 15 | 6 - 7 | 50 - 60 |

| Speise | Blechtyp und Einschubebene | Vorheizzeit (Minuten) 1) | Flammenhöhe 2) | Garzeit/ Backzeit (Minuten) |
|---|---|---|---|---|
| Stollen (2400 g) | Aluminiumblech/emailliertes Blech auf Ebene 3 | 15 | 5 | 60 - 70 **5)** |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 1 rundes Aluminiumblech (Durchmesser: 26 cm) auf Ebene 2 | 15 | 6 - 7 | 40 - 50 |
| Quiche Lorraine (1000 g) | 1 rundes emailliertes Blech (Durchmesser: 26 cm) auf Ebene 2 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Bauernbrot (750 + 750 g) | 2 Aluminiumbleche (Länge: 20 cm) auf Ebene 3 | 15 | 6 | 50 - 60 |
| Rumänischer Biskuitkuchen (600 + 600 g) | 2 Aluminiumbleche (Länge: 25 cm) auf Ebene 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Biskuitrolle (500 g) | Aluminiumblech/emailliertes Blech auf Ebene 3 | 10 | 5 | 20 - 30 |
| Baiser (400 g) | Aluminiumblech/emailliertes Blech auf Ebene 3 | - | 4 | 45 - 55 |
| Petit Choux (kleines, meist gefülltes Gebäck aus Brandteig, 500 g) | Aluminiumblech auf Ebene 3 | 10 | 6 | 30 - 40 |
| Petit Choux (kleines, meist gefülltes Gebäck aus Brandteig, 500 g) | Emailliertes Blech auf Ebene 3 | 10 | 6 | 25 - 35 |
| Streuselkuchen (1500 g) | Aluminiumblech auf Ebene 3 | 15 | 6 - 7 | 35 - 45 |
| Streuselkuchen (1500 g) | Emailliertes Blech auf Ebene 3 | 15 | 6 - 7 | 30 - 40 |
| Biskuit (600 g) | Aluminiumblech auf Ebene 3 | 10 | 5 | 30 - 40 |
| Biskuit (600 g) | Emailliertes Blech auf Ebene 3 | 10 | 5 | 30 - 35 |
| Butterkuchen (600 g) | Aluminiumblech auf Ebene 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 40 |
| Butterkuchen (600 g) | Emailliertes Blech auf Ebene 3 | 15 | 5 - 6 | 30 - 35 |

**1)** Der Einstellknopf wird zum Vorheizen und Garen auf dieselbe Position gestellt.
**2)** Ungefähre Gasversorgungseinstellung (1 - minimale Gasflammenhöhe 3 mm, 8 - maximale Gasflammenhöhe 7 mm).
**3)** Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 7 Minuten im Backofen.
**4)** Schieben Sie das Backblech in die zweite Einsatzebene unter den Rost.
**5)** Lassen Sie den Kuchen nach dem Ausschalten des Geräts noch 10 Minuten im Backofen.

Um beim Pizzabacken das optimale Ergebnis zu erzielen, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die Pizzastufe.

## Backofen - Reinigung und Pflege

**Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

- 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!

### Reinigen der Backofentür

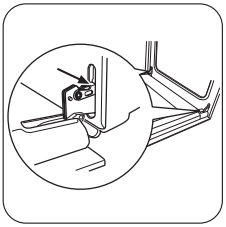
Die Backofentür ist mit zwei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Um die Reinigung zu erleichtern, können Sie die Backofentür abnehmen.

⚠ **Warnung!** Wenn Sie versuchen, die innere Glasscheibe abzunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist, kann diese zuklappen.

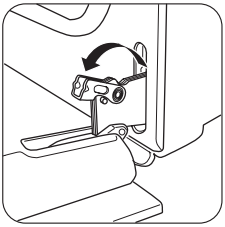
⚠ **Warnung!** Zur Reinigung der Tür müssen die Glasscheiben vorher abgekühlt sein. Es besteht Gefahr, dass die Glasscheiben zerbrechen.

⚠ **Warnung!** Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind oder Kratzer aufweisen, werden sie brüchig und können zerspringen. Um dies zu verhindern, müssen Sie sie ersetzen. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.

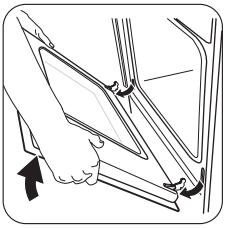
### Ausbauen von Backofentür und Glasscheibe



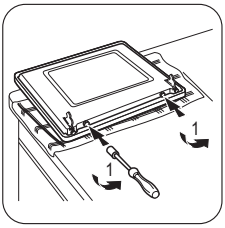
❶ Klappen Sie die Backofentür ganz auf und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



❷ Heben Sie die Hebel an den beiden Scharnieren an und klappen Sie sie nach vorn.

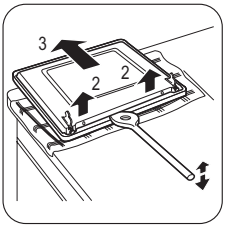


❸ Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.




❹ Legen Sie die Backofentür auf einer ebenen Fläche auf eine Decke.
Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben von der unteren Türkante.

**Wichtig!** Bewahren Sie die Schrauben gut auf.




❺ Öffnen Sie die Innentür mit einem Holz- oder Kunststoffspachtel oder einem ähnlichen Werkzeug.
Halten Sie die äußere Tür fest und schieben Sie die Innentür zur Oberkante der Tür hin.

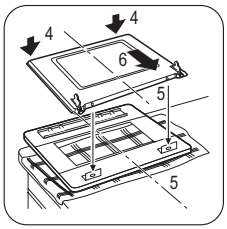
❻ Heben Sie die Innentür an.

❼ Reinigen der Innenseite der Tür
Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.

⚠ **Warnung!** Reinigen Sie die Glasscheibe nur mit Wasser und Spülmittel. Aggressive Reinigungsmittel, Fleckenentferner und scharfkantige Gegenstände (z.B. Messer oder Schaber) können das Glas beschädigen.

### Einbau von Backofentür und Glasscheibe

Nach der Reinigung muss die Backofentür wieder eingebaut werden. Führen Sie dabei die Schritte zum Ausbau in umgekehrter Reihenfolge aus.




## Was tun, wenn …

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Die Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden. | Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt. | Halten Sie den Knopf nach dem Entzünden ca. 10 Sekunden lang gedrückt. |
| Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig. | Die Brennerkrone ist durch Speisereste verstopft. | Kontrollieren Sie, dass die Düse nicht blockiert und die Brennerkrone nicht durch Speisereste zugesetzt ist. |
| Der Backofen heizt nicht. | Der Backofen ist nicht eingeschaltet. | Schalten Sie das Gerät ein. |
| Der Backofen heizt nicht. | Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen. | Überprüfen Sie die Einstellungen. |
| Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder. | Die Speisen standen zu lange im Backofen. | Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen lassen. |

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

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

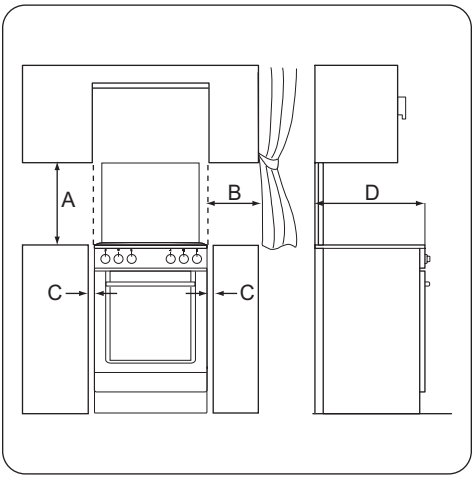
Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

# Montage

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

**Standort des Geräts**




## Mindestabstände

| Abmessungen | mm |
|---|---|
| A | 690 |
| B | 150 |

| Abmessungen | mm |
|---|---|
| C | 20 |
| D | 540 |

**Technische Daten**

| Abmessungen | |
|---|---|
| Höhe | 850 mm |
| Breite | 500 mm |
| Tiefe | 535 mm |
| | |
| Gasklasse | II2E+3+ |
| Gasversorgung | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar |
| | G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar |

## Bypass-Durchmesser

| Brenner | Ø Bypass 1/100 mm. |
|---|---|
| Zusatzbrenner | 29 |
| Normalbrenner | 32 |
| Starkbrenner | 42 |
| Backofen | 44 |

## Gasbrenner

| Brenner | Normalleistung kW | Reduzierte Leistung kW | Gasart | Druck mbar | Düsendurchmesser mm | Verbrauch g/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 |

| Brenner | Normalleistung<br>kW | Reduzierte Leistung<br>kW | Gasart | Druck<br>mbar | Düsendurchmesser<br>mm | Verbrauch<br>g/Std. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Normalbrenner | 2,00 | 0,43 | Erdgas G20 | 20 | 0,96 | - |
| | 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 | 2,60 | 0,72 | Erdgas G20 | 20 | 1,13 | - |
| | 2,40 | 0,72 | Erdgas G25 | 25 | 1,13 | |
| | 2,50 | 0,72 | Butan G30 | 28–30 | 0,77 | 181,78 |
| | 2,50 | 0,72 | Propan G31 | 37 | 0,77 | 178,53 |
| Backofenbrenner | 2,70 | 0,90 | Erdgas G20 | 20 | 1,20 | - |
| | 2,50 | 0,90 | Erdgas G25 | 25 | 1,20 | - |
| | 2,70 | 0,90 | Butan G30 | 28–30 | 0,80 | 196,33 |
| | 2,70 | 0,90 | Propan G31 | 37 | 0,80 | 192,82 |

**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.

**Anschluss mit flexiblem, nichtmetallischem Rohr**

Wenn der Gasanschluss einfach zugänglich ist und vollständig geprüft werden kann, kann ein flexibles Rohr verwenden werden. Sie müssen das flexible Rohr fest mit entsprechenden Rohrschellen anschließen.
Verwenden Sie einen Rohrhalter für die Montage. Stellen Sie sicher, dass der Rohrhalter fest mit der Dichtung verbunden ist, und fahren Sie dann mit dem Gasanschluss fort. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

– es keiner Temperatur oberhalb der Raumtemperatur bzw. von mehr als 30 °C ausgesetzt sein wird;
– es höchstens 1500 mm lang ist;
– es nicht zusammengedrückt wird;
– es weder unter Zug steht noch verdreht wird;
– es nicht an scharfen Kanten oder Ecken anliegt;
– sein Zustand leicht überprüft werden kann.

Um die maximale Lebensdauer des flexiblen Anschlussrohres zu gewährleisten, muss es regelmäßig auf Folgendes geprüft werden:

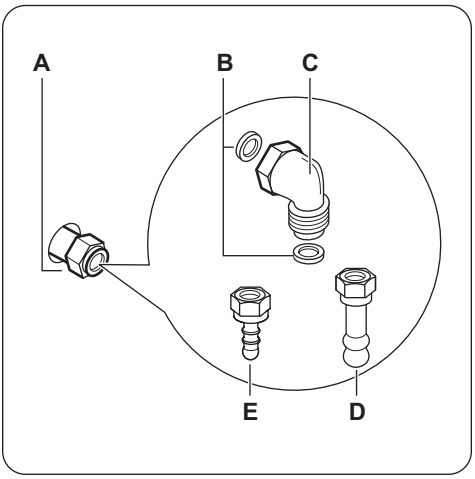
– es darf kein Risse, Schnitte oder Brandspuren aufweisen – weder an beiden Enden, noch über die gesamte Länge;
– das Material darf nicht verhärtet sein und muss eine ausreichende Flexibilität haben;
– die Rohrschellen dürfen nicht verrostet sein;
– es darf nicht abgenutzt sein.

Wenn Defekte festzustellen sind, das Rohr nicht reparieren, sondern austauschen.

**Wichtig!** Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlüsse dicht sind. Verwenden Sie hierfür eine Seifenlösung und auf keinen Fall eine Flamme!

Die Gasanschlussrampe befindet sich auf der Rückseite des Bedienfelds.

⚠ **Warnung!** Schließen Sie das Hauptventil der Gasversorgung vor dem Gasanschluss.




A) Gasanschluss (nur ein Anschluss passt für das Gerät)
B) Dichtung
C) Verstellbares Anschlussstück
D) Erdgasrohrhalter
E) LPG-Gasrohrhalter

Das Gerät ist für Standardgas eingestellt. Wählen Sie einen Rohrhalter aus der Liste, um die Einstellung zu ändern. Verwenden Sie stets den Dichtungsring.

**Umstellen auf eine andere Gasart**

**Warnung!** Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Erdgas vorgesehen.
Mit den geeigneten Düsen kann das Gerät auch mit Flüssiggas betrieben werden.

**Warnung!** Stellen Sie vor dem Austausch der Düsen sicher, dass sich die Gasknöpfe in der Aus-Stellung befinden. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Es besteht Verletzungsgefahr.

**Austauschen der Düsen**

Ersetzen Sie die Düsen, wenn Sie die Gasart wechseln.

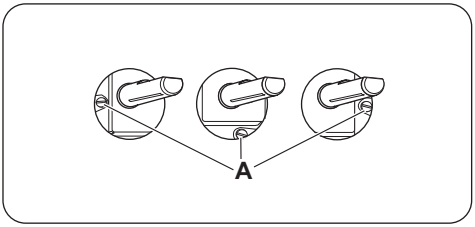
1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel (7) und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen.
4. Zur Montage der Teile, führen Sie die gleichen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe des Gaszufuhrrohrs) durch das Typenschild für die neue Gasversorgung. Das Typenschild ist im Beipack des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

**Einstellen der niedrigsten Stufe**

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

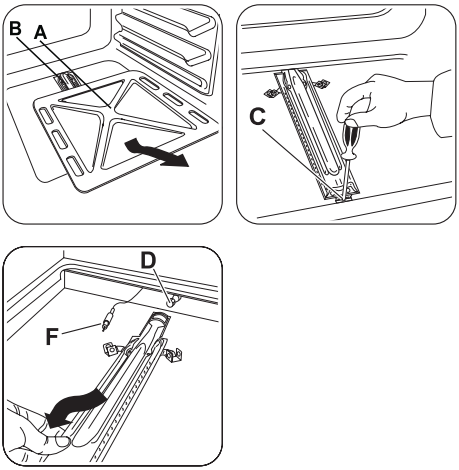
1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Ziehen Sie den Einstellknopf ab.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube (A) ein.




- Wenn Sie von Erdgas zu Flüssiggas wechseln, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
- Wenn Sie von Flüssiggas zu Erdgas wechseln, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung zurück.

**Warnung!** Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

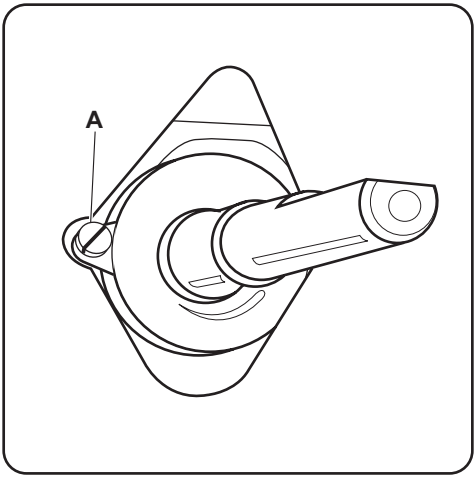
**Austauschen der Backofendüse**




1. Entfernen Sie die Grundplatte des Garraums (**A**), um den Backofenbrenner (**B**) erreichen zu können.
2. Lösen Sie die Schraube (**C**), die den Brenner in seiner Position hält.
3. Nehmen Sie den Brenner vorsichtig von Düsenhalter (**D**) ab.
   Schieben Sie ihn langsam nach links. Vergewissern Sie sich, dass die Buchse des Brenners auf dem Brennermundstück verbleibt. Wenden Sie beim Hantieren mit den Drähten des Thermoelements (**F**) keine Gewalt an.
4. Lösen Sie die Düse (**D**) mit einem 7-mm-Steckschlüssel und nehmen Sie sie heraus. Ersetzen Sie sie durch eine Düse, die für die neue Gasart geeignet ist.
5. Bauen Sie den Brenner in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
6. Ersetzen Sie den Gasart-Aufkleber in der Nähe des Gasanschlusses durch einen für die neue Gasart.

**Einstellen der niedrigsten Stufe des Backofenbrenners:**

1. Entfernen Sie den Backofen-Einstellknopf.
2. Stellen Sie die Schraube (**A**) mit einem kleinen Schlitzschraubendreher ein.




| Umstellen der Gasart | Anpassung der Einstellschraube |
|---|---|
| Von Erdgas auf Flüssiggas | Einstellschraube bis zum Anschlag anziehen. |
| Von Flüssiggas auf Erdgas | Einstellschraube ca. eine 3/4-Umdrehung lockern. |

3. Bringen Sie den Backofen-Einstellknopf wieder an.
4. Zünden Sie den Backofenbrenner. Siehe „Kochen mit dem Gasbackofen: Zündung des Backofen-Gasbrenners“.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die höchste Stufe, und lassen Sie den Backofen mindestens 10 Minuten aufheizen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf von der höchsten Stufe auf die niedrigste Stufe.

Prüfen Sie die Flamme. Geht die Flamme aus, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6. An der Backofen-Brennerkrone muss eine kleine, regelmäßige Flamme zu sehen sein.

**Der Hersteller übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitsmaßnahmen keine Haftung.**

# Umwelttipps

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 Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

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



www.zanussi.com/shop



892942617-C-482012

CE