

[de] Gebrauchs- und
Montageanleitung 3
[en] Instructions for installation
and use 20
[fr] Notice d'utilisation et de
montage 37
[nl] Gebruiksaanwijzing en
installatievoorschrift 55
[da] Brugs- og
monteringsvejledning 73
[fi] Käyttö- ja asennusohje 90
[no] Bruks- og
monteringsveiledning 106
[sv] Bruks- och
monteringsanvisning 123



HQ738155E

Standherd HQ738155E
Free standing cooker HQ738155E
Cuisinière HQ738155E
Fornuis HQ738155E
Fritstående komfur HQ738155E
Vapaasti seisova liesi HQ738155E
Komfyr HQ738155E
Spis HQ738155E

SIEMENS

GEBRAUCHSANLEITUNG	3	Energiesparen im Backofen	13
Wichtige Sicherheitshinweise	3	Energiesparen auf dem Kochfeld	13
Ursachen für Schäden	5	Umweltgerecht entsorgen	13
Ihr neues Gerät	6	MONTAGEANLEITUNG	14
Die Bedienblende	6	Sicherheitshinweise	14
Die Kochmulde	7	Vor dem Aufstellen	14
Der Backofen	7	Auspacken	14
Zubehör	7	Geräteklassen	14
Die Elektronikuhr	8	Geräteabmessungen	14
Das Aufbewahrungsfach	8	Angrenzende Möbel	14
Vor dem ersten Benutzen	8	Typenschild	15
Uhrzeit einstellen	8	Richtlinien zur Be- und Entlüftung	15
Backofen ausheizen	8	Montage	15
Brennerdeckel und -kelche reinigen	9	Einstellfüße montieren	15
Zubehör reinigen	9	Spritzschutz montieren	15
So bedienen Sie Ihre Kochmulde	9	Elektroanschluss	16
Gas-Kochstellen bedienen	9	Gerät anschließen	16
So bedienen Sie Ihren Backofen	9	Gasanschluss	16
Backofen ein- und ausschalten	10	Gasanschluss am Gerät	16
So bedienen Sie Ihre Elektronikuhr	10	Voreinstellung der Brenner	16
Einstellungen ändern	10	Zubehör	16
Einstellungen löschen	10	Erdgas anschliessen	16
Signalton einstellen	10	Flüssiggas anschließen	17
Elektronikuhr einstellen	10	Flexible Schläuche	17
Kurzzeitwecker einstellen	10	Sicherheitsventil installieren	17
Zeitschaltautomatik einstellen	10	Dichtheit überprüfen	17
Pflege und Reinigung	11	Inbetriebnahme	17
Reinigungsmittel	11	Gasart umstellen	17
Katalytische Garraumverkleidung	12	Kochstellenbrenner	17
Gerätetür aus- und einhängen	12	Allgemeine Düsentabelle	18
Eine Störung, was tun?	12	Allgemeine Düsentabelle für Stadtgas	18
Backofenlampe auswechseln	13	Positionieren und Ausrichten	19
Kundendienst	13	Gerät positionieren	19
Energie- und Umwelttipps	13	Gerät ausrichten	19

GEBRAUCHSANLEITUNG

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch

falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen, niemals als Heizgerät verwenden. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Sicherheitsventil an der Gaszufuhrleitung schließen, wenn das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb ist.

VERHALTEN BEI GASGERUCH!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Werden Gasgeruch oder Störungen an der Gasinstallation bemerkt:

- Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- Licht- und Geräteschalter nicht mehr betätigen, keine Stecker aus der Steckdose ziehen. Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften.
- Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Erstickungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung des Aufstellraumes achten. Die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen. Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen

eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Brandgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen.
- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.
- Die Geräterückseite wird sehr heiß. Das kann zu einer Beschädigung der Anschlussleitungen führen. Strom- und Gasleitungen dürfen nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere der Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.

- Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.
- Wird das Gerät unbefestigt auf einen Sockel gestellt, kann es vom Sockel gleiten. Das Gerät muss mit dem Sockel fest verbunden werden.

Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Ursachen für Schäden

Kochfeld

Achtung!

- Benutzen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetztem Geschirr. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen. Der Topfboden wird beschädigt.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort. Verwenden Sie für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe. Dann kann nichts überkochen.
- Verwenden Sie keine Bräter, wenn Sie über zwei Brenner beheizt werden müssen. Es entsteht ein Hitzestau. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Beim Kochen auf den Gas-Kochstellen wird zusätzlich Wärme und Feuchtigkeit freigesetzt. Angrenzende Möbel können mit der Zeit beschädigt werden. Schalten Sie bei längerer Kochzeit die Dunstabzugshaube ein oder lüften Sie den Raum.
- Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben. Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen.
- Topf oder Pfanne mittig auf den Brenner stellen. Dadurch wird die Wärme der Brennerflamme optimal auf Topf- und Pfannenunterseite übertragen. Griff oder Henkel werden nicht beschädigt, und eine höhere Energieeinsparung wird gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass die Gasbrenner sauber und trocken sind. Brennerkelch und Brennerdeckel müssen exakt auf ihrem Platz sitzen.

Backofen

Achtung!

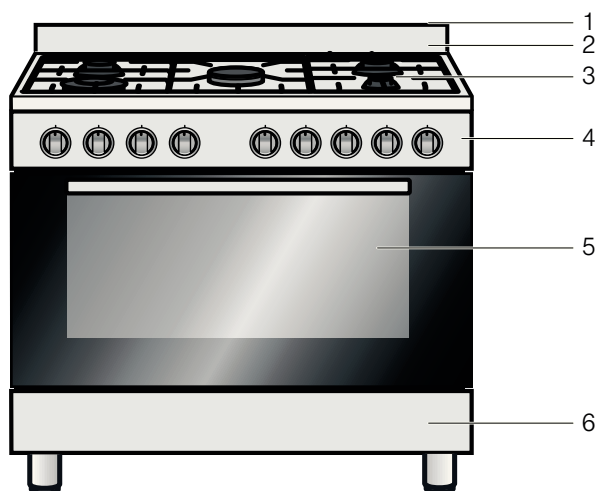
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- **Zubehör einschieben:** Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- **Wasser im heißen Garraum:** Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- **Feuchte Lebensmittel:** Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- **Obstsafte:** Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsafte, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- **Auskühlen mit offener Gerätetür:** Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- **Stark verschmutzte Backofendichtung:** Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- **Backofentür als Sitzfläche:** Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Nicht an die Backofentür hängen.
- **Gerät transportieren:** Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- **Schweres Zubehör:** Schwer belegtes Zubehör nicht zu weit herausziehen, ohne zu entlasten. Schweres Zubehör kippt beim Herausziehen. Es entsteht ein Druck auf die Garraumrippen, der das Email beschädigen kann. Entlasten Sie das herausgezogene Zubehör, indem Sie es mit einer Hand etwas anheben. Achtung! Bei heißem Zubehör immer einen Topflappen verwenden.
- **Grillen:** Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht höher als in Höhe 3 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und beschädigt beim Herausnehmen das Email. Grillen Sie in Höhe 4 und 5 nur direkt auf dem Rost.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Sie erhalten Informationen zur Bedienblende und zur Kochmulde sowie zu dem Backofen, den Heizarten und dem Zubehör.

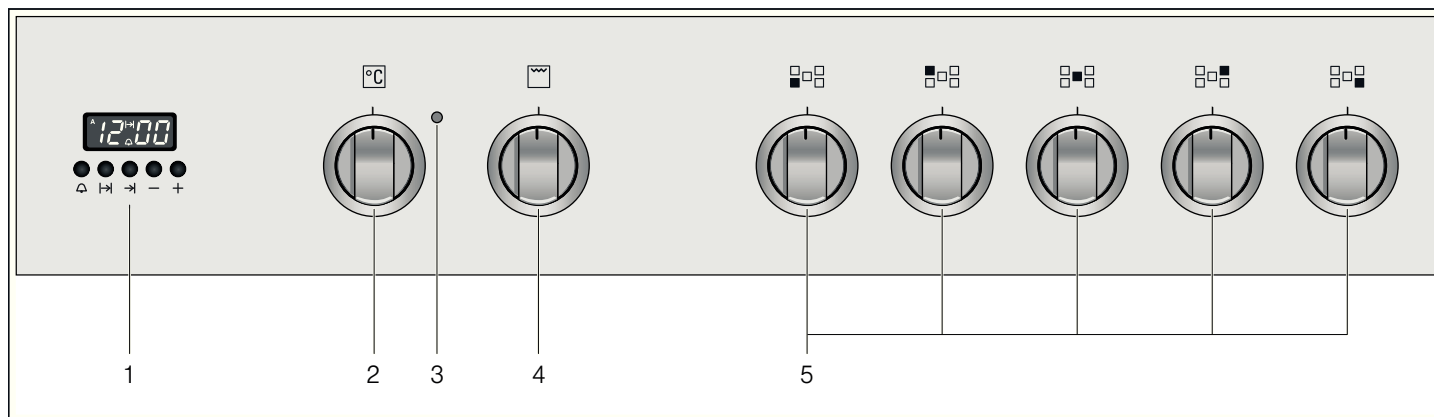
Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Erläuterung

1	Dampfaustritt
2	Spritzschutz
3	Kochmulde
4	Bedienblende
5	Backofen
6	Aufbewahrungsfach

Die Bedienblende



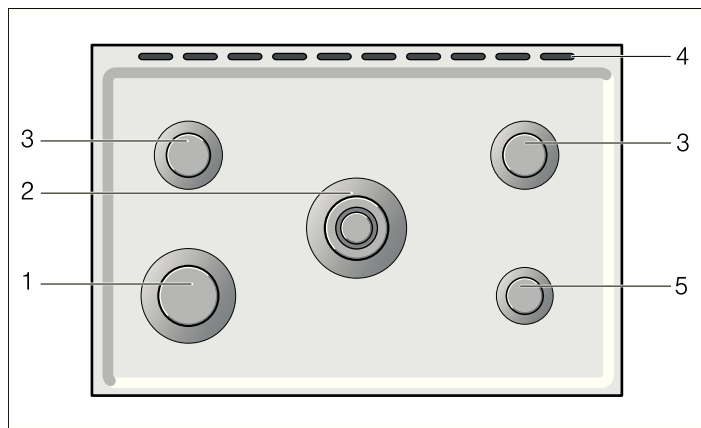
Erläuterung

1	Elektronikuhr
2	Bedienknebel Backofen Temperatur
3	Anzeigelampe Backofen

Erläuterung

4	Bedienknebel Backofen Funktionen
5	Bedienknebel Gas-Kochstellen

Die Kochmulde



Erläuterung

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Starkbrenner (3,0 kW) |
| 2 | Wokbrenner (3,9 kW) |
| 3 | Normalbrenner (1,8 kW) |
| 4 | Dampfaustritt |
| 5 | Sparbrenner (1,0 kW) |

Gasbrenner-Arten

Gasbrenner	Topf-/Pfannendurchmesser
Sparbrenner	12 - 14 cm
Normalbrenner	16 - 24 cm
Starkbrenner	18 - 26 cm
Wokbrenner	18 - 26 cm

Bedienknebel Kochstellen

Mit diesen Bedienknebeln stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen-Gasbrenner ein.

Die Symbole über den Bedienknebeln zeigen Ihnen, zu welchem Gasbrenner der Bedienknebel gehört.

Stellung	Bedeutung
●	Aus
🔥	große Flamme, höchste Leistung
🔥	Sparflamme, niedrigste Leistung

Zubehör

Zubehör	Beschreibung
	Espressoauflage Aufsatz für eine Espresso-Kanne; zum Auflegen auf den Sparbrenner.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Sonderzubehör	Beschreibung
	Wok-Aufsatz Aufsatz für einen Wok, zum Auflegen auf den Wokbrenner. Bei Verwendung des Wok-Aufsatzes ist es möglich Kochgefäße mit einem größeren Durchmesser als 26 cm zu verwenden (Wokpfanne, Bratpfannen, Töpfe, Gefäße mit gewölbten Böden, usw.). Kundendienstnummer: 741706

Dampfaustritt

⚠ Verbrennungsgefahr!

Aus dem Dampfaustritt an der Kochmulde entströmt heiße Luft aus dem Backofen. Nie den Dampfaustritt berühren.

Achten Sie bei Geräten mit Abdeckplatte darauf, dass die Brenner im Backofen auch nur bei geöffneter Abdeckplatte eingeschaltet werden dürfen.

Der Backofen

Um den Backofen zu bedienen, benötigen Sie zwei Bedienknebel. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler.

Bedienknebel Backofen

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart ein.

Symbol	Bedeutung
	Ober-/Unterhitze
	Unterhitze
	Grill
	Großflächengrill
	Umluftgrill
	Ober-/Unterhitze & Heißluft
	Heißluft
	Auftaustufe

Temperaturwähler

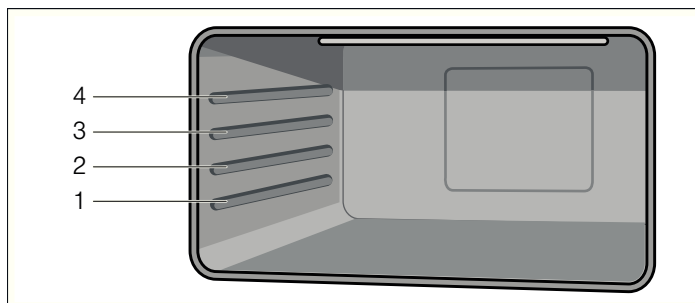
Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur ein.

Stellung	Bedeutung
●	Aus
50 - 260	Temperaturbereich in °C

Zwischen den Stellungen 260 und 0 befindet sich ein Anschlag. Drehen Sie nicht darüber hinaus.

Zubehör

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.



Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

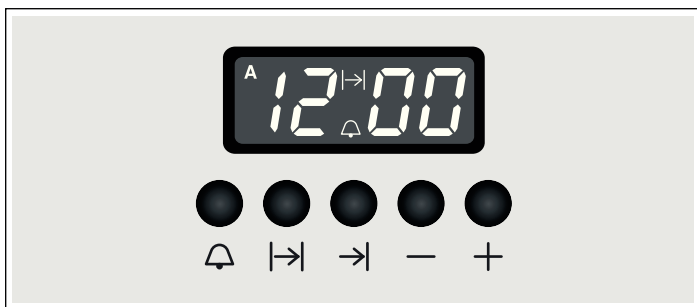
Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	Emailliertes Backblech Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Unter dem Rost oder Drehspieß eingeschoben auch als Fettauffang-Gefäß verwendbar.

Die Elektronikuhr

Mit der Elektronikuhr können Sie Ihren Backofen steuern. So können Sie z. B. den Zeitpunkt vorwählen, zu dem sich der Backofen einschalten bzw. die Zeitschaltautomatik den Back- oder Garprozess beenden soll. Die Elektronikuhr kann auch als Kurzzeitwecker genutzt werden.



Funktionstasten

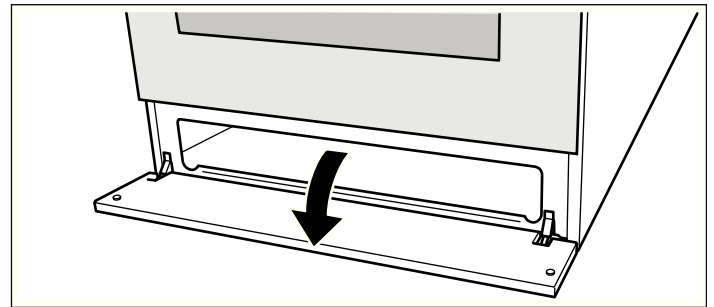
Durch Drücken der jeweiligen Funktionstaste wählen Sie die Funktion aus. Mit den Tasten + und - stellen Sie die Dauer oder

Zeit ein. Die eingestellten Werte können Sie im Anzeigefeld ablesen.

Symbol	Bedeutung	Verwendung
	Kurzzeitwecker	Dauer einstellen
	Betriebszeit-Ende	Zeitpunkt für das automatische Ausschalten einstellen
	Betriebszeit-Dauer	Dauer für automatisches Ausschalten einstellen
-	Minus	Dauer bzw. Zeit vermindern
+	Plus	Dauer bzw. Zeit erhöhen

Das Aufbewahrungsfach

Öffnen Sie das Aufbewahrungsfach, indem Sie die Blende nach unten klappen.



In diesem Fach können Sie das Zubehör der Kochmulde oder des Backofens aufbewahren.

⚠ Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Aufbewahrungsfach aufbewahren.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen oder Ihrem Kochfeld zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß.

Uhrzeit einstellen

1. Drücken Sie die Funktionstaste I->I und ->I gleichzeitig.
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die aktuelle Uhrzeit ein.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen.

Backofen ausheizen

Garraum vorreinigen

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum. Entfernen Sie Rückstände der Verpackung, z.B. Styroporteilchen, vollständig aus dem Garraum. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Folie.

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. Wenn die Einhängegitter bereits angebracht sind, hängen Sie sie aus. Sehen Sie dazu im Abschnitt "Einhängegitter aus- und einhängen" nach.
3. Reinigen Sie den Garraum mit warmer Spüllauge.

Backofen ausheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

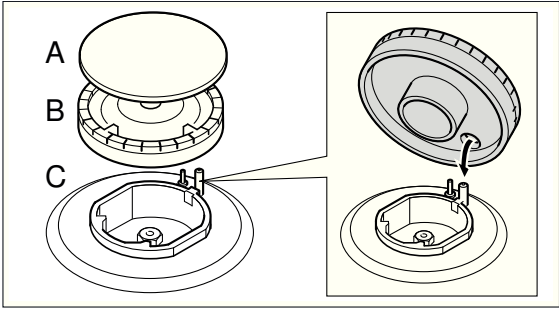
1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Betriebsart Ober-/Unterhitze.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die maximale Temperatur.
3. Schalten Sie nach 40 Minuten den Backofen aus.

Garraum nachreinigen

Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge. Montieren Sie die Einhängegitter.

Brennerdeckel und -kelche reinigen

Gehen Sie folgendermaßen vor:



- 1. Reinigen Sie die Brennerdeckel (A) und -kelche (B) mit Wasser und Spülmittel.
- 2. Trocknen Sie die Teile gut ab.
- 3. Setzen Sie den jeweiligen Brennerkelch (B) auf die Kochstelle (C).
- 4. Legen Sie den Brennerdeckel (A) exakt auf den Brennerkelch (B).

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit warmer Spüllauge und einem Spültuch.

So bedienen Sie Ihre Kochmulde

Achten Sie bei Geräten mit Abdeckplatte darauf, dass die Kochstellen nur bei geöffneter Abdeckplatte eingeschaltet werden dürfen.

Gas-Kochstellen bedienen

Achten Sie darauf, dass der Brennerdeckel immer exakt auf dem Brennerkelch sitzt. Die Schlitze am Brennerkelch müssen frei sein. Alle Teile müssen trocken sein.
Achten Sie darauf, dass durch Klimaanlage, Lüfter oder Ähnliches kein direkter Luftzug an der Kochstelle entsteht.

Gasbrenner einschalten

- 1. Drücken Sie den Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle und drehen Sie auf die Stellung . Der Gasbrenner zündet.
- 2. Halten Sie den Bedienknebel einige Sekunden lang gedrückt, bis sich die Flamme stabilisiert hat.
- 3. Stellen Sie die gewünschte Leistung ein.

Stellung	Bedeutung
	Sparflamme, niedrigste Leistung
	große Flamme, höchste Leistung

Zwischen Stellung und , ist die Flamme nicht stabil. Wählen Sie deshalb immer eine Stellung zwischen und .

Gasbrenner ausschalten

Drehen Sie den Bedienknebel für die gewünschte Kochstelle auf die Stellung .

Wenn die Flamme wieder erlischt

Schalten Sie den Bedienknebel aus. Warten Sie eine Minute und wiederholen Sie Punkt 1 bis 3.

Brandgefahr!

Wenn die Flamme erlischt, strömt Gas aus. Lassen Sie die Gasbrenner während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass Speisen nicht überkochen und beim Kochen keine Zugluft entsteht.

Wenn sich der Gasbrenner nicht zünden lässt

Bei Stromausfall oder feuchten Zündkerzen können Sie die Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden.

So bedienen Sie Ihren Backofen

Sie haben die Möglichkeit, verschiedene Einstellungen Ihres Backofens vorzunehmen. Sie können den Backofen über die Elektronikuhr steuern.

Betriebsarten

Betriebsart	Anwendung
Ober-/Unterhitze	Für Rührkuchen in Formen, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild.
Unterhitze	Für Wasserbadanwendungen wie Creme catalan, oder zum Einkochen. Auch Nachbesserungsstufe, wenn Boden nicht ganz durchgebacken
Grill	Für Einzelportionen oder kleinere Mengen Steaks, Würstchen, Fisch und Toast.
Großflächengrill	Für mehrere Steaks, Würstchen, Fisch und Toasts.

Betriebsart	Anwendung
Umluftgrill	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
Ober-/Unterhitze & Heißluft	Für sehr saftig belegte Kuchen.
Heißluft	Für Kuchen, Pizza und Gebäck auf zwei Ebenen, zum Braten und Dörren.
Auftaustufe	Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Gebäck.

Backofen ein- und ausschalten

Backofen einschalten

Halten Sie die Gerätetür während des Betriebs stets geschlossen.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.

Der Backofen schaltet ein.

Die Anzeigelampe leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie.

Backofen ausschalten

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position ●.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die Position ●.
Der Backofen schaltet aus.

So bedienen Sie Ihre Elektronikuhr

Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Nach dem Drücken der jeweiligen Funktionstaste die Zeit bzw. Dauer mit den Tasten + und - einstellen. Der eingestellte Wert wird übernommen.

Sie können Ihre Einstellungen auch während des Betriebs ändern oder löschen und den Vorgang so abbrechen.

Einstellungen ändern

1. Drücken Sie die jeweilige Funktionstaste.
Das jeweilige Symbol leuchtet.
2. Verändern Sie mit den Tasten + und - Ihre Einstellungen.

Einstellungen löschen

1. Drücken Sie die jeweilige Funktionstaste.
Das jeweilige Symbol leuchtet.
2. Drücken Sie die Taste -, bis 0:00 im Anzeigefeld erscheint.
3. Wenn die Zeitschaltautomatik in Betrieb war: Schalten Sie den Backofen aus.

Signalton einstellen

Sie können zwischen drei Tönen wählen, wenn gerade kein Programm läuft.

Drücken Sie die Taste - mehrmals, bis zum gewünschten Ton. Der Ton wird übernommen.

Elektronikuhr einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall erscheinen in der Anzeige drei Nullen.

Uhrzeit einstellen

Sie können die Uhrzeit nur einstellen, wenn keine andere Funktion in Betrieb ist.

1. Drücken Sie die Funktionstaste I→I und →I gleichzeitig.
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die aktuelle Uhrzeit ein.

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker ist ein rückwärts gehender Wecker, der nach Ablauf der eingestellten Dauer ein akustisches Signal gibt. Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens.

Dauer einstellen

1. Drücken Sie die Taste Δ.
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die Dauer ein.
Das Symbol Δ wird im Display angezeigt.
3. Um die restliche Dauer im Display anzuzeigen, drücken Sie die Taste Δ.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Zeitschaltautomatik einstellen

Über die Elektronikuhr können Sie den Backofen automatisch aus- bzw. ein- und ausschalten.

Automatisches Ausschalten

Betriebszeit-Dauer einstellen

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.
Der Backofen schaltet ein.
3. Drücken Sie die Funktionstaste I→I.
4. Stellen Sie mit den Tasten + und - die Betriebszeit-Dauer ein.
Der Backofen startet und im Anzeigefeld erscheint das Symbol A und die aktuelle Uhrzeit.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt und im Anzeigefeld erscheint das Symbol I→I mit der aktuellen Uhrzeit.

Der Backofen schaltet ab.

Drücken Sie zum vorzeitigen Beenden des Signals eine der Funktionstasten.

Automatisches Ein- und Ausschalten

Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten, späteren Zeitpunkt.

Betriebszeit-Dauer einstellen

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die gewünschte Betriebsart.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.
Der Backofen schaltet ein.
3. Drücken Sie die Funktionstaste I→I.
4. Stellen Sie mit den Tasten + und - die Betriebszeit-Dauer ein.
Der Backofen startet und im Anzeigefeld erscheint das Symbol A und die aktuelle Uhrzeit.

Betriebszeit-Ende einstellen

1. Drücken Sie die Taste →I.
Im Anzeigefeld wird die Summe der aktuellen Uhrzeit und der Betriebszeit-Dauer angezeigt.
2. Halten Sie die Taste →I gedrückt und ändern Sie das Ende der Betriebszeit mit den Tasten + und -.
Der Backofen schaltet sich ab und startet später automatisch. Im Anzeigefeld erscheint das Symbol A und die aktuelle Uhrzeit.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt und im Anzeigefeld erscheint das Symbol I→ mit der aktuellen Uhrzeit.

Der Backofen schaltet ab.

Drücken Sie zum vorzeitigen Beenden des Signals eine der Funktionstasten.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

⚠ Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Angaben. Verwenden Sie

für das Kochfeld

- keine unverdünnten Handgeschirrspülmittel oder Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel, keine kratzenden Schwämme
- keine aggressiven Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie

für den Backofen

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerät außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Aluminium und Kunststoff	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen.
Gas-Kochfeld und Topfträger	Heiße Spüllauge. Wenig Wasser verwenden, es darf nicht durch die Brennerunterteile ins Geräteinnere gelangen. Übergelaufenes und Kochreste sofort entfernen. Den Topfträger können Sie abnehmen. Topfträger nicht in der Spülmaschine reinigen.
Gasbrenner Kochstelle	Brennerkerle und Deckel entfernen, mit Spüllauge reinigen. Die Gas-Austrittsöffnungen müssen immer frei sein. Zündkerzen: Kleine weiche Bürste. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zündkerzen sauber sind. Alle Teile gut trocknen. Beim Wiedereinsetzen auf den exakten Sitz achten. Die Brennerdeckel sind schwarz emailliert. Im Lauf der Zeit verändert sich die Farbe. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion. Brennerdeckel nicht in der Spülmaschine reinigen.
Emailflächen (glatte Oberfläche)	Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen. Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.

Bereich	Reinigungsmittel
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Katalytische Garraumverkleidung

Katalytische Garraumverkleidungen sind mit selbstreinigender Emaille beschichtet.

Während der Backofen in Betrieb ist, reinigen sich die Flächen selbst. Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Selbstreinigende Flächen

Die Seitenwände sind katalytisch verkleidet. Reinigen Sie diese Flächen nie mit Backofenreiniger. Eine leichte Verfärbung der Emaille hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Gerätetür aus- und einhängen

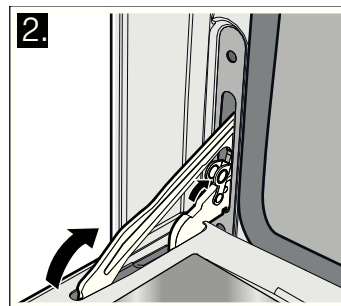
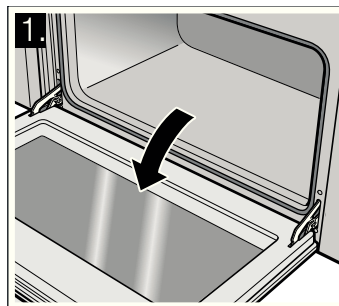
Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Gerätetür aushängen

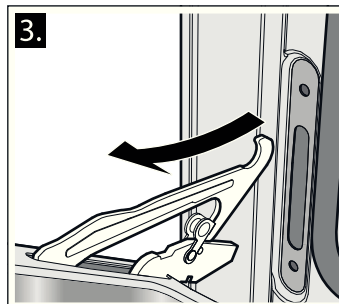
⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel beim Aushängen der Backofentür ganz hochgeklappt sind.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts hochklappen. Achten Sie darauf, wenn die Sperrhebel hochgeklappt sind, dass Sie die Backofentür nicht schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschäden entstehen.

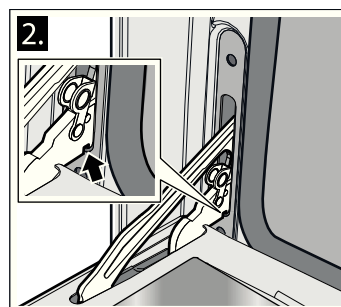
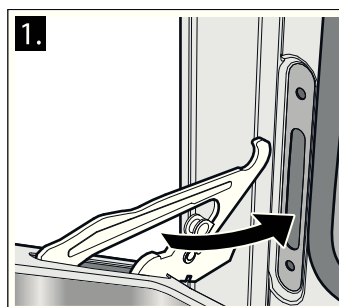


3. Backofentür schräg stellen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Gerätetür einhängen

1. Achten Sie beim Einhängen der Backofentür darauf, dass die Kerbe unten an den Scharnieren in den Schlitz einrastet.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts wieder nach unten legen und die Backofentür schließen.



⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Backofenlampe defekt	Wechseln Sie die Backofenlampe aus. (Siehe Abschnitt "Backofenlampe auswechseln")
Der Gasbrenner zündet nicht.	Stromausfall oder feuchte Zündkerzen	Zünden Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz.

⚠ Verletzungsgefahr!

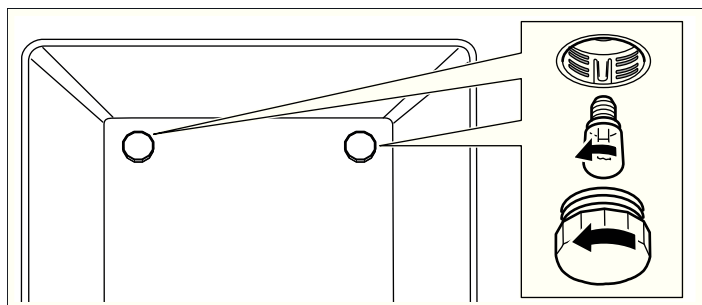
Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Reparaturen am Gerät dürfen nur von einer Fachkraft durchgeführt werden. Im Reparaturfall den Kundendienst rufen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Die Flamme (Backofen) brennt nicht aus allen Austrittsöffnungen.	Normale Verschmutzung	Der Brenner muss von einem Fachmann gereinigt werden.
Alle Gerichte, die im Backofen zubereitet werden, verbrennen in kürzester Zeit.	Thermostat defekt	Rufen Sie den Kundendienst.
Die Türscheibe beschlägt beim Erhitzen des Backofens.	Normale Erscheinung aufgrund Temperaturunterschied	Nicht möglich; kein Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit.

Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie keine anderen Lampen.

1. Schalten Sie die Sicherung aus oder entfernen ziehen sie den Netzstecker.
2. Öffnen Sie die Gerätetür.
3. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Garraum, um Schäden zu vermeiden.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung der defekten Backofenlampe im Inneren des Garraums durch Linksdrehen heraus.



5. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp.

Spannung: 230 V;

Leistung: 25 W;

Gewinde: E14;

Temperaturbeständigkeit: 300 °C

6. Drehen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe wieder hinein.

7. Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und schalten Sie die Sicherung wieder ein oder stecken den Netzstecker wieder ein..

Drücken Sie die Funktionstaste für die Backofenbeleuchtung, bis sie einrastet, um zu überprüfen, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

Kundendienst

Wenn ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer (Produktnummer) und FD-Nummer (Fertigungsnummer) des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Innenseite der Klappe des Aufbewahrungsfaches. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.

FD

Kundendienst ☎

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen im Backofen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während dem Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Energiesparen auf dem Kochfeld

- Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Die Gasflamme muss immer Kontakt zum Topfboden haben.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

MONTAGEANLEITUNG

Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen und aufbewahren. Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend dieser Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch garantiert.

Nur eine konzessionierte Fachkraft darf das Gerät anschließen. Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

Bei Schäden oder Störungen durch falsche Montage oder Installation haftet der Monteur bzw. der Installateur.

Für die Installation müssen die aktuell gültigen Bauvorschriften und die Vorschriften der örtlichen Strom- und Gasversorger beachtet werden (z. B. Deutschland: DVGW-TRGI/TRGF; Österreich: ÖVGW-TR).

Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Strom- und Gaszufuhr abstellen.

Angaben auf dem Typenschild zu Spannung, Gasart und Gasdruck müssen mit den örtlichen Anschlussbedingungen übereinstimmen.

Elektrische Geräte müssen immer geerdet werden.

Wenn eine Abzugshaube angebracht wird, muss dies gemäß der dazugehörigen Montageanleitung vorgenommen werden. Berücksichtigen Sie dabei den Mindestabstand von 750 mm zur Kochmulde.

Dieses Gerät nicht auf Booten oder in Fahrzeugen einbauen.

Vor dem Aufstellen

Diese Anleitung ist für mehrere Modelle bestimmt. Je nach Modell sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

Beachten Sie die folgenden Angaben zum Gerät sowie die Richtlinien zur Be- und Entlüftung.

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Auspacken
- die Geräteklassen
- die Geräteabmessungen
- die Abstände zu angrenzenden Möbeln
- das Typenschild

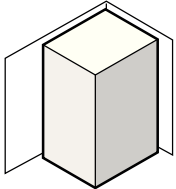
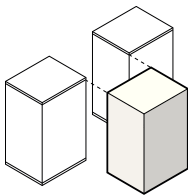
Auspacken

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

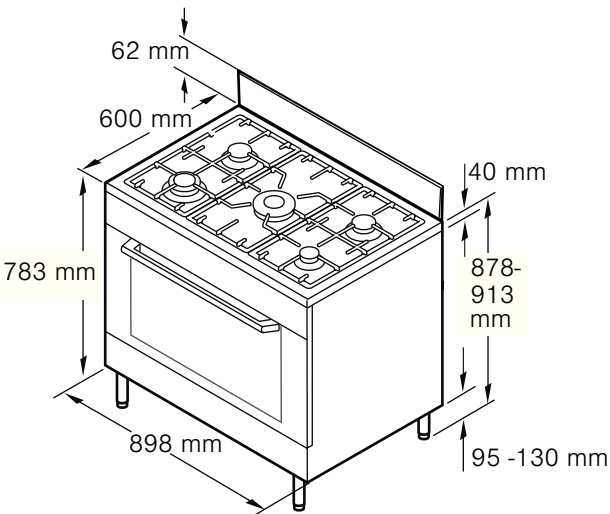
Geräteklassen

Dieses Gerät entspricht folgenden Geräteklassen:

Geräteklasse	Beschreibung
	Klasse 1 nicht bündig angebautes Kochgerät
	Klasse 2 - Unterklasse 1 Kochgerät direkt abschließend zwischen zwei Einheiten, bestehend aus einer einzelnen Einheit, kann aber auch so installiert werden, dass die Seitenwände zugänglich sind

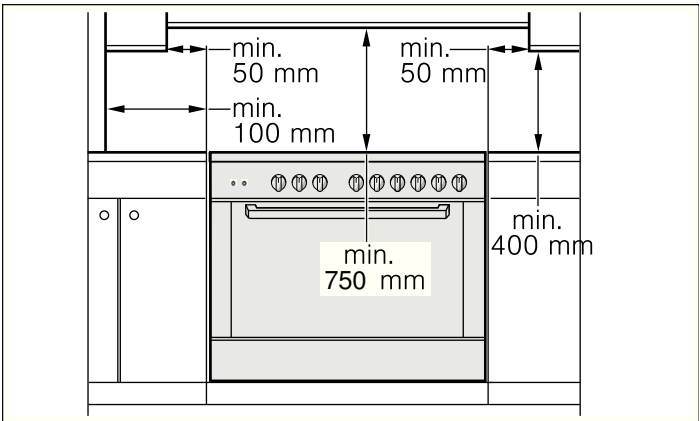
Geräteabmessungen

Beachten Sie die angegebenen Maße.



Angrenzende Möbel

Angrenzende Möbel müssen aus nicht brennbaren Materialien bestehen. Angrenzende Möbelfronten müssen bis mindestens 90°C temperaturbeständig sein. Wird das Gerät in engem Abstand zu anderen Einheiten installiert, müssen Sie die in der Abbildung angegebenen Minimalabstände einhalten.



Typenschild

Die technischen Daten des Gerätes finden Sie auf dem Typenschild.

Das Typenschild befindet sich auf der Innenseite der Klappe des Aufbewahrungsfaches.

Die Einstellwerte sind auf einem Aufkleber auf der Geräteverpackung angegeben.

Tragen Sie Produktnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD), Werkseinstellungen für Gasart / Gasdruck und die eventuell umgestellte Gasart in die Tabelle unten ein. Die am Gerät vorgenommenen Änderungen und die Anschlussart sind ausschlaggebend für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Gerätes.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	
Gasart / Gasdruck	
Werkseinstellung	
Gasart / Gasdruck	
Umstellung	

Richtlinien zur Be- und Entlüftung

Dieses Gerät darf nur in einem ausreichend belüftbaren Raum und gemäß den geltenden Vorschriften und Lüftungsbestimmungen aufgestellt werden.

Beachten Sie, dass das für die Verbrennung notwendige Luftvolumen nicht unter 2 m³ je kW Leistung liegen darf (siehe kW Gesamtleistung auf dem Typenschild).

Für Geräte mit einer Gesamtleistung bis 11 kW genügt es, wenn der Aufstellraum einen Rauminhalt von mehr als 20 m³ aufweist und mindestens eine Tür ins Freie oder ein Fenster hat, das geöffnet werden kann.

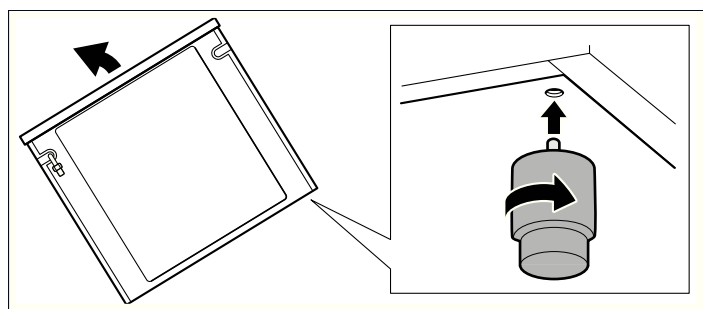
Hinweis: In einigen Ländern gibt es abweichende Forderungen an minimalen Rauminhalt. Informieren Sie sich bei Ihrem Kundendienst.

Montage

Dieses Gerät wird immer mit einem Satz Einstellfüße und je nach Modell mit einem Spritzschutz geliefert. Das Gerät kann auch ohne Spritzschutz verwendet werden.

Einstellfüße montieren

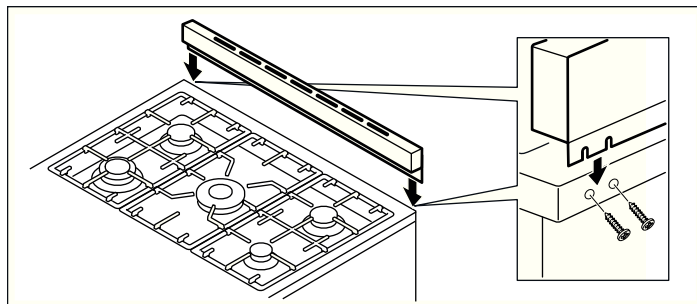
1. Entfernen Sie alle nicht fest montierten Teile, insbesondere Topfträger und Brenner.
2. Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.
3. Heben Sie das Gerät auf einer Seite vom Boden an und kippen Sie es.
4. Schrauben Sie die Einstellfüße in die Aufnahmebohrungen an der Unterseite des Gerätes. Wenn Sie das Gerät anschließend ziehen müssen, schrauben Sie die Einstellfüße ganz ein.



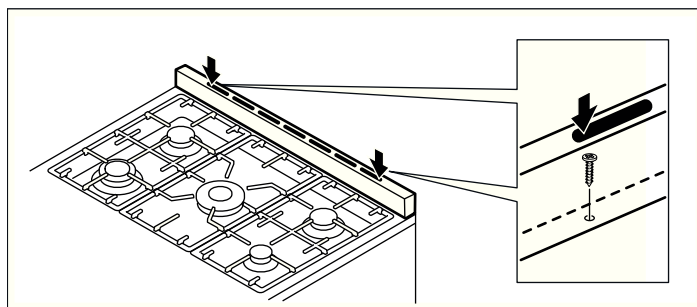
5. Nivellieren Sie das Gerät erst dann endgültig, wenn Elektro- und Gasanschluss sowie sämtliche Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Spritzschutz montieren

1. Entfernen Sie die Verpackung und die Schutzfolie vom Spritzschutz.
2. Lösen Sie die 4 Schrauben an der Rückseite des Gerätes.
3. Setzen Sie den Spritzschutz mit den dafür vorgesehenen Nuten auf die Schrauben.



4. Setzen Sie die 2 mitgelieferten Schrauben in die dafür vorgesehenen Löcher von oben in den Spritzschutz.



5. Ziehen Sie alle Schrauben fest an.

Elektroanschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Das Gerät muss gemäß der neuesten IEE-Richtlinien (Institution of Electrical Engineers) installiert werden. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Spannungswert des Stromnetzes mit dem angegebenen Wert auf dem Typenschild übereinstimmt. Das Typenschild finden Sie auf der Innenseite der Klappe des Aufbewahrungsfaches.

Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz ordnungsgemäß geerdet ist und das Sicherung sowie das Kabel- und Leitungssystem im Gebäude der Last des Gerätes standhält.

Es ist empfehlenswert, den Stromkreis für das Gerät auf 16 A auszulegen.

Wenn Sie das Kabel verlegen, beachten Sie, dass:

- das Kabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- das Kabel z.B. nicht in Kontakt mit Schneidekanten oder scharfen Kanten kommt.
- das Kabel nicht in Kontakt mit Teilen kommt, die Temperaturen von mehr als 50°C über Raumtemperatur erreichen können.

Gerät anschließen

Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.

Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät spannungslos sein.

Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Für ihn gelten die Bestimmungen des regionalen Elektrizitätsversorgers.

Anschlussleitung ohne Schutzkontakt-Stecker

In der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorhanden sein. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.

Anschluss an Nennspannung 220-240V. Die Adern der Netzananschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen: grün-gelb = Schutzleiter $\oplus$, blau = (Null) Neutral-Leiter, braun = Phase (Aussenleiter).

GB, IE, NZ, IL, DK und AU

Nur Festanschluss.

Anschlussleitung mit Schutzkontakt-Stecker

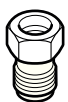
Das Gerät kann auch mit dem beiliegendem Schutzkontakt-Stecker an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Dose angeschlossen werden. Diese muss nach dem Einbau zugänglich sein. Ist dies nicht der Fall, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mindestens 3 mm Kontaktöffnung eingesetzt werden.

Gasanschluss

Das Gerät muss gemäß der aktuell gültigen Vorschriften angeschlossen werden. Überprüfen Sie vor der Installation des Gerätes, ob die örtlichen Voraussetzungen (Gasart und -druck) und die Geräteeinstellungen miteinander kompatibel sind. Die Bedingungen für die Geräteeinstellung finden Sie auf dem Typenschild. Die Verbindung zu den Gasleitungen sowie Dichtungen müssen fachmännisch gemäß aktuell gültiger Standards durchgeführt werden.

Gasanschluss am Gerät

Der Gasanschluss (EN ISO 228 G1/2) befindet sich hinten links am Gerät. Folgende Anschlüsse liegen dem Gerät bei:



Winkel EN ISO 228 G1/2 - EN
10226 R1/2 (mit flacher Dichtung)

Voreinstellung der Brenner

Die Brenner sind auf Erdgas G20 (20 mbar) voreingestellt. Ein Düsenatz für Flüssiggas G30/31 (28-30/37mbar) liegt dem Gerät bei.

Zubehör

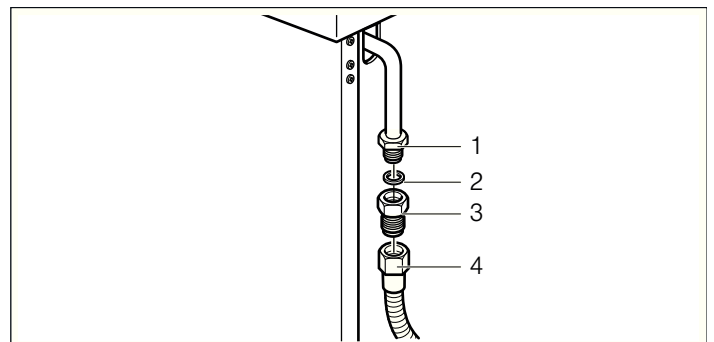
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

- Stadtgasdüse G110 (8 mbar)
- Stadtgasdüse G120 (8 mbar)

Erdgas anschliessen

Verwenden Sie nur Anschlussleitungen oder flexible Schläuche, die den geltenden Vorschriften entsprechen und für diesen Zweck zugelassen sind.

1. Verschrauben Sie das Adapterstück (3) und die Dichtung (2) mit dem Gasanschluss (1).
2. Halten Sie mit einem Schlüssel das Adapterstück (3) fest und schrauben Sie das Anschlussstück an eine feste Anschlussleitung (4) oder einen flexiblen Gas-Anschluss Schlauch.



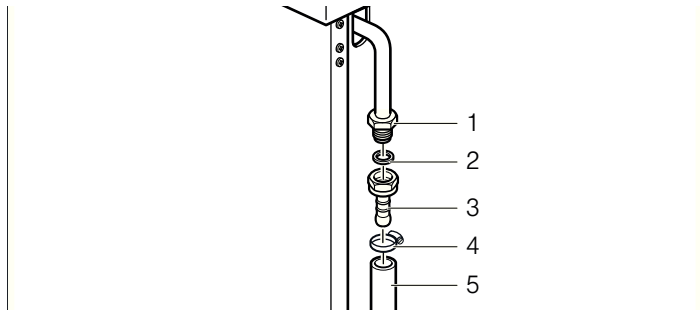
Zum Dichten des Gewindes nur zugelassene Dichtmittel verwenden.

Flüssiggas anschließen

Wenn Sie das Gerät an Flüssiggas anschließen, müssen Sie immer einen adäquaten Gasdruckregler installieren. Entnehmen Sie dem Typenschild den Gesamt-Gasverbrauch des Gerätes und wählen Sie so den adäquaten Gasdruckregler.

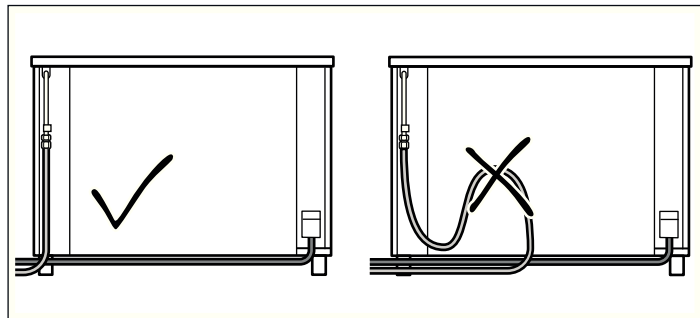
Verwenden Sie nur Anschlussleitungen oder flexible Schläuche, die den geltenden Vorschriften entsprechen und für diesen Zweck zugelassen sind.

1. Verschrauben Sie den Wellrohrnippel (3) und die Dichtung (2) mit dem Gasanschluss (1).
2. Schieben Sie einen flexiblen Gas-Anschlusschlauch (5) auf den Wellrohrnippel (3).
3. Ziehen Sie die Schelle (4) fest.



Zum Dichten des Gewindes nur zugelassene Dichtmittel verwenden.

Flexible Schläuche



Wenn Sie flexible Schläuche verwenden, beachten Sie, dass:

- die Schläuche nicht eingeklemmt oder gequetscht werden.
- die Schläuche keinen Zug- oder Drehkräften ausgesetzt werden.
- die Schläuche z. B. nicht in Kontakt mit Schneidkanten, scharfen Kanten kommen.
- die Schläuche nicht in Kontakt mit Teilen, die Temperaturen von mehr als 70 °C über Raumtemperatur erreichen können, kommen.

Stellen Sie sicher, dass die volle Länge der Schläuche zur Überprüfung zugänglich ist.

Sicherheitsventil installieren

Die Installation eines Sicherheitsventil zum Öffnen und Schließen der Gaszufuhr ist vorgeschrieben. Bauen Sie das Sicherheitsventil zwischen Gaszufuhrleitung zum entsprechenden Raum und Gerät ein. Gewährleisten Sie einen ungehinderten Zugang zu diesem Ventil.

Dichtheit überprüfen

Überprüfen Sie nach dem Anschluss der Gasleitung die Dichtheit der Verbindungen mit Seifenlauge.

Inbetriebnahme

Setzen Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanleitung in Betrieb. Zünden Sie alle Brenner an und überprüfen Sie die Stabilität der Flammen bei hoher und niedriger Einstellung.

Gasart umstellen

Wenn das Gerät nicht schon auf die vorhandene Gasart eingestellt ist, muss das Gerät umgestellt werden. Auch die Umstellung auf eine andere Gasart muss von einem autorisierten Fachmann und unter Beachtung der geltenden Regelungen durchgeführt werden. Gasart und -druck, die im Werk voreingestellt wurden, sind auf dem Typenschild angegeben.

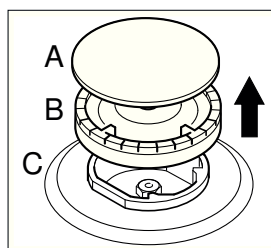
Das Typenschild befindet sich auf der Innenseite der Klappe des Aufbewahrungsfaches.

Zur Umstellung der Gasart müssen die Düsen ausgetauscht und teilweise der Kleinbrand und die Primärluft eingestellt werden.

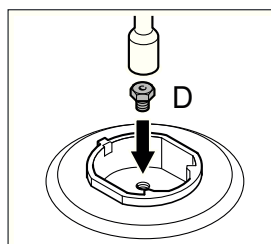
Kochstellenbrenner

Düsen austauschen

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Nehmen Sie die Topfträger herunter.
3. Entfernen Sie die Brennerdeckel (A) und Brennerkelche (B) von der Kochstelle (C).



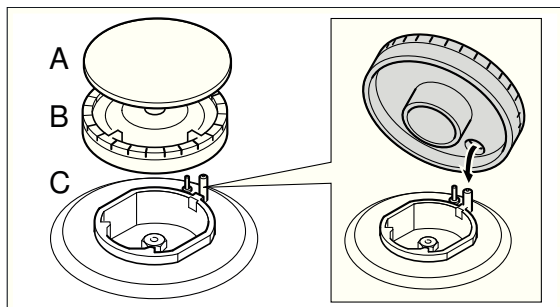
4. Nehmen Sie die Düse (D) heraus und tauschen Sie diese gegen eine für die neue Gasart geeignete Düse aus (siehe Abschnitt "Allgemeine Düsentabelle").



5. Ersetzen Sie das Gasetikett mit dem neuen Gasetikett, das mit dem Düsensatz mitgeliefert wurde.

6. Setzen Sie den jeweiligen Brennerkelch (B) auf die Kochstelle (C).

7. Legen Sie den jeweiligen Brennerdeckel (A) exakt auf den Brennerkelch (B).



8. Legen Sie die Topfträger wieder auf.

Mindestgasfluss einstellen

1. Schalten Sie den Gasbrenner ein.

2. Drehen Sie den Bedienknebel für den Gasbrenner in Richtung der kleinen Flamme.

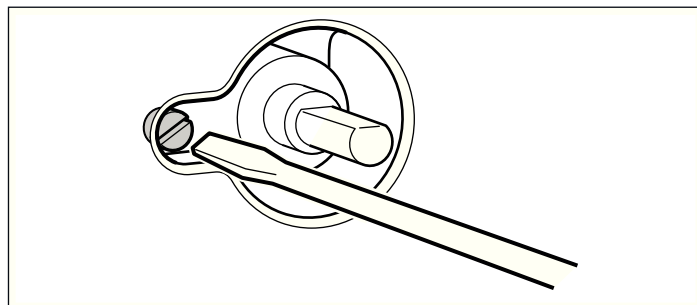
3. Ziehen Sie den Bedienknebel für den Gasbrenner ab.

4. Verstellen Sie die innere Einstellschraube bis eine korrekte, stabile Flamme brennt.

Lösen Sie die Einstellschraube, um den Gasfluss zu erhöhen oder ziehen Sie sie fest, um den Gasfluss zu verringern.

Stellen Sie sicher, dass bei schnellem Wechsel zwischen maximalem und minimalem Gasfluss und umgekehrt die Flamme nicht erlischt.

Die Einstellung ist korrekt, wenn die Größe der kleinen Flamme ca. 3 bis 4 mm beträgt.



5. Stecken Sie den Bedienknebel für den Gasbrenner wieder auf.

Allgemeine Düsentabelle

Gasart	mbar	kPa	Düse		Brennertyp	Leistung (W)	Leistung min. (W)	Verbrauch max.		
			Nummer	Bypass				G20	G30	G31
Erdgas - NG G20	20	2.0	115 (Y)	Spalt	Starkbrenner	3000	800	283 l/h		
			97 (Z)	Spalt	Normalbrenner	1800	500	167 l/h		
			72 (X)	Spalt	Sparbrenner	1000	400	97 l/h		
			135 (S)	Spalt	Wokbrenner	3900	1600	359 l/h		
Flüssiggas - LPG Butan Propan G30/G31	28 - 30/37	2.8 - 3.0/3.7	85	0,45	Starkbrenner	3000	800		218 g/h	214 g/h
			65	0,33	Normalbrenner	1800	500		131 g/h	129 g/h
			50	0,30	Sparbrenner	1000	400		73 g/h	71 g/h
			100	0,63	Wokbrenner	3900	1600		284 g/h	278 g/h

Allgemeine Düsentabelle für Stadtgas

Die Düsen für Stadtgas liegen dem Gerät nicht bei. Sie können die Düsen über den Kundendienst bestellen.

Gasart	mbar	kPa	Düse		Brennertyp	Leistung (W)	Leistung min. (W)	Verbrauch max.	
			Nummer	Bypass				G110	G120
Stadtgas G110	8	0.8	260	Spalt	Starkbrenner	3000	800	648 l/h	
			185	Spalt	Normalbrenner	1750	500	384 l/h	
			145	Spalt	Sparbrenner	1000	400	219 l/h	
			340	Spalt	Wokbrenner	3700	1400	833 l/h	
Stadtgas G120	8	0.8	240	Spalt	Starkbrenner	3000	800		582 l/h
			175	Spalt	Normalbrenner	1800	500		354 l/h
			135	Spalt	Sparbrenner	1000	400		201 l/h
			315	Spalt	Wokbrenner	3900	1400		764 l/h

Nenn-Betriebsdruck

Der Nenn-Betriebsdruck Ihres Gerätes ist:

- für Erdgas - NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa;
- für Flüssiggas - LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa;
- für Flüssiggas - LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

Nenn-Betriebsdruck für Stadtgas

Der Nenn-Betriebsdruck Ihres Gerätes ist:

- für Stadtgas (G110) 8 mbar / 0,8 kPa;

- für Stadtgas (G120) 8mbar / 0,8 kPa.

Ihr Gerät muss mit diesen Druckwerten betrieben werden. Alle Informationen des Typenschildes beziehen sich auf diese Druckwerte. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Bedienbarkeit, Leistung des Gerätes oder für sonstige Risiken, wenn das Gerät mit anderen Druckwerten als den angegebenen Werten betrieben wird.

Hinweis: Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen bei Flüssiggasbetrieb einen Gasdruckregler. Anschluss und Wartung des Druckreglers muss von einem konzessionierten Fachmann durchgeführt werden.

Positionieren und Ausrichten

Gerät positionieren

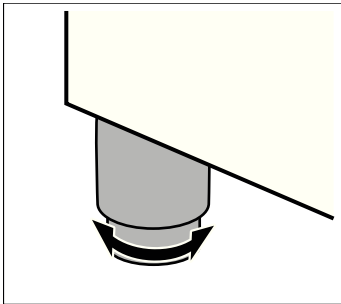
Beachten Sie beim Aufstellen des Gerätes am endgültigen Standort, dass genug Platz ist, um es für Reinigungs- und Wartungsarbeiten hervorzuziehen.

Der Untergrund muss hart und stabil sein. Die Wand unmittelbar hinter dem Gerät muss aus nicht brennbarem Material, wie z.B. Fliesen bestehen.

Wenn Sie während der Positionierung des Gerätes am Gerät ziehen müssen, achten Sie darauf, dass die Einstellfüße fest eingeschraubt sind.

Gerät ausrichten

Richten Sie das Gerät nach Abschluss aller Arbeiten aus. Drehen Sie dazu an den Einstellfüßen.



INSTRUCTION MANUAL.....	20	INSTALLATION INSTRUCTIONS	31
Important safety information.....	20	Safety precautions	31
Causes of damage	22	Before installing	31
Your new appliance.....	23	Unpacking	31
The control panel.....	23	Appliance class.....	31
The hob.....	24	Appliance dimensions	31
The oven.....	24	Adjacent units.....	31
Accessories	24	Rating plate.....	32
The electronic clock	25	Guidelines for ventilation	32
The storage compartment.....	25	Installation	32
Before using the oven for the first time	25	Fitting the adjustable feet.....	32
Setting the clock	25	Fitting the splash guard.....	32
Baking out the oven	25	Electrical connection	33
Cleaning the burner caps and cups	25	Connecting the appliance to the power supply	33
Cleaning the accessories.....	26	Gas connection	33
How to operate your hob	26	Gas connection on the appliance	33
Operating gas burners.....	26	Default setting of the burners.....	33
How to operate your oven	26	Accessories	33
Switching the oven on and off.....	26	Connecting natural gas supply	33
How to operate your electronic clock.....	27	Connecting to liquefied gas.....	33
Changing the settings.....	27	Flexible hose.....	34
Cancelling settings	27	Installing the safety valve	34
Setting the acoustic signal	27	Checking for leaks	34
Setting the electronic clock.....	27	Initial use	34
Setting the timer	27	Converting the gas type	34
Setting the automatic timer	27	Hotplate burners	34
Care and cleaning	27	General nozzle table	35
Cleaning agents	28	General nozzle table for town gas.....	35
Catalytic cooking compartment panels	28	Positioning and levelling	36
Removing and fitting the appliance door.....	28	Positioning the appliance.....	36
Troubleshooting	29	Levelling the appliance.....	36
Replacing the oven light bulb.....	29		
After-sales service.....	30		
Energy and environment tips.....	30		
Saving energy with your oven	30		
Saving energy with the hob	30		
Environmentally-friendly disposal.....	30		

INSTRUCTION MANUAL

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Call the after-sales service if you want to convert your appliance to a different type of gas.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. This

appliance must only be used to prepare food and drinks and must never be used as a heater. Do not leave the appliance unattended during operation. Only use the appliance indoors.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

Close the safety valve on the gas supply line if the cooker will not be used for a prolonged period.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!

Escaping gas may cause an explosion.

If you smell gas or notice any faults in the gas installation:

- Immediately shut off the gas supply or close the gas cylinder valve.
- Immediately extinguish all naked flames and cigarettes.
- Do not use any light or appliance switches and do not pull any plugs out of sockets. Do not use any telephones or mobile phones within the building.
- Open windows and ventilate the room.
- Call the after-sales service or the gas supplier.

Risk of asphyxiation!

The use of a gas cooker leads to a build-up of heat, moisture and products of combustion in the room where the appliance is installed. Ensure that the installation room is well ventilated. The natural ventilation openings must be kept open or a mechanical ventilation device

must be provided (e.g. an extractor hood). Intensive and persistent use of the appliance may mean that it is necessary to have additional ventilation (e.g. opening a window), or more effective ventilation (e.g. operating the existing mechanical ventilation device at a higher setting).

Risk of fire!

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- Combustible objects that are left in the cooking compartment may ignite. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.
- The rear of the appliance becomes very hot. This may cause damage to the power cables. Electricity and gas lines must not come into contact with the rear of the appliance.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The hotplates and surrounding area, particularly the hob surround, become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.

Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the

mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.
- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.

Risk of electric shock!

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Causes of damage

Hob

Caution!

- Only use the burners when cookware has been placed on top. Do not heat up empty pots or pans. The saucepan base will be damaged.
- Clear up spills immediately. Use deep pots for dishes with a lot of liquid. This will prevent the food from boiling over.
- Do not use roasting dishes if they must be heated using two burners. This will cause heat accumulation. The appliance could be damaged.
- Cooking on gas burners releases extra heat and moisture. Adjacent units may become damaged over time. For long cooking times, switch on the cooker hood or ventilate the room.
- Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware. Aluminium foil and plastic containers can melt and stick on hot burners.
- Place the pot or pan centrally over the burner. This will optimise transfer of the heat from the burner flame to the pot or pan base. The handle does not become damaged, and greater energy savings are guaranteed.
- Ensure that the gas burners are clean and dry. The burner cup and burner cap must be positioned exactly.

Oven

Caution!

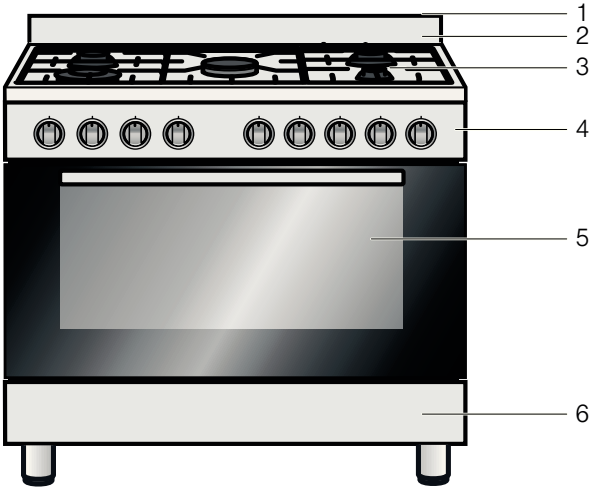
- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not hang objects on the oven door.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Heavy accessories: do not pull out heavily laden accessories too far without first unloading them sufficiently. Heavy accessories will tip when pulled out. This causes pressure to be exerted on the shelf supports in the cooking compartment, which can damage the enamel. Relieve the strain on the

Your new appliance

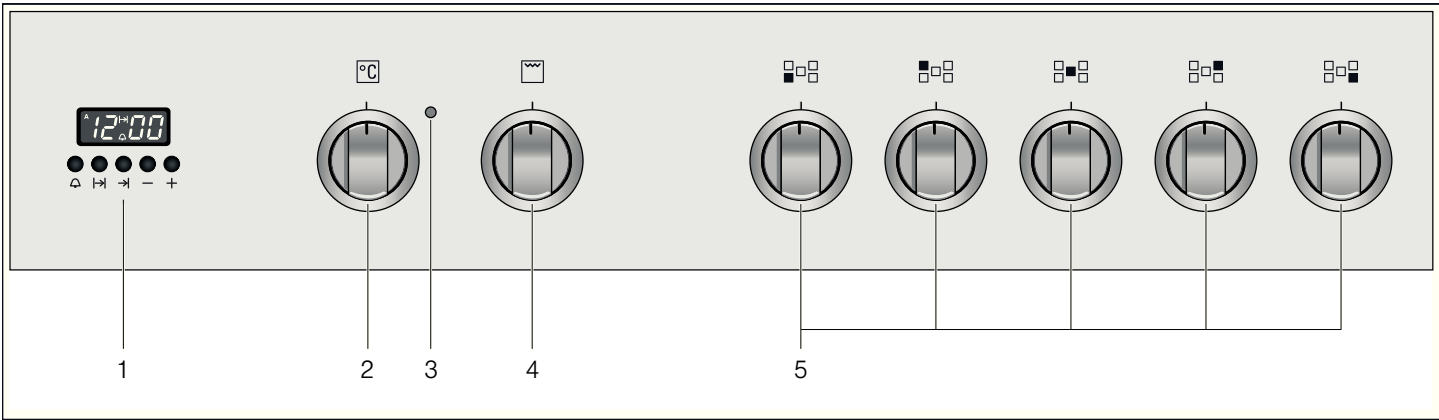
Get to know your appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

Details may vary, depending on the appliance model.



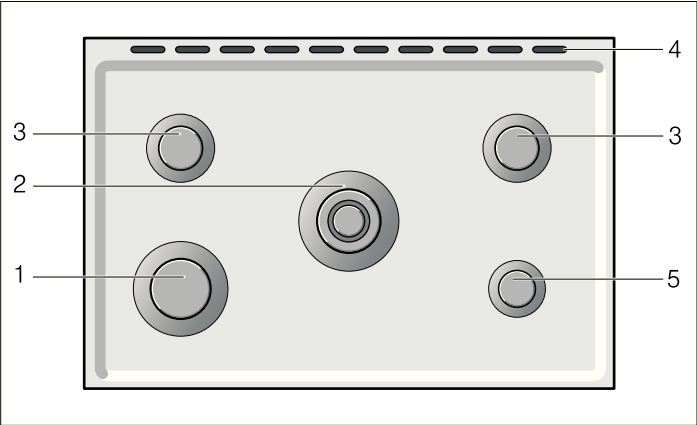
Explanation	
1	Steam outlet
2	Splatter guard
3	Hob
4	Control panel
5	Oven
6	Storage compartment

The control panel



Explanation	
1	Electronic clock
2	Control knob for oven temperature
3	Oven indicator light
4	Control knob for oven functions
5	Control knobs for gas burners

The hob



Explanation	
1	High output burner (3.0 kW)
2	Wok burner (3.9 kW)
3	Standard burner (1.8 kW)
4	Steam outlet
5	Economy burner (1.0 kW)

Types of gas burner

Gas burner	Pot/pan diameter
Economy burner	12 - 14 cm
Standard burner	16 - 24 cm
High output burner	18 - 26 cm
Wok burner	18 - 26 cm

Control knob for hotplates

This control knob is used to adjust the heat setting of the gas burner hotplates.

The symbols above the control knob show you the gas burner to which the control knob belongs.

Setting	Meaning
●	Off
🔥	Large flame, highest power
🔥	Economy flame, lowest power

Accessories

Accessories	Description
	Espresso attachment Attachment for an espresso maker; for placing on the economy burner.

Optional accessories

You can purchase optional accessories from the after-sales service or specialist retailers.

Optional accessories	Description
	Wok attachment Attachment for a wok, for placing on the wok burner. When using the wok attachment, it is possible to use cooking containers with a diameter greater than 26 cm (woks, frying pans, pots, containers with a curved base, etc.). After-sales service number: 741706

Steam outlet

 **Risk of burns!**

Hot air from the oven escapes out of the steam outlet on the hob. Never touch the steam outlet.

Please note that, in the case of appliances with a hob cover, the burners in the oven may also only be switched on if the hob cover is open.

The oven

In order to operate the oven, you require two operating knobs: The function selector and the temperature selector.

Control knob for oven

Function selector

Set the operating mode using the function selector.

Symbol	Meaning
	Top/bottom heating
	Bottom heating
	Grill
	Full-surface grill
	Hot air grilling
	Top/bottom heating and hot air
	Hot air
	Defrost setting

Temperature selector

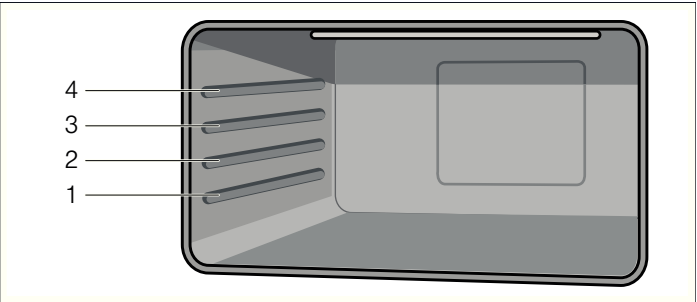
Set the temperature using the temperature selector.

Setting	Meaning
●	Off
50 - 260	Temperature range in °C

There is a limit stop between settings 260 and 0. Do not turn the knob beyond this point.

Accessories

The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that the accessories have always been inserted into the cooking compartment correctly.



You can pull out the accessories two thirds of the way without them tipping. This allows dishes to be removed easily.

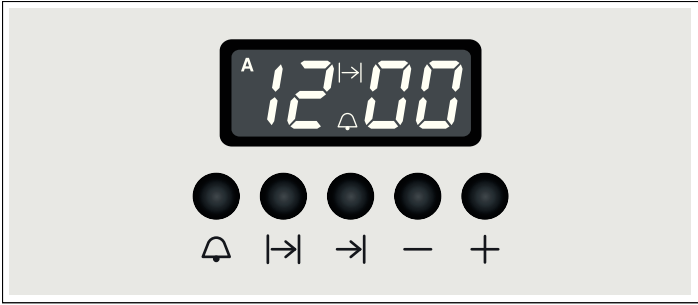
The accessories may become deformed when they become hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Accessories	Description
	Baking and roasting shelf For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	Enamelled baking tray For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be inserted underneath the wire rack or rotary spit and used as a drip tray to collect fat.

The electronic clock

You can use the electronic clock to control your oven. You can therefore preselect, for example, the time at which the oven is to switch on or at which time the automatic timer is to end the baking or cooking process. The electronic clock can also be used as a timer.



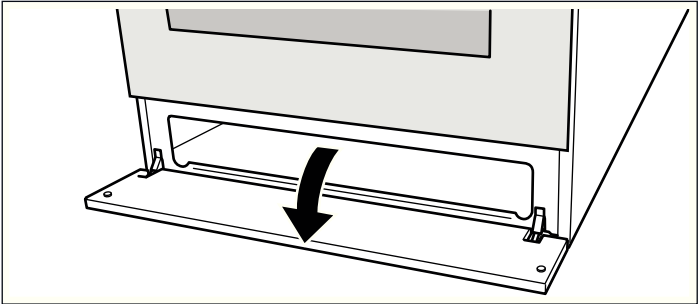
Function buttons

Select the desired function by pressing the appropriate button. Use the + and - buttons to set the cooking time and or clock time. You can read the values that you have set in the display panel.

Symbol	Meaning	Use
	Timer	Setting the duration
	End of operating time	Setting the time for automatic switch-off
	Operating time duration	Setting the time until automatic switch-off
-	Minus	Reducing the duration or time
+	Plus	Increasing the duration or time

The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.



This compartment can be used to store hob or oven accessories.

Risk of fire!

Never leave combustible items in the storage compartment.

Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven or hob to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the clock

1. Press the  and  function buttons simultaneously.
2. Use the + and - function buttons to set the current time.

After a few seconds, the time is saved.

Baking out the oven

Cooking compartment initial cleaning

Remove the accessories from the cooking compartment. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment. Some parts are covered with a protective film. Remove this film.

1. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
2. If the hook-in racks have already been fitted, unhook and remove them. For information on removing the racks, see the section "Removing and refitting hook-in racks."
3. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

Baking out the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

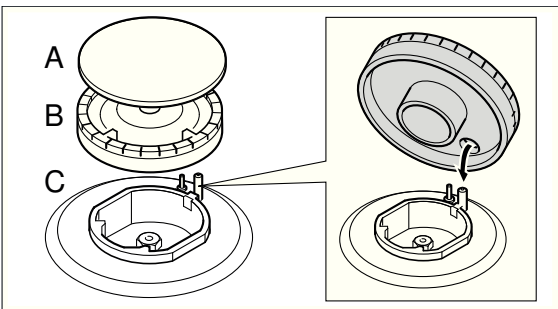
1. Turn the function selector to the Top/bottom heating operating mode.
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 40 minutes.

Recleaning the cooking compartment

Clean the cooking compartment with hot soapy water. Refit the hook-in racks.

Cleaning the burner caps and cups

Proceed as follows:



1. Clean the burner lids (A) and cups (B) with water and washing-up liquid.
2. Dry the parts well.
3. Place each burner cup (B) on the burner (C).
4. Position the burner cap (A) exactly on top of the burner cup (B).

Cleaning the accessories

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and warm soapy water.

How to operate your hob

Please note that, in the case of appliances with a hob cover, the burners may only be switched on if the hob cover is open.

Operating gas burners

Make sure that the burner lid always sits exactly on top of the burner cup. The slots on the burner cup must be open. All parts must be dry.

Ensure that the burner is not subjected to draughts caused by air conditioning systems, fans or similar appliances.

Switching on the gas burner

1. Press the control knob for the required burner and turn it to position . The gas burner ignites.
2. Press and hold the control knob for a few seconds until the flame stabilises.
3. Adjust the burner to the desired flame setting.

Setting	Meaning
	Economy flame, lowest power
	Large flame, highest power

The flame is not stable between positions  and . Therefore, always select a position between  and .

Switching off the gas burner

Turn the control knob for the required hotplate to position .

If the flame goes out

Switch off the control knob. Wait for one minute and repeat steps 1 to 3.

Risk of fire!

If the flame goes out, gas will escape. Never leave the gas burner unattended during operation. Ensure that food does not boil over and that there are no draughts when cooking.

If the gas burner does not ignite

In the event of a power cut or damp ignition plugs, light the gas burner with a gas lighter or a match.

How to operate your oven

You have the option of adjusting your oven to a range of different settings. You can control the oven using the electronic clock.

Operating modes

Operating mode	Application
 Top/bottom heating	For sponge cakes in tins, bakes, lean joints of beef, veal and game.
 Bottom heating	For bain-marie applications such as crema catalana, or for preserving. Also improvement setting if the base is not fully baked through
 Grill	For individual portions or small quantities of steaks, sausages, fish and toast.
 Full-surface grill	For several steaks, sausages, fish and pieces of toast.
 Hot air grilling	For poultry and larger pieces of meat.
 Top/bottom heating and hot air	For cakes with very moist toppings.
 Hot air	For cakes, pizza and items baked on two levels, for roasting and drying.
 Defrost setting	For defrosting meat, poultry, fish and pastries.

Switching the oven on and off

Switching on the oven

Always keep the appliance door closed during operation.

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.

The oven switches on.

The indicator lamp is lit when the oven is heating up. It goes out during heating pauses.

Switching off the oven

1. Turn the function selector to the  position.
2. Turn the temperature selector to the  position. The oven switches off.

How to operate your electronic clock

You can operate the electronic clock with one hand. After pressing the appropriate function button, set the time or cooking time with the + and - buttons. The value which is set is adopted.

You can also change or cancel your settings during operation and thereby cancel the process.

Changing the settings

1. Press the appropriate function button.
The corresponding symbol lights up
2. Change your settings with the + and - buttons.

Cancelling settings

1. Press the appropriate function button.
The corresponding symbol lights up
2. Press the - button until 0:00 is shown in the display panel.
3. If the automatic timer was in operation, switch off the oven.

Setting the acoustic signal

You can choose between three sounds provided no programme is running.

Press the - button several times until the desired sound is reached.

The sound is adopted.

Setting the electronic clock

After the appliance has been connected to the mains for the first time or after a power cut, three zeros are shown in the display.

Setting the clock

You can only set the clock when no other function is in operation.

1. Press the I→I and →I function buttons simultaneously.
2. Use the + and - function buttons to set the current time.

Setting the timer

The timer is a reverse counting timer which produces an audible signal once the duration set has elapsed. The timer has no influence on the functions of the oven.

Setting the duration

1. Press the  button.
2. Use the + and - function buttons to set the duration.
The  symbol is shown in the display.
3. To show the remaining duration in the display, press the  button.

An audible signal sounds once the time has elapsed.

Setting the automatic timer

The electronic clock can be used to switch the oven on or off automatically.

Automatic switch-off

Setting the operating time duration

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.
The oven switches on.
3. Press the I→I function button.
4. Use the + and - buttons to set the operating time duration.
The oven starts and the **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

The operating time duration has elapsed

A signal sounds and the I→I symbol is shown with the current clock time in the display panel.

The oven switches off.

To end the signal early, press one of the function buttons.

Automatic switch-on and switch-off

Baking or roasting starts for the set duration at a later time which you chose.

Setting the operating time duration

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to the desired temperature.
The oven switches on.
3. Press the I→I function button.
4. Use the + and - buttons to set the operating time duration.
The oven starts and the **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

Setting the end of operating time

1. Press the →I button.
The total of the current clock time and the operation duration is shown in the display panel.
2. Press and hold the →I button and use the + and - buttons to change the end of the operating time.
The oven switches off and starts later automatically. The **A** symbol and the current clock time appear in the display panel.

The operating time duration has elapsed

A signal sounds and the I→I symbol is shown with the current clock time in the display panel.

The oven switches off.

To end the signal early, press one of the function buttons.

Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

Risk of electric shock!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

Do not use

for the hob

- undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent
- abrasive materials, scouring sponges
- aggressive cleaners such as oven spray or stain remover
- high-pressure cleaners or steam jet cleaners

Do not use

in the oven

- harsh or abrasive cleaning agents
- cleaning agents with a high alcohol content
- hard scouring pads or cleaning sponges
- high-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove traces of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.
Gas hob and pan supports	Hot soapy water. Use very little water. Water must not be allowed to enter the appliance through the base of the burners. Clean boiled over liquids and spilt food immediately. You can remove the pan supports. Do not clean the pan supports in the dishwasher.

Area	Cleaning agents
Gas burners, hot-plate	Remove the burner cups and caps, clean them with soapy water. The gas outlet openings must remain free from obstruction. Ignition plugs: small, soft brush. The gas burners only work properly when the ignition plugs are clean. Dry all parts thoroughly. Ensure they are refitted correctly. The burner caps are coated in black enamel. The colour may change over time. This does not affect their operation. Do not clean the burner caps in the dishwasher.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	To facilitate cleaning, you can switch on the interior lighting and detach the appliance door if necessary. Apply ordinary washing-up liquid or a vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois leather; dry with a soft cloth. Loosen baked-on food residues with a damp cloth and detergent. We recommend using oven-cleaning gel for heavy deposits of dirt. This can be applied to the affected area. Leave the cooking compartment open after cleaning to allow it to dry.
Self-cleaning surfaces (rough surfaces)	Please see the notes in section: Self-cleaning surfaces
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Shelf	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

Catalytic cooking compartment panels

The catalytic cooking compartment panels are coated with self-cleaning enamel.

The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Larger splashes will only be removed after the oven has been used several times.

Self-cleaning surfaces

The side walls are covered with catalytic panelling. Never clean these surfaces with oven cleaner. Slight discolouration of the enamel does not affect automatic self-cleaning.

Removing and fitting the appliance door

You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

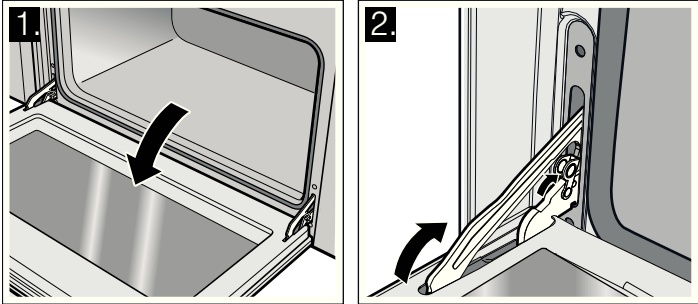
Removing the appliance door

Risk of injury!

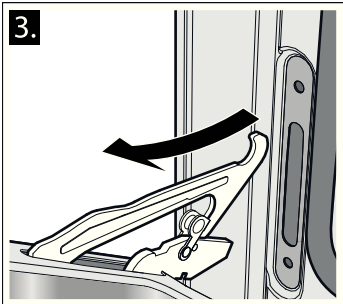
Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Make sure that, when unhooking the oven door, the locking levers are folded up completely.

1. Open the oven door completely.

2. Fold up the left and right locking levers. Make sure that, when the locking levers are folded up, you do not close the oven door. The hinges may become bent which may cause damage to the enamel.

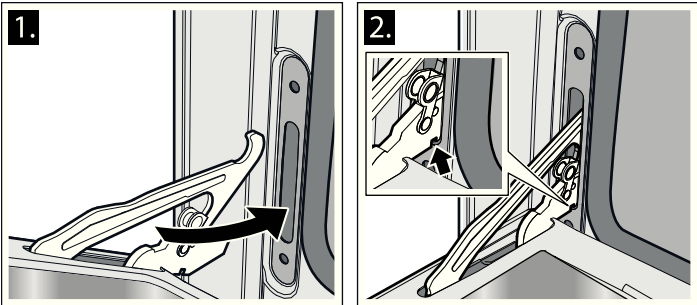


3. Open the oven door at an angle. Hold it on the right and left with both hands. Close it just a little further and pull it out.



Fitting the appliance door

- 1. When hooking in the oven door, ensure that the notch on the bottom of the hinge locks into the slot.
- 2. Fold down both locking levers on the left and right again and close the oven door.



⚠ Risk of injury!
Do not reach into the hinge if the oven door falls out unintentionally or a hinge snaps closed. Call the after-sales service.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service, as you may be able to remedy the fault yourself.

⚠ Risk of injury!
Incorrect repairs may cause serious hazards. Repairs to the appliance may only be performed by a qualified person. If repairs are required, contact the after-sales service.

Malfunction table

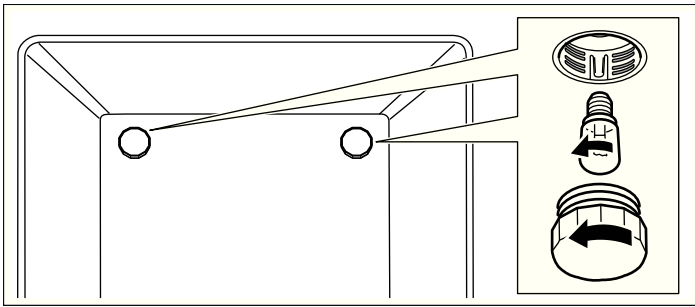
Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Defective circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is OK.
	Power cut	Check whether the kitchen light is working.
The oven lighting has failed.	Oven light is faulty	Change the oven light bulb. (see section "Replacing oven light")
The gas burner does not ignite.	Power cut or damp ignition plugs	Light the gas burner with a gas lighter or a match.
The flame (oven) does not burn through all outlet openings.	Normal build-up of dirt	The burner must be professionally cleaned.
All dishes prepared in the oven may burn within a short period of time.	Defective thermostat	Call the after-sales service.
The door panel steams up when the oven is hot.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature.	Not possible; this has no effect on oven performance.

Replacing the oven light bulb

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please supply your appliance's E number and FD number. Do not use any other type of bulb.

- 1. Switch off the appliance at the circuit breaker or pull out the mains plug.
- 2. Open the appliance door.

- 3. Lay a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
- 4. Unscrew the glass cover from the defective oven light bulb inside the cooking compartment by turning it anti-clockwise.



5. Replace the oven light bulb with one of the same type.
Voltage: 230 V;
Power: 25 W;
Thread: E14;
Temperature resistance: 300 °C
6. Screw the glass cover of the oven light bulb back on.
7. Remove the tea towel and switch the circuit breaker back on or plug in the mains plug.

Press the function button for the oven lighting until it locks into place in order to check whether the oven lighting is working properly.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to give you the details of an after-sales service point near you.

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and FD number (production number) of the appliance when contacting the after-sales service. The rating plate and the relevant numbers can be found on the inside of the storage compartment flap. So that you do not have to spend time looking for it if there is a fault, you can enter the data for your appliance here now.

E no.

FD no.

After-sales service ☎

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting in the oven and when cooking on the hob, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Saving energy with the hob

- Always use a saucepan which is the correct size for your food. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place a suitable lid on the saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- The gas flame must always be in contact with the base of the saucepan.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Safety precautions

Read and store these instructions carefully. Safe use can only be guaranteed if the appliance has been installed by a professional and in accordance with these assembly instructions.

The appliance must be connected to the mains only by a licensed and trained technician.

If you wish to convert to a different type of gas, call the after-sales service.

The fitter or the installer is liable for damage or faults resulting from incorrect assembly or installation.

When installing the appliance you must observe the building regulations that are currently applicable and the regulations set

by the local electricity and gas suppliers (e.g. Germany: DVGW-TRGI/TRGF; Austria: ÖVGW-TR).

Switch off the power and gas supply before carrying out any work.

The information on the rating plate regarding voltage, gas type and gas pressure must comply with the local connection conditions.

Electrical appliances must always be earthed.

If an extractor hood is to be fitted, it must be fitted according to the associated assembly instructions. Ensure that the hood is fitted at least 750 mm clear of the hob.

This appliance must not be installed on boats or in vehicles.

Before installing

These instructions are intended for several models. Details may vary, depending on the appliance model.

Read the following information about the appliance and the guidelines for ventilation.

In this section, you will find information on

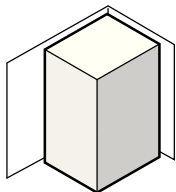
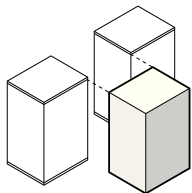
- Unpacking
- the appliance classes
- the appliance dimensions
- the distance from any adjacent furniture
- the rating plate

Unpacking

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport. Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

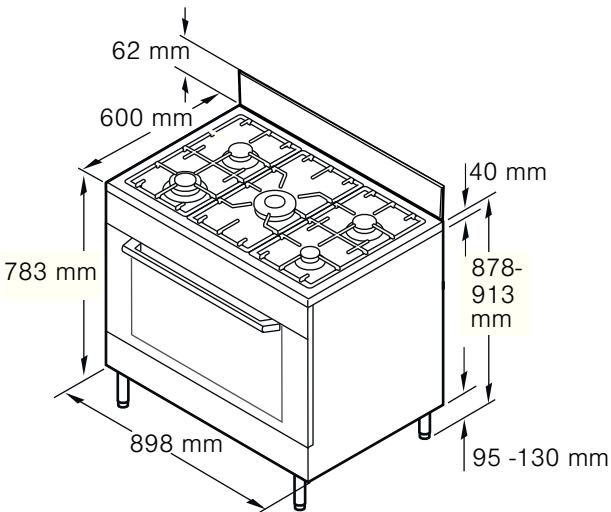
Appliance class

This appliance corresponds to the following appliance classes:

Appliance class	Description
	Class 1 Non flush-fitted cooker
	Class 2 - subclass 1 Cooker immediately adjacent to two units, consisting of a single unit, can also be installed so that the side walls are accessible.

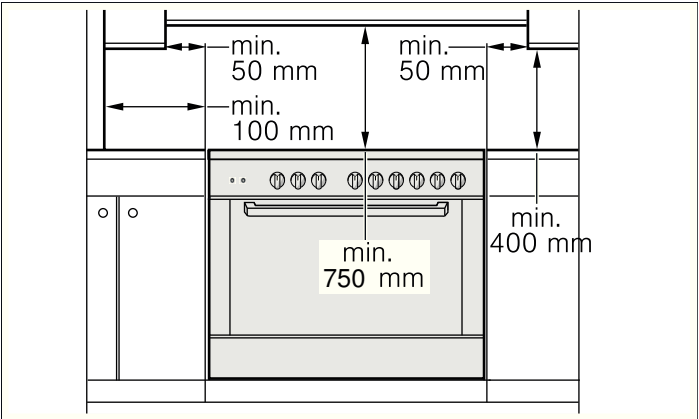
Appliance dimensions

Take note of the specified dimensions.



Adjacent units

Adjacent units must be made of non-combustible material. Adjacent unit fronts must be heat-resistant up to at least 90 °C. If the appliance is installed close to other kitchen units, you must comply with the minimum distances specified in the diagram.



Rating plate

The technical data for the appliance can be found on the rating plate.

The rating plate is located on the inside of the storage compartment flap.

The setting values are specified on a label on the appliance packaging.

Enter the product number (E no.), production number (FD no.), factory settings for the type of gas/gas pressure and, if applicable, the converted gas type into the table below. The

changes made to the appliance and the type of connection are crucial for the safe and correct operation of the appliance.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	
Type of gas/gas pressure	
Factory setting	
Type of gas/gas pressure	
Conversion	

Guidelines for ventilation

This appliance may only be set up in a sufficiently ventilated room and according to the applicable regulations and ventilation requirements.

Please note that the air volume required for combustion must not be below 2 m³ per kW of power (see kW total power on the rating plate).

For appliances with a total power of up to 11 kW, it is sufficient if the room where it is to be installed has a capacity of more than 20 m³ and at least one door to the outside or a window that can be opened.

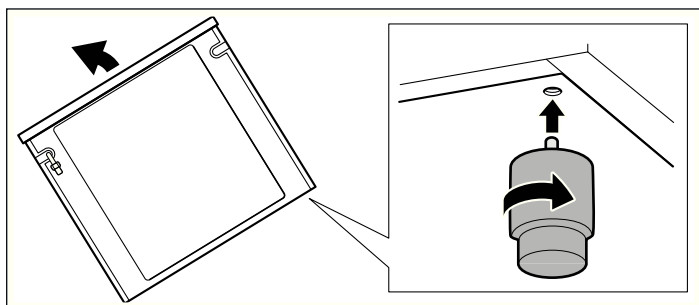
Note: In some countries, there are differing requirements concerning the minimum capacity. Your after-sales service department will provide you with information about this.

Installation

This appliance is always supplied with a set of adjustable feet and, depending on the model, with a splash guard. The appliance may also be used without the splash guard.

Fitting the adjustable feet

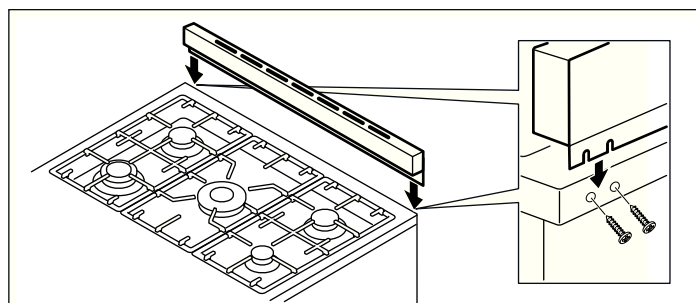
1. Remove all parts that are not permanently fixed, especially the pan supports and burners.
2. Remove the accessories from the oven.
3. Tilt the appliance by lifting one side from the floor.
4. Screw the adjustable feet into the mounting holes on the underside of the appliance. If you then have to pull the appliance, fully screw in the adjustable feet.



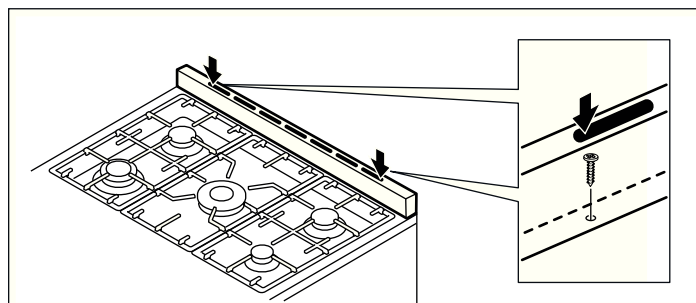
5. Only finally level the appliance when the electricity and gas have been connected and all of the installation work has been completed.

Fitting the splash guard

1. Remove the packaging and the protective film from the splash guard.
2. Loosen the 4 screws on the back of the appliance.
3. Place the splash guard onto the screws using the slots in the splash guard provided for this purpose.



4. From above, place the 2 screws provided into the holes for this in the splash guard.



5. Tighten all screws firmly.

Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. The appliance must be installed according to the most recent IEE regulations (Institute of Electrical Engineers). The appliance may be damaged if incorrectly connected.

Make sure the voltage of the power supply corresponds to the specified value on the rating plate. The rating plate can be found on the inside of the storage compartment flap.

Ensure that the power supply is properly earthed and that the fuse and the wiring and piping system in the building can withstand the load from the appliance.

It is recommended that you configure the circuit for the appliance to 16 A.

When you route the cable, make sure that:

- the cable is not trapped or squashed.
- the cable, for example, does not come into contact with sharp edges or cutting edges.
- the cable does not come into contact with parts that can reach temperatures of more than 50°C above room temperature.

Connecting the appliance to the power supply

The appliance corresponds to protection class 1 and may only be operated with a protective earth connection.

The appliance must be disconnected from the power supply for all installation work.

The appliance must only be connected to the power supply with the power cable provided.

Contact protection must be ensured by the installation.

Only a licensed expert may connect the appliance. He is subject to the regulations of the local electricity provider.

Power cable without a plug with earthing contact

An all-pole isolating switch with at least a 3 mm contact gap must be fitted in the installation. Identify the phase and neutral conductors in the socket. The appliance may be damaged if incorrectly connected.

Connection to nominal voltage 220-240V. Connect the wires of the mains power cable according to the colour coding: green/yellow = PE conductor (⊕), blue = neutral conductor, brown = phase (external conductor).

GB, IE, NZ, IL, DK and AU

Fixed connection only.

Power cable with a plug with earthing contact

The appliance can also be connected using the enclosed plug with earthing contact to a properly installed earthed socket. The socket must be accessible after installation. If this is not the case, an all-pole isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be included in the installation.

Gas connection

The appliance must be connected in accordance with the currently applicable regulations. Before installing the appliance, check if the local conditions (type of gas and pressure) are compatible with the appliance settings. The conditions for setting the appliance can be found on the rating plate. Connection to the gas lines and seal fitting must be carried out professionally according to the currently applicable standards.

Gas connection on the appliance

The gas connection (ISO 228 G1/2) is located at the rear left of the appliance. The following connections are provided with the appliance:



Elbow EN ISO 228 G1/2 - EN
10226 R1/2 (with flat seal)

Default setting of the burners

The burners are preset for natural gas G20 (20 mbar). A nozzle set for liquefied gas G30 31 (28 -30/37 mbar) is supplied with the appliance.

Accessories

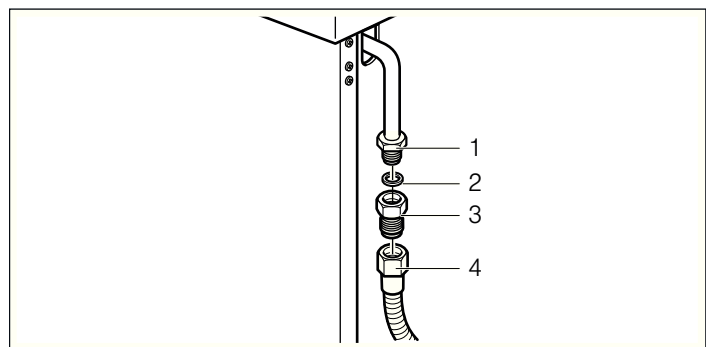
You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

- Town gas nozzle G110 (8 mbar)
- Town gas nozzle G120 (8 mbar)

Connecting natural gas supply

Only use connecting lines or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

1. Screw the adapter piece (3) and the seal (2) to the gas connection (1).
2. Hold the adapter piece (3) with a spanner and screw it to a fixed connecting line (4) or a flexible gas connecting hose.



Only use approved sealing compound to seal the thread.

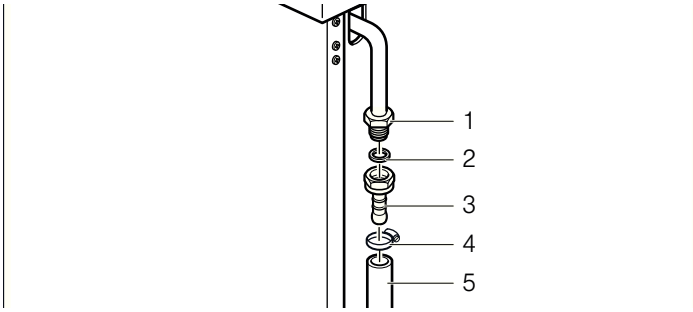
Connecting to liquefied gas

If you connect the appliance to liquefied gas, you must always install a suitable gas pressure regulator. Use the total gas consumption of the appliance stated on the rating plate to select a suitable gas pressure regulator.

Only use connecting lines or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

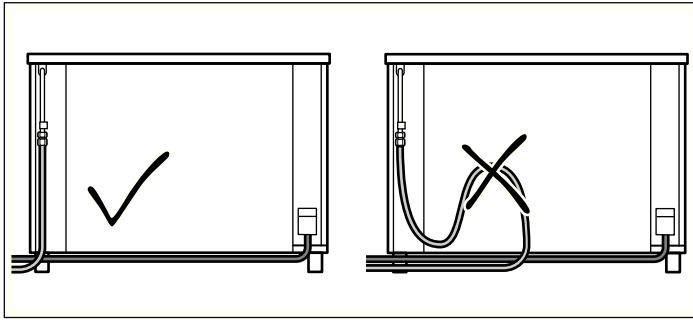
1. Screw the corrugated tube union (3) and the seal (2) to the gas connection (1).
2. Slide a flexible gas connecting hose (5) onto the corrugated tube union (3).

3. Pull the clamp (4) tight.



Only use approved sealing compound to seal the thread.

Flexible hose



If you use flexible hoses, make sure that:

- the hoses do not become trapped or squashed.
- the hoses are not subject to twisting or pulling forces.
- the hoses, for example, do not come into contact with sharp edges or cutting edges.
- the hoses do not come into contact with parts that could reach a temperature higher than 70 °C above room temperature.

Make sure that the full length of the hoses is accessible for inspection.

Installing the safety valve

The installation of a safety valve for opening and closing the gas supply is a compulsory requirement. Fit the safety valve between the gas supply line to the appropriate room and the appliance. Ensure unhindered access to this valve.

Checking for leaks

After connecting the gas line, check the connections for leaks using soapy water.

Initial use

Switch the appliance on as described in the instructions for use. Light all the burners and check that the flames remain stable at both the high and low settings.

Converting the gas type

If the appliance is not already set up for the existing type of gas, the appliance must be converted. The conversion to a different type of gas must be carried out by an authorised expert in accordance with the applicable regulations. The rating plate indicates the type of gas and the gas pressure which have been pre-set in the factory.

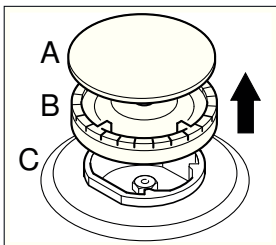
The rating plate is located on the inside of the storage compartment flap.

In order to convert to a different type of gas, the nozzles must be replaced and the low flame and primary air may have to be adjusted.

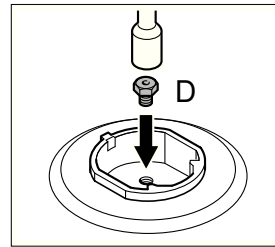
Hotplate burners

Replacing the nozzles

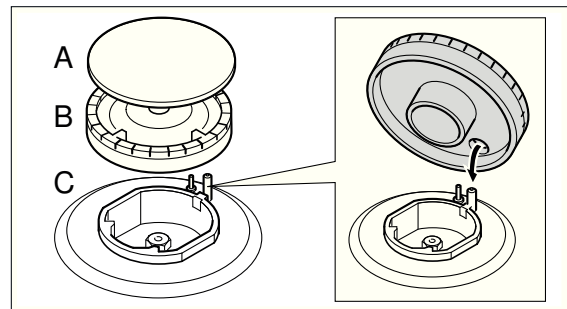
1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Remove the pan supports.
3. Remove the burner caps (A) and burner cups (B) from the burners (C).



4. Remove the nozzle (D) and replace it with an appropriate nozzle for the new type of gas (see section "General nozzle table").



5. Replace the gas label with the new gas label that was supplied with the nozzle set.
6. Place each burner cup (B) on the burner (C).
7. Position the relevant burner cap (A) exactly on top of the cup (B).

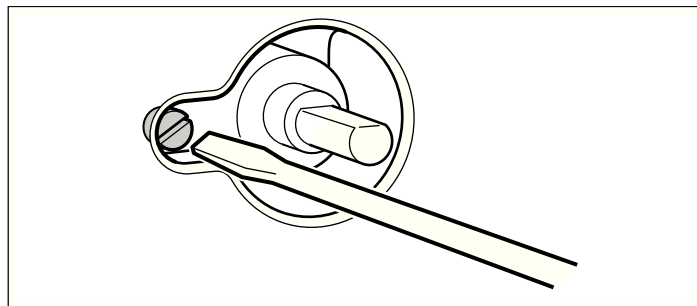


8. Refit the pan supports.

Setting the minimum gas flow

1. Switch on the gas burner.
2. Turn the control knob for the gas burner towards the small flame setting.
3. Remove the control knob for the gas burner.

4. Adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly.
Loosen the adjuster screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow.
Check that the flame does not go out when the gas flow is quickly changed between maximum and minimum, and vice versa.
The setting is correct when the height of the small flame is approx. 3 to 4 mm.



5. Refit the control knob for the gas burner.

General nozzle table

Type of gas	mbar	kPa	Nozzle		Type of burner	Power (W)	Power min. (W)	Consumption max.		
			Number	Bypass				G20	G30	G31
Natural gas - NG G20	20	2.0	115 (Y)	Gap	High output burner	3000	800	283 l/h		
			97 (Z)	Gap	Standard burner	1800	500	167 l/h		
			72 (X)	Gap	Economy burner	1000	400	97 l/h		
			135 (S)	Gap	Wok burner	3900	1600	359 l/h		
Liquefied gas - LPG Butane Propane G30/G31	28 - 30/37	2.8 - 3.0/3.7	85	0.45	High output burner	3000	800		218 g/h	214 g/h
			65	0.33	Standard burner	1800	500		131 g/h	129 g/h
			50	0.30	Economy burner	1000	400		73 g/h	71 g/h
			100	0.63	Wok burner	3900	1600		284 g/h	278 g/h

General nozzle table for town gas

The nozzles for town gas are not supplied with the appliance.
You can order the nozzles from the after-sales service.

Type of gas	mbar	kPa	Nozzle		Type of burner	Power (W)	Power min. (W)	Consumption max.	
			Number	Bypass				G110	G120
Town gas G110	8	0.8	260	Gap	High output burner	3000	800	648 l/h	
			185	Gap	Standard burner	1750	500	384 l/h	
			145	Gap	Economy burner	1000	400	219 l/h	
			340	Gap	Wok burner	3700	1400	833 l/h	
Town gas G120	8	0.8	240	Gap	High output burner	3000	800		582 l/h
			175	Gap	Standard burner	1800	500		354 l/h
			135	Gap	Economy burner	1000	400		201 l/h
			315	Gap	Wok burner	3900	1400		764 l/h

Nominal operating pressure

The nominal operating pressure of your appliance is:

- for natural gas - NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa.
- for liquefied gas - LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa.
- for liquefied gas - LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

Nominal operating pressure for town gas

The nominal operating pressure of your appliance is:

- for town gas (G110) 8 mbar / 0.8 kPa;
- for town gas (G120) 8 mbar / 0.8 kPa;

Your appliance must be operated at these pressure values. All information on the rating plate refers to these pressure values. The manufacturer does not accept any liability for operability, power of the appliance or for other risks if the appliance is operated at pressure values other than those values specified for the appliance.

Note: If you are operating the appliance with liquefied gas, use a gas pressure regulator. The pressure regulator must be connected and maintained by a licensed technician.

Positioning and levelling

Positioning the appliance

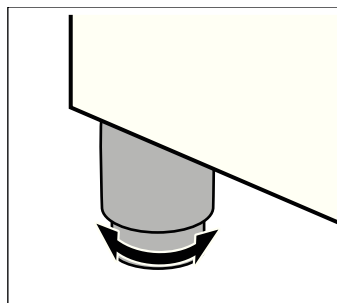
When installing the appliance, make sure that there is enough space in the final installation location to pull the appliance forwards for cleaning and maintenance work.

The ground underneath must be hard and firm. The wall immediately behind the appliance must be made from non-flammable material, e.g. tiles.

If you need to move the appliance in order to position it, make sure that the adjustable feet are fully screwed in.

Levelling the appliance

Level the appliance once all other work has been completed. To do this, turn the adjustable feet.



NOTICE D'UTILISATION	37	NOTICE DE MONTAGE	49
Précautions de sécurité importantes	37	Consignes de sécurité	49
Causes de dommages	40	Avant l'installation	49
Votre nouvel appareil	41	Déballage	49
Bandeau de commande.....	41	Classes d'appareils	49
Table de cuisson.....	41	Dimensions de l'appareil.....	49
Le four.....	42	Meubles adjacents	49
Accessoire.....	42	Plaque signalétique	50
L'horloge électronique	42	Directives en matière d'entrée et sortie d'air	50
Le compartiment de rangement.....	43	Montage	50
Avant la première utilisation	43	Montage des pieds de réglage.....	50
Réglage de l'heure	43	Montage de la protection anti-éclaboussures.....	50
Chauffe à vide du four	43	Raccordement électrique	51
Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs	43	Raccordement de l'appareil	51
Nettoyer les accessoires	43	Raccordement au gaz	51
Voici comment utiliser la table de cuisson	44	Raccord de gaz de l'appareil.....	51
Utilisation des foyers gaz	44	Préréglage des brûleurs.....	51
Voici comment utiliser le four	44	Accessoire	51
Allumer et éteindre le four.....	44	Raccordement du gaz naturel.....	51
Voici comment utiliser votre horloge électronique	45	Raccordement au gaz liquide	51
Modifier les réglages.....	45	Tuyaux flexibles.....	52
Effacer les réglages	45	Installer une vanne de sécurité.....	52
Réglage du signal sonore.....	45	Contrôle de l'étanchéité.....	52
Réglage de l'horloge électronique	45	Mise en service	52
Réglage de la minuterie	45	Changement du type de gaz	52
Réglage de la minuterie automatique.....	45	Brûleurs des foyers	52
Entretien et nettoyage	46	Tableau général des injecteurs.....	53
Nettoyants	46	Tableau général des injecteurs pour du gaz de ville	53
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson.....	47	Positionnement et alignement	54
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	47	Positionner l'appareil.....	54
Pannes et dépannage	47	Aligner l'appareil	54
Changer la lampe du four.....	48		
Service après-vente	48		
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	48		
Économiser de l'énergie dans le four.....	48		
Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	48		
Élimination écologique.....	48		

NOTICE D'UTILISATION

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets et des boissons, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Fermer la vanne de sécurité à l'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée.

COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

En cas de constatation d'odeur de gaz ou de dérangements sur l'installation de gaz :

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Eteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.

- Ne plus actionner les interrupteurs de lumière et d'appareils, ne pas retirer de connecteurs de la prise. Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Risque d'asphyxie !

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Veiller à une bonne aération de la pièce où l'appareil est installé. Les bouches d'aération naturelles doivent rester ouvertes ou il faut prévoir une installation mécanique de ventilation (p.ex. une hotte). Une utilisation intensive et de longue durée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire, p.ex. en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. faire fonctionner l'installation mécanique de ventilation à un niveau de puissance supérieur.

Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le luster. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.

- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours, en particulier le cadre de la table de cuisson, deviennent très chauds. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants.

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- N'utilisez pas de cocottes si elles doivent être chauffées par deux brûleurs. Cela crée une accumulation de chaleur. L'appareil risque d'être endommagé.
- Les foyers à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité en plus lors de leur utilisation. Les meubles voisins peuvent être endommagés avec le temps. En cas de longue durée de cuisson, allumez la hotte ou aérez la pièce.
- Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant. Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés

Four

Attention !

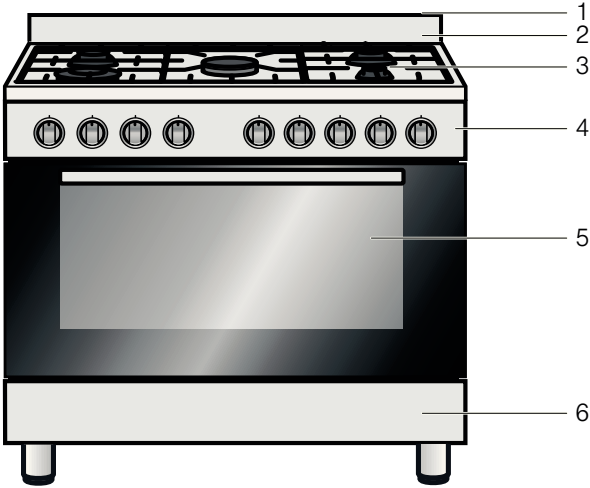
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne pas placer de plat sur la sole du compartiment de cuisson. Cela crée une accumulation de chaleur. Le temps de cuisson n'est plus le même et l'émail sera endommagé.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entreouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas se suspendre à la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Accessoires lourds : Ne retirez pas trop loin les accessoires lourdement chargés, sans les soulager. Un accessoire lourd bascule en le retirant. Il exerce une pression sur les nervures du compartiment de cuisson, ce qui risque d'endommager l'émail. Soulagez l'accessoire retiré, en le relevant légèrement avec une main. Attention ! Utilisez toujours des maniques en cas d'accessoires chauds.
- Grillades : Pour des grillades, n'enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite pas plus haut que le niveau 3. Elle se déforme par la forte chaleur et endommage l'émail lors du défournement. Ne grillez au niveau 4 et 5 que directement sur la grille.

Votre nouvel appareil

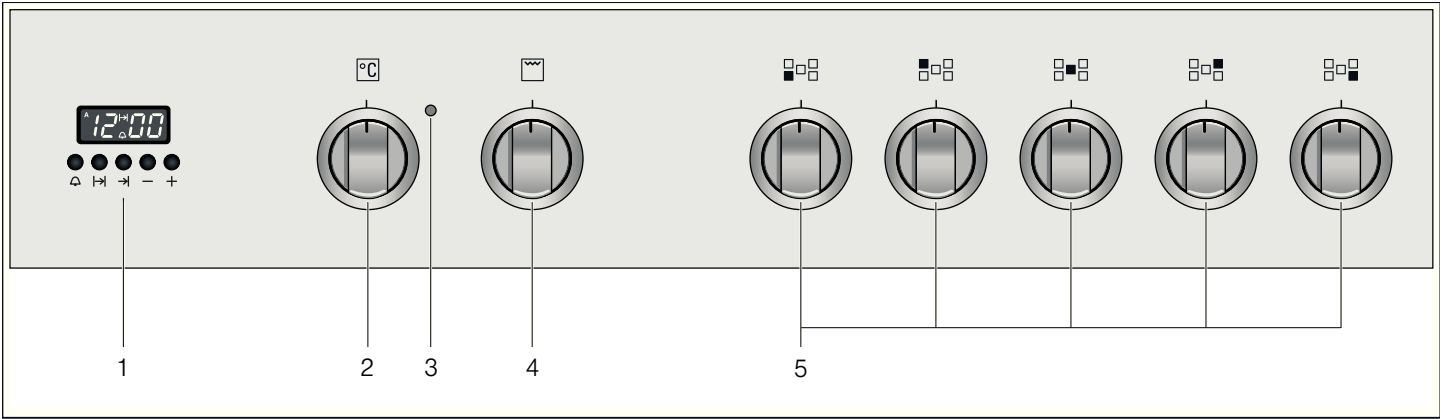
Les informations qui suivent vont vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Elles se rapportent au bandeau de commande et à la table de cuisson ainsi qu'au four, aux différents modes de cuisson et aux accessoires fournis.

Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.

Explication	
1	Sortie de vapeur
2	Protection contre les éclaboussures
3	Table de cuisson
4	Bandeau de commande
5	Four
6	Compartiment de rangement

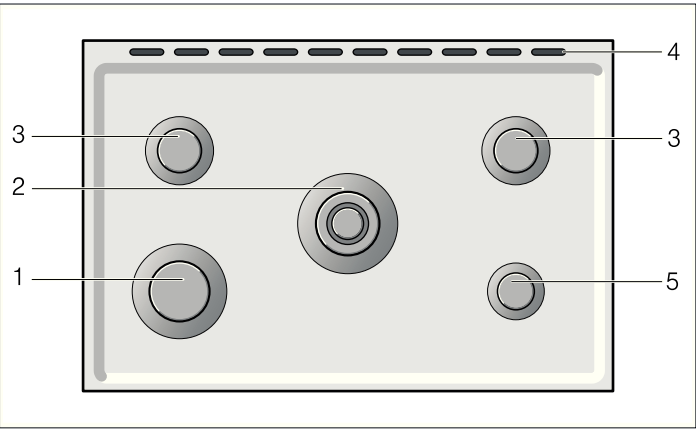


Bandeau de commande



Explication	
1	Horloge électronique
2	Manette de commande température du four
3	Voyant lumineux du four
4	Manette de commande Fonctions du four
5	Manettes de commande des foyers gaz

Table de cuisson



Explication	
1	Brûleur rapide (3,0 kW)
2	Brûleur wok (3,9 kW)
3	Brûleur semi-rapide (1,8 kW)
4	Sortie de vapeur
5	Brûleur auxiliaire (1,0 kW)

Types de brûleurs

Brûleurs	Diamètre de casserole/poêle
Brûleur auxiliaire	12 - 14 cm
Brûleur semi-rapide	16 - 24 cm
Brûleur rapide	18 - 26 cm
Brûleur wok	18 - 26 cm

Manettes de commande des foyers

Ces manettes de commande permettent de régler la puissance des brûleurs des foyers.

Les symboles au-dessus des manettes de commande indiquent à quel brûleur la manette de commande est affectée.

Position	Signification
●	Eteint
	Grande flamme, puissance maximale
	Petite flamme, puissance minimale

Accessoire

Accessoire	Description
	Accessoire pour cafetière italienne Support de cafetière italienne ; pour poser sur le brûleur auxiliaire.

Accessoire en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Accessoire en option	Description
	Accessoire pour Wok Accessoire pour un wok, à placer sur le brûleur wok. Avec l'accessoire pour Wok il est possible d'utiliser des récipients d'un diamètre plus grand que 26 cm (poêle Wok, poêles à frire, casseroles, récipients avec un fond bombé, etc.). Numéro du service après-vente : 741706

Sortie de vapeur

Risque de brûlure !

De l'air chaud du four s'échappe de l'orifice de sortie de vapeur à la table de cuisson. Ne jamais toucher la sortie de vapeur.

En cas d'appareils avec un couvercle, respectez que les brûleurs dans le four aussi doivent uniquement être allumés le couvercle étant ouvert.

Le four

Pour utiliser le four vous avez besoin de deux manettes de commande. Le sélecteur des fonctions et le thermostat.

Manette de commande du four

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de fonctionnement.

Symbole	Signification
	Convection naturelle
	Chaleur de sole

Symbole	Signification
	Gril
	Gril grande surface
	Gril air pulsé
	Convection naturelle & chaleur tournante
	Chaleur tournante
	Position décongélation

Thermostat

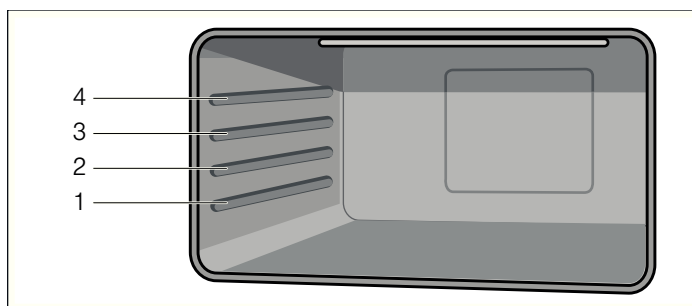
Le thermostat sert à régler la température.

Position	Signification
●	Eteint
50 - 260	Plage de température en °C

Il y a une butée entre les positions 260 et 0. Ne tournez pas la manette plus loin.

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

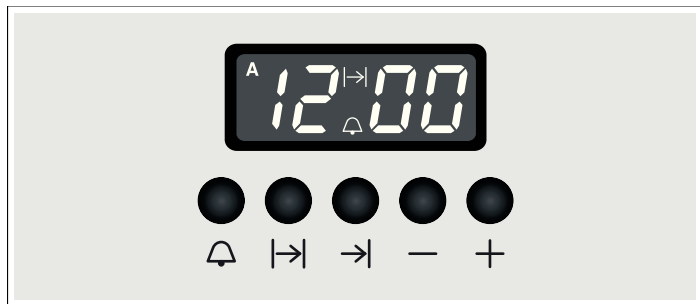
Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Accessoire	Description
	Grille à pâtisserie/de rôtissage Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Enfournée sous la grille ou le tournebroche elle peut aussi être utilisée comme collecteur de graisse.

L'horloge électronique

Vous pouvez piloter votre four au moyen de l'horloge électronique. Ainsi, vous pouvez présélectionner par ex. le moment auquel le four doit se mettre en marche ou bien auquel la minuterie automatique doit terminer le processus de cuisson. L'horloge électronique peut aussi être utilisée comme minuteur.



Touches de fonction

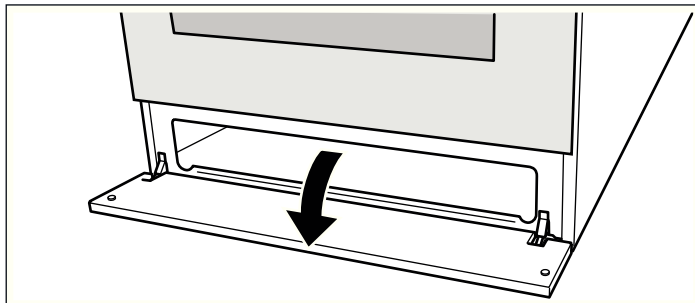
Vous sélectionnez la fonction en appuyant sur la touche de fonction respective. Avec les touches + et - vous réglez la durée ou l'heure. Vous pouvez lire les valeurs réglées dans la zone d'affichage.

Symbole	Signification	Emploi
	Minuteur	Réglage de la durée
	Fin de la période de service	Réglage du moment pour l'arrêt automatique

Symbole	Signification	Emploi
	Durée de la période de service	Réglage de la durée pour l'arrêt automatique
-	Moins	Réduire la durée ou l'heure
+	Plus	Augmenter la durée ou l'heure

Le compartiment de rangement

Ouvrez le compartiment de rangement en rabattant le cache.



Dans ce compartiment vous pouvez ranger les accessoires de la table de cuisson ou du four.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four ou votre table de cuisson pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

Réglage de l'heure

1. Appuyez simultanément sur la touche de fonction et .
2. Réglez l'heure actuelle au moyen des touches de fonction + et -.

L'heure sera validée après quelques secondes.

Chauffe à vide du four

Nettoyer le compartiment de cuisson au préalable

Retirez les accessoires du compartiment de cuisson. Enlevez tous les éléments de protection, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez-le.

1. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
2. Si les grilles sont déjà disposées à l'intérieur, retirez-les. Reportez-vous pour ce faire au paragraphe "Retrait et mise en place des grilles".
3. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Chauffe à vide du four

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée.

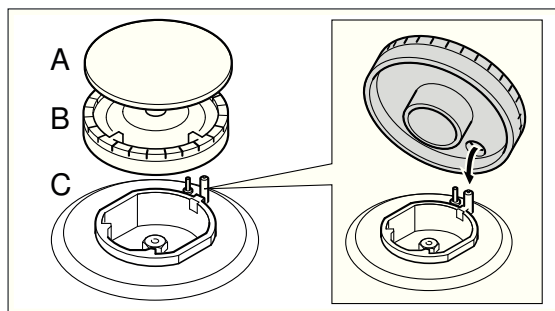
1. Réglez le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement Convection naturelle.
2. Réglez le thermostat sur la température maximale.
3. Eteignez le four au bout de 40 minutes.

Post-nettoyage du compartiment de cuisson

Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Remettez les grilles en place.

Nettoyage des chapeaux et couronnes de brûleurs

Voici comment procéder :



1. Nettoyez les chapeaux (A) et couronnes (B) des brûleurs à l'eau et au produit vaisselle.
2. Séchez-les bien.
3. Posez la couronne de brûleur (B) respective sur le foyer (C).
4. Posez le chapeau du brûleur (A) exactement sur la couronne (B).

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Voici comment utiliser la table de cuisson

En cas d'appareils avec un couvercle, respectez que les foyers doivent uniquement être allumés le couvercle ouvert.

Utilisation des foyers gaz

Veillez à ce que le chapeau du brûleur soit toujours parfaitement placé sur la couronne. Les fentes de la couronne de brûleur ne doivent pas être obstruées. Toutes les pièces doivent être sèches.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de courant d'air direct au foyer, engendré par une installation d'air conditionné, un ventilateur ou similaire.

Allumage des brûleurs

1. Appuyez sur la manette de commande du foyer désiré et tournez-la sur la position .
Le brûleur s'allume.
2. Maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes le temps que la flamme se stabilise.
3. Réglez la puissance désirée.

Position	Signification
	Petite flamme, puissance minimale
	Grande flamme, puissance maximale

La flamme n'est pas stable entre la position  et . Choisissez donc toujours une position entre  et .

Extinction des brûleurs

Tournez la manette de commande du foyer désiré sur la position .

Si la flamme s'éteint de nouveau

Placez la manette de commande sur la position Arrêt. Attendez une minute et répétez les étapes 1 à 3.

Risque d'incendie !

Du gaz s'échappe lorsque la flamme s'éteint. Ne laissez pas les brûleurs sans surveillance pendant leur fonctionnement. Veillez à ce que les plats ne débordent pas et qu'il n'y ait pas de courant d'air pendant la cuisson.

Lorsqu'il est impossible d'allumer le brûleur

En cas de panne de courant ou si les électrodes d'allumage sont humides, vous pouvez allumer les brûleurs avec un allume-gaz ou une allumette.

Voici comment utiliser le four

Vous avez la possibilité d'effectuer différents réglages de votre four. Vous pouvez piloter le four par l'horloge électronique.

Modes de fonctionnement

Mode de fonctionnement	Utilisation
 Convection naturelle	Pour des cakes dans des moules, soufflés, pièces de rôtis maigres de bœuf, veau et gibier.
 Chaleur de sole	Pour des préparations dans un bain-marie tels que de la crème catalane, ou pour la mise en conserve. Aussi une position de correction si le fond n'est pas bien cuit
 Gril	Pour des portions individuelles ou de petites quantités de steaks, saucisses, poisson et de toast.
 Gril grande surface	Pour plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts
 Gril air pulsé	Pour de la volaille ou de gros morceaux de viande.
 Convection naturelle & chaleur tournante	Pour des gâteaux garnis très juteux.
 Chaleur tournante	Pour des gâteaux, pizzas et pâtisseries sur deux niveaux, pour le rôtissage et la déshydratation.
 Position décongélation	Pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson et des pâtisseries.

Allumer et éteindre le four

Allumer le four

Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement.

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Réglez le thermostat sur la température désirée.

Le four se met en marche.

Le voyant lumineux est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Éteindre le four

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur la position .
 2. Réglez le thermostat sur la position .
- Le four s'éteint.

Voici comment utiliser votre horloge électronique

Vous pouvez régler l'horloge électronique avec une main. Après avoir appuyé sur la touche de fonction respective, régler l'heure ou la durée avec les touches + et -. La valeur réglée est validée.

Vous pouvez modifier ou effacer vos réglages aussi pendant le fonctionnement et annuler ainsi le processus.

Modifier les réglages

1. Appuyez sur la touche de fonction respective.
Le symbole respectif s'allume.
2. Modifiez vos réglages au moyen des touches + et -.

Effacer les réglages

1. Appuyez sur la touche de fonction respective.
Le symbole respectif s'allume.
2. Appuyez sur la touche -, jusqu'à ce que 0:00 apparaisse dans la zone d'affichage.
3. Si la minuterie automatique était en service : éteignez le four.

Réglage du signal sonore

Vous pouvez choisir entre 3 tonalités quand aucun programme n'est en marche.

Appuyez plusieurs fois sur la touche -, jusqu'à la tonalité désirée.

La tonalité est validée.

Réglage de l'horloge électronique

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros apparaissent dans l'affichage.

Réglage de l'heure

Vous ne pouvez régler l'heure que si aucune autre fonction n'est en marche.

1. Appuyez simultanément sur la touche de fonction **I→I** et **→I**.
2. Réglez l'heure actuelle au moyen des touches de fonction + et -.

Réglage de la minuterie

Le minuteur fonctionne comme un compte à rebours et émet un signal sonore une fois la durée réglée écoulée. Le minuteur n'a pas d'influence sur les fonctions du four.

Réglage de la durée

1. Appuyez sur la touche **⏏**.
2. Réglez la durée au moyen des touches de fonction + et -.
Le symbole **⏏** s'affiche dans la visualisation.
3. Pour afficher la durée restante dans la visualisation, appuyez sur la touche **⏏**.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

Réglage de la minuterie automatique

Au moyen de l'horloge électronique, vous pouvez programmer l'arrêt ou la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

Arrêt automatique

Réglage de la durée de la période de service

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Réglez le thermostat sur la température désirée.
Le four se met en marche.
3. Appuyez sur la touche de fonction **I→I**.
4. Réglez la durée de la période de service au moyen des touches + et -.
Le four se met en marche et le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

La durée de la période de service est écoulée

Un signal retentit et le symbole **I→I** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

Le four s'éteint.

Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur une des touches de fonction.

Mise en marche et arrêt automatiques

La cuisson ou le rôtissage pour la durée réglée commence à un moment ultérieur que vous avez sélectionné.

Réglage de la durée de la période de service

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement désiré.
2. Réglez le thermostat sur la température désirée.
Le four se met en marche.
3. Appuyez sur la touche de fonction **I→I**.
4. Réglez la durée de la période de service au moyen des touches + et -.
Le four se met en marche et le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

Réglage de la fin de la période de service

1. Appuyez sur la touche **→I**.
La somme de l'heure actuelle et de la durée de la période de service est affichée dans la zone d'affichage.
2. Maintenez la touche **→I** appuyée et modifiez la fin de la période de service au moyen des touches + et -.
Le four se met hors service et démarre plus tard automatiquement. Le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

La durée de la période de service est écoulée

Un signal retentit et le symbole **I→I** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

Le four s'éteint.

Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur une des touches de fonction.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

⚠ Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

⚠ Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- des produits à vaisselle non dilués ou des nettoyants pour lave-vaisselle
- des produits récurants, des éponges à dos récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

- des produits agressifs ou récurants
- des nettoyants fortement alcoolisés
- des tampons en paille métallique ni des éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

Niveau	Nettoyants
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Auprès du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Table de cuisson gaz et porte-casserole	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Utiliser peu d'eau, elle ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil par les pièces inférieures des brûleurs. Enlever immédiatement les aliments débordés et les résidus alimentaires. Vous pouvez enlever le porte-casserole. Ne lavez pas les porte-casserole au lave-vaisselle.
Brûleur Foyer	Enlever les couronnes de brûleur et les chapeaux, les nettoyer à l'eau additionnée de produit à vaisselle. Les becs des gicleurs doivent toujours être dégagés. Bougies d'allumage : petite brosse souple. Les brûleurs fonctionnent uniquement si les bougies d'allumage sont propres. Sécher soigneusement toutes les pièces. En les remettant en place, veiller à leur position exacte. Les chapeaux de brûleur sont émaillés noirs. La couleur change au fil du temps. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement. Ne pas laver les chapeaux de brûleur au lave-vaisselle.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Niveau	Nettoyants
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas rincer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

Les panneaux catalytiques du compartiment de cuisson sont revêtus d'un émail autonettoyant.

Les parois se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes disparaissent parfois seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

Surfaces autonettoyantes

Les parois latérales possèdent un revêtement catalytique. Ne nettoyez jamais ces surfaces avec un produit de nettoyage pour four. Une légère décoloration du revêtement en émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

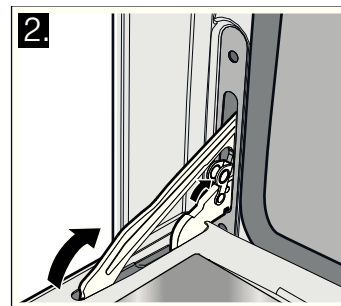
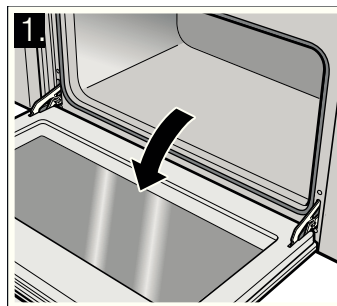
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Décrocher la porte de l'appareil

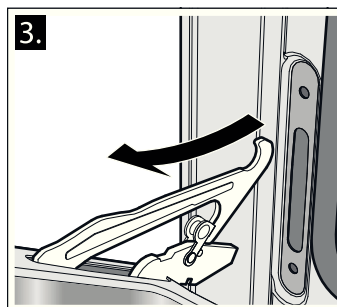
⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient complètement relevés lorsque vous décrochez la porte du four.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Relever les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite. Lorsque les leviers de verrouillage sont relevés, veillez à ne pas fermer la porte du four. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

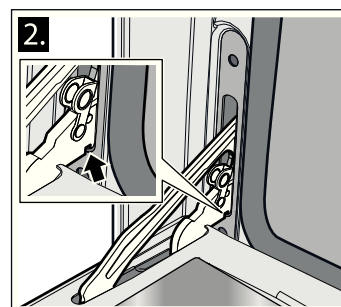
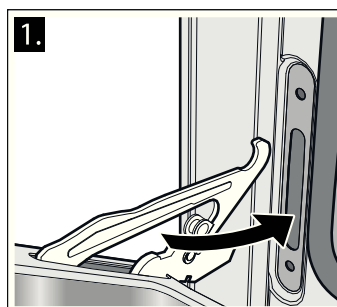


3. Incliner la porte du four. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer.



Accrocher la porte de l'appareil

1. Lorsque vous accrochez la porte du four, veillez à ce que l'encoche en bas aux charnières s'enclenche dans la fente.
2. Abaisser les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite et fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

Tableau de dérangements

Panne	Cause possible	Remède/remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Panne de courant	Vérifiez si la lumière dans la cuisine s'allume.
L'éclairage du four est en panne.	Lampe du four défectueuse	Remplacez la lampe du four. (Voir paragraphe "Remplacement de la lampe du four")

⚠ Risque de blessure !

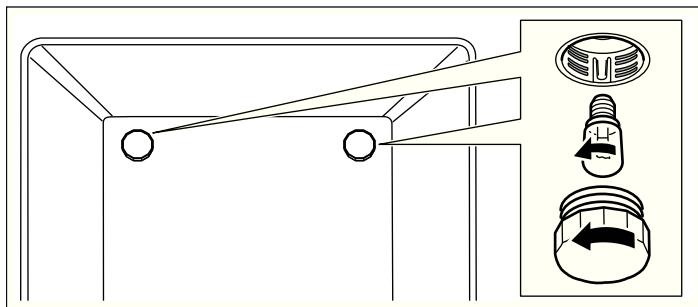
Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation, appeler le service après-vente.

Panne	Cause possible	Remède/remarques
Le brûleur ne s'allume pas.	Panne de courant ou bougies d'allumage humides	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.
La flamme (four) ne sort pas de tous les orifices.	Salissure normale	Le brûleur doit être nettoyé par un spécialiste.
Tous les mets préparés au four brûlent rapidement.	Thermostat défectueux	Appelez le service après-vente.
De la buée se forme sur la vitre de la porte lorsque le four chauffe.	C'est un phénomène normal dû à la différence de température.	Pas possible ; aucune influence sur le fonctionnement.

Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

1. Coupez le fusible ou retirez la fiche secteur.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Étalez un torchon à vaisselle dans le compartiment de cuisson froid pour éviter tout dommage.
4. Dévissez le cache en verre de la lampe défectueuse du four à l'intérieur du compartiment de cuisson en le tournant à gauche.



5. Remplacez la lampe du four par un type d'ampoule identique.

Tension : 230 V ;
Puissance : 25 W ;
Culot : E14 ;
Résistance thermique : 300 °C

6. Revissez le cache en verre de la lampe du four.

7. Retirez le torchon à vaisselle et réarmer le fusible ou reconnectez la fiche secteur.

Appuyez sur la touche de fonction de l'éclairage du four jusqu'à ce qu'elle s'enclenche, afin de vérifier si l'éclairage du four fonctionne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Si vous contactez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro de produit E et le numéro de fabrication FD de votre appareil. La plaque signalétique avec les numéros est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données ci-dessous.

N° E

FD

Service après-vente ☎

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

NOTICE DE MONTAGE

Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice et la conserver soigneusement. La sécurité lors de l'utilisation est seulement garantie si l'installation a été effectuée correctement selon cette notice de montage.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil.

Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

L'installateur est seul responsable en cas de dommages ou de dysfonctionnements dus à un montage ou une installation non conforme.

Pour l'installation, respecter les prescriptions de construction actuellement en vigueur et les prescriptions des fournisseurs locaux d'électricité et de gaz (p.ex. en Allemagne : DVGW-TRGI/TRGF ; Autriche : ÖVGW-TR).

Avant toute intervention sur l'appareil, couper l'alimentation électrique et l'arrivée du gaz.

Les indications figurant sur la plaque signalétique concernant la tension, le type de gaz et la pression de gaz doivent correspondre aux conditions locales de raccordement.

Les appareils électriques doivent toujours être mis à la terre.

Si une hotte doit être installée, il convient de respecter pour cela la notice de montage correspondante. Respectez également la distance minimale de 750 mm vers la table de cuisson.

Ne pas installer cet appareil sur des bateaux ou dans des véhicules.

Avant l'installation

Cette notice est destinée à plusieurs modèles. Des variations de détails sont possibles selon le modèle.

Respectez les indications suivantes pour l'appareil ainsi que les directives en matière d'entrée et de sortie d'air.

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le déballage
- les classes d'appareil
- les dimensions de l'appareil
- les distances vers les meubles voisins
- la plaque signalétique

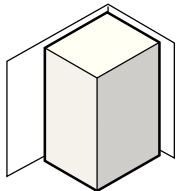
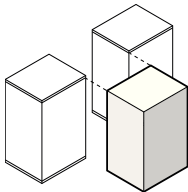
Déballage

Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Si vous constatez des avaries de transport, vous ne devez pas brancher l'appareil.

Éliminez l'emballage de manière écologique.

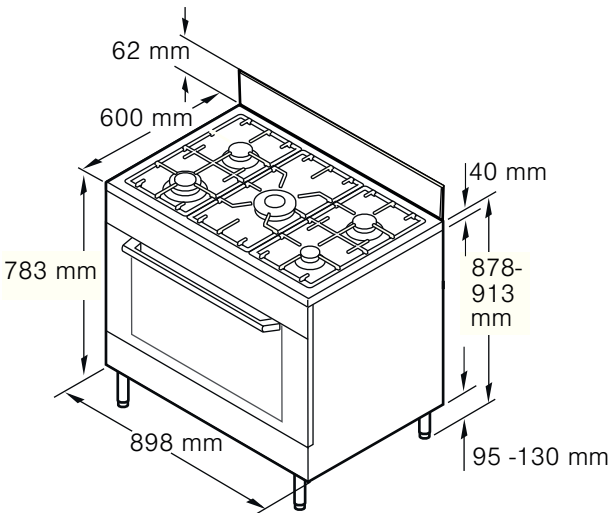
Classes d'appareils

Cet appareil est conforme aux classes d'appareils suivantes :

Classe d'appareil	Description
	Classe 1 Appareil de cuisson non encastré
	Classe 2 - Sous-classe 1 Appareil de cuisson directement encastré entre deux unités, en un seul bloc, pouvant également être installé de façon à laisser les parois latérales accessibles.

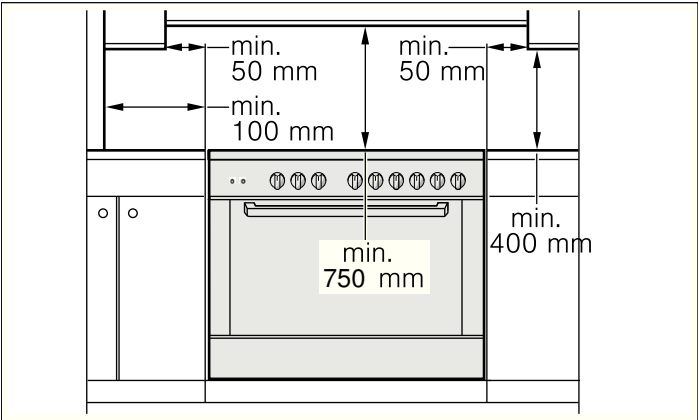
Dimensions de l'appareil

Respectez les dimensions indiquées.



Meubles adjacents

Les meubles adjacents ne doivent pas être en matériaux inflammables. Les façades des meubles adjacents doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90 °C. Si l'appareil est installé près d'autres unités, vous devez impérativement respecter les distances minimales indiquées sur l'illustration.



Plaque signalétique

Les caractéristiques techniques de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

Les valeurs de réglage sont indiquées sur un autocollant sur l'emballage de l'appareil.

Inscrivez dans le tableau ci-dessous le numéro de produit (N° E), le numéro de fabrication (FD), les réglages usines pour le type de gaz / la pression de gaz et le type de gaz

éventuellement adapté. Les modifications réalisées sur l'appareil et le type de raccordement sont déterminants pour le fonctionnement correct et sûr de l'appareil.

N° E	N° FD
Service après-vente ☎	
Type de gaz / Pression de gaz	
Réglage usine	
Type de gaz / Pression de gaz	
Adaptation	

Directives en matière d'entrée et sortie d'air

Cet appareil ne doit être installé que dans une pièce suffisamment ventilée et conformément aux réglementations et directives en vigueur en matière de ventilation.

Notez que le débit d'air nécessaire pour la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³ par puissance kW (voir la puissance totale kW indiquée sur la plaque signalétique).

Pour les appareils d'une puissance totale jusqu'à 11 kW, il suffit que la pièce d'installation présente un volume de plus de 20 m³ et possède au moins une porte vers l'extérieur ou une fenêtre qui peut être ouverte.

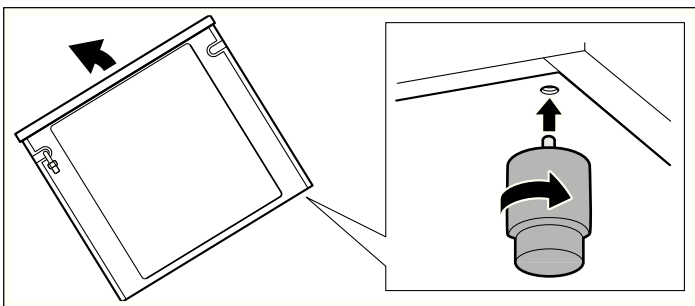
Remarque : Dans certains pays, les spécifications concernant le volume minimal sont différentes. Renseignez-vous auprès de votre service après-vente.

Montage

Cet appareil est toujours livré avec un jeu de pieds réglables et, selon le modèle, avec une protection anti-éclaboussures. L'appareil peut également être utilisé sans protection anti-éclaboussures.

Montage des pieds de réglage

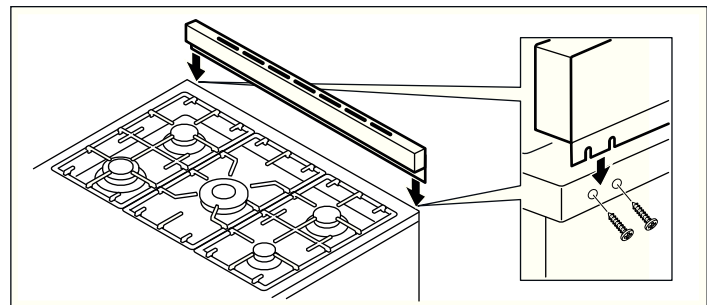
1. Retirez toutes les pièces qui ne sont pas fixes, notamment les porte-casseroles et les brûleurs.
2. Retirez les accessoires du four.
3. Levez l'appareil d'un côté et basculez-le.
4. Vissez les pieds de réglage dans les alésages situés sur le dessous de l'appareil. Si par la suite vous devez tirer l'appareil, vissez complètement les pieds de réglage.



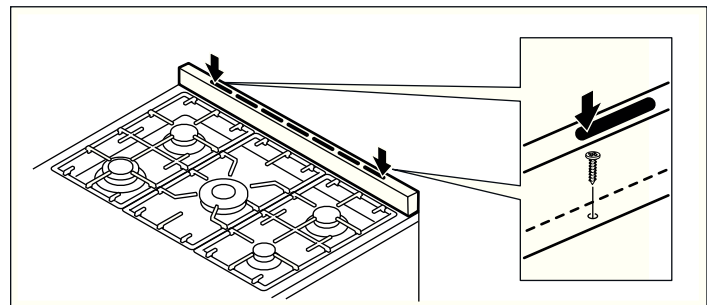
5. Ne procédez à la mise à niveau définitive de l'appareil qu'après l'achèvement du raccordement électrique et au gaz ainsi que de tous les travaux d'installation.

Montage de la protection anti-éclaboussures

1. Enlevez l'emballage et le film protecteur de la protection anti-éclaboussures.
2. Desserrez les 4 vis à l'arrière de l'appareil.
3. Posez la protection anti-éclaboussures sur les vis avec les rainures prévues à cet effet.



4. Introduisez par le haut les 2 vis fournies dans les trous prévus à cet effet dans la protection anti-éclaboussures.



5. Serrez toutes les vis.

Raccordement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. L'appareil doit être installé conformément aux dernières directives IEE (Institution of Electrical Engineers). L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

Assurez-vous que la tension d'alimentation concorde avec la valeur indiquée sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

Assurez-vous que le réseau électrique est correctement mis à la terre et que le système de protection et de câbles ainsi que de conduites dans le bâtiment supporte la charge de l'appareil.

Il est recommandé d'adapter le circuit électrique pour l'appareil à 16 A.

Lorsque vous installez le câble, veillez à ce que :

- le câble ne soit pas coincé ou écrasé.
- le câble ne touche pas p.ex. des bords coupants ou des arêtes tranchantes.
- le câble n'entre pas en contact avec des éléments pouvant atteindre des températures de plus de 50 °C au-dessus de la température ambiante.

Raccordement de l'appareil

L'appareil répond à la classe de protection 1 et doit uniquement être utilisé avec une prise de terre.

L'appareil doit être mis hors tension pour tous les travaux de montage.

L'appareil doit uniquement être raccorder au moyen du câble de raccordement fourni.

L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. Il doit appliquer les réglementations du fournisseur d'électricité régional.

Câble de raccordement sans fiche avec terre

Un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm doit être présent dans l'installation. Identifier le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

Raccordement sur une tension nominale de 220-240V. Raccorder les fils du câble de raccordement au secteur conformément au code de couleurs : vert-jaune = mise à la terre ⊕, bleu = neutre, marron = phase (conducteur extérieur).

GB, IE, NZ, IL, DK et AU

Raccordement fixe uniquement.

Câble de raccordement avec fiche avec terre

L'appareil peut aussi être raccorder au moyen de la fiche avec terre jointe à l'appareil sur une prise avec terre installée de façon réglementaire. Celle-ci doit être accessible après l'encastrement. Si cela n'est pas le cas, utiliser du côté secteur un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz de l'appareil doit être conforme aux réglementations actuelles en vigueur. Avant d'installer l'appareil, vérifiez si les conditions locales (type de gaz et pression de gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil. Les conditions de réglage de l'appareil figurent sur la plaque signalétique. Le raccordement des conduites de gaz ainsi que les joints doivent être réalisés par un spécialiste agréé conformément aux normes actuelles en vigueur.

Raccord de gaz de l'appareil

Le raccord de gaz (EN ISO 228 G1/2) se situe à gauche à l'arrière de l'appareil. L'appareil est livré avec les raccords suivants :



Coude EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2 (avec joint plat)

Préréglage des brûleurs

Les brûleurs sont préréglés pour du gaz naturel G20 (20 mbar). Un jeu d'injecteurs pour du gaz liquide G30/31 (28-30/37mbar) est joint à l'appareil.

Accessoire

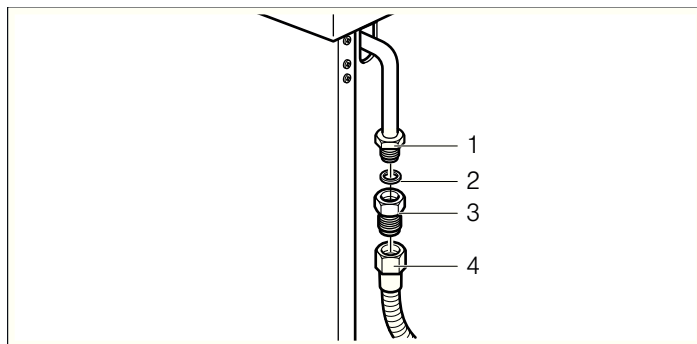
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

- Injecteur gaz de ville G110 (8 mbar)
- Injecteur gaz de ville G120 (8 mbar)

Raccordement du gaz naturel

Utilisez exclusivement des conduites de raccordement ou des tuyaux flexibles qui répondent aux prescriptions en vigueur et qui sont agréés pour cet usage.

1. Vissez l'adaptateur (3) et le joint (2) au raccord de gaz (1).
2. Retenez l'adaptateur (3) avec une clé et vissez la pièce de raccordement à une conduite de raccordement rigide (4) ou à un tuyau de gaz souple.



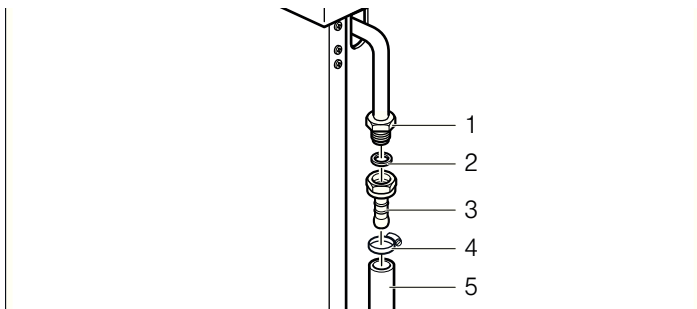
Pour étancher le filetage, utilisez exclusivement des matériaux d'étanchéité agréés.

Raccordement au gaz liquide

Si vous raccordez l'appareil à du gaz liquide, vous devez toujours installer un détendeur de pression de gaz approprié. Relevez sur la plaque signalétique la consommation de gaz totale de l'appareil et choisissez ainsi que détendeur de pression de gaz approprié.

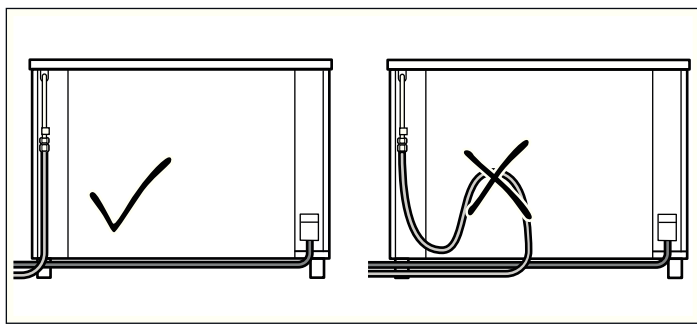
Utilisez exclusivement des conduites de raccordement ou des tuyaux flexibles qui répondent aux prescriptions en vigueur et qui sont agréés pour cet usage.

1. Vissez l'embout pour tubes ondulés (3) doté du joint (2) au raccord de gaz (1).
2. Glissez un tuyau de gaz flexible (5) sur l'embout pour tubes ondulés (3).
3. Serrez le collier (4).



Pour étancher le filetage, utilisez exclusivement des matériaux d'étanchéité agréés.

Tuyaux flexibles



Si vous utilisez des tuyaux flexibles, assurez-vous que ceux-ci :

- ne sont ni coincés ni écrasés.
- ne sont pas soumis à des forces de traction ou de torsion.
- ne sont pas en contact avec des bords coupants, des arêtes tranchantes.
- n'entrent pas en contact avec des pièces dont la température peut dépasser la température ambiante de plus de 70 °C.

Assurez-vous que toute la longueur des tuyaux flexibles sera accessible pour une vérification.

Installer une vanne de sécurité

L'installation d'une vanne de sécurité pour l'ouverture et la fermeture de l'arrivée de gaz est obligatoire. Installez la vanne de sécurité entre la conduite d'arrivée de gaz vers le local correspondant et l'appareil. Veillez à ce qu'il soit possible d'accéder à tout instant à cette vanne.

Contrôle de l'étanchéité

Contrôlez l'étanchéité des raccordements avec une solution savonneuse après avoir raccordé la conduite de gaz.

Mise en service

Mettez l'appareil en service en procédant selon la notice d'utilisation. Allumez tous les brûleurs et vérifiez la stabilité des flammes lors d'un réglage à une grande et à une faible hauteur.

Changement du type de gaz

Si l'appareil n'est pas déjà réglé pour le type de gaz à disposition, il est nécessaire de l'adapter. Cette adaptation doit être effectuée par un spécialiste agréé, conformément aux réglementations en vigueur. Le type et la pression de gaz qui ont été réglés en usine sont indiqués sur la plaque signalétique.

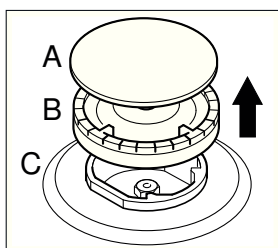
La plaque signalétique est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

Pour changer le type de gaz, il est nécessaire de changer les injecteurs et en partie de régler la petite flamme et l'air primaire.

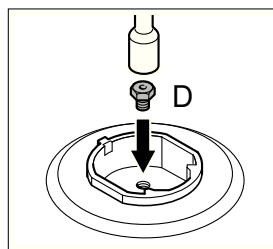
Brûleurs des foyers

Remplacement des injecteurs

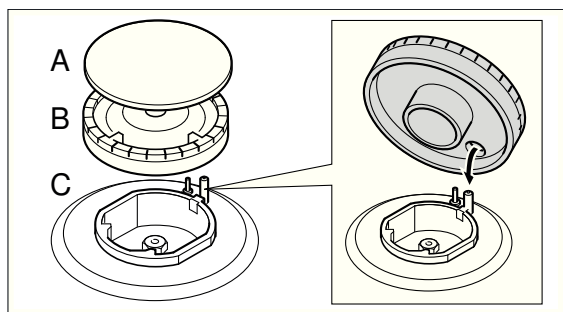
1. Séparez l'appareil du secteur.
2. Retirez les porte-casserolles.
3. Retirez les chapeaux de brûleur (A) et les couronnes de brûleur (B) du foyer (C).



4. Retirez l'injecteur (D) et remplacez-le par un injecteur adapté au nouveau type de gaz (voir section "Tableau général des injecteurs").



5. Remplacez l'étiquette de gaz par la nouvelle étiquette de gaz fournie avec le jeu d'injecteurs.
6. Posez la couronne de brûleur (B) respective sur le foyer (C).
7. Reposez le chapeau de brûleur (A) sur la couronne de brûleur (B).

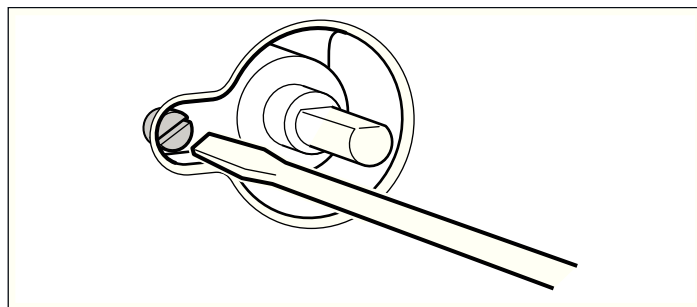


8. Remettez les porte-casserolles.

Réglage du débit de gaz minimum des brûleurs

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette de commande du brûleur en direction de la petite flamme.
3. Retirez la manette de commande du brûleur.

4. Réglez la vis de réglage intérieure de manière à obtenir une flamme de dimension voulue et stable.
Desserrez la vis de réglage pour augmenter le débit de gaz ou serrez-la pour le réduire.
Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lors du passage rapide du débit maximum au débit minimum, et inversement.
Le réglage est optimal lorsque la petite flamme atteint une taille d'environ 3 à 4 mm.



5. Refixez la manette de commande du brûleur.

Tableau général des injecteurs

Type de gaz	mbar	kPa	Injecteur		Type de brûleur	Puissance (W)	Puissance min. (W)	Consommation max.		
			Numéro	Bypass				G20	G30	G31
Gaz naturel - NG G20	20	2.0	115 (Y)	Ecartement	Brûleur rapide	3000	800	283 l/h		
			97 (Z)	Ecartement	Brûleur semi-rapide	1800	500	167 l/h		
			72 (X)	Ecartement	Brûleur auxiliaire	1000	400	97 l/h		
			135 (S)	Ecartement	Brûleur wok	3900	1600	359 l/h		
Gaz liquide - LPG Butane Propane G30/G31	28 - 30/37	2.8 - 3.0/3.7	85	0,45	Brûleur rapide	3000	800		218 g/h	214 g/h
			65	0,33	Brûleur semi-rapide	1800	500		131 g/h	129 g/h
			50	0,30	Brûleur auxiliaire	1000	400		73 g/h	71 g/h
			100	0,63	Brûleur wok	3900	1600		284 g/h	278 g/h

Tableau général des injecteurs pour du gaz de ville

Les injecteurs pour du gaz de ville sont fournis avec l'appareil.
Vous pouvez commander les injecteur par le service après-vente.

Type de gaz	mbar	kPa	Injecteur		Type de brûleur	Puissance (W)	Puissance min. (W)	Consommation max.	
			Numéro	Bypass				G110	G120
Gaz de ville G110	8	0.8	260	Ecartement	Brûleur rapide	3000	800	648 l/h	
			185	Ecartement	Brûleur semi-rapide	1750	500	384 l/h	
			145	Ecartement	Brûleur auxiliaire	1000	400	219 l/h	
			340	Ecartement	Brûleur wok	3700	1400	833 l/h	
Gaz de ville G120	8	0.8	240	Ecartement	Brûleur rapide	3000	800		582 l/h
			175	Ecartement	Brûleur semi-rapide	1800	500		354 l/h
			135	Ecartement	Brûleur auxiliaire	1000	400		201 l/h
			315	Ecartement	Brûleur wok	3900	1400		764 l/h

Pression de service nominale

Pression de service nominale de votre appareil :

- pour du gaz naturel - NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa ;
- pour du gaz liquide - LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa ;
- pour du gaz liquide - LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

Pression de service nominale pour du gaz de ville

Pression de service nominale de votre appareil :

- pour gaz de ville (G110) 8 mbar / 0,8 kPa ;
- pour gaz de ville (G120) 8 mbar / 0,8 kPa.

Votre appareil doit être utilisé avec ces valeurs de pression. Toutes les informations figurant sur la plaque signalétique se rapportent à ces valeurs de pression. Le fabricant décline toute responsabilité pour l'utilisation, la puissance de l'appareil ou pour d'autres risques si l'appareil est utilisé avec des valeurs de pression autres les valeurs indiquées.

Remarque : Pour des raisons de sécurité, utilisez un détendeur de pression de gaz en cas de fonctionnement au gaz liquide. Le raccordement et l'entretien du détendeur doivent être effectués par un spécialiste agréé.

Positionnement et alignement

Positionner l'appareil

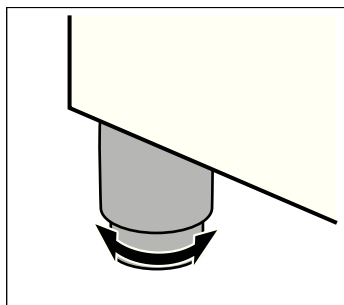
Lorsque vous installez l'appareil à son emplacement final, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre pour pouvoir le nettoyer et l'entretenir en le tirant vers vous pour l'occasion.

Le sol doit être ferme et stable. Le mur directement derrière l'appareil doit être dans un matériau non inflammable, tel que du carrelage.

Si vous devez tirer l'appareil pendant son positionnement, veillez à ce que les pieds soient solidement vissés.

Aligner l'appareil

Alignez l'appareil après avoir terminé tous les travaux. Tournez pour cela les pieds de réglage.



GEBRUIKSAANWIJZING	55	INSTALLATIEVOORSCHRIFT	67
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	55	Veiligheidsvoorschriften	67
Oorzaken van schade	58	Vóór de opstelling	67
Uw nieuwe apparaat	58	Uitpakken	67
Het bedieningspaneel	59	Apparaatklassen	67
De kookplaat	59	Afmetingen van het apparaat	67
De oven	60	Aangrenzende meubels	67
Toebehoren	60	Typeplaatje	68
De elektronische klok	60	Richtlijnen voor be- en ontluftung	68
Het opbergvak	60	Montage	68
Voor het eerste gebruik	61	Instelvoeten monteren	68
Tijd instellen	61	Spatbescherming monteren	68
Oven verwarmen	61	Elektrische aansluiting	69
Branderdeksels en -kelken reinigen	61	Apparaat aansluiten	69
Toebehoren reinigen	61	Gasaansluiting	69
Zo bedient u de kookplaat	61	Gasaansluiting aan het apparaat	69
Gas-kookzones bedienen	61	Voorinstelling van de brander	69
Zo bedient u de oven	62	Toebehoren	69
Oven in- en uitschakelen	62	Aardgas aansluiten	69
Zo bedient u de elektronische klok	62	Vloeibaar gas aansluiten	70
Instellingen veranderen	62	Flexibele slangen	70
Instellingen wissen	62	Veiligheidsventiel installeren	70
Geluidssignaal instellen	62	Dichtheid controleren	70
Elektronische klok instellen	62	Ingebruikname	70
Kookwerker instellen	62	Omschakelen naar een ander gastype	70
Automatische tijdschakeling instellen	62	Kookzonebranders	70
Onderhoud en reiniging	63	Algemene koppentabel	71
Schoonmaakmiddelen	63	Algemene koppentabel voor stadsgas	71
Binnenruimte voorzien van laagje email	64	Positoneren en uitrichten	72
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	64	Apparaat positioneren	72
Wat te doen bij storingen?	65	Apparaat afstellen	72
Ovenlamp vervangen	65		
Servicedienst	65		
Energie- en milieutips	66		
Energie besparen met de oven	66		
Energie besparen met de kookplaat	66		
Milieuvriendelijk afvoeren	66		

GEBRUIKSAANWIJZING

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar. Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie. Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel en drank, nooit om te verwarmen. Zorg ervoor dat het toestel altijd onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Veiligheidsventiel aansluiten op de gastoevoerleiding wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

WAT TE DOEN WANNEER HET NAAR GAS RUKT!

Als er gas vrijkomt, kan dit leiden tot een explosie.

Worden er storingen aan de gasinstallatie/gaslucht geconstateerd

- Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- Direct open vuur en sigaretten doven.
- Licht- en apparaatschakelaars niet meer aanraken, geen stekker uit het stopcontact halen. In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.
- Ramen openen en de ruimte goed luchten.
- Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

Gevaar van verstikking!

Door het gebruik ontstaan er verbrandingsproducten, warmte en vocht in de ruimte waarin het gaskooktoestel zich bevindt. Let erop dat deze ruimte goed wordt geventileerd. De natuurlijke ventilatieopeningen moeten open worden gehouden of er dient een mechanische ventilatie-inrichting voorhanden te zijn (bijv. een stofafzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie, bijv. een open raam, of een effectievere ventilatie, bijv. het gebruik van een beschikbare mechanische ventilatie-inrichting op een hoger vermogensniveau, vereist zijn.

Risico van brand!

- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het toestel. Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Gastoevoer afsluiten.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflessen, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- De achterkant van het toestel wordt zeer heet. Dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitleidingen. Elektrische- en gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De kookzones en hun omgeving, in het bijzonder de omlijsting van de kookplaat, worden erg heet. Nooit de hete vlakken aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het

toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektrische- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht
- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Gebruik de kookzones alleen wanneer er kook- of bakgerei op staat. Verwarm geen lege pannen. De bodems van de pannen raken dan beschadigd.
- Overgelopen voedsel direct verwijderen. Gebruik voor gerechten met veel vloeistof hoge pannen. Dan kan er niets overkoken.
- Gebruik geen braadpan wanneer deze door twee branders verwarmd moeten worden. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. Het apparaat kan beschadigd worden.
- Tijdens het koken op de gas-kookzones komt extra warmte en vocht vrij. Aangrenzende meubels kunnen op den duur beschadigd raken. Schakel bij een langere kooktijd de afzuigkap in of ventileer de ruimte.
- Houd u bij speciaal bak- en braadgerei aan de aanwijzingen van de fabrikant. Aluminium folie en kunststof vormen smelten vast aan de hete kookzones.
- Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.
- Let erop dat de gasbranders schoon en droog zijn. Het branderdekseel moet altijd exact op de branderkerk liggen.

Oven

Attentie!

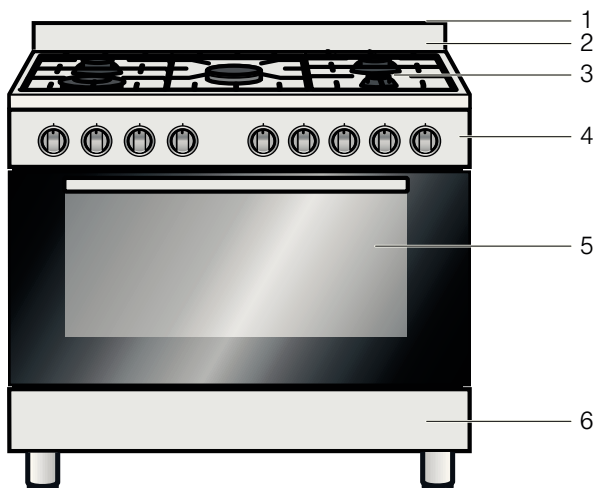
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen. Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde ovendichting: Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De ovendichting altijd schoon houden.
- Ovendeur als vlak om iets op te zetten: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Niet aan de ovendeur hangen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Zware toebehoren: Zwaar beladen toebehoren niet te ver naar buiten trekken zonder deze te ontlasten. Zware toebehoren kantelen wanneer ze naar buiten worden getrokken. Er ontstaat een druk op de ribben van de binnenruimte, waardoor het email kan worden beschadigd. Ontlast de naar buiten getrokken toebehoren door ze met één hand een beetje op te tillen. Let op! Bij hete toebehoren altijd een pannenlap gebruiken.
- Grillen: De bakplaat of braadslede bij het grillen niet boven hoogte 3 inschuiven. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering beschadigen ze het email. Gril bij hoogte 4 en 5 alleen direct op het rooster.

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. U krijgt zowel informatie over het bedieningspaneel en de kookplaat als over de verwarmingsmethoden en toebehoren.

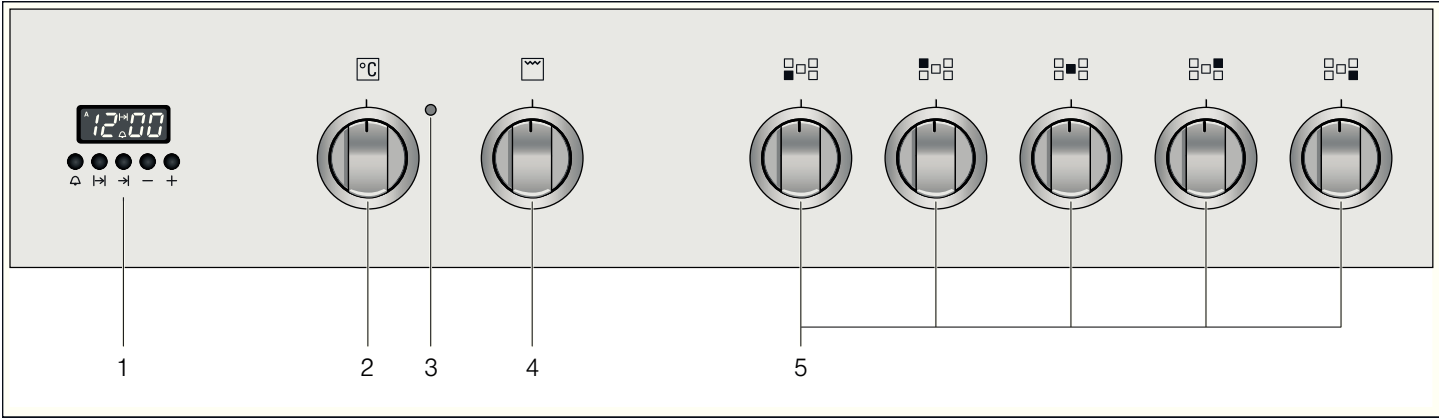
Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Verklaring

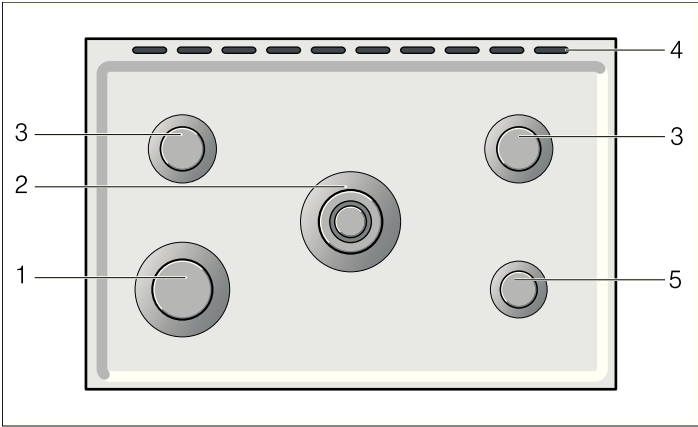
1	Stoomuitlaat
2	Spatbescherming
3	Kookplaat
4	Bedieningspaneel
5	Oven
6	Opbergvak

Het bedieningspaneel



Verklaring	
1	Elektronische klok
2	Bedieningsknop oven temperatuur
3	Indicatielampje oven
4	Bedieningsknop oven functies
5	Bedieningsknop gas-kookzones

De kookplaat



Verklaring	
1	Sterke brander (3,0 kW)
2	Wokbrander (3,9 kW)
3	Normale brander (1,8 kW)
4	Stoomuitlaat
5	Spaarbrander (1,0 kW)

Soorten gasbranders

Gasbrander	Diameter van de pan
Spaarbrander	12 - 14 cm
Normale brander	16 - 24 cm
Sterke brander	18 - 26 cm
Wokbrander	18 - 26 cm

Bedieningsknoppen kookzones

Met deze bedieningsknoppen kunt u het verwarmingsvermogen van de gasbranders van de kookzone instellen. Aan de hand van de symbolen boven de bedieningsknoppen kunt u zien bij welke gasbrander de bedieningsknop hoort.

Stand	Betekenis
●	Uit
⬆	grote vlam, hoogste stand
⬇	spaarvlam = laagste stand

Toebehoren

Toebehoren	Beschrijving
	Espresso-opzetting Opzetting voor een espressokan; om op de spaarbrander te leggen.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

Extra toebehoren	Beschrijving
	Wok-opzetting Opzetting voor een wok, om op de wokbrander te leggen. Bij gebruik van de wok-opzetting kunnen vormen met een grotere diameter dan 26 cm worden gebruikt (wokpan, braadpannen, kookpannen, gerei met gewelfde bodems etc.). Klantenservicenummer: 741706

Vrijkomend stoom

Risico van verbranding!

Uit de stoomuitlaat van de kookplaat stroomt hete lucht uit de oven. Raak de stoomuitlaat nooit aan. Let er bij apparaten met een afdekplaat op dat de branders in de oven ook alleen bij een geopende afdekplaat mogen worden ingeschakeld.

De oven

Om de oven te bedienen heeft u twee bedieningsknoppen nodig. De functiekeuzeknop en de temperatuurknop.

Bedieningsknop oven

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de functies in.

Symbool	Betekenis
	Boven- en onderwarmte
	Onderwarmte
	Grill
	Grill, groot
	Circulatiegrill
	Boven- en onderwarmte & hete lucht
	Hete lucht
	Ontdooistand

Temperatuurkeuzeknop

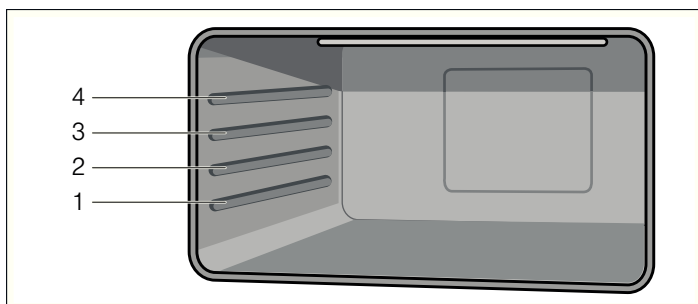
Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in.

Stand	Betekenis
●	Uit
50 - 260	Temperatuurbereik in °C

Tussen de standen 260 en 0 bevindt zich een aanslag. Niet verder draaien.

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de binnenruimte geschoven worden. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat ze de deurruimte niet raken. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.



U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk worden uitgenomen.

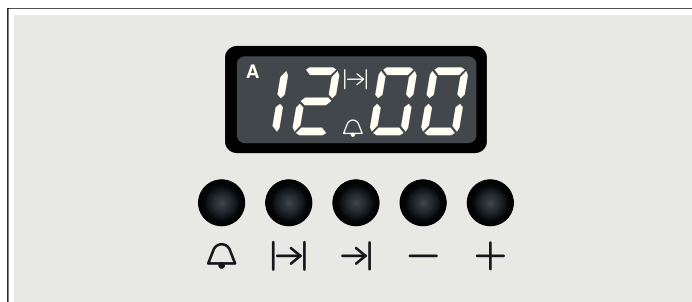
Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren	Beschrijving
	Bak- en braadrooster Voor servies, taartvormen, braad, grillstukken en diepvriesgerechten.
	Geëmailleerde bakplaat Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Onder het rooster of de draaispit geschoven ook te gebruiken als vorm om het vet op te vangen.

De elektronische klok

Met de elektronische klok kunt u de oven regelen. Zo kunt u bijv. vooraf het tijdstip instellen waarop de oven moet inschakelen of waarop het bak- of kookproces door de automatische tijdsinschakeling dient te worden beëindigd. De elektronische klok kan ook als kookwekker worden gebruikt.



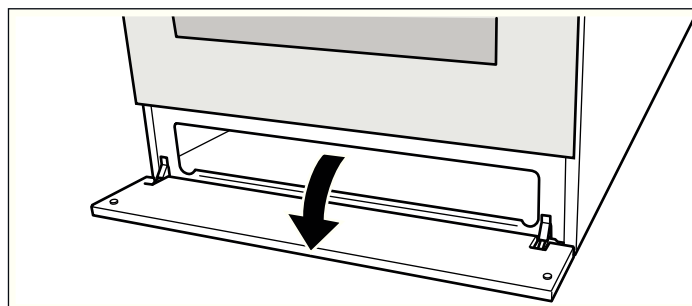
Functietoetsen

U kiest de functie uit door meerdere keren op de betreffende functietoets te drukken. Met de toetsen + en - stelt u de tijdsduur of de tijd in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Symbool	Betekenis	Gebruik
	Kookwekker	Tijdsduur instellen
	Einde werkingsduur	Tijd instellen voor automatisch uitschakelen
	Werkingsduur	Tijdsduur instellen voor automatisch uitschakelen
-	Min	Tijdsduur of tijd verkorten
+	Plus	Tijdsduur of tijd verlengen

Het opbergvak

Open het opbergvak door de wandplaat naar beneden te klappen.



In dit vak kunt u de toebehoren van de kookplaat of oven bewaren.

Risico van brand!

Geen brandbare voorwerpen in het opbergvak bewaren.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven of de kookplaat. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Verwijder de verpakking van het apparaat en voer deze volgens voorschrift af.

Tijd instellen

1. Druk gelijktijdig op de functietoets **I→I** en **→I**.
 2. Stel met de functietoetsen **+** en **-** de actuele tijd in.
- Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

Oven verwarmen

Binnenruimte voorreinigen

Neem de toebehoren uit de ovenruimte. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de ovenruimte verwijderd te worden. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.

1. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
2. Verwijder de inhangroosters wanneer deze al zijn aangebracht. Volg hiervoor de aanwijzingen op in de paragraaf "Inhangroosters verwijderen en inbrengen".
3. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.

Oven verwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Draai de functiekeuzeknop op de functie Boven- en onderwarmte.

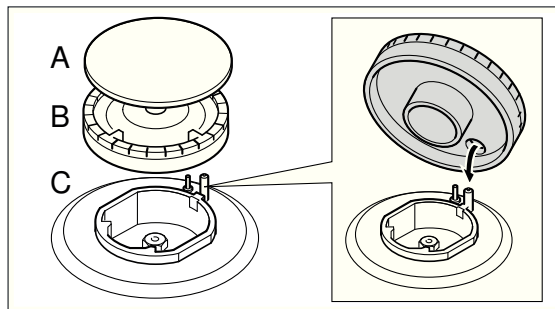
2. Draai de temperatuurknop op de maximale temperatuur.
3. Schakel de oven na 40 minuten uit.

Binnenruimte nareinigen

Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop. Plaats de inhangroosters.

Branderdeksels en -kelken reinigen

Hiervoor gaat u als volgt te werk:



1. Maak de branderdeksels (A) en -kelken (B) schoon met water en afwasmiddel.
2. Droog de onderdelen goed af.
3. Plaats de betreffende branderkerk (B) op de kookzone (C).
4. Leg de branderdeksel (A) precies op branderkerk (B).

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren eerst grondig met warm zeepsop en een afwasdoek voordat u ze gebruikt.

Zo bedient u de kookplaat

Let er bij apparaten met een afdekplaat op dat de kookzones alleen bij een geopende afdekplaat mogen worden ingeschakeld.

Gas-kookzones bedienen

Let erop dat de branderdeksel altijd exact op de branderkerk zit. De sleuven bij de branderkerk moeten vrij zijn. Alle onderdelen dienen droog te zijn.

Let erop dat er bij de kookzone geen directe trek ontstaat door airco's, ventilatoren, e.d.

Gasbrander inschakelen

1. Druk op de bedieningsknop voor de gewenste kookzone en draai deze naar de stand . De gasbrander ontsteekt.
2. Houd de bedieningstoets enkele seconden lang ingedrukt, tot de vlam is gestabiliseerd.
3. Stel het gewenste vermogen in.

Stand	Betekenis
	spaarvlam = laagste stand
	grote vlam, hoogste stand

Tussen de stand  en  is de vlam niet stabiel. Kies daarom altijd een stand tussen  en .

Gasbrander uitschakelen

Draai de bedieningsknop voor de gewenste kookzone naar de stand .

Wanneer de vlam weer uitgaat

Schakelt u de bedieningsknop uit. Wacht een minuut en herhaal punt 1 tot 3.

Risico van brand!

Wanneer de vlam uitgaat, stroomt gas naar buiten. Houdt altijd toezicht wanneer de gasbranders in werking zijn. Let erop dat er geen spijzen overkoken of dat er bij het koken geen tocht ontstaat.

Wanneer de gasbrander niet kan worden aangezet

Bij een stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen kunt u de gasbrander aansteken met een gasaansteker of een lucifer.

Zo bedient u de oven

U heeft de mogelijkheid de oven op verschillende manieren in te stellen. U kunt de oven regelen via de elektronische klok.

Functies

Functie	Toepassing
 Boven- en onderwarmte	Voor cake in vormen, ovenschotels, magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild.
 Onderwarmte	Voor au bain-marie-toepassingen, zoals crema catalana, of voor het inkoken. Ook voor het verbeteren achteraf, wanneer de bodem niet geheel doorbakken is.
 Grill	Voor afzonderlijke porties of kleinere hoeveelheden steaks, worstjes, vis en toast.
 Grill, groot	Voor steaks, worstjes, vis en toast.
 Circulatiegrill	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.
 Boven- en onderwarmte & hete lucht	Voor taarten en gebak met een zeer vochtige vulling.

Functie	Toepassing
 Hete lucht	Voor taarten, cakes, pizza's en gebak op twee niveaus, om te braden en te drogen.
 Ontdooistand	Voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis en gebak.

Oven in- en uitschakelen

Oven inschakelen

Houd de apparaatdeur tijdens het gebruik steeds gesloten.

1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

De oven gaat aan.

Wanneer de oven warm wordt, brandt het indicatielampje. In de verwarmingspauzes gaat het uit.

Oven uitschakelen

1. Draai de functiekeuzeknop in de stand ●.
 2. Draai de temperatuurknop in de stand ●.
- De oven schakelt zichzelf uit.

Zo bedient u de elektronische klok

U kunt de elektronische klok met de hand bedienen. Eerst op de betreffende functietoets drukken en vervolgens de tijd of de tijdsduur met de toetsen + en - instellen. De ingestelde waarde wordt overgenomen.

U kunt de instellingen ook tijdens het gebruik veranderen of wissen en het proces zo afbreken.

Instellingen veranderen

1. Druk op de betreffende functietoets .
Het symbool is verlicht.
2. Wijzig de instellingen met de toetsen + en -.

Instellingen wissen

1. Druk op de betreffende functietoets .
Het symbool is verlicht.
2. Druk op de toets -, tot 0:00 op het display verschijnt.
3. Wanneer de automatische tijdschakeling in gebruik is geweest schakelt u de oven uit.

Geluidssignaal instellen

U kunt kiezen tussen drie tonen op een moment dat er geen programma loopt.

Druk herhaaldelijk op de toets - tot u het gewenste geluid hoort. Het geluid wordt overgenomen.

Elektronische klok instellen

Na de elektrische aansluiting van het apparaat of een stroomonderbreking verschijnen er drie nullen op het display.

Tijd instellen

U kunt de tijd alleen instellen wanneer er geen andere functie wordt gebruikt.

1. Druk gelijktijdig op de functietoets I→I en →I.
2. Stel met de functietoetsen + en - de actuele tijd in.

Kookwerker instellen

De kookwekker loopt achteruit en geeft na afloop van de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal. De kookwekker heeft geen invloed op de functies van de oven.

Tijdsduur instellen

1. Druk op de toets Δ.
2. Stel met de functietoetsen + en - de tijdsduur in.
Het symbool Δ wordt op het display weergegeven.
3. Om de resterende tijdsduur op het display weer te geven, drukt u op de toets Δ.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Automatische tijdschakeling instellen

Via de elektronische klok kunt u de oven automatisch uit- of in- en uitschakelen.

Automatisch uitschakelen

Werkingsduur instellen

1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
De oven gaat aan.
3. Druk op de functietoets I→I.
4. Stel met de toetsen + en - de werkingsduur in.
De oven start en op het display verschijnt het symbool A en de actuele tijd.

De werkingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal en op het display verschijnt het symbool **I→I** met de actuele tijd.

De oven gaat uit.

Wilt u het signaal voortijdig beëindigen, druk dan op een van de functietoetsen.

Automatisch in- en uitschakelen

Het bakken of braden begint voor de ingestelde tijdsduur op een door u gekozen, later tijdstip.

Werkingsduur instellen

1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
De oven gaat aan.
3. Druk op de functietoets **I→I**.
4. Stel met de toetsen + en - de werkingsduur in.

De oven start en op het display verschijnt het symbool **A** en de actuele tijd.

Einde werkingsduur instellen

1. Druk op de toets **→I**.
Op het display wordt de actuele tijd samen met de werkingsduur weergegeven.
2. Houd de toets **→I** ingedrukt en wijzig het einde van de gebruikstijd met de toetsen + en -.
De oven schakelt uit en start later automatisch. Op het display verschijnt het symbool **A** en de actuele tijd.

De werkingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal en op het display verschijnt het symbool **I→I** met de actuele tijd.

De oven gaat uit.

Wilt u het signaal voortijdig beëindigen, druk dan op een van de functietoetsen.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

⚠ Kans op een elektrische schok!!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen.
Gebruik

voor de kookplaat

- geen onverdunde middelen voor de vaatwas of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaakspoonsjes
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Aluminium en kunststof	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken.
Gaskookplaat en pannenhouders	Warm zeepsop. Weinig water gebruiken, het mag niet door de branderonderdelen in het toestel komen. Overgelopen voedsel en kookresten direct verwijderen. U kunt de pannenhouders afnemen. Pannenhouders niet in de vaatwasmachine reinigen.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Gasbranders kookzone	Verwijder de branderelken en -deksels, schoonmaken met zeepsop. De gasuitlaatopeningen moeten altijd vrij zijn. Ontstekingskaarsen: kleine zachte borstel. De gasbranders functioneren alleen wanneer de ontstekingskaarsen schoon zijn. Alle onderdelen goed drogen. Let er bij het terugplaatsen op dat ze precies goed zitten. De branderdekseis zijn zwart geëmailleerd. In de loop van de tijd verandert de kleur. Dit heeft geen invloed op de werking. Branderdekseis niet in de vaatwasmachine reinigen.
Oppervlakken van email (glad oppervlak)	Om de ruiten gemakkelijker schoon te maken kunt u de verlichting van de binnenruimte inschakelen en eventueel de apparaatdeur verwijderen. Een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik een vochtig doekje met schoonmaakmiddel om ingebrande voedselresten te laten weken. Bij sterke verontreiniging raden wij u ovenreiniger in gelvorm aan. Deze kan direct op de betreffende plek worden opgebracht. De binnenruimte na de reiniging open laten om te drogen.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Afdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inschui rails	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

Binnenruimte voorzien van laagje email

De binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend emaille.

De vlakken worden automatisch gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Zelfreinigende oppervlakken

De zijwanden zijn voorzien van een laagje email. Maak deze vlakken nooit schoon met ovenreiniger. Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

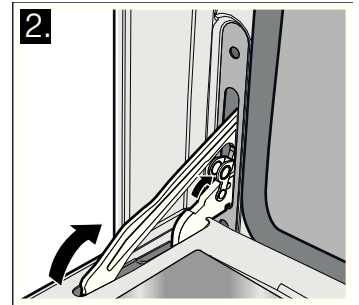
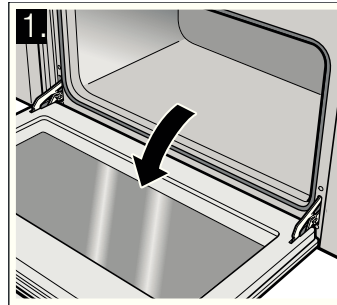
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Apparaatdeur verwijderen

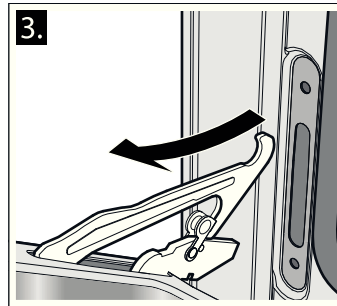
⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels tijdens het verwijderen van de ovendeur helemaal omhooggeklapt zijn.

1. Ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels links en rechts omhoogklappen. Let erop dat u de ovendeur niet sluit wanneer de blokkeerhendels omhoog geklapt zijn. De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

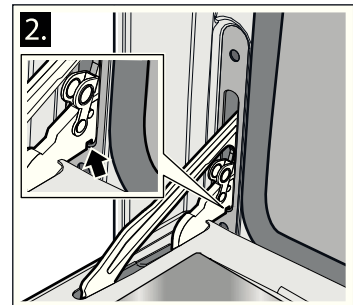
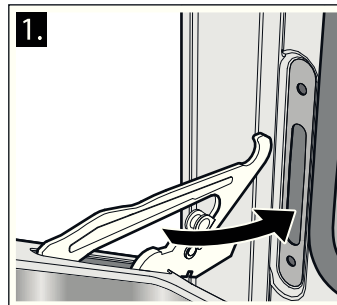


3. Ovendeur schuin zetten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en eruit trekken.



Apparaatdeur inbrengen

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat de keep onder bij de scharnieren in de sleuf sluit.
2. De beide blokkeerhendels links en rechts weer naar beneden leggen en de ovendeur sluiten.



⚠ Risico van letsel!

Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Risico van letsel!

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's met zich meebrengen. Het apparaat mag alleen door een vakkracht

worden gerepareerd. Neem in het geval van een reparatie contact op met de klantenservice.

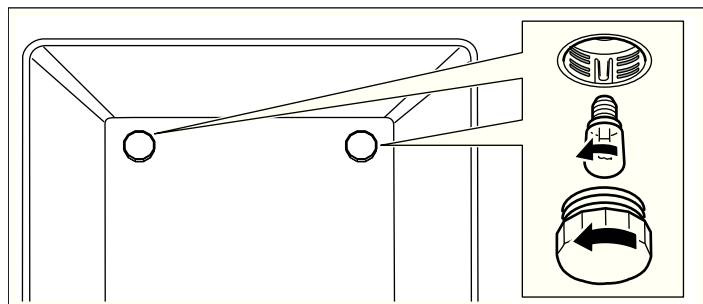
Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De ovenverlichting is uitgevallen.	Ovenlamp defect	Vervang de ovenlamp. (Zie de paragraaf "Ovenlamp vervangen")
De gasbrander ontsteekt niet.	Stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen	Steek de gasbranders aan met een gasaansteker of een lucifer.
De vlam (oven) brandt niet uit alle uitlatopeningen.	Normale verontreiniging	De brander moet door een vakman worden schoongemaakt.
Alle gerechten die in de oven worden klaargemaakt, verbranden binnen de kortste tijd.	Thermostaat defect	Neem contact op met de klantenservice.
De deurruit beslaat bij het verwarmen van de oven.	Normaal verschijnsel vanwege temperatuurverschil	Niet mogelijk; geen invloed op de werking.

Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik uitsluitend originele lampen.

1. Schakel de zekering uit of haal de stekker uit het stopcontact.
2. Open de apparaatdeur.
3. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
4. Verwijder de glazen afscherming van de defecte ovenlamp in de binnenruimte door hem naar links te draaien.



5. Vervang de ovenlamp door een van hetzelfde type.

Spanning: 230 V;

Vermogen: 25 W;

Schroefdraad: E14;

Temperatuurbestendigheid: 300 °C

6. Draai de glazen afscherming van de ovenlamp weer in.

7. Neem de theedoek uit de oven en schakel de zekering weer in of steek de stekker weer in het stopcontact.

Druk op de functietoets voor de ovenverlichting tot deze inklikt om te controleren of de oververlichting functioneert.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. U vindt het typeplaatje met de nummers aan de binnenkant van de klep van het opbergvak. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.

FD

Servicedienst 

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden in de oven en bij het koken op de kookplaat energie bespaart en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen met de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Energie besparen met de kookplaat

- Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor uw gerechten. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pan altijd af met een passend deksel.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- De gasvlam moet altijd contact met de bodem van de pan hebben.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

INSTALLATIEVOORSCHRIFT

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar hem goed. Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten.

Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Bij schade of storingen door een verkeerde montage of installatie is de monteur resp. de installateur aansprakelijk.

Voor de installatie dienen de toepasselijke bouwvoorschriften en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteits- en

gasmaatschappij te worden nageleefd (bijv. Duitsland: DVGW-TRGI/TRGF; Oostenrijk: ÖVGW-TR).

Sluit voor aanvang van alle werkzaamheden altijd de stroom- en gastoevoer af.

De gegevens over de spanning, de gasdruk en het gastype op het typeplaatje dienen met de plaatselijke aansluitvoorwaarden overeen te stemmen.

Elektrische apparaten moeten altijd geaard worden.

Wanneer er een afzuigkap wordt aangebracht, dient dit te gebeuren volgens het bijbehorende installatievoorschrift. Houd hierbij een minimale afstand van 750 mm tot de kookplaat aan.

Dit toestel niet bij boten of vaartuigen inbouwen.

Vóór de opstelling

Deze gebruiksaanwijzing is voor meerdere modellen bestemd. Afhankelijk van het model zijn detailafwijkingen mogelijk.

Houd u aan de volgende opgaven voor het apparaat en de richtlijnen voor be- en ontluftung.

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- Het toestel uitpakken
- de apparaatklassen
- de afmetingen van het toestel
- de afstanden tot aangrenzende meubels
- het typeplaatje

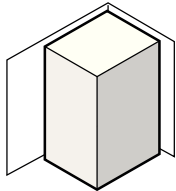
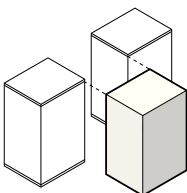
Uitpakken

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

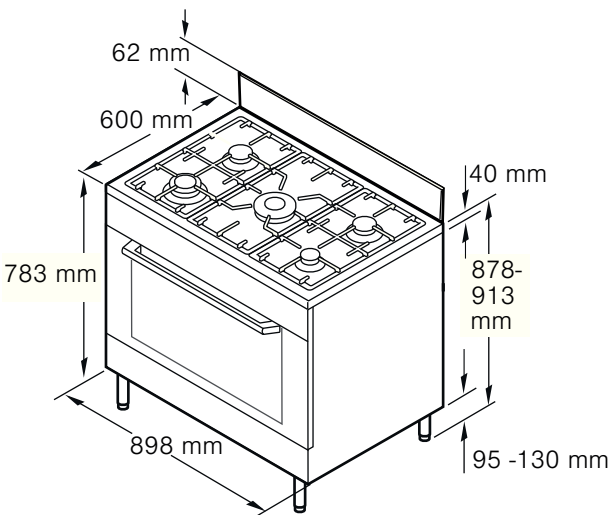
Apparaatklassen

Dit toestel voldoet aan de volgende apparaatklassen:

Apparaatklasse	Beschrijving
	Klasse 1 niet vlak aangebouwd kooktoestel
	Klasse 2 - subklasse 1 Kooktoestel direct aansluitend tussen twee eenheden, bestaande uit een afzonderlijke eenheid, kan echter ook zo worden geïnstalleerd dat de zijwanden toegankelijk zijn

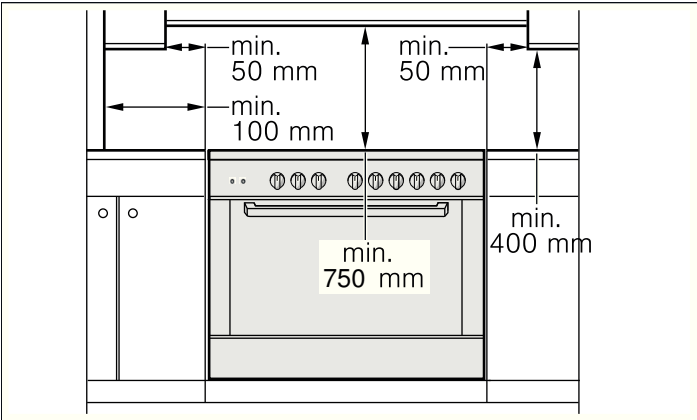
Afmetingen van het apparaat

Houd u aan de aangegeven afmetingen.



Aangrenzende meubels

Aangrenzende meubels dienen uit niet-brandbaar materiaal te bestaan. Aangrenzende voorzijden van meubels dienen tot minstens 90 °C temperatuurbestendig te zijn. Wordt het toestel direct in de buurt van andere eenheden geïnstalleerd, dan dient u de in de afbeelding aangegeven minimale afstanden aan te houden.



Typeplaatje

U vindt de technische gegevens van het apparaat op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich aan de binnenkant van de klep van het opbergvak.

De instelwaarden staan aangegeven op een sticker op de apparaatverpakking.

Voer productnummer (E-nr.), fabricagenummer (FD), fabrieksinstellingen voor gastype / gasdruk en het eventueel omgezette gastype in de tabel onder in. De wijzigingen die aan

het toestel worden aangebracht en het type aansluiting zijn doorslaggevend voor een veilig en juist gebruik ervan.

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst ☎	
Gastype / Gasdruk	
Fabrieksinstelling	
Gastype / Gasdruk	
Omschakeling	

Richtlijnen voor be- en ontluuchting

Dit toestel mag alleen in een ruimte die voldoende kan worden geventileerd en volgens de geldende voorschriften en ventilatiebepalingen worden opgesteld.

Let erop dat het voor de verbranding noodzakelijke luchtvolume niet lager mag zijn dan 2 m³ per kW vermogen (zie kW totaalvermogen op het typeplaatje).

Voor toestellen met een totaalvermogen tot 11 kW volstaat het wanneer de opstellingsruimte een inhoud van meer dan 20 m³ heeft en tenminste een deur naar buiten heeft of een raam dat kan worden geopend.

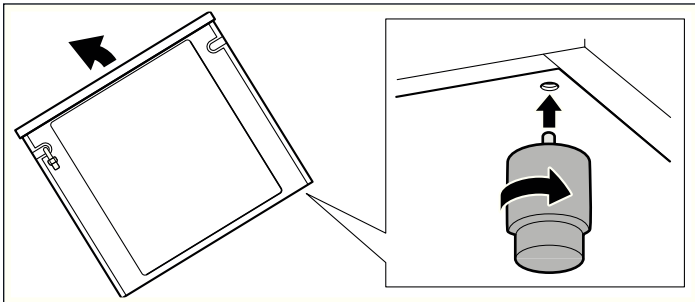
Aanwijzing: In enkele landen bestaan er afwijkende eisen ten aanzien van de minimale kubieke inhoud. Vraag informatie aan bij uw klantenservice.

Montage

Dit apparaat wordt altijd met een set instelvoeten en, afhankelijk van het model, een spatbescherming geleverd. Het toestel kan ook worden gebruikt zonder spatbescherming.

Instelvoeten monteren

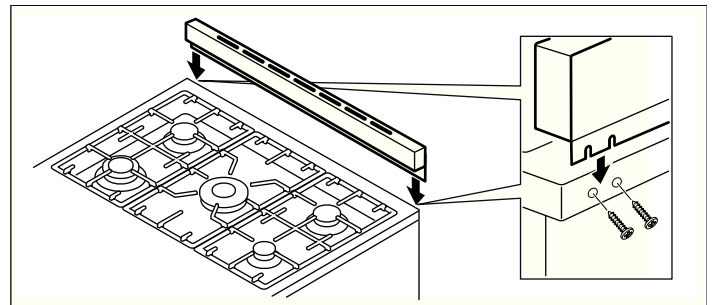
1. Verwijder alle niet vast gemonteerde onderdelen, met name pannenhouders en branders.
2. Neem de toebehoren uit de oven.
3. Til het apparaat aan één kant van de vloer af en kantel het.
4. Schroef de instelvoeten in de opnameopeningen aan de onderkant van het toestel. Moet u daarna aan het toestel trekken, schroef de instelvoeten dan helemaal in.



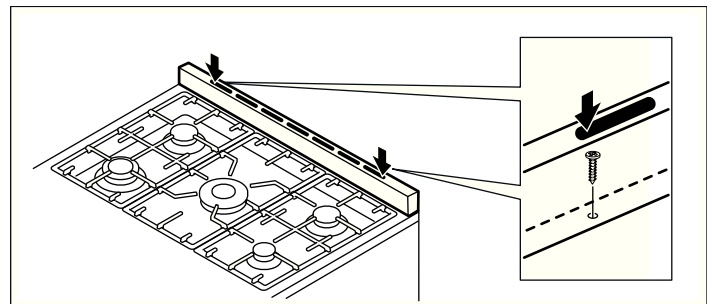
5. Nivelleer het apparaat pas definitief wanneer de elektrische aansluiting, de gasaansluiting en alle installatiewerkzaamheden afgesloten zijn.

Spatbescherming monteren

1. Verwijder de verpakking en de beschermfolie van de spatbescherming.
2. Draai de 4 schroeven aan de achterkant van het apparaat los.
3. Plaats de spatbescherming met de hiervoor bestemde groeven op de schroeven.



4. Plaats de 2 meegeleverde schroeven van bovenaf in de daarvoor bestemde gaten in de spatbescherming.



5. Trek alle schroeven stevig aan.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Het apparaat dient volgens de nieuwste IEE-richtlijnen (Institution of Electrical Engineers) te worden geïnstalleerd. Bij een verkeerde aansluiting kan het toestel worden beschadigd.

Verzeker u ervan dat de spanningswaarde van het elektriciteitsnet overeenkomt met de aangegeven waarde op het typeplaatje. U vindt het typeplaatje aan de binnenkant van de klep van het opbergvak.

Zorg ervoor dat het elektriciteitsnet volgens voorschrift geaard is en de zekering en het betreffende kabel- en leidingsysteem bestand zijn tegen de belasting van het toestel.

Het is aan te bevelen het stroomcircuit van het toestel te beveiligen met een zekering van 16 ampère.

Let er bij het leggen van de kabel op dat:

- de kabel niet ingeklemd of bekneeld wordt.
- de kabel bijv. niet in contact komt met snij- of scherpe kanten.
- de kabel niet in contact komt met onderdelen die een temperatuur van meer dan 50 °C boven kamertemperatuur kunnen krijgen.

Apparaat aansluiten

Het toestel voldoet aan beveiligingsklasse 1 en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.

Bij alle montagewerkzaamheden moet het apparaat spanningsloos zijn.

Het toestel mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.

De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Voor hem gelden de bepalingen van de regionale elektriciteitsmaatschappij.

Aansluitkabel zonder geaarde stekker

De installatie dient te beschikken over een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren. Bij een verkeerde aansluiting kan het toestel worden beschadigd.

Aansluiting op de nominale spanning 220-240 V. De aders van de hoofdleiding (netaansluiting) aansluiten volgens de kleurcodering: groen-geel = aardleiding (⊕), blauw = (nul) neutraalleiding, bruin = fase (buitenleiding).

GB, IE, NZ, IL, DK en AU

Alleen een vaste aansluiting.

Aansluitkabel met geaarde stekker

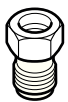
Het toestel kan ook met de bijgevoegde geaarde stekker op een volgens voorschrift aangebracht geaard stopcontact worden aangesloten. Dit moet na de inbouw toegankelijk zijn. Is dit niet het geval, dan moet er op het apparaat een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden aangebracht.

Gasaansluiting

Het apparaat dient te worden aangesloten volgens de op dat moment geldende voorschriften. Controleer voor de installatie van het apparaat of de plaatselijke voorwaarden (gastype en -druk) en de apparaatinstellingen met elkaar overeenkomen. De voorwaarden voor de apparaatinstelling vindt u op het typeplaatje. De aansluiting op de gasleidingen en de afdichtingen dient vakkundig en volgens de op dat moment geldende normen te worden uitgevoerd.

Gasaansluiting aan het apparaat

De gasaansluiting (EN ISO 228 G1/2) bevindt zich linksachter het toestel. De volgende aansluitingen zijn bij het apparaat gevoegd:



Elleboogstuk EN ISO 228 G1/2 -
EN 10226 R1/2 (met platte
afdichting)

Voorinstelling van de brander

De branders zijn vooraf ingesteld op aardgas G20 (20 mbar). Een set koppen voor vloeibaar gas G30/31 (28-30/37mbar) is bij het apparaat gevoegd.

Toebehoren

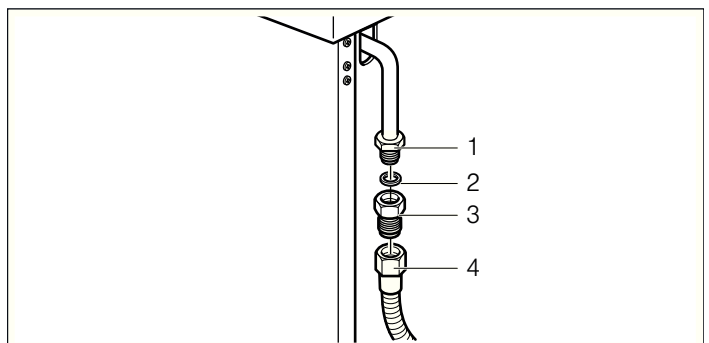
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

- Stadsgaskop G110 (8 mbar)
- Stadsgaskop G120 (8 mbar)

Aardgas aansluiten

Gebruik alleen aansluitleidingen of flexibele slangen die voldoen aan de geldende voorschriften en voor dit doel zijn toegelaten.

1. Schroef het adapterstuk (3) en de afdichting (2) vast aan de gasaansluiting (1).
2. Houd met een sleutel het adapterstuk (3) vast en schroef het aansluitstuk aan een vaste aansluitleiding (4) of een flexibele gas-aansluitslang.



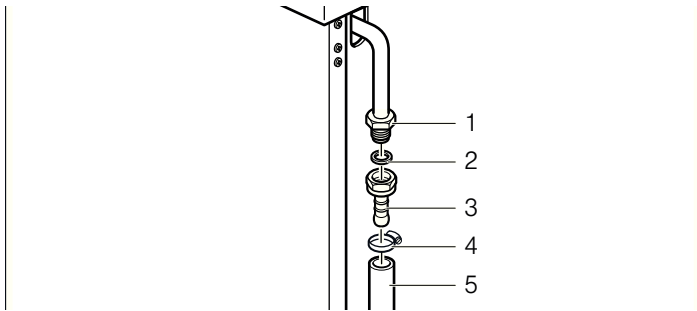
Voor het afdichten van het schroefdraad alleen goedgekeurd afdichtingsmateriaal gebruiken.

Vloeibaar gas aansluiten

Wanneer u het toestel op vloeibaar gas aansluit, moet u altijd een passende gasdrukregelaar installeren. Kijk op het typeplaatje voor het totale gasverbruik van het apparaat en kies dan een overeenkomstige gasdrukregelaar.

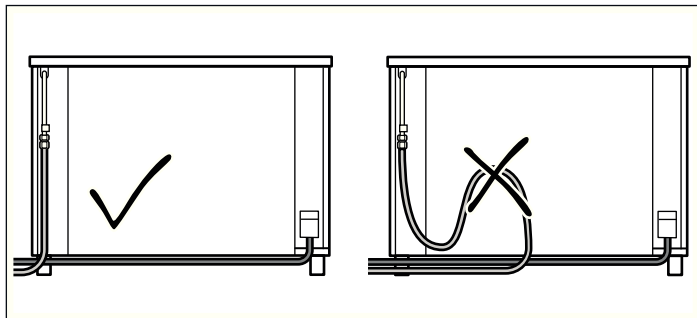
Gebruik alleen aansluitleidingen of flexibele slangen die voldoen aan de geldende voorschriften en voor dit doel zijn toegelaten.

1. Schroef de geribbelde pijpknip (3) en de afdichting (2) vast aan de gasaansluiting (1).
2. Schuif een flexibele gas-aansluitslang (5) op de geribbelde pijpknip (3).
3. Draai de klem (4) vast.



Voor het afdichten van het schroefdraad alleen goedgekeurd afdichtingsmateriaal gebruiken.

Flexibele slangen



Gebruikt u flexibele slangen, zorg er dan voor dat:

- de slangen niet ingeklemd of bekneeld raken.
- de slangen niet worden onderworpen aan trek- of draaikrachten.
- de slangen bijv. niet in contact komen met snijkanten, scherpe kanten.
- de slangen niet in contact komen met onderdelen die een temperatuur van meer dan 70 °C boven kamertemperatuur kunnen krijgen.

Zorg ervoor dat de slang in de volle lengte toegankelijk is voor controles.

Veiligheidsventiel installeren

De montage van een veiligheidsventiel voor het openen en sluiten van de gastoevoer is verplicht. Bouw het veiligheidsventiel in tussen de gastoevoerleiding naar de betreffende ruimte en het toestel. Zorg ervoor dat dit ventiel vrij toegankelijk is.

Dichtheid controleren

Controleer na aansluiting van de gasleiding de dichtheid van de verbindingen met zeepsop.

Ingebruikname

Neem het toestel volgens de gebruiksaanwijzing in gebruik. Steek alle branders aan en controleer of de vlammen stabiel zijn wanneer ze hoog en laag zijn ingesteld.

Omschakelen naar een ander gastype

Wanneer het apparaat niet is ingesteld op het beschikbare gastype, dient het omgeschakeld te worden. Ook de omschakeling naar een ander gastype dient door een erkend vakman en met inachtneming van de geldende regelingen te worden uitgevoerd. Op het typeplaatje staat aangegeven welk gastype en welke gasdruk in de fabriek zijn ingesteld.

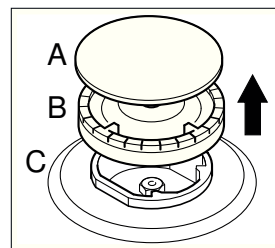
Het typeplaatje bevindt zich aan de binnenkant van de klep van het opbergvak.

Om naar een ander gastype om te schakelen, moeten de koppen worden vervangen en gedeeltelijk de kleine stand en primaire lucht worden ingesteld.

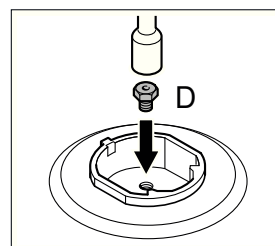
Kookzonebranders

Koppen vervangen

1. Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact.
2. Verwijder de pannenhouders.
3. Verwijder de branderdekseis (A) en branderkeiken (B) van de kookzone (C).

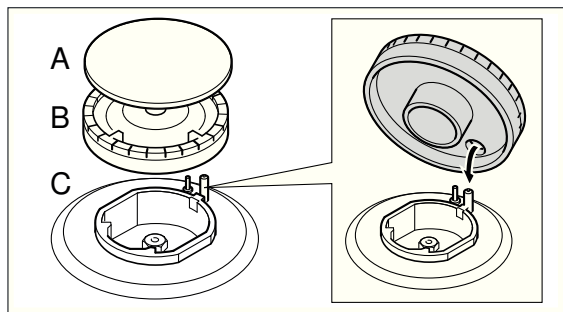


4. Verwijder de kop (D) en vervang deze door een kop die geschikt is voor het nieuwe gastype (zie paragraaf "Algemene koppentabel").



5. Vervang het gasetiket door het nieuwe gasetiket dat bij de koppenset meegeleverd is.

- Plaats de betreffende branderkeel (B) op de kookzone (C).
- Leg de betreffende branderdekseel (A) exact op de branderkeel (B).

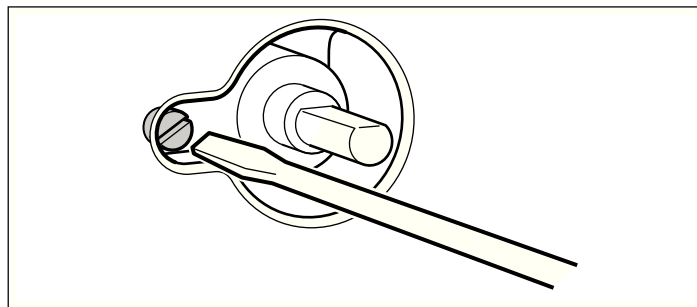


- Plaats de pannenhouders weer terug.

Minimale gastoevoer instellen

- Schakel de gasbrander in.
- Draai de bedieningsknop voor de gasbrander in de richting van de kleine vlam.

- Trek de bedieningsknop voor de gasbrander eraf.
- Draai aan de binnenste instelschroef tot er een goede, stabiele vlam brandt.
Draai de instelschroef los om de gastoevoer te verhogen of draai hem vast om de gastoevoer te verminderen.
Zorg ervoor dat de vlam niet uitgaat bij een snelle wisseling tussen maximale en minimale gastoevoer.
De instelling is correct wanneer de grootte van de kleine vlam ca. 3 tot 4 mm bedraagt.



- Plaats de bedieningskop voor de gasbrander weer terug.

Algemene koppentabel

Type gas	mbar	kPa	Kop		Brandertype	vermogen (W)	vermogen min. (W)	Verbruik max.		
			Nummer	Bypass				G20	G30	G31
Aardgas - NG G20	20	2.0	115 (Y)	Spleet	Sterke brander	3000	800	283 h		
			97 (Z)	Spleet	Normale brander	1800	500	167 h		
			72 (X)	Spleet	Spaarbrander	1000	400	97 h		
			135 (S)	Spleet	Wokbrander	3900	1600	359 h		
Vloeibaar gas - LPG Butaan	28 - 30/37	2.8 - 3.0/3.7	85	0,45	Sterke brander	3000	800		218 g/h	214 g/h
			65	0,33	Normale brander	1800	500		131 g/h	129 g/h
Propaan G30/G31			50	0,30	Spaarbrander	1000	400		73 g/h	71 g/h
			100	0,63	Wokbrander	3900	1600		284 g/h	278 g/h

Algemene koppentabel voor stadsgas

De koppen voor stadsgas zijn niet bij het apparaat gevoegd. U kunt de koppen via de klantenservice bestellen.

Type gas	mbar	kPa	Kop		Brandertype	vermogen (W)	vermogen min. (W)	Verbruik max.	
			Nummer	Bypass				G110	G120
Stadsgas G110	8	0.8	260	Spleet	Sterke brander	3000	800	648 h	
			185	Spleet	Normale brander	1750	500	384 h	
			145	Spleet	Spaarbrander	1000	400	219 h	
			340	Spleet	Wokbrander	3700	1400	833 h	
Stadsgas G120	8	0.8	240	Spleet	Sterke brander	3000	800		582 h
			175	Spleet	Normale brander	1800	500		354 h
			135	Spleet	Spaarbrander	1000	400		201 h
			315	Spleet	Wokbrander	3900	1400		764 h

Nominale bedrijfsdruk

De nominale bedrijfsdruk van uw toestel is:

- voor aardgas - NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa;
- voor vloeibaar gas - LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa;
- voor vloeibaar gas - LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

Nominale bedrijfsdruk voor stadsgas

De nominale bedrijfsdruk van uw toestel is:

- voor stadsgas (G110) 8 mbar / 0,8 kPa;
- voor stadsgas (G120) 8 mbar / 0,8 kPa.

Uw toestel moet met deze drukwaarden worden bediend. Alle informatie van het typeplaatje heeft betrekking op deze drukwaarden. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor de bediening, het vermogen van het apparaat of andere risico's, wanneer het apparaat met andere drukwaarden wordt bediend dan aangegeven.

Aanwijzing: Gebruik bij vloeibaar gas uit veiligheidsoverwegingen een gasdrukregelaar. Aansluiting en onderhoud van de drukregelaar dient door een erkend vakman uitgevoerd te worden.

Positoneren en uitrichten

Apparaat positioneren

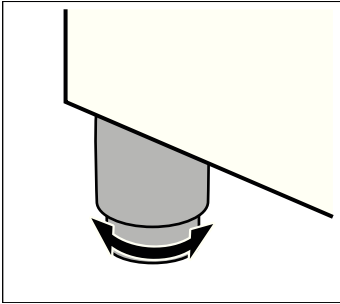
Wanneer het toestel op de definitieve plaats wordt opgesteld, let er dan op dat er genoeg ruimte is om het naar voren te trekken voor onderhouds- en schoonmaakwerkzaamheden.

De ondergrond moet hard en stabiel zijn. De wand direct achter het toestel dient uit niet-brandbaar materiaal, zoals tegels, te bestaan.

Wanneer u tijdens de plaatsing aan het toestel moet trekken, let er dan op dat de instelvoeten goed vastgeschroefd zijn.

Apparaat afstellen

Stel het apparaat na afloop van alle werkzaamheden af. Draai hiervoor aan de instelvoeten.



BRUGSANVISNING.....	73	MONTERINGSVEJLEDNING	84
Vigtige sikkerhedsanvisninger	73	Sikkerhedsanvisninger	84
Årsager til skader.....	75	Før opstilling	84
Deres nye apparat.....	76	Udpakning.....	84
Betjeningspanel.....	77	Apparatklasser	84
Kogepladen.....	77	Apparatets dimensioner	84
Ovnens	77	Tilgrænsende skabelementer	84
Tilbehør	78	Typeskilt.....	85
Det elektroniske ur	78	Retningslinjer for ventilation og udluftning	85
Opbevaringsrummet.....	78	Installation.....	85
Inden den første ibrugtagning	78	Montere stillefødder.....	85
Indstille klokkeslæt	78	Montere beskyttelse mod stænk	85
Opvarmning af ovnen.....	79	Eltilslutning	86
Rengøre brænderdæksler og -hoveder.....	79	Tilslutte apparatet	86
Rense tilbehør	79	Gastilslutning.....	86
Sådan betjener De Deres kogeplade.....	79	Gastilslutning på apparatet.....	86
Betjene gaskogezoner	79	Forudindstille brændere	86
Sådan betjener De ovnen	79	Tilbehør.....	86
Tænde og slukke for ovnen.....	80	Tilslutte naturgas.....	86
Sådan betjener De det elektroniske ur.....	80	Tilslutte flaskegas	86
Ændre indstillinger.....	80	Fleksible slanger	87
Slette indstillinger.....	80	Installere sikkerhedsventil.....	87
Indstille signaltone.....	80	Kontrollere tæthed	87
Indstille elektronisk ur	80	Ibrugtagning.....	87
Indstille minutur	80	Omstilling af gastype	87
Indstille den automatiske timer	80	Kogezonebrændere.....	87
Pleje og rengøring	81	Generel dysetabel	88
Rengøringsmidler.....	81	Generel dysetabel til bygas	88
Katalytisk ovnrumsbeklædning	81	Placere og justere.....	89
Afmontere/montere ovndør.....	82	Placere apparatet	89
En fejl, hvad gør man?	82	Placering af apparatet	89
Skifte ovnlampen	82		
Kundeservice	83		
Tips om energibesparelse og miljøhensyn	83		
Spare på energien - i ovnen	83		
Spare på energien - på kogesektion	83		
Miljøvenlig bortskaffelse	83		

BRUGSANVISNING

Vigtige sikkerhedsanvisninger

Læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Det er en forudsætning for, at apparatet kan betjenes sikkert og korrekt. Opbevar brugs- og montagevejledningen til senere brug eller til kommende ejere af apparatet.

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelser. Kontakt kundeservice, hvis det er nødvendigt at omstille til en anden gastype.

Dette apparat er udelukkende beregnet til ikke-erhvervsmæssig anvendelse i private husholdninger. Anvend kun apparatet til tilberedning af madvarer og drikkevarer, anvend det aldrig som varmeapparat. Apparatet skal være under opsyn, når det er i drift. Anvend kun apparatet i lukkede rum.

Dette apparat er ikke beregnet til brug med et eksternt tidsur eller en fjernbetjening.

Dette apparat kan benyttes af børn fra en alder af 8 år og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet som legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, med mindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

Sørg for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen. Se *beskrivelsen af tilbehøret* i brugsanvisningen.

Luk sikkerhedsventilen på gastilførselsledningen, hvis apparatet ikke skal anvendes i længere tid.

FORHOLDSREGLER I TILFÆLDE AF GASLUGT!

Udstrømmende gas kan resultere i en eksplosion.

Hvis der konstateres gaslugt eller fejl på gasinstallationen:

- Luk straks for gastilførslen eller ventilen på gasflasken.
- Sluk straks åben ild og cigaretter.
- Betjen ikke lys- og apparatkontakter, træk ikke stik ud af stikkontakter. Anvend ikke fastnet- eller mobiltelefoner i huset.
- Åbn vinduet, og luft godt ud i rummet.
- Ring til kundeservice eller til gasforsyningsselskabet.

Fare for kvælning!

Anvendelsen af gaskogeflader medfører dannelse af varme, fugt og forbrændingsprodukter i opstillingsrummet. Sørg for en god ventilation af opstillingsrummet. De naturlige

ventilationsåbninger skal holdes fri, medmindre der findes en mekanisk ventilationsanordning, f.eks. en emhætte. En intensiv og langvarig anvendelse af apparatet kan gøre det nødvendigt med en ekstra ventilation, f.eks. åbning af et vindue, eller en mere effektiv ventilation, f.eks. anvendelse af en eksisterende mekanisk ventilationsanordning på et højere effektrin.

Brandfare!

- Der opstår trækluft, når apparatets dør åbnes. Derved kan bagepapiret komme i berøring med varmelegemerne og blive antændt. Læg aldrig bagepapir løst på tilbehøret under forvarmning. Stil altid et fad eller en bageform oven på bagepapiret. Brug ikke større stykker bagepapir end nødvendigt. Bagepapiret må ikke stikke ud over kanten på tilbehøret.
- Brændbare genstande i ovnrummet kan antændes. Opbevar aldrig brændbare genstande i ovnrummet. Luk aldrig ovndøren op, hvis der er røg inde i apparatet. Sluk apparatet, og træk netstikket ud af kontakten, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Luk for gastilførslen.
- Varm olie og fedtstof kan hurtigt blive antændt. Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn. Sluk aldrig ild med vand. Sluk for kogezonen. Kvæl forsigtigt flammerne med et låg, et brandtæppe eller lignende.
- Kogezonerne bliver meget varme. Læg aldrig brændbare genstande på kogesektionen. Opbevar ikke genstande på kogesektionen.
- Apparatet bliver meget varmt, brændbare materialer kan blive antændt. Opbevar og anvend aldrig brændbare genstande, f.eks. spraydåser, rengøringsmidler, under apparatet eller i umiddelbar nærhed af apparatet. Læg aldrig brændbare genstande på eller ind i apparatet.
- Tændte gaskogesektioner uden gryde eller pande udvikler stor varme. Apparatet og en derover monteret emhætte kan blive beskadiget eller sættes i brand. Fedtresten i emhættens filter kan blive antændt. Anvend kun gaskogesektioner, når der står en gryde eller pande på dem.

- Apparatets bagside bliver meget varm. Det kan medføre beskadigelse af tilslutningsledningerne. El- og gasledninger må ikke komme i kontakt med apparatets bagside.

Fare for forbrænding!

- Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.
- Tilbehør eller service bliver meget varmt. Brug derfor altid grydelapper til at tage tilbehør eller service ud af ovnrummet.
- Alkoholampe kan antændes i det varme ovnrum. Tilbered aldrig retter med højt indhold af alkohol. Anvend kun små mængder drikkevarer med højt alkoholindhold. Luk apparatets dør forsigtigt op.
- Kogezonerne og deres omgivelser, især kogesektionens ramme, bliver meget varme. Rør aldrig ved fladerne, når de er varme. Hold børn på sikker afstand.
- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Tomme gryder og pander bliver ekstremt varme på tændte gaskogezoner. Opvarm aldrig tomme gryder og pander.

Fare for skoldning!

- De tilgængelige dele bliver meget varme under brugen. Rør aldrig ved de varme dele. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan komme meget varm damp ud, når apparatets dør åbnes. Luk apparatets dør forsigtigt op. Hold børn på sikker afstand.
- Der kan opstå meget varm damp, hvis der hældes vand i det varme ovnrum. Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, så længe det er varmt.

Fare for tilskadekomst!

- Ridser i ovndørens glas kan få det til at springe. Anvend ikke glasskrabere, aggressive eller skurende rengøringsmidler.
- Fagligt ukorrekte reparationer er farlige. Reparationer må kun udføres af en kundeservicetekniker, der er uddannet af os. Det samme gælder udskiftning af beskadigede el- og gasledninger. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i

sikringsskabet, hvis apparatet er defekt. Kontakt kundeservice.

- Fejl eller skader på apparatet er farlige. Tænd aldrig et defekt apparat. Træk netstikket ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet. Luk for gastilførslen. Kontakt kundeservice.
- Gryder, som ikke passer i størrelsen, som er beskadiget eller som er placeret forkert, kan forårsage alvorlig tilskadekomst. Overhold anvisningerne vedr. gryder og pander.
- Hvis apparatet anbringes på en sokkel uden at fastgøres, kan det glide ned af soklen. Apparatet skal gøres fast til soklen.

Fare for elektrisk stød!

- Isoleringen på ledninger i elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele. Sørg for, at tilslutningskablet ved elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrensere eller dampstråler.
- Ved udskiftning af pæren i ovnbelysningen er alle kontakterne i lampens fatning strømførende. Træk derfor netstikket ud af kontakten, inden pæren skiftes, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

Årsager til skader

Kogesektion

Pas på!

- Kogezonerne må kun benyttes, når der er placeret en gryde eller en pande på dem. Tomme gryder og pander må ikke opvarmes. Bunden bliver beskadiget.
- Når noget er kogt over, skal det straks fjernes. Anvend høje gryder til retter med meget væske. Så er der ikke noget, der kan koge over.
- Anvend ikke stegegryder, der kræver opvarmning på to gasblus. Der sker en ophobning af varme. Apparatet bliver beskadiget.
- Ved madlavning på gaskogezoner bliver der afgivet ekstra varme og fugtighed. Køkkenelementerne ved siden af kan med tiden blive beskadiget. Tænd for emhætten, eller luft ud ved længere tilberedningstider.
- Følg producentens anvisninger ved specielle gryder/pander. Alufolie og plastfade/-skåle smelter på de varme kogezoner.
- Stil gryder og pander midt på brænderen. Derved overføres varmen fra brænderflammen optimalt til undersiden af gryden og panden. Greb og håndtag beskadiges ikke og der garanteres en bedre energibesparelse.
- Sørg for, at gasbrænderne er rene og tørre. Brænderkrone og flåbrænderdæksel skal sidde nøjagtigt på deres plads.

Ovn

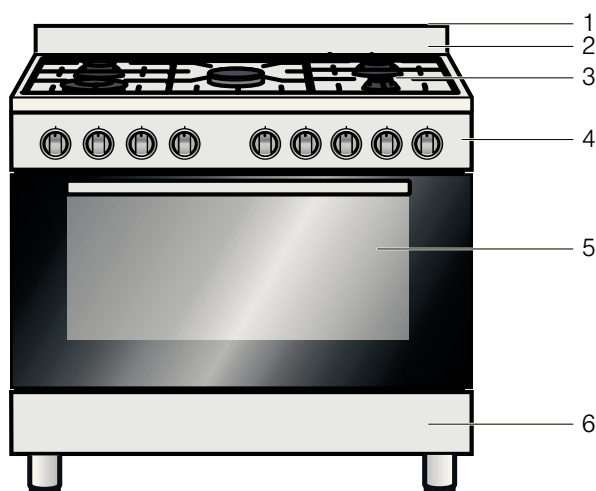
Pas på!

- Tilbehør, folie, bagepapir eller fade på ovnbunden: Sæt ikke tilbehør på ovnbunden. Ovnbunden må ikke tildækkes med folie, uanset art, eller bagepapir. Stil ikke gryder og pander på ovnbunden. Der sker en varmeophobning. Bage- og stegetiderne passer ikke mere, og emaljen bliver beskadiget.
- Sætte tilbehør ind: Afhængigt af apparatets type kan tilbehøret ridse ruden, når ovndøren lukkes. Sørg derfor altid for at skyde tilbehøret helt ind i ovnen til anslaget.
- Vand i det varme ovnrum: Hæld aldrig vand ind i ovnrummet, når det er varmt. Der opstår vanddamp. Emaljen kan blive beskadiget pga. at de store temperaturforskelle.
- Fugtige fødevarer: Opbevar ikke fugtige fødevarer i længere tid i det lukkede ovnrum. Emaljen bliver beskadiget.
- Frugtsaft: Læg ikke for meget på bagepladen, når De bager frugtkager med meget fugtigt fyld. Dryp af frugtsaft fra bagepladen forårsager pletter, som ikke kan fjernes igen. Brug om muligt universalbradepanden, som er dybere.
- Afkøling med åben ovndør: Lad altid apparatet køle af med lukket dør. Selv om ovndøren kun er åben med en lille spalte, kan fronterne på de tilstødende køkkenelementer med tiden blive beskadiget.
- Meget snavset ovntætning: Hvis ovntætningen er stærkt tilsmudset, kan ovndøren ikke lukkes rigtigt, når ovnen er i brug. Forsiderne på de tilstødende skabselementer kan blive beskadiget. Sørg for, at ovntætningen altid er ren.
- Ovndøren som siddeplads: Brug aldrig den åbne ovndør til at stå eller sidde på. Hæng ikke på ovndøren.
- Transport af apparatet: Brug aldrig dørgrebet til at løfte eller bære apparatet med. Dørgrebet kan ikke holde til apparatets vægt og kan knække af.
- Tungt tilbehør: Træk ikke tilbehør med tung belastning for langt ud af ovnen uden at understøtte det. Tungt tilbehør kan vælte, når det trækkes ud. Derved bliver ribberne i ovnrummet belastet så meget, at emaljen kan blive beskadiget. Reducer vægten ved at løfte lidt op i tilbehøret med den ene hånd, så længe det er trukket ud. Pas på! Anvend altid grydelapper, når tilbehøret er varmt.
- Grilning: Sæt ikke bagepladen eller universalbradepanden ind højere end rille 3 ved grilning. Pga. af den kraftige varme kan tilbehøret slå sig og beskadige emaljen, når det tages ud. I rille 4 og rille 5 må der kun grilles direkte på risten.

Deres nye apparat

Her lærer De Deres nye apparat at kende. De får oplysninger om betjeningspanelet og om kogepladen samt ovnen, ovnfunktionerne og tilbehøret.

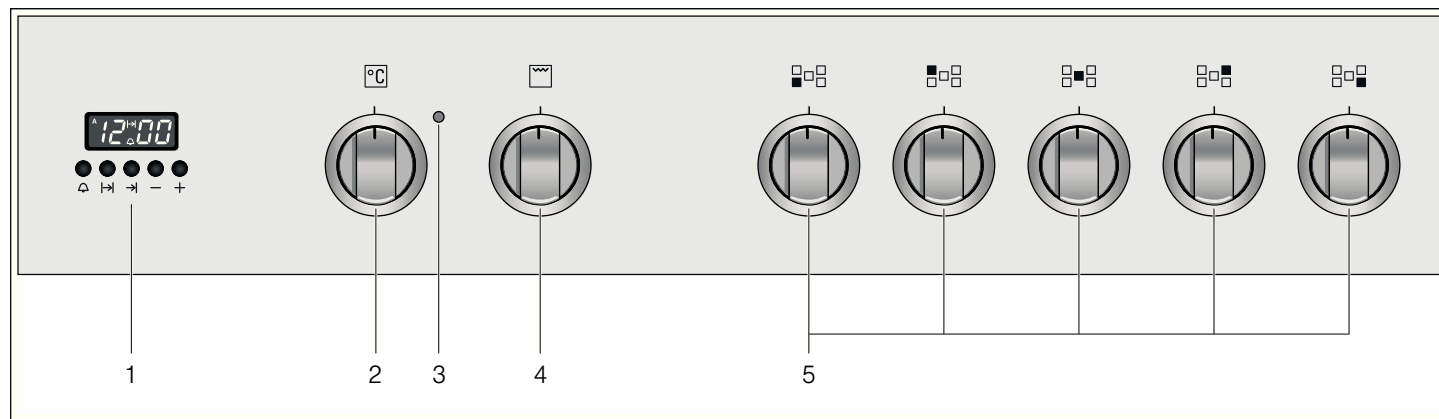
Alt efter apparattype kan der være enkelte afvigelser.



Forklaring

1	Dampåbning
2	Beskyttelse mod stenk
3	Kogeplade
4	Betjeningspanel
5	Ovn
6	Opbevaringsrum

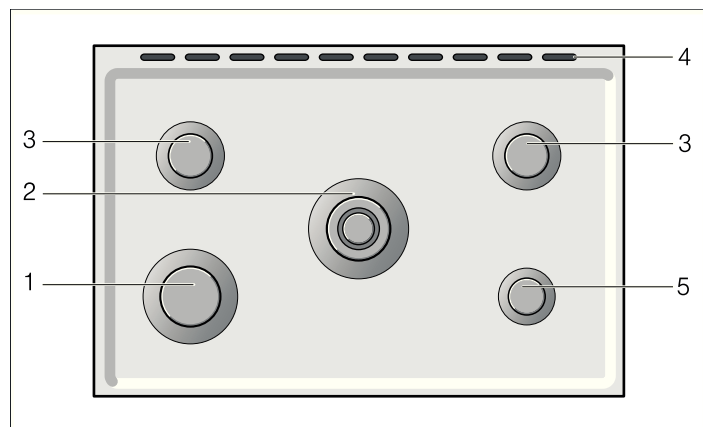
Betjeningspanel



Forklaring

- | | |
|---|---|
| 1 | Elektronisk ur |
| 2 | Betjeningsknap til ovnen, temperatur |
| 3 | Indikatorlampe til ovnen |
| 4 | Betjeningsknapper til ovnen, funktioner |
| 5 | Betjeningsknapper til gaskogezoner |

Kogepladen



Forklaring

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Kraftig brænder (3,0 kW) |
| 2 | Wok-brænder (3,9 kW) |
| 3 | Normal brænder (1,8 kW) |
| 4 | Dampåbning |
| 5 | Sparebrænder (1,0 kW) |

Gasbrændertyper

Gasbrændere	Gryde-/pandediametre
Sparebrænder	12 - 14 cm
Normal brænder	16 - 24 cm
Kraftig brænder	18 - 26 cm
Wok-brænder	18 - 26 cm

Betjeningsknap til kogezone

De indstiller varmeeffekten for kogezonernes gasbrændere med disse betjeningsknapper.

Symbolerne over betjeningsknapperne viser, hvilken gasbrænder betjeningsknappen hører til.

Position

- | Position | Betydning |
|----------|-----------------------------|
| ● | Fra |
| ☐ | Stor flamme, højeste ydelse |
| ☐ | Spareflamme, laveste ydelse |

Tilbehør

Tilbehør

Beskrivelse



Espresso-opsats

Opsats til en espressokande, til at lægge på sparebrænderen.

Ekstra tilbehør

Der kan købes ekstra tilbehør hos kundeservice eller hos en forhandler.

Ekstra tilbehør

Beskrivelse



Wok-opsats

Opsats til en wok, til at lægge på wok-brænderen.

Ved anvendelse af wok-opsatsen er det muligt at anvende kogegej med en diameter, der er større end 26 cm (wok-pande, stegepande, gryder, fade med buet bund, osv.).

Kundeservicenummer: 741706

Dampåbning

⚠ Fare for forbrænding!

Fra dampåbningen ved kogepladen strømmer der varm luft ud af ovnen. Berør aldrig dampåbningen.

Ved apparater med beskyttelsesplade skal De være opmærksom på, at brænderne i ovnen kun må tilkobles ved åbnet beskyttelsesplade.

Ovnen

For at betjene ovnen skal de anvende to betjeningsknapper. Funktionsvælgeren og temperaturvælgeren.

Betjeningsknapper til ovnen

Funktionsvælger

Med funktionsvælgeren indstiller De driftstypen.

Symbol

Betydning

- | | |
|---|------------------|
| ☐ | Over-/undervarme |
| ☐ | Undervarme |
| ☐ | Grill |

Symbol	Betydning
	Grill, stor flade
	Varmluft/impulsgrill
	Over-/undervarme & Varmluft
	Varmluft
	Optøningstrin

Temperaturvælger

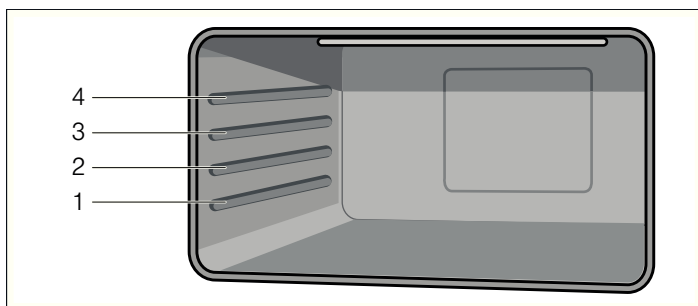
Med temperaturvælgeren indstiller De temperaturen.

Position	Betydning
●	Fra
50 - 260	Temperaturområde i °C

Mellem positionerne 260 og 0 er der et stop. Drej ikke forbi dette.

Tilbehør

Tilbehøret kan placeres i 4 forskellige riller i ovnen. Skub det altid helt ind, så tilbehøret ikke berører ovndørens glastrude. Sørg altid for, at tilbehøret vender rigtigt, når det sættes i ovnen.



De kan trække tilbehøret to tredjedele ud, uden at det vipper. På den måde er det let at tage retterne ud.

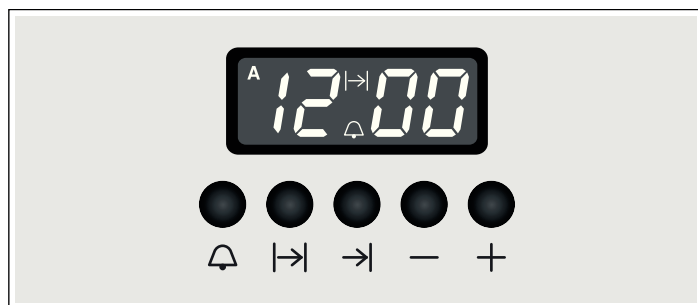
Når tilbehøret bliver varmt, kan det ændre form. Når tilbehøret er afkølet, forsvinder deformationen igen og har ingen indflydelse på funktionen.

De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

Tilbehør	Beskrivelse
	Bage - og stegerist Til gryder og pander, kageforme, stege, grillet kød, dybfrostretter.
	Emaljeret bageplade Til kager med fugtig fyld, bagværk, dybfrosne retter og store stege. Kan også anvendes som fedtopsamlere ved at skubbe den ind under risten eller det roterende grillspyd.

Det elektroniske ur

Med det elektroniske ur kan De styre ovnen. På den måde kan De f.eks. forvælge tidspunktet for, hvornår ovnen skal tænde, eller hvornår den automatiske timer skal afslutte bage- eller tilberedningsprocessen. Det elektroniske ur kan også anvendes som minutur.



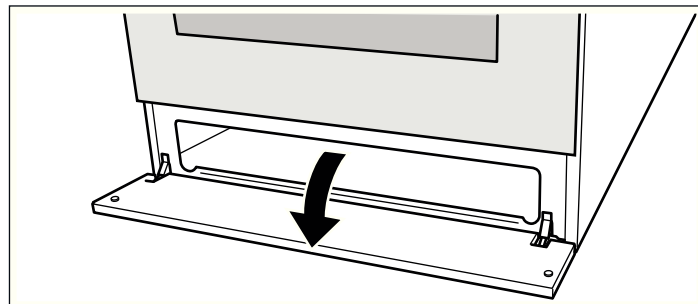
Funktionstaster

Vælg funktion ved at trykke på den tilhørende funktionstast. Med tasterne + og - indstiller du varighed og klokkeslæt. De indstillede værdier kan De aflæse på displayet.

Symbol	Betydning	Anvendelse
	Minutur	Indstille tilberedningstid
	Driftstidsafslutning	Indstille tidspunkt for automatisk slukning
	Driftstid	Indstille varighed for automatisk slukning
-	Minus	Nedsætte varighed eller tid
+	Plus	Forøge varighed eller tid

Opbevaringsrummet

Åbn opbevaringsrummet ved at vippe panelet ned.



I dette rum kan du opbevare tilbehøret til kogepladen eller ovnen.

⚠ Brandfare!

Opbevar aldrig brændbare genstande i opbevaringsrummet.

Inden den første ibrugtagning

Her findes alle oplysninger om, hvad De skal gøre, inden De tilbereder retter i ovnen eller på kogesektionen for første gang. Læs først kapitlet *Sikkerhedsanvisninger*.

Fjern apparatets emballage, og bortskaf denne korrekt.

Indstille klokkeslæt

1. Tryk samtidig på funktionstasten og .
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med funktionstasterne + og -. Efter nogle sekunder aktiveres klokkeslættet.

Opvarmning af ovnen

Rengøre ovnrum før brug

Tag tilbehøret ud af ovnrummet. Fjern alle emballagerester, f.eks. styroporstykker, fra ovnrummet. Nogle dele er belagt med en folie til beskyttelse mod ridser. Fjern denne folie.

1. Rengør apparatet udvendigt med en blød fugtig klud.
2. Hvis ribberammen allerede er monteret, skal den afmonteres. Se oplysninger herom i afsnittet "Afmontere og montere ribberamme".
3. Rengør ovnrummet med varmt opvaskevand.

Opvarmning af ovnen

Lugten af ny ovn kan fjernes ved at opvarme den tomme, lukkede ovn.

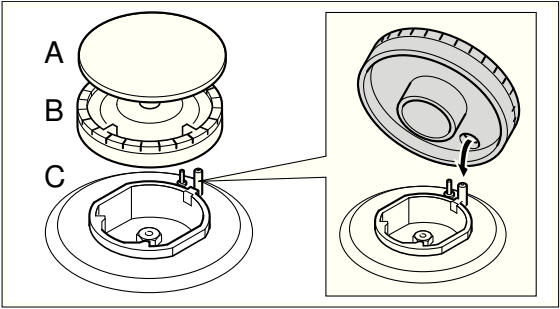
1. Drej funktionsvælgeren til driftstypen Over-/undervarme.
2. Drej temperaturvælgeren til den maksimale temperatur.
3. Sluk for ovnen efter 40 minutter.

Slut rengøre ovnrum

Rengør ovnrummet med varmt opvaskevand. Monter ribberammen.

Rengøre brænderdæksler og -hoveder

Sådan gør De:



1. Rengør brænderdæksler (A) og -hoveder (B) med vand og opvaskemiddel.
2. Tør alle dele godt af.
3. Sæt brænderhovedet (B) på plads på hver kogezone (C).
4. Sørg for at placere brænderdækslet (A) nøjagtigt oven på brænderhovedet (B).

Rense tilbehør

Før tilbehøret bruges første gang, skal det rengøres grundigt med varmt opvaskevand og en blød klud.

Sådan betjener De Deres kogeplade

Ved apparater med beskyttelsesplade skal De være opmærksom på, at kogezoneerne kun må tilkobles ved åbnet beskyttelsesplade.

Betjene gaskogezone

Sørg for, at brænderdækslet altid er placeret nøjagtigt oven på brænderhovedet. Slidserne i brænderdækslet må ikke være tilstoppet. Alle dele skal være tørre.

Bemærk, at der ikke opstår direkte træk ved kogezone som følge af klimaanlæg, ventilator eller lignende.

Tænde gasbrænder

1. Tryk på betjeningsknappen for den ønskede kogezone, og drej den til position 0. Gasbrænderen bliver tændt.
2. Hold betjeningsknappen inde i nogle sekunder, indtil flammen har stabiliseret sig.
3. Indstil den ønskede effekt.

Position	Betydning
0	Spareflamme, laveste ydelse
1	Stor flamme, højeste ydelse

Mellem position 0 og 1 er flammen ikke stabil. Vælg derfor altid en position mellem 0 og 1.

Slukke gasbrænder

Tryk på betjeningsknappen for den ønskede kogezone, og drej den til position 0.

Hvis flammen går ud igen

Slå betjeningsknappen fra. Vent et minut og gentag punkt 1 til 3.

⚠ Brandfare!

Hvis flammen går ud, strømmer der gas ud. Lad ikke gasbrænderne være uden opsyn under brugen. Sørg for, at gryder ikke koger over, og at der ikke opstår træk under madlavningen.

Hvis gasbrænderen ikke kan tændes

Ved en strømafbrydelse eller hvis tændrørene er fugtige, kan gasbrænderen tændes med en gastænder eller en tændstik.

Sådan betjener De ovnen

De har mulighed for at foretage forskellige indstillinger af Deres ovn. De kan betjene ovnen via det elektroniske ur.

Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Anvendelse
☐ Over-/undervarme	Til rørekager i forme, gratiner, magre stege af okse, kalv og vildt.

Ovnfunktion	Anvendelse
☐ Undervarme	Til vandbade i forbindelse med creme catalan eller til henkogning. Også efterbagningstrin, hvis bunden ikke er helt gennembagt
☐ Grill	Til enkeltportioner eller små mængder steaks, pølser, fisk og toast.
☐ Grill, stor flade	Til flere steaks, pølser, fisk og toast.

Ovnfunktion	Anvendelse
 Varmluft/impuls-grill	Til fjerkræ og større stykker kød.
 Over-/undervarme & Varmluft	Til kager med meget saftigt fyld.
 Varmluft	Til kager, pizza og bagværk i to niveauer, til tilberedning og ristning.
 Optøningstrin	Til optøning af kød, fjerkræ, fisk og bagværk.

Tænde og slukke for ovnen

Tænding af ovnen

Hold altid apparatets dør lukket under brugen.

1. Drej funktionsvælgeren til den ønskede driftstype .
2. Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Ovnens tændes.

Indikatorlampen lyser, når ovnen varmer. I opvarmningspauserne slukker den.

Slukke ovnen

1. Drej funktionsvælgeren hen på position ●.
2. Drej funktionsvælgeren hen på position ●. Ovnens slukkes.

Sådan betjener De det elektroniske ur

De kan betjene det elektroniske ur med én hånd. Når De har trykket på den ønskede funktionstast, skal De indstille klokkeslæt eller varighed med tasterne + eller -. Den indstillede værdi gemmes.

De kan også ændre eller slette Deres indstillinger under brugen og på den måde afbryde processen.

Ændre indstillinger

1. Tryk på den pågældende funktionstast. Det pågældende symbol lyser.
2. Rediger dine indstillinger med tasterne + og - .

Slette indstillinger

1. Tryk på den pågældende funktionstast. Det pågældende symbol lyser.
2. Tryk på tasten - , indtil 0:00 vises på displayet.
3. Hvis den automatiske timerfunktion har været brugt: Sluk ovnen.

Indstille signaltone

De kan vælge mellem tre toner, når der ikke er noget program i gang.

Tryk på tasten - flere gange, indtil De har valgt den ønskede tone.

Tonen vælges.

Indstille elektronisk ur

Efter elektrisk tilslutning af apparatet eller efter en strømafbrydelse vises tre nuller i displayet.

Indstille klokkeslæt

De kan kun ændre klokkeslættet, når der ikke er nogen anden aktiv funktion.

1. Tryk samtidig på funktionstasten I→I og →I.
2. Indstil det aktuelle klokkeslæt med funktionstasterne + og -.

Indstille minutur

Minuturet er et ur, som tæller ned, og som efter udløb af den indstillede varighed udløser et akustisk signal. Minuturet påvirker ikke ovnens funktioner.

Indstille tilberedningstid

1. Tryk på tasten Δ.
2. Indstil tilberedningstiden med funktionstasterne + og - . Symbolet Δ lyser på displayet.

3. For at få vist den resterende varighed skal De trykke på tasten Δ.

Når tiden er gået, lyder der et akustisk signal.

Indstille den automatiske timer

Via det elektroniske ur kan De slukke eller tænde og slukke ovnen automatisk.

Automatisk slukning

Indstille driftstid

1. Drej funktionsvælgeren til den ønskede driftstype .
2. Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Ovnens tændes.
3. Tryk på funktionstasten I→I.
4. Indstil driftstiden med tasterne + og - . Ovnens starter, og i displayet vises symbolet A og det aktuelle klokkeslæt.

Driftstiden er udløbet

Der høres et signal og i displayet vises symbolet I→I med det aktuelle klokkeslæt.

Ovnens slukkes.

Tryk på en af funktionstasterne for at afbryde signalet.

Tænde og slukke ovnen automatisk

Bagningen eller tilberedningen begynder på et af Dem senere valgt tidspunkt og pågår i den indstillede varighed.

Indstille driftstid

1. Drej funktionsvælgeren til den ønskede driftstype .
2. Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Ovnens tændes.
3. Tryk på funktionstasten I→I.
4. Indstil driftstiden med tasterne + og - . Ovnens starter, og i displayet vises symbolet A og det aktuelle klokkeslæt.

Indstille driftstidsafslutning

1. Tryk på tasten →I. På displayet vises summen af det aktuelle klokkeslæt og driftstiden.
2. Hold tasten →I ned, og rediger afslutningen af driftstiden med tasterne + og - . Ovnens slukkes og starter senere automatisk. På displayet vises symbolet A og det aktuelle klokkeslæt.

Driftstiden er udløbet

Der høres et signal, og på displayet vises symbolet  med det aktuelle klokkeslæt.

Ovnen slukkes.

Tryk på en af funktionstasterne for at afbryde signalet.

Pleje og rengøring

Med omhyggelig pleje og rengøring kan De bevare Deres ovn smuk og funktionsdygtig i lang tid. Her bliver beskrevet, hvordan ovnen plejes og rengøres rigtigt.

Anvisninger

- De små farveforskelle på ovnens front skyldes forskellige materialer som glas, kunststof eller metal.
- Skygger på glasruden, der virker som striber, er lysreflekser fra ovnlampen.
- Emalje indbrændes ved meget høje temperaturer. Derved kan der opstå små farveforskelle. Det er normalt og har ingen indflydelse på funktionen. Det er ikke muligt at emaljere kanter på tynde bageplader helt. De kan derfor være ru. Korrosionsbeskyttelsen bliver ikke forringet af dette.

 Fare for elektrisk stød!

Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød. Anvend aldrig højtryksrenser eller dampstråler.

 Fare for forbrænding!

Apparatet bliver meget varmt. Rør aldrig ved de indvendige flader i ovnrummet eller ved varmelegemer, når de er varme. Lad altid apparatet køle af. Hold børn på sikker afstand.

Rengøringsmidler

Overhold følgende anvisninger, så de forskellige overflader ikke bliver beskadiget pga. forkerte rengøringsmidler. Anvend

Kogesektion

- ikke ufortyndet håndopvaskemiddel eller rengøringsmidler til opvaskemaskine
- ikke skurende rengøringsmidler eller ridsende svampe
- ikke aggressive rengøringsmidler som f.eks. ovnrens og pletfjerner
- ikke højtryksrenser eller dampstråler.

Anvend

til ovnen

- aldrig aggressive eller skurende rengøringsmidler
- aldrig rengøringsmidler med højt indhold af alkohol.
- ikke hårde skure- eller rengøringssvampe
- ikke højtryksrenser eller dampstråler.

Vask nye rengøringssvampe grundigt inden brug.

Område	Rengøringsmidler
Apparatets yderside	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Anvend aldrig glasrengøringsmiddel eller glasskraber.
Rustfrit stål	Varmt opvaskevand: Rengør med en rengøringssvamp, og tør efter med en blød klud. Fjern pletter af kalk, fedt, jævning og æggehvide med det samme. Der kan danne sig korrosion under sådanne pletter. Der kan købes særlige rengøringsmidler til rustfrit stål hos kundeservice eller i specialforretninger, som er beregnet til brug på varme overflader. Påfør plejemidlet i et ganske tyndt lag med en blød klud.

Område	Rengøringsmidler
Aluminium og plast	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud.
Gas-kogesektion og grydeholdere	Varmt opvaskevand. Brug kun lidt vand - der ikke må trænge vand ind i apparatet gennem brændernes underdele. Fjern straks madrester eller overkogt mad. Grydeholderne kan tages af. Grydeholderne må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Gasbrændere, kogezone	Fjern brænderhoveder og brænderdæksler, og gør rent med opvaskevand. Gasåbningerne må aldrig være stoppet til. Tændrør: lille blød børste. Gasbrænderne virker kun, når tændrørene er rene. Tør alle dele godt af. Sørg for, at delene bliver placeret nøjagtigt, når de sættes på plads igen. Brænderdækslerne er emaljeret med sort emalje. Med tiden ændrer farven sig. Det har ingen indflydelse på funktionen. Brænderdækslerne må ikke rengøres i opvaskemaskine.
Emaljeoverflader (glat overflade)	For at lette rengøringen kan De tænde ovnbelysningen og eventuelt tage ovndøren af. Påfør et gængs opvaskemiddel eller eddikevand med en blød, fugtig klud eller med et vaskeskind. Tør efter med en blød klud. Opblød fastbrændte madrester med en fugtig klud og et opvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning anbefaler vi, at der anvendes en ovnrens-gel. Et sådant middel kan påføres meget præcist. Lad ovnrummet tørre med åben dør efter rengøringen.
Selvrensende flader (ru overflade)	Følg anvisningerne i kapitlet: Selvrensede flader
Glasrude i ovndør	Glasrengøringsmiddel: Rengør med en blød klud. Brug aldrig en glasskraber.
Glasafdækning over ovnlampe	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen.
Pakning Må ikke fjernes!	Varmt opvaskevand: Brug en rengøringssvamp til rengøringen. Der må ikke skures.
Ribberammer	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaske-svamp eller -børste.
Tilbehør	Varmt opvaskevand: Læg i blød, og rengør med en opvaske-svamp eller -børste.

Katalytisk ovnrumsbeklædning

Katalytisk ovnrumsbeklædninger er belagt med selvrensede emalje.

Når ovnen er i brug, rengør overfladerne sig selv. Større stænk forsvinder først, når ovnen har været i brug flere gange.

Selvrensende flader

Sidevæggene er forsynet med en katalytisk beklædning. Rengør aldrig disse overflader med ovnrens. En svag misfarvning af emaljen har ingen indflydelse på selvrensningen.

Afmontere/montere ovndør

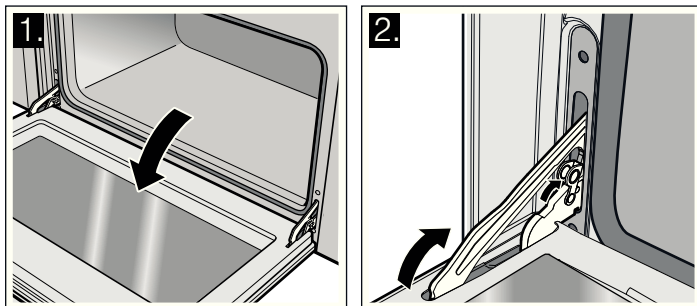
For at lette rengøringen kan ovndøren tages af.

Tage ovndøren af

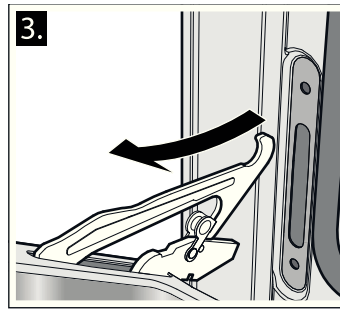
Fare for tilskadekomst!

Når hængslerne ikke er sikret, kan de smække i med stor kraft. Sørg for, at låsepalerne er vippet helt op, når ovndøren skal tages af.

1. Luk ovndøren helt op.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side op. Sørg for, at ovndøren ikke lukker, når låsepalerne er vippet op. Hængslerne kan blive bøjet, og der kan opstå emaljeskader.

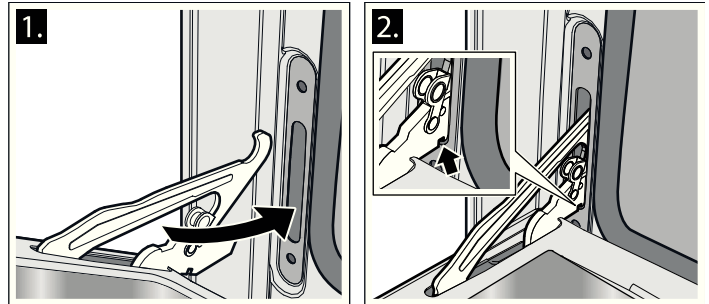


3. Stil ovndøren skråt. Tag fat i døren med begge hænder i venstre og højre side. Luk den lidt mere, og træk ud.



Sætte ovndøren på

1. Når ovndøren sættes på plads, er det vigtigt, at kærven nederst på hængslerne går i indgreb i slidsen.
2. Vip de to låsepaler i venstre og højre side ned igen, og luk ovndøren.



Fare for tilskadekomst!

Hvis ovndøren falder ud ved et uheld, eller hvis et hængsel smækker i, må de ikke tage fat i hængslet. Kontakt kundeservice.

En fejl, hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan dette ofte skyldes en bagatel. Se efter i tabellen, inden De kontakter kundeservice. Måske kan De selv afhjælpe fejlen.

Fare for tilskadekomst!

Fagmæssigt ukorrekte reparationer kan medføre alvorlige farer. Reparationer på apparatet må udelukkende foretages af en fagmand. Kontakt kundeservice i tilfælde af fejl.

Fejltabel

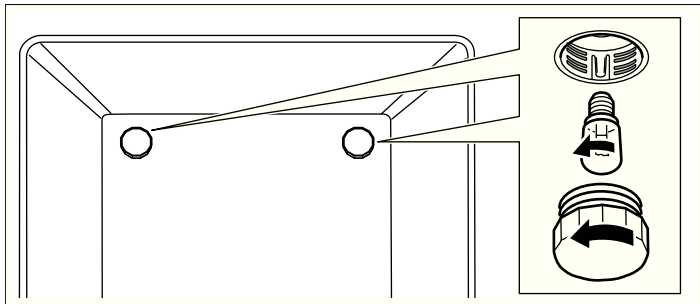
Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning / anvisninger
Apparatet fungerer ikke.	Sikring defekt	Kontroller om sikringen i sikringsskabet er i orden.
	Strømafbrydelse	Kontroller, om lampen i køkkenet fungerer.
Ovnbelysningen er faldet ud.	Ovnlampe defekt	Udskift pæren i ovnlampen. (Se afsnittet "Skifte pære i ovnen")
Gasbrænderen tænder ikke.	Strømafbrydelse eller fugtige tænderør	Tænd gasbrænderen med en gastænder eller med en tændstik.
Flammen (ovn) brænder ikke fra alle åbninger.	Normal tilsmudsning	Brænderen skal rengøres af en fagmand.
Alle retter, som tilberedes i ovnen, brænder på i løbet af meget kort tid.	Termostat defekt	Kontakt kundeservice.
Ovndørens glasrude dugger ved opvarmning af ovnen.	Helt normalt som følge af temperaturforskelle	Ikke mulig; ingen indflydelse på funktionsdygtigheden.

Skifte ovnlampen

Hvis ovnbelysningen ikke mere virker, skal pæren skiftes ud. Der kan fås temperaturbestandige pærer hos kundeservice eller forhandleren. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. for apparatet. Anvend ikke andre pærer.

1. Slå sikringen fra, eller træk netstikket ud af stikkontakten.

2. Åbn apparatets dør.
3. Læg et viskestykke i den kolde ovn for at forhindre skader.
4. Skrue den defekte ovnlampes glasafdækning inde i ovnrummet af ved at dreje mod venstre.



5. Udskift pæren i ovnlampen med en pære af samme type.

Spænding: 230 V;

Effekt: 25 W;

Gevind: E14;

Temperaturbestandighed: 300 °C

6. Skru ovnlampens glasafdækning på igen.

7. Tag viskestykket ud igen, og slå sikringen til igen, eller sæt netstikket i stikkontakten igen.

Tryk på funktionstasten til ovnbelysningen, indtil den går i indgreb, for at kontrollere, om ovnbelysningen fungerer.

Kundeservice

Hvis Deres apparat skal repareres, står vores kundeservice til Deres rådighed. Adresse og telefonnummer på nærmeste kundeserviceafdeling finder De i telefonbogen. Også de angivne kundeservicecentre kan oplyse Dem om en kundeserviceafdeling i nærheden af Dem.

E-nummer og FD-nummer

Når De kontakter vores kundeserviceafdeling, skal De opgive apparatets E-nummer (produktionsnummer) og FD-nummer (fremstillingsnummer). Typeskiltet med numrene befinder sig på indersiden af klappen til opbevaringsrummet. For at du i tilfælde af en fejl ikke skal lede i lang tid, kan De allerede nu skrive dataene for Deres apparat her.

E-nr.	FD
Kundeservice ☎	

Tips om energibesparelse og miljøhensyn

Her findes tips om, hvordan De kan spare på energien ved bagning og stegning i ovnen og ved madlavning på kogesektionen, og om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.

Spare på energien - i ovnen

- Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften eller i tabellerne i denne brugsanvisning.
- Anvend mørke, sortlakerede eller emaljerede bageforme, De optager varmen særligt godt.
- Luk ovndøren op så sjældent som muligt under tilberedning, bagning og stegning.
- Det er bedst at bage flere kager lige efter hinanden. Så er ovnen stadig varm. På den måde reduceres bagetiden for den næste kage. De kan også sætte 2 firkantforme ind ved siden af hinanden.
- Ved længere tilberedningstider kan man slukke for ovnen 10 minutter, før tilberedningstiden er slut og derved udnytte restvarmen til færdigtilberedningen.

Spare på energien - på kogesektion

- Vælg altid en gryde med den rigtige størrelse til den aktuelle mængde. En stor gryde, der ikke er fyldt helt op, forbruger meget energi.
- Brug altid et låg, der passer til gryden.
- Indstil kogezone til et lavere kogetrin i god tid.
- Gasflammen skal altid være i kontakt med grydens bund.

Miljøvenlig bortskaffelse

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.



Dette apparat opfylder bestemmelserne i Rådets direktiv 2002/96/EF om genvinding og bortskaffelse af affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

MONTERINGSVEJLEDNING

Sikkerhedsanvisninger

Denne brugsanvisning skal læses grundigt og gemmes. Der kan kun garanteres for sikkerheden ved brug af apparatet, hvis monteringen foretages fagligt korrekt i henhold til anvisningerne i denne monteringsvejledning.

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Kontakt kundeservice, hvis det er nødvendigt at omstille til en anden gastype.

Montøren eller installatøren hæfter for skader eller fejl på grund af forkert montering eller installation.

I forbindelse med installationen skal de p.t. gældende byggesregler og forskrifterne fra det lokale el- og

gasforsyningsselskab overholdes (f.eks. Tyskland: DVGW-TRGI/TRGF; Østrig: ÖVGW-TR).

Før gennemførelse af nogen arbejder skal strøm- og gastilførslen slås fra.

Oplysninger på typeskiltet om spænding, gastype og gastryk skal stemme overens med de lokale tilslutningsbetingelser.

Elektriske apparater skal altid jordes.

Hvis der monteres en emhætte, skal monteringen ske i henhold til den medfølgende monteringsvejledning. Overhold i den forbindelse en mindsteafstand på 750 mm til kogepladen.

Dette apparat må ikke indbygges på både eller i køretøjer.

Før opstilling

Denne brugsanvisning gælder for flere modeller. Alt efter modellen kan der forekomme afvigelser i beskrivelserne.

Vær opmærksom på følgende oplysninger om apparatet samt retningslinjerne for ventilation og udluftning.

I dette kapitel findes oplysninger om:

- udpakning
- apparatklasserne
- apparatets dimensioner
- afstanden til tilgrænsende skabelementer
- typeskiltet

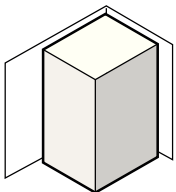
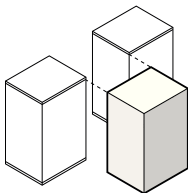
Udpakning

Kontroller apparatet, når det er pakket ud. I tilfælde af en transportskade må apparatet ikke tilsluttes.

Emballagen skal bortskaffes korrekt iht. reglerne for miljøbeskyttelse.

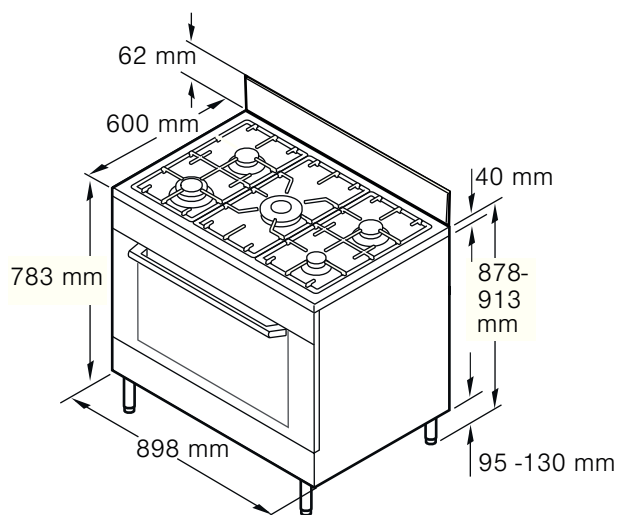
Apparatklasser

Dette apparat opfylder følgende apparatklasser:

Apparatklasse	Beskrivelse
	Klasse 1 ikke planforsænket apparat
	Klasse 2 - Underklasse 1 Apparat direkte afsluttende mellem to enheder, bestående af en enkelt enhed, kan dog også installeres, så siderne er tilgængelige

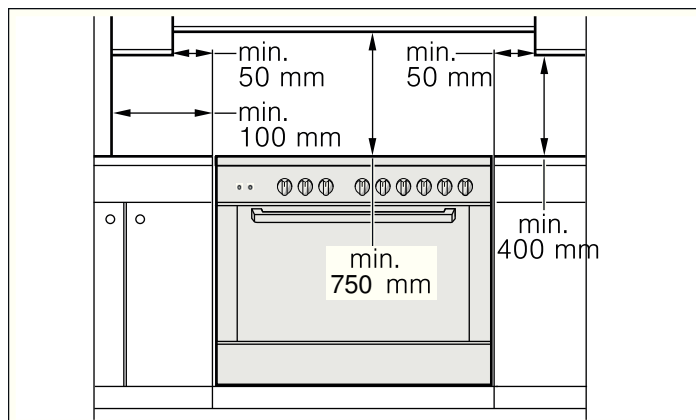
Apparatets dimensioner

Overhold de angivne mål.



Tilgrænsende skabelementer

Tilgrænsende skabelementer skal være af ikke brændbare materialer. Tilgrænsende skabsfronter skal være temperaturbestandige op til mindst 90 °C. Hvis apparatet installeres meget tæt på andre enheder, skal De overholde de angivne minimumafstande på billedet.



Typeskilt

De tekniske data for apparatet fremgår af typeskiltet.

Typeskiltet befinder sig på indersiden af klappen til opbevaringsrummet.

Indstillingsværdierne fremgår af en mærkat på apparatets emballage.

Skriv produktnummer (E-nr.), fremstillingsnummer (FD), fabriksindstillinger for gastype / gastryk og den eventuelt omstillede gastype i tabellen nedenfor. De ændringer, der

foretages på apparatet, og tilslutningstypen er afgørende for en korrekt og sikker drift af apparatet.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	
Gasart / Gastryk	
Fabriksindstilling	
Gasart / Gastryk	
Omstilling	

Retningslinjer for ventilation og udluftning

Dette apparat må kun opstilles i et tilstrækkeligt ventileret rum under hensyntagen til gældende forskrifter og ventilationsbestemmelser.

Vær opmærksom på, at den nødvendige luftmængde til forbrænding ikke må ligge under 2 m³ pr. kW effekt (se kW totaleffekt på typeskiltet).

Til apparater med en totaleffekt på 11 kW er det tilstrækkeligt, hvis opstillingsrummet har et rumindhold på mere end 20 m³ og mindst én dør ud til det fri eller ét vindue, som kan åbnes.

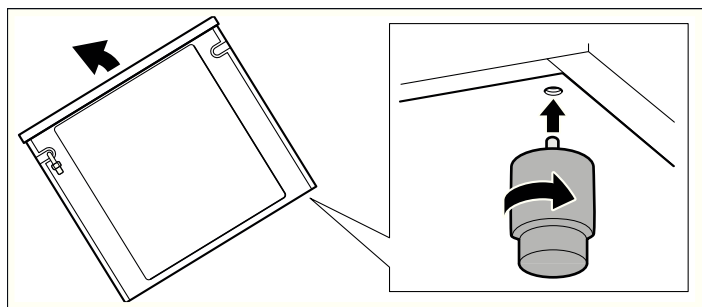
Bemærk: I nogle lande findes der afvigende krav til min. rumindhold. Kontakt kundeservice for at få yderligere information.

Installation

Dette apparat leveres altid med et sæt stillefødder og alt efter modellen med en beskyttelse mod stænk. Apparatet kan også anvendes uden beskyttelse mod stænk.

Montere stillefødder

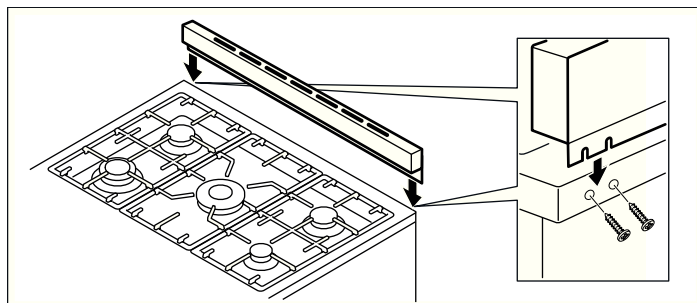
1. Fjern alle ikke fastmonterede dele, især grydeholdere og brændere.
2. Tag tilbehøret ud af ovnrummet.
3. Løft apparatet op fra gulvet i den ene side, og vip det.
4. Skru stillefødderne ind i hullerne på undersiden af apparatet. Hvis du efterfølgende er nødt til at trække apparatet, skal De skruer stillefødderne helt ind.



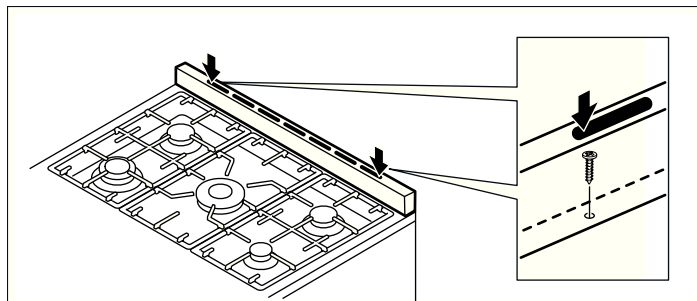
5. Foretag først den endelige nivellering af apparatet, når den elektriske tilslutning og gastilslutningen samt alle installationsarbejder er udført.

Montere beskyttelse mod stænk

1. Fjern emballagen og beskyttelsesfolien fra beskyttelsen mod stænk.
2. Løsn de 4 skruer bag på apparatet.
3. Sæt beskyttelsen mod stænk på skruerne ved hjælp af de dertil beregnede noter.



4. Sæt de 2 medfølgende skruer ind i de dertil beregnede huller i beskyttelsen mod stænk fra oven.



5. Spænd alle skruer godt.

Etilslutning

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. Apparatet skal installeres i henhold til de nyeste IEE-retningslinjer (Institution of Electrical Engineers). Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.

Kontrollér, at spændingsværdien i lysnettet stemmer overens med den angivne værdi på typeskiltet. Typeskiltet befinder sig på indersiden af klappen til opbevaringsrummet.

Kontrollér, at lysnettet er jordet korrekt, og at sikringen samt kabel- og ledningssystemet i bygningen kan klare apparatets belastning.

Det kan anbefales at dimensionere strømkredsen til apparatet til 16 A.

Når De trækker kablet, skal De være opmærksom på, at:

- kablet ikke klemmes eller mases.
- kablet f.eks. ikke kommer i kontakt med skærende eller skarpe kanter.
- kablet ikke kommer i kontakt med dele, som kan komme op på temperaturer højere end 50 °C over stuetemperatur.

Tilslutte apparatet

Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse 1 og må kun anvendes med en sikkerheds-jordforbindelse.

Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.

Apparatet må kun tilsluttes med den leverede tilslutningsledning.

Det skal sikres, at indbygningen yder berøringsbeskyttelse.

Apparatet må udelukkende tilsluttes af en autoriseret fagmand. De regionale bestemmelser for elektricitetsforsyning skal overholdes.

Tilslutningsledning med Schuko-stik

Der skal indgå en alpolet afbryder med mindst 3 mm kontaktafstand i installationen. Identificer fase- og nulledele i tilslutningsstikkontakten. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.

Tilslutning til nominel spænding 220-240 V. Tilslut nettilslutningsledningens ledere iht. farvemarkeringen: grøn-gul = beskyttelsesleder (⊕), blå = (nul) nulledele, brun = fase (yderleder).

GB, IE, NZ, IL, DK og AU

Kun fast tilslutning.

Tilslutningsledning med Schuko-stik

Apparatet kan også tilsluttes til en forskriftsmæssigt installeret sikkerhedskontakt ved hjælp af det medfølgende Schuko-stik. Denne kontakt skal være tilgængelig efter indbygningen. Hvis dette ikke er tilfældet, skal der monteres en alpolet skilleafbryder med mindst 3 mm kontaktafstand på installationssiden.

Gastilslutning

Apparatet skal tilsluttes i henhold til de gældende forskrifter. Kontrollér før installation af apparatet, om de lokale forudsætninger (gastype og -tryk) og apparatets indstillinger passer sammen. Betingelserne for apparatets indstilling fremgår af typeskiltet. Forbindelsen til gasledningerne samt tætninger skal udføres fagmæssigt korrekt i henhold til gældende standarder.

Gastilslutning på apparatet

Gastilslutningen (EN ISO 228 G1/2) befinder sig til venstre bag på apparatet. Følgende tilslutninger følger med apparatet:



Vinkel EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2 (med flad pakning)

Forudindstille brændere

Brænderne er forudindstillet til naturgas G20 (20 mbar). Der medfølger et dysesæt til flaskegas G30/31 (28-30/37 mbar).

Tilbehør

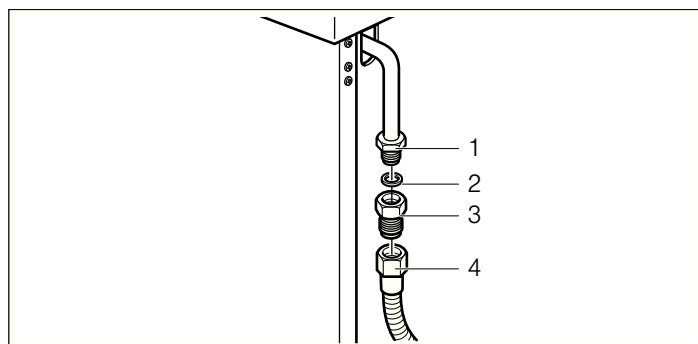
De kan købe supplerende tilbehør hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internettet.

- Bygasdyse G110 (8 mbar)
- Bygasdyse G120 (8 mbar)

Tilslutte naturgas

Anvend kun tilslutningsledninger og fleksible slanger, som opfylder de gældende forskrifter og er godkendte til dette formål.

1. Skru adapterstykket (3) og pakningen (2) sammen med gastilslutningen (1).
2. Hold adapterstykket (3) fast med en nøgle, og skru tilslutningsdelen på en fast tilslutningsledning (4) eller en fleksibel gastilslutningsslange.



Anvend kun godkendte tætningsmidler til tætning af gevindet.

Tilslutte flaskegas

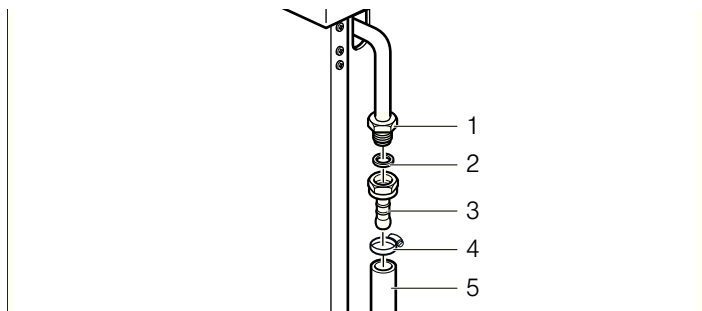
Hvis du slutter apparatet til flaskegas, skal De altid installere en passende gastrykregulator. Se apparatets samlede gasforbrug på typeskiltet, og vælg på den måde den passende gastrykregulator.

Anvend kun tilslutningsledninger og fleksible slanger, som opfylder de gældende forskrifter og er godkendte til dette formål.

1. Skru den riflede rørnippel (3) og pakningen (2) sammen med gastilslutningen (1).

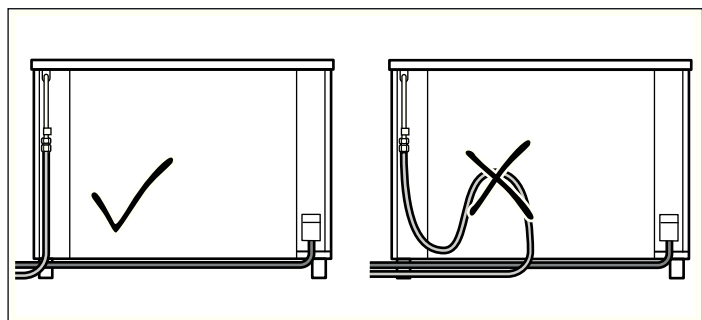
2. Sæt en fleksibel gastilslutningsslange (5) på den riflede rørnippel (3).

3. Spænd rørspændebåndet (4).



Anvend kun godkendte tætningsmidler til tætning af gevindet.

Fleksible slanger



Hvis De anvender fleksible slanger, skal De være opmærksom på, at:

- slangerne ikke bliver klempt eller mast.
- slangerne ikke udsættes for træk- eller drejekræfter.
- slangerne f.eks. ikke kommer i kontakt med skærekanten, skarpe kanter.
- slangerne ikke kommer i kontakt med dele, som kan komme op på temperaturer højere end 70 °C over stuetemperatur.

Sørg for, at slangernes fulde længde er tilgængelig i forbindelse med kontrol.

Installere sikkerhedsventil

Det er foreskrevet at installere en sikkerhedsventil til at åbne og lukke for gastilførslen. Monter sikkerhedsventilen mellem gastilførselsledningen til det pågældende rum og apparatet. Sørg for, at der er uhindret adgang til denne ventil.

Kontrollere tæthed

Kontrollér efter tilslutning af gasledningen tætheden af forbindelserne ved hjælp af sæbevand.

Ibrugtagning

Tag apparatet i brug i overensstemmelse med brugsanvisningen. Tænd alle brændere, og kontrollér flammernes stabilitet ved høj og lav indstilling.

Omstilling af gastype

Hvis apparatet ikke allerede er indstillet til den eksisterende gastype, skal apparatet omstilles. Også omstillingen til en anden gastype skal foretages af en autoriseret fagmand og under hensyntagen til gældende regler. Den gastype og det gstryk, der blev forudindstillet på fabrikken, fremgår af typeskiltet.

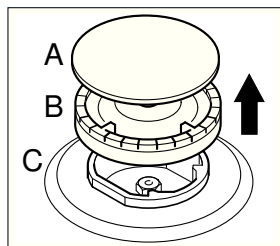
Typeskiltet befinder sig på indersiden af klappen til opbevaringsrummet.

For at omstille gastypen skal dyserne udskiftes, og dysen for lav varme samt primærluften skal til dels indstilles.

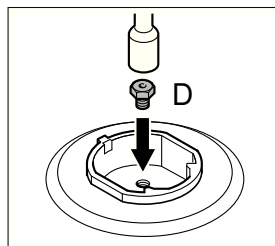
Kogezonebrændere

Udskiftning af dyser

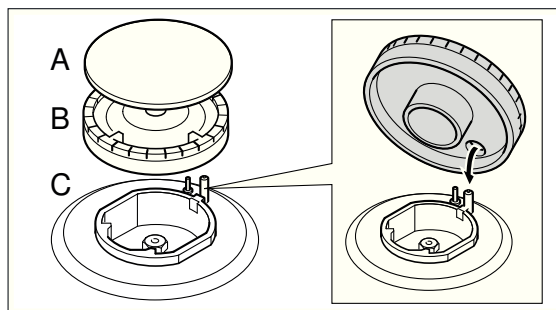
1. Afbryd apparatet fra lysnettet.
2. Tag grydeholderne af.
3. Fjern brænderdækslerne (A) og brænderhovederne (B) fra kogezonen (C).



4. Tag dysen (D) ud, og udskift denne med en dyse, der er egnet til den nye gastype (se afsnittet "Generel dysetabel").



5. Udskift gasetiketten med den nye gasetikette, som fulgte med dysesættet.
6. Sæt brænderhovedet (B) på plads på hver kogezone (C).
7. Sørg for at placere brænderdækslet (A) nøjagtigt oven på brænderhovedet (B).

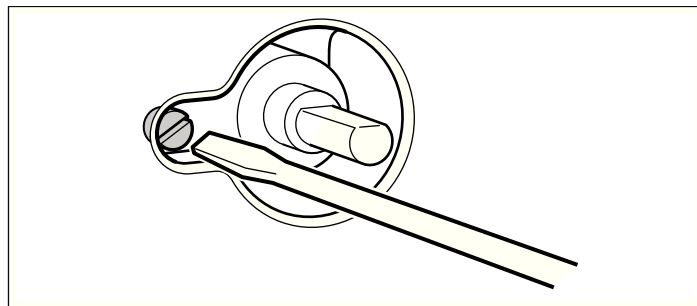


8. Læg grydeholderne på igen.

Indstilling af minimumgastilførsel

1. Tænd gasbrænderen.
2. Drej betjeningsknappen for gasbrænderen hen imod den lille flamme.
3. Træk betjeningsknappen for gasbrænderen af.

4. Indstil den skjulte indstillingsskrue, indtil der brænder en korrekt, stabil flamme.
 Løsn indstillingsskruen for at forøge gastilførslen, eller spænd den for at nedsætte gastilførslen.
 Kontrollér, at flammen ikke går ud, hvis der skiftes hurtigt mellem maksimal og minimal gastilførsel.
 Indstillingen er korrekt, når størrelsen af den lille flamme er ca. 3 til 4 mm.



5. Sæt betjeningsknappen for gasbrænderen på igen.

Generel dysetabel

Gastype	mbar	kPa	Dyse		Brændertype	Effekt (W)	Effekt min. (W)	Forbrug maks.		
			Nummer	Bypass				G20	G30	G31
Naturgas - NG G20	20	2.0	115 (Y)	Spalte	Kraftig brænder	3000	800	283 l/h		
			97 (Z)	Spalte	Normal brænder	1800	500	167 l/h		
			72 (X)	Spalte	Sparebrænder	1000	400	97 l/h		
			135 (S)	Spalte	Wok-brænder	3900	1600	359 l/h		
Flaskegas - LPG Butan G30/G31	28 - 30/37	2.8 - 3.0/3.7	85	0,45	Kraftig brænder	3000	800		218 g/h	214 g/h
			65	0,33	Normal brænder	1800	500		131 g/h	129 g/h
			50	0,30	Sparebrænder	1000	400		73 g/h	71 g/h
			100	0,63	Wok-brænder	3900	1600		284 g/h	278 g/h

Generel dysetabel til bygas

Dyserne til bygas medfølger ikke. De kan bestille dyserne hos kundeservice.

Gastype	mbar	kPa	Dyse		Brændertype	Effekt (W)	Effekt min. (W)	Forbrug maks.	
			Nummer	Bypass				G110	G120
Bygas G110	8	0.8	260	Spalte	Kraftig brænder	3000	800	648 l/h	
			185	Spalte	Normal brænder	1750	500	384 l/h	
			145	Spalte	Sparebrænder	1000	400	219 l/h	
			340	Spalte	Wok-brænder	3700	1400	833 l/h	
Bygas G120	8	0.8	240	Spalte	Kraftig brænder	3000	800		582 l/h
			175	Spalte	Normal brænder	1800	500		354 l/h
			135	Spalte	Sparebrænder	1000	400		201 l/h
			315	Spalte	Wok-brænder	3900	1400		764 l/h

Nominelt driftstryk

Apparatets nominelle driftstryk er:

- til naturgas - NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa;
- til flaskegas - LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa;
- til flaskegas - LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

Nominelt driftstryk for bygas

Apparatets nominelle driftstryk er:

- for bygas (G110) 8 mbar / 0,8 kPa;
- for bygas (G120) 8 mbar / 0,8 kPa;

Deres apparat skal anvendes med disse trykværdier. Alle informationer på typeskiltet vedrører disse trykværdier. Producenten påtager sig ikke noget ansvar for betjenbarhed, apparatets ydelse eller andre risici, hvis apparatet er blevet anvendt med andre trykværdier end de foreskrevne.

Bemærk: Anvend af hensyn til sikkerheden en gastrykregulator ved drift med flaskegas. Tilslutning og vedligeholdelse af trykregulatoren skal foretages af en autoriseret fagmand.

Placere og justere

Placere apparatet

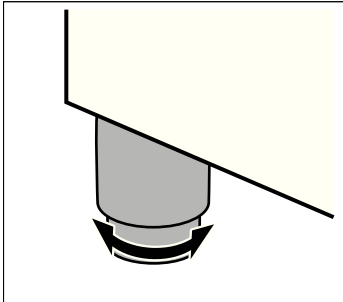
Ved opstilling af apparatet på det endelige opstillingssted er det vigtigt, at der er tilstrækkelig plads til, at det kan trækkes frem i forbindelse med rengørings- og vedligeholdelsesarbejde.

Underlaget skal være hårdt og stabilt. Væggen lige bag ved apparatet skal være af ikke-brændbart materiale, f.eks. fliser.

Hvis De under placeringen af apparatet er nødt til at trække i apparatet, skal De sørge for, at stillefødderne er skruet helt ind.

Placering af apparatet

Juster apparatet efter gennemførelse af alle arbejder. Drej til dette formål på stillefødderne.



KÄYTTÖOHJE	90	ASENNUSOHJE	101
Tärkeitä turvaohjeita	90	Turvallisuusohjeet.....	101
Vahinkojen syyt	92	Ennen asennusta	101
Uusi laitteesi	93	Pakkauksen purkaminen.....	101
Ohjauspaneeli.....	93	Laiteluokat.....	101
Keittotaso.....	94	Laitteen mitat	101
Uuni	94	Viereiset kalusteet	101
Varusteet.....	94	Tyypikilpi.....	102
Monitoimikello	95	Ilmanvaihtoa koskevat määräykset.....	102
Säilytyslaatikko	95	Asennus	102
Ennen ensimmäistä käyttöä	95	Säätojalkojen asentaminen.....	102
Kellonajan asetus.....	95	Roiskesuojan asentaminen.....	102
Uunin kuumentaminen	95	Sähköliitäntä.....	102
Poltinkansien ja poltinkruunujen puhdistaminen.....	95	Laitteen liittäminen.....	103
Varusteiden puhdistus	96	Kaasuliitäntä.....	103
Näin käytät keittotasoa	96	Kaasuliitäntä laitteessa	103
Kaasukeittoalueiden käyttö	96	Polttimien ennakkoasetus	103
Näin käytät uunia.....	96	Varusteet	103
Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä.....	96	Maakaasun liittäminen	103
Näin käytät monitoimikelloa.....	97	Nestekaasun liittäminen	103
Säätojen muuttaminen	97	Joustavat letkut	104
Asetusten poistaminen	97	Turvaventtiilin asentaminen.....	104
Äänimerkki säätäminen	97	Tiiviyn tarkastus	104
Monitoimikellon säätäminen	97	Käyttöönotto.....	104
Hälyttimen asettaminen	97	Kaasutyypin vaihtaminen.....	104
Aikakytkeä automatiikan asettaminen	97	Keittoaluepoltin.....	104
Hoito ja puhdistus	97	Yleinen suutintaulukko	105
Puhdistusaine	98	Yleinen suutintaulukko kaupunkikaasua varten.....	105
Katalyyttinen uunitilan verhous.....	98	Sijoittaminen ja suoristaminen	105
Laitteen luukun irrotus ja asennus.....	98	Laitteen sijoittaminen.....	105
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle.....	99	Laitteen suoristaminen.....	105
Uunilampun vaihto.....	99		
Huoltopalvelu	100		
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	100		
Energiansäästö uunia käytettäessä.....	100		
Energiansäästö keittotasoa käytettäessä.....	100		
Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	100		

KÄYTTÖOHJE

Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittännästä johtuvia vaurioita. Jos haluat vaihdattaa laitteen toiseen kaasutyyppiin, ota yhteys huoltopalveluun.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen, älä käytä sitä koskaan lämmityslaitteena. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohtojen läheltä.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan. *Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.*

Liitä turvaventtiili kaasun tulojohtoon, jos laite on pidemmän aikaa pois käytöstä.

TOIMENPITEET, JOS HUONEESSA HAISEE KAASU!

Ulos virtaava kaasu voi aiheuttaa räjähdyksen.

Jos haistat kaasun hajua tai huomaat kaasuasennuksessa häiriöitä:

- Sulje heti kaasun tulo tai kaasupullon venttiili.
- Sammuta heti avotuli ja savukkeet.
- Älä käytä enää valo- tai laitekatkaisimia, älä vedä pistokkeita pois pistorasioista. Älä käytä puhelinta tai matkapuhelinta.
- Avaa ikkuna ja tuuleta huone hyvin.
- Soita huoltopalveluun tai kaasuyhtiöön.

Tukehtumisvaara!

Huoneeseen muodostuu kaasukeittolaitetta käytettäessä lämpöä, kosteutta ja palamistuotteita. Varmista, että huoneessa on hyvä tuuletus. Pidä luonnolliset tuuletusaukot avoimina tai hanki mekaaninen tuuletin (esimerkiksi liesituuletin). Laitetta intensiivisesti ja pitkään käytettäessä saatetaan tarvita lisätuuletusta, esimerkiksi ikkunan avaaminen, tai tehokasta tuuletusta,

esimerkiksi mekaanisen tuulettimen tehon nosto.

Palovaara!

- Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.
- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Sulje kaasun tulo.
- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä. Älä säilytä tai käytä palavia aineita (esim. spraypulloja, puhdistusaineita) laitteen alla tai sen välittömässä läheisyydessä. Älä laita palavia esineitä laitteen päälle tai sen sisään.
- Kaasukeittoalueet, joilla ei ole astiaa, muodostavat käytössä erittäin korkean kuumuuden. Laite ja sen yläpuolelle asennettu liesituuletin voivat vaurioitua tai syttyä palamaan. Liesituulettimen suodattimessa olevat rasvajäämät voivat syttyä palamaan. Käytä kaasukeittoaluetta vain siten, että keittoastia on keittoalueella.
- Laitteen takasivu kuumenee hyvin kuumaksi. Seurauksena voi olla liitäntäjohtojen vaurioituminen. Sähkö- ja kaasujohdot eivät saa päästä kosketuksiin laitteen takasivun kanssa.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.
- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti keittotason kehys kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Tyhjä keittoastia kuumenee päälle kytketyllä kaasukeittoalueella erittäin kuumaksi. Älä kuumenna tyhjää keittoastiaa.

Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita sähkö- ja kaasujohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä, sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.
- Laitteen häiriöt tai vauriot ovat vaarallisia. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Sulje kaasun tulo. Soita huoltopalveluun.
- Väärin sijoitetut kattilat ja vaurioituneet tai väärin sijoitetut kattilat voivat aiheuttaa vakavia vammoja. Noudata keittoastioita koskevia ohjeita.

- Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta. Laite pitää kiinnittää tukevasti jalustaan.

Sähköiskun vaara!

- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Unilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

Vahinkojen syyt

Keittotaso

Huomio!

- Käytä keittoalueita vain siten, että keittoalueella on astia. Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai pannuja. Kattilan pohja vaurioituu.
- Poista yli kiehunut ruoka heti. Käytä runsaasti nestettä sisältäviin ruokiin korkeita kattiloita. Silloin mitään ei pääse kiehumään yli.
- Älä käytä paistovuokia, jotka pitää kuumentaa kahden polttimon avulla. Seurauksena on ylikuumeneminen. Laite voi vaurioitua.
- Kaasukeittoalueella keitetäessä vapautuu lisää lämpöä ja kosteutta. Viereiset kalusteet vaurioituvat ajan mittaan. Kytke tavallista pidemmän keittoajan yhteydessä liesituuletin päälle tai tuuleta huone.
- Noudata erikoisastioiden käytössä valmistajan ohjeita. Alufolio ja muoviasiastiat sulavat kuumilla keittoalueilla.
- Laita kattila tai pannu keittoalueen keskelle. Silloin polttimen liekin lämpö siirtyy optimaalisesti kattilan ja pannun pohjaan. Kahvat tai korvat eivät vaurioitu, ja säästät energiaa.
- Varmista, että kaasupolttimet ovat puhtaat ja kuivat. Polttinkruunun ja polttinkannen pitää olla täsmällisesti paikoillaan.

Uuni

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä laita astiaa uunitilan pohjalle. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämenu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

- Jäähdyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen uunin tiiviste: jos uunin tiiviste on hyvin likainen, uuninluukku ei mene käytössä enää kunnolla kiinni. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.
- Uuninluukku istuimena: älä nojaa tai istuudu avoimen uuninluukun päälle. Älä riipu uuninluukusta.
- Laitteen kuljetus: älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.
- Painava varuste: älä vedä painavasti kuormattua varustetta liian pitkälle ulos ilman, että kannattelet varustetta. Painava

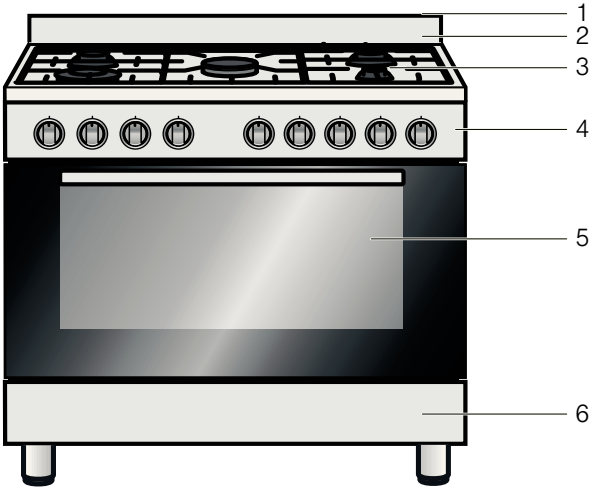
varuste kallistuu ulos vedettäessä. Uunitilassa oleviin kannakkeisiin kohdistuu tällöin paine, joka voi vaurioittaa emalia. Kannattele ulos vedettyä varustetta nostamalla sitä hiukan kädellä. Huomio! Käytä aina patalappua, kun varuste on kuuma.

■ Grillaus: älä laita leivinpeltiä tai uunipannua grillattaessa korkeammalle kuin tasolle 3. Varuste muuttuu muotoaan kovassa kuumuudessa ja vaurioittaa emalia, kun otat sen pois uunista. Grillaa korkeudella 4 ja 5 vain suoraan ritiilällä.

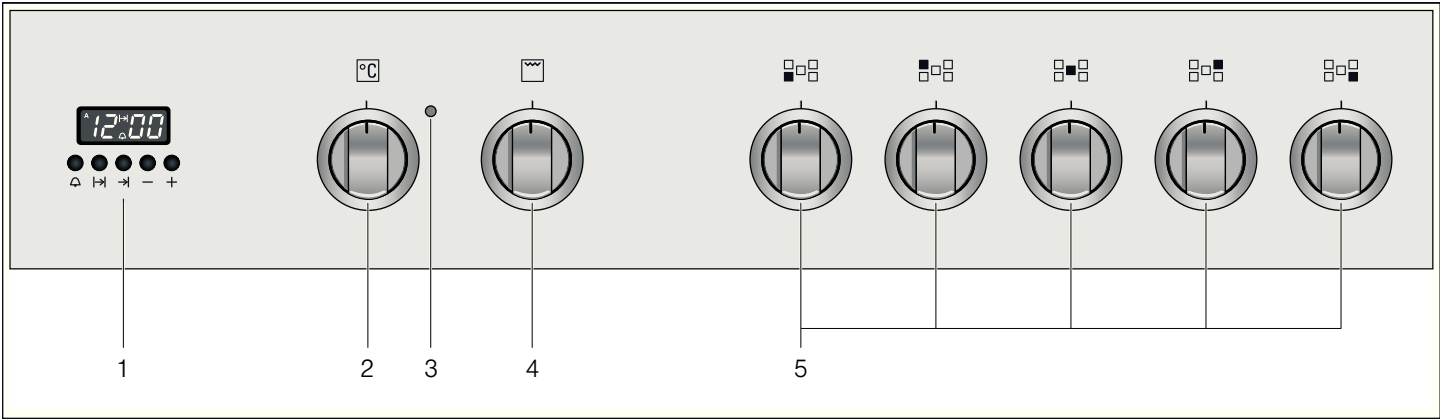
Uusi laitteesi

Tässä tutustut uuteen laitteeseesi. Saat tietoa ohjauspaneelist ja keittotasosta sekä uunista, uunitoiminnoista ja varusteista. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Selostus	
1	Höyrynpisto
2	Roiskesuoja
3	Keittotaso
4	Ohjauspaneeli
5	Uuni
6	Säilytyslaatikko

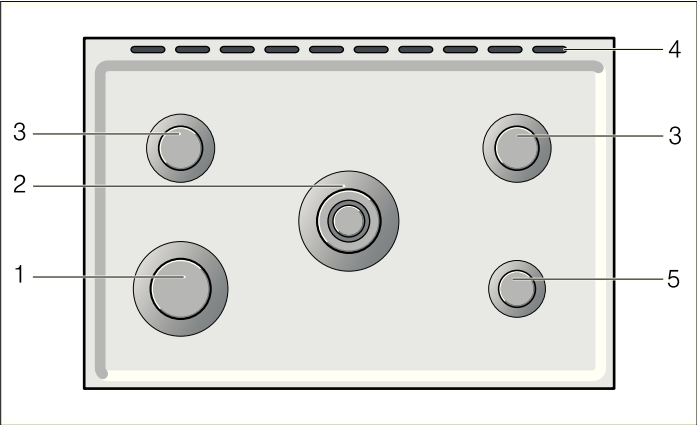


Ohjauspaneeli



Selostus	
1	Monitoimikello
2	Uunin lämpötilan valitsin
3	Uunin merkkivalo
4	Uunitoimintojen valitsin
5	Kaasukeittoalueiden valitsimet

Keittotaso



Selostus

1	Tehopoltin (3,0 kW)
2	Wokkipoltin (3,9 kW)
3	Normaali poltin (1,8 kW)
4	Höyrynpisto
5	Säästöpolttin (1,0 kW)

Kaasupoltintyyppit

Kaasupoltin	Kattilan/pannun halkaisija
Säästöpolttin	12 - 14 cm
Normaali poltin	16 - 24 cm
Tehopoltin	18 - 26 cm
Wokkipoltin	18 - 26 cm

Keittoalueiden valitsimet

Näillä valitsimilla säädät keittoalueen kaasupolttimien lämmitystehon.

Valitsimien yläpuolella olevat symbolit näyttävät, mihin kaasupolttimeen valitsin kuuluu.

Asetus	Merkitys
●	Pois
🔥	Suuri liekki, suurin teho
🔥	Säästöliekki, pienin teho

Varusteet

Varusteet	Kuvaus
	Espressokannatin Kannatin espressopannua varten; asetetaan säästöpolttimen päälle.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.

Lisävarusteet	Kuvaus
	Wokkikannatin Kannatin wokkipannulle wokkipolttimen päälle asetettavaksi. Wokkikannatinta käytettäessä voidaan käyttää halkaisijaltaan suurempia kuin 26 cm:n keittoastioita (wokkipannut, paistinpannut, kattilat, kupera pohjaiset astiat, jne.). Tilausnumero: 741706

Höyrynpisto

⚠️ Palovamman vaara!

Keittotasossa olevasta höyrynpistoaukosta poistuu uunista kuumaa ilmaa. Älä kosketa höyrynpistoaukkoa.

Ota huomioon, että kannella varustetuissa laitteissa uunin polttimet saa kytkeä päälle vain siten, että kansi on auki.

Uuni

Käyttääksesi uunia tarvitset kahta valitsinta. Toimintovalitsinta ja lämpötilanvalitsinta.

Uunin valitsimet

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

Symboli	Merkitys
🔥	Ylä-/alalämpö
🔥	Alalämpö
🔥	Grilli
🔥	Suuripintagrilli
🔥	Kiertoilmagrilli
🔥	Ylä-/alalämpö & kiertoilma
🔥	Kiertoilma
🔥	Sulatusteho

Lämpötilanvalitsin

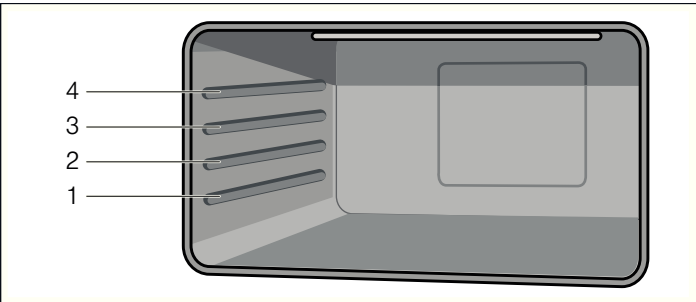
Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan.

Asetus	Merkitys
●	Pois
50 - 260	Lämpötila-alue °C

Säätöjen 260 ja 0 välillä on vaste. Älä kierrä valitsinta sen yli.

Varusteet

Varusteet voidaan asettaa uuniin neljään eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteeseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia. Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uunitilaan.



Voit vetää varusteesta kaksi kolmasosaa ulos ilman, että se kallistuu. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.

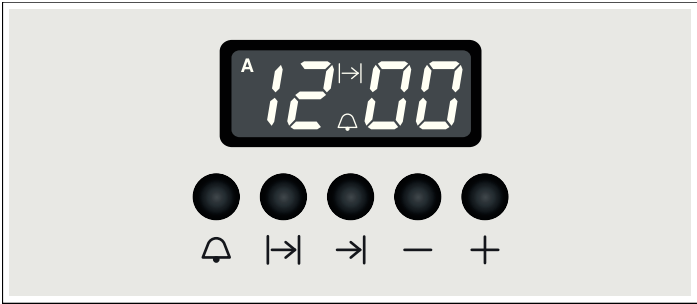
Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Jäähdyessään varuste palaa alkuperäiseen muotoonsa, eikä tämä vaikuta varusteen toimintaan.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Varusteet	Kuvaus
	Leivin- ja paistoritilä Astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillipaloille, pakasteruuille.
	Emaloitu leivinpelti Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruuille ja suurille paisteille. Voidaan käyttää ritilän tai grillivartaan alla myös rasvankeräysastianä.

Monitoimikello

Voit ohjata uunia monitoimikellon avulla. Voit esimerkiksi valita ennalta ajankohdan, jolloin haluat uunin kytkeytyvän päälle tai aikakytkeä automatiikan lopettavan paistamisen tai kypsennyksen. Monitoimikelloa voidaan käyttää myös hälyttimenä.



Toimintovalitsimet

Toiminto valitaan painamalla kyseistä toimintovalitsinta. Toiminta-aika ja aika asetetaan valitsimilla + ja -. Asetetut arvot näkyvät näyttöruudussa.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa uunissa tai keittotasolla. Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

Poista laitteen pakkaus ja hävitä se asianmukaisesti.

Kellonajan asetus

1. Paina samanaikaisesti toimintovalitsimia I->I ja ->I.
2. Aseta tämänhetkinen toiminta-aika toimintovalitsimilla + ja -. Kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

Uunitilan esipuhdistus

Poista varusteet uunitilasta. Poista kaikki pakkausmateriaali (esim. styroksin palat) uunitilasta. Eräät osat on peitetty foliolla naarmuuntumisen estämiseksi. Poista tämä folio.

1. Puhdista laitteen ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla.
2. Jos kannatinristikot ovat jo paikoillaan, ota ne pois. Katso sitä varten ohjeet luvusta "Kannatinristikoiden irrottaminen ja kiinnittäminen".
3. Puhdista uunitila lämpimällä astianpesuaineella.

Uunin kuumentaminen

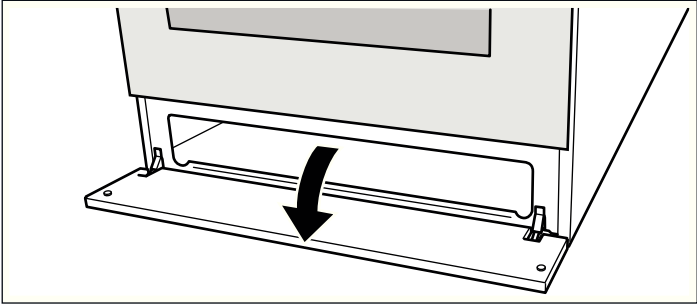
Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

1. Kierrä toimintovalitsin uunitoiminnon Ylä-/alalämpö kohdalle.

Symboli	Merkitys	Käyttö
	Hälytys	Toiminta-ajan asetus
	Toiminta-ajan päättyminen	Automaattisen poiskytkeytymisen ajankohdan asetus
	Toiminta-aika	Toiminta-ajan asetus automaattiselle poiskytkeytymiselle
-	Miinus	Toiminta-ajan tai ajan laskeminen
+	Plus	Toiminta-ajan tai ajan nostaminen

Säilytyslaatikko

Avaa säilytyslaatikko kääntämällä etulevy alaspäin.



Tässä laatikossa voit säilyttää keittotasoa tai uunin varusteita.

⚠ Palovaara!

Älä säilytä palavia esineitä säilytyslaatikossa.

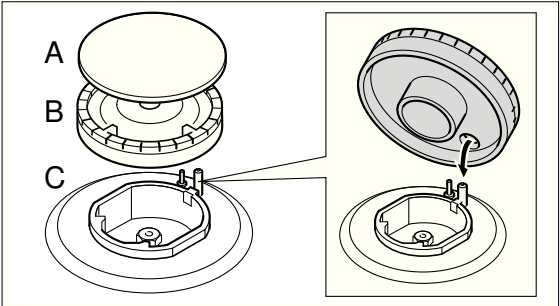
2. Kierrä lämpötilanvalitsin maksimilämpötilan kohdalle.
3. Kytke uuni 40 minuutin kuluttua pois päältä.

Uunitilan puhdistus käytön jälkeen

Puhdista uunitila kuumalla astianpesuaineliuoksella. Asenna kannatinristikot.

Poltinkansien ja poltinkruunujen puhdistaminen

Toimi seuraavasti:



1. Puhdista poltinkannet (B) ja poltinkruunut (A) vedellä ja astianpesuaineella.
2. Kuivaa osat huolellisesti.
3. Aseta kukin poltinkruunu (B) keittoalueelle (C).
4. Aseta poltinkansi (A) täsmällisesti poltinkruunun päälle (B).

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti lämpimällä astianpesuaineliuksella ja astianpesuliinalla.

Näin käytät keittotasoa

Ota huomioon, että kannella varustetuissa laitteissa keittoalueet saa kytkeä päälle vain siten, että kansi on auki.

Kaasukeittoalueiden käyttö

Varmista, että poltinkansi on aina tarkasti poltinkruunun päällä. Poltinkruunun reikien pitää olla auki. Kaikkien osien pitää olla kuivia.

Varmista, että ilmastointilaite, tuuletin tai vastaava ei aiheuta suoraa ilmavirtaa keittoalueelle.

Kaasupolttimen kytkeminen päälle

1. Paina haluamasi keittoalueen valitsinta ja kierrä se asentoon .
Kaasupoltin syttyy.
2. Pidä valitsin painettuna muutaman sekunnin ajan, kunnes liekki palaa vakaasti.
3. Aseta haluamasi teho.

Asetus	Merkitys
	Säästöliekki, pienin teho
	Suuri liekki, suurin teho

Asentojen ja välillä liekki ei ole vakaa. Valitse sen tähden aina kohtien ja välinen asento.

Kaasupolttimen kytkeminen pois päältä

Kierrä haluamasi keittoalueen valitsin asentoon .

Jos liekki sammuu uudelleen

Kytke toimintovalitsin pois päältä. Odota minuutin ajan ja toista kohdat 1-3.

Palovaara!

Jos liekki sammuu, kaasua virtaa ulos. Älä jätä kaasupoltinta käytön aikana ilman valvontaa. Varmista, että ruoat eivät kiehu yli ja että keittämisen aikana ei ole vetoa.

Jos kaasupoltinta ei saa sytytettyä

Sähkökatkoksen sattuessa tai jos sytyttimet ovat kosteat, voit sytyttää kaasupolttimet tupakansytyttimellä tai tulitikulla.

Näin käytät uunia

Voit tehdä uuniisi erilaisia asetuksia. Voit ohjata uunia monitoimikellon avulla.

Käyttötavat

Käyttötapa	Käyttö
Ylä-/alalämpö	Sokerikakuille vuossa, paistoksille, vähärasvaisille naudan-, vasikan- ja riistapaisteille.
Alalämpö	Vesihauteessa valmistamiseen, kuten katalonialainen paahtovanukas Creme catalan, tai umpioimiseen. Myös jälki-paistamiseen, jos pohja ei ole täysin kypsä
Grilli	Yksittäisille annoksille tai pienille mää-rille pihvejä, makkaroita, kalaa tai paahtoleipää.
Suuripintagrilli	Useammille pihveille, makkaroille, kalalle ja paahtoleivälle.
Kiertoilmagrilli	Linnuille ja suuremmille lihanpaloille.
Ylä-/alalämpö & kiertoilma	Kakuille hyvin mehukkaalla täytteellä.
Kiertoilma	Kakuille, pizzalle ja leivonnaisille kah-della tasolla, paistamiseen ja kuivatuk-seen.
Sulatusteho	Lihan, linnun, kalan ja leivonnaisten sulatukseen.

Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä

Uunin kytkeminen päälle

Pidä laitteen luukku aina suljettuna käytön aikana.

1. Kierrä toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
2. Kierrä lämpötilanvalitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Uuni kytkeytyy päälle.

Merkkivalo palaa, kun uuni kuumenee. Se sammuu kuumennustaukojen ajaksi.

Uunin kytkeminen pois päältä

1. Kierrä toimintovalitsin asentoon .
 2. Kierrä lämpötilanvalitsin asentoon .
- Uuni kytkeytyy pois päältä.

Näin käytät monitoimikelloa

Voit käyttää monitoimikelloa yhdellä kädellä. Kun olet painanut kyseistä toimintonäppäintä, aseta aika tai toiminta-aika valitsimilla + ja -. Asetettu aika otetaan käyttöön.

Voit muuttaa asetuksiasi myös käytön aikana tai poistaa ne, jolloin toiminto keskeytyy.

Säätöjen muuttaminen

1. Paina kyseistä toimintovalitsinta.
Kyseinen symboli palaa.
2. Muuta asetustasi valitsimilla + ja -.

Asetusten poistaminen

1. Paina kyseistä toimintovalitsinta.
Kyseinen symboli palaa.
2. Paina valitsinta -, kunnes näyttöruutuun ilmestyy 0:00.
3. Jos aikakytkeä automaattisesti oli käytössä: kytke uuni pois päältä.

Äänimerkki säätäminen

Voit valita kolmenäänimerkin väliltä, jos mikään ohjelma ei ole juuri käynnissä.

Paina valitsinta - useita kertoja, haluamaasi äänimerkkiin asti.

Äänimerkki otetaan käyttöön.

Monitoimikellon säätäminen

Kun laite on liitetty sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näyttössä vilkkuu symboli ja kolme nollaa.

Kellonajan asetus

Voit asettaa kellonajan vain, kun mikään muu toiminto ei ole käytössä.

1. Paina samanaikaisesti toimintovalitsimia I→I ja →I.
2. Aseta tämänhetkinen toiminta-aika toimintovalitsimilla + ja -.

Hälyttimen asettaminen

Hälytin on taaksepäin käyvä kello, joka antaa äänimerkin, kun asetettu toiminta-aika on kulunut loppuun. Hälytin ei vaikuta uunin toimintaan.

Toiminta-ajan asetus

1. Paina valitsinta Δ.
2. Aseta toiminta-aika toimintovalitsimilla + ja -.
Näytössä näkyy symboli Δ.
3. Jäljellä olevan toiminta-ajan saat näyttöön painamalla valitsinta Δ.

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin.

Aikakytkeä automaattisesti asettaminen

Monitoimikellon avulla voit kytkeä uunin automaattisesti pois päältä tai päälle ja pois päältä.

Kytkeytyminen automaattisesti pois päältä

Toiminta-ajan asetus

1. Kierrä toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
2. Kierrä lämpötilanvalitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
Uuni kytkeytyy päälle.
3. Paina toimintovalitsinta I→I.
4. Aseta toiminta-aika valitsimilla + ja -.
Uuni käynnistyy ja näyttöruutuun ilmestyy symboli **A** ja tämänhetkinen kellonaika.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin ja näyttöruutuun ilmestyy symboli I→I ja tämänhetkinen kellonaika.

Uuni kytkeytyy pois päältä.

Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla toimintovalitsinta.

Kytkeminen automaattisesti päälle ja pois päältä

Kypsentaminen ja paistaminen alkaa asetetuksi aikaa valitsemallasi, myöhemmällä hetkellä.

Toiminta-ajan asetus

1. Kierrä toimintovalitsin haluamasi uunitoiminnon kohdalle.
2. Kierrä lämpötilanvalitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.
Uuni kytkeytyy päälle.
3. Paina toimintovalitsinta I→I.
4. Aseta toiminta-aika valitsimilla + ja -.
Uuni käynnistyy ja näyttöruutuun ilmestyy symboli **A** ja tämänhetkinen kellonaika.

Toiminta-ajan päättymisen asettaminen

1. Paina valitsinta →I.
Näyttöruudussa näkyy tämänhetkisen kellonajan ja toiminta-ajan summa.
2. Pidä valitsin →I painettuna ja muuta toiminta-ajan päättymistä valitsimilla + ja -.
Uuni kytkeytyy pois päältä ja käynnistyy myöhemmin automaattisesti. Näyttöruutuun ilmestyy symboli **A** ja tämänhetkinen kellonaika.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin ja näyttöruutuun ilmestyy symboli I→I ja tämänhetkinen kellonaika.

Uuni kytkeytyy pois päältä.

Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla toimintovalitsinta.

Hoito ja puhdistus

Uunisi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat uunia huolellisesti. Seuraavassa saat ohjeet uunisi oikeasta hoidosta ja puhdistuksesta.

Huomautuksia

- Laitteen etupuoella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.

- Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

⚠ Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

⚠ Palovamman vaara!

Laitte kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vaurioidu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita.

Älä käytä

keittotasoon

- laimentamatonta käsitiskiä tai astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausaineita, naarmuttavia sienä
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahranoistoainetta
- painepesuria tai höyrysuihkua.

Älä käytä

uuniin

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Laiteen ulkopuoli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Alumiini ja muovi	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla.
Kaasukeittotasoa ja kattilankannatin	Kuuma astianpesuaineliuos. Käytä vain vähän vettä; vettä ei saa päästä polttimen alaosien kautta laitteen sisään. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. Voit irrottaa kattilankannattimen. Älä puhdista kattilankannattimia astianpesukoneessa.

Alue	Puhdistusaine
Keittoalueen kaasupolttimet	Poista poltinkruunut ja kannet, puhdista astianpesuaineliuksella. Kaasun ulostuloreikien pitää olla aina auki. Kipinäsytyttimet: pieni pehmeä harja. Kaasupolttimet toimivat vain, kun kipinäsytyttimet ovat puhtaat. Kuivaa kaikki osat huolellisesti. Varmista paikalleen asettaessasi, että ne ovat kunnolla paikoillaan. Polttimien kannet ovat mustaksi emaloidut. Väri muuttuu ajan mittaan. Tämä ei vaikuta toimintaan. Älä puhdista poltinkansia astianpesukoneessa.
Emalipinnat (sileä pinta)	Helpottaaksesi puhdistusta voit kytkeä uunilampun päälle ja ottaa tarvittaessa laitteen luukun pois paikaltaan. Puhdista yleisesti saatavilla olevalla astianpesuaineliuksella tai etikkavedellä ja pehmeällä, kostealla liinalla tai ikkunaliinalla; kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Jos likaantuminen on runsasta, suosittelemme uuninpuhdistusgeeliä. Se voidaan levittää täsmällisesti juuri tarvittavaan kohtaan. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.
Itsepuhdistuvat pinnat (karkea pinta)	Noudata ohjeita luvussa: Itsepuhdistuvat pinnat
Luukun lasit	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Uunilampun lasisuojuus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Katalyyttinen uunitilan verho

Katalyyttiset uunitilan verhoukset on pinnoitettu itsepuhdistuvalla emalilla.

Pinnat puhdistuvat itsestään, kun uuni on käytössä. Suuret roiskeet häviävät vasta uunin useamman käyttökerran jälkeen.

Itsepuhdistuvat pinnat

Sivuseinät on pinnoitettu katalyyttisesti. Älä puhdista näitä pintoja koskaan uuninpuhdistusaineella. Emalin kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Laitteen luukun irrotus ja asennus

Voit helpottaa puhdistamista ottamalla laitteen luukun pois paikaltaan.

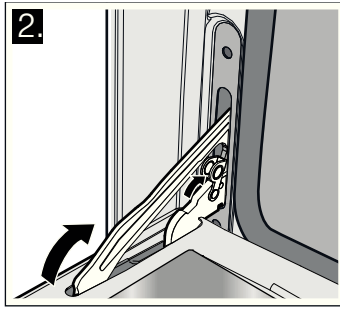
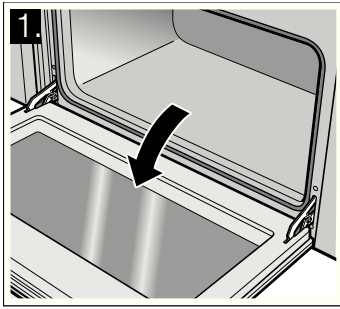
Laitteen luukun irrotus

⚠ Loukkaantumisvaara!

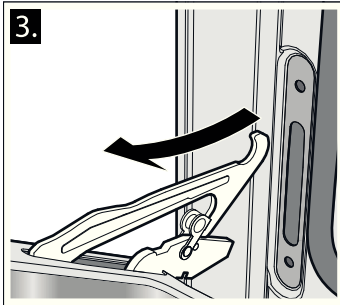
Kun saranoiden lukitus on avattu, ne napsahtavat kovalla voimalla kiinni. Varmista, että lukitsinvivut on käännetty kokonaan ylös, kun otat uuninluukun pois paikaltaan.

1. Avaa uuninluukku kokonaan.

2. Käännä vasemmalla ja oikealla olevat molemmat lukitsinvivut ylös. Varmista, että et sulje uuninluukkuja, kun lukitsinvivut on käännetty ylös. Saranat voivat vääntyä ja seurauksena voi olla emalivaurioita.

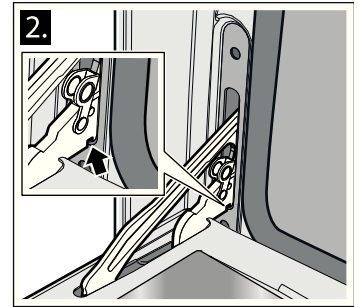
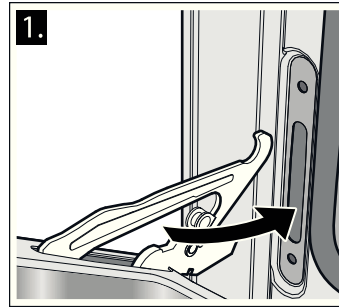


3. Käännä uuninluukku viistoon asentoon. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä vähän ja vedä se pois paikaltaan.



Laitteen luukun asennus

1. Varmista uuninluukkua paikalleen ripustaessasi, että saran alaosassa oleva ura lukittuu aukkoon.
2. Käännä molemmat lukitsinvivut vasemmalla ja oikealla taas alaspäin ja sulje uuninluukku.



⚠ Loukkaantumisvaara!

Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Tutustu taulukkoon ennen kuin soitat huoltopalveluun. Voit ehkä poistaa häiriön itse.

⚠ Loukkaantumisvaara!

Jos korjauksia ei suoriteta asianmukaisesti, seurauksena voi olla vakavia vaaratilanteita. Laitteen saa korjata vai ammattiasentaja. Soita korjaustapauksessa huoltopalveluun.

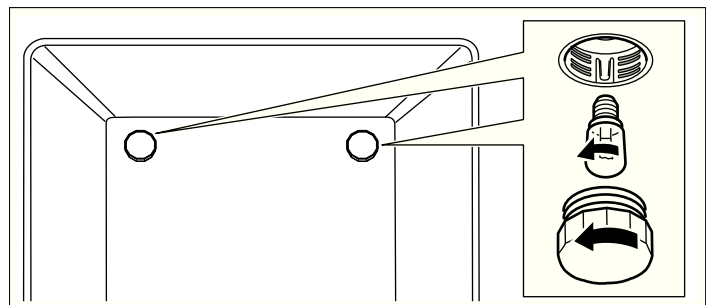
Häiriötaulukko

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laite ei toimi.	Sulake palanut	Tarkista sulakerasiasta, onko sulake kunnossa.
	Sähkökatko	Tarkista, palaako keittiön valo.
Uunivalo ei pala.	Uunilamppu on palanut	Vaihda uunilamppu. (ks. luku "Uunilampun vaihto")
Kaasupoltin ei syty.	Sähkökatkos tai kosteat kipinäsytyttimet	Sytytä kaasupoltin kaasusytyttimellä tai tulitikulla.
Liekki (uunissa) ei pala kaikista rei'istä.	Normaali lika	Ammattiasentajan pitää puhdistaa poltin.
Kaikki uunissa valmistettavat ruoat palavat lyhyessä ajassa.	Termostaatti on rikki	Soita huoltopalveluun.
Luukun lasi huurtuu uunia kuumennettaessa.	Lämpötilaerosta johtuva normaali ilmiö	Ei mahdollista; ei vaikuta toimivuuteen.

Uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä lamppeja saat huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Ilmoita aina laitteesi mallinumero ja sarjanumero. Älä käytä muita lamppeja.

1. Kytke sulake pois päältä tai irrota verkkopistoke.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Laita vahinkojen välttämiseksi kylmään uuniin keittiöpyyhe.
4. Kierrä uunitilan sisällä olevan palaneen uunilampun lasisuojuus pois paikaltaan vasemmalle kiertäen.



5. Korvaa uunilamppu samantyyppisellä lampulla.

Jännite: 230 V;

Teho: 25 W;

Kierre: E14;

Lämmönkesto: 300 °C

6. Kierrä uunilampun lasisuojus takaisin paikalleen.
7. Poista keittiöpyyhe ja kytke sulake taas päälle tai kytke verkkopistoke.

Paina uunivalon toimintovalitsin lukitukseen saakka tarkastaaksesi, toimiiko uunivalo.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Lähimmän huoltopalvelun osoitteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Myös mainituista huoltopalvelukeskuksista saat tiedon lähellä sijaitsevasta huoltopalvelupisteestä.

Mallinumero ja sarjanumero

Kun otat yhteyttä huoltopalveluun, ilmoita laitteesi mallinumero (tuotenumero) ja sarjanumero (valmistusnumero). Tyypikilven ja numerot löydät säilytyslaatikon luukun sisäpuolelta. Jotta löydät tiedot häiriötapauksessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD
Huoltopalvelu	

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tästä löydät vihjeitä siitä, miten voit uunissa leipoessasi ja paistaessasi ja keittotasolla keittäessäsi säästää energiaa. Kerromme myös, miten laite hävitetään asianmukaisesti.

Energiansäästö uunia käytettäessä

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

Energiansäästö keittotasoa käytettäessä

- Valitse ruokiisi aina sopivan kokoinen kattila. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Sulje kattila aina sopivalla kannella.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Kaasuliekin pitää koskettaa aina kattilan pohjaa.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämä laite on käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukainen. Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

ASENNUSOHJE

Turvallisuusohjeet

Lue ja säilytä tämä ohje huolellisesti. Vain ammattitaitoinen asennus tämän asennusohjeen mukaan takaa turvallisen käytön.

Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattiasentaja.

Jos haluat vaihdattaa laitteen toiseen kaasutyyppiin, ota yhteys huoltopalveluun.

Virheellisestä asennuksesta aiheutuvista vaurioista tai häiriöistä vastaa asentaja.

Asennuksessa on noudatettava voimassa olevia rakennusmääräyksiä ja paikallisen sähkön- ja kaasuntoimittajan

määräyksiä (esimerkiksi Saksassa: DVGW-TRGI/TRGF; Itävallassa: ÖVGW-TR).

Kytke aina ennen työn aloittamista kaasun tulo pois päältä.

Tyypikilvessä olevien jännitettä, kaasutyyppiä ja kaasupainetta koskevien tietojen pitää vastata paikallisia liitäntäolosuhteita.

Sähkölaitteet on maadoitettava aina.

Liesituulettimen asennus on teetettävä kyseisen asennusohjeen mukaan. Ota tällöin huomioon 750 mm:n vähimmäisetäisyys keittotasoon.

Älä asenna tätä laitetta veneisiin tai autoihin.

Ennen asennusta

Tämä on tarkoitettu useampia laitemalleja varten. Yksityiskohdat saattavat poiketa malleittain.

Noudata seuraavia laitetta koskevia tietoja ja tuuletusta ja ilmanpoistoa koskevia säädöksiä.

Tässä luvussa saat tietoja

- pakkauksen purkamisesta
- laiteluokista
- laitteen mitoista
- etäisyydestä viereisiin kalusteisiin
- tyypikilvestä

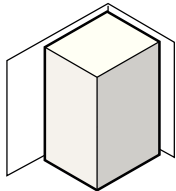
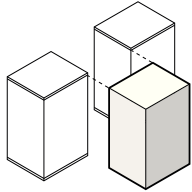
Pakkauksen purkaminen

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

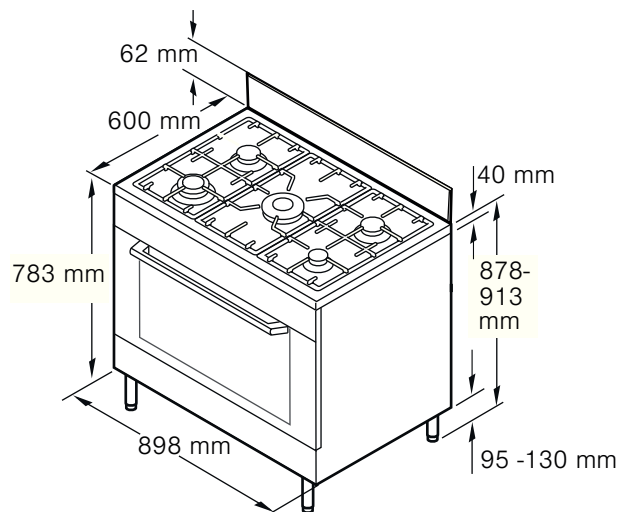
Laiteluokat

Tämä laite vastaa seuraavia laiteluokkia:

Laiteluokka	Kuvaus
	Luokka 1 vapaasti sijoitettu keittolaite
	Luokka 2 - alaluokka 1 kahden yksikön väliin kalusteisiin sijoitettu keittolaite; voidaan asentaa myös siten, että sivuseiniin pääsee käsiksi

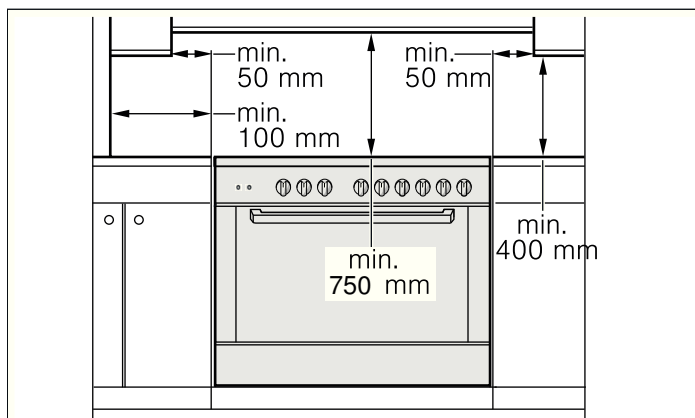
Laitteen mitat

Noudata annettuja mittoja.



Viereiset kalusteet

Viereisten kalusteiden pitää olla palamaton materiaalia. Viereisten kalusterunkojen pitää kestää vähintään lämpötilaa 90 °C. Jos laite asennetaan lähelle muita yksiköitä, on noudatettava kuvassa annettuja vähimmäisetäisyyksiä.



Tyypikilpi

Laitteen tekniset tiedot löydät tyypikilvestä.

Tyypikilpi sijaitsee säilytyslaatikon luukun sisäpuolella.

Säätoarvot on ilmoitettu laitepakkauksessa olevassa tarrassa.

Kirjoita mallinumero (E-nro), sarjanumero (FD), kaasutyyppi/kaasunpaineen tehdasasetukset ja mahdollisesti muutettu kaasutyyppi alla olevaan taulukkoon. Laitteeseen tehdyt muutokset ja liitäntätyyppi ovat ratkaisevan tärkeitä laitteen asianmukaiselle ja turvalliselle käytölle.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu ☎	
Kaasutyyppi/kaasunpaine	
Tehdasasetus	
Kaasutyyppi/kaasunpaine	
Muutos	

Ilmanvaihtoa koskevat määräykset

Tämän laitteen saa asentaa vain riittävästi tuuletettuun tilaan voimassa olevien säädösten ja ilmanvaihtoa koskevien määräysten mukaan.

Ota huomioon, että palamiseen tarvittava ilmamäärä ei saa olla alle 2 m³ kW-tehoa kohden (ks. tyypikilvestä kokonaisteho kilowatteina).

Laitteille, joiden kokonaisteho on enintään 11 kW, riittää huone, jonka tilavuus on yli 20 m³ ja jossa on vähintään yksi ulos johtava ovi tai avattava ikkuna.

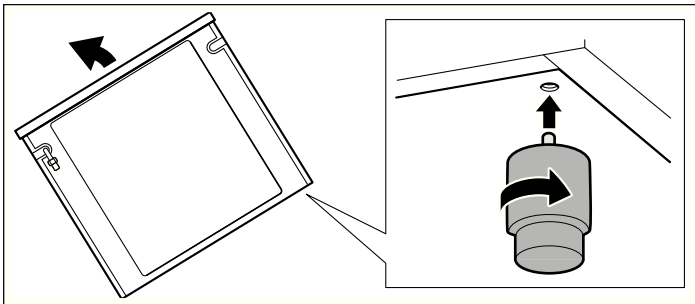
Huomautus: Eräissä maissa on tästä poikkeavia huoneen vähimmäistilavuutta koskevia määräyksiä. Kysy lisätietoja huoltopalvelusta.

Asennus

Laitteen mukana toimitetaan aina yksi sarja säätöjalkoja ja mallista riippuen roiskesuoja. Laitetta voidaan käyttää myös ilman roiskesuojaa.

Säätöjalkojen asentaminen

1. Poista kaikki osat, joita ei ole asennettu kiinteästi, erityisesti kattilankannattimet ja polttimet.
2. Poista varusteet uunista.
3. Nosta laite yhdeltä sivulta irti lattiasta ja kaada laite.
4. Kierrä säätöjalat laitteen alapuolella oleviin kiinnitysreikiin. Jos joudut tämän jälkeen vetämään laitetta, kierrä säätöjalat kokonaan sisään.



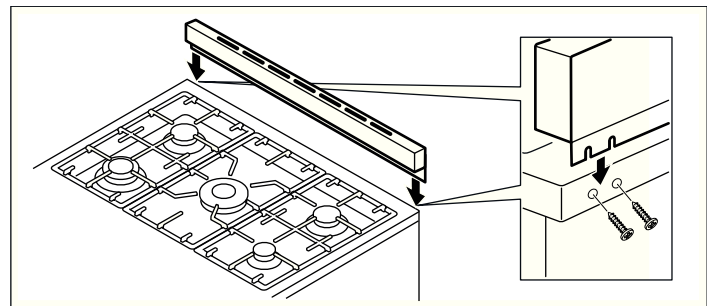
5. Säädä laite lopullisesti vaakatasoon vasa, kun sähkö- ja kaasuliitäntä ja kaikki asennustyöt ovat päättyneet.

Roiskesuojan asentaminen

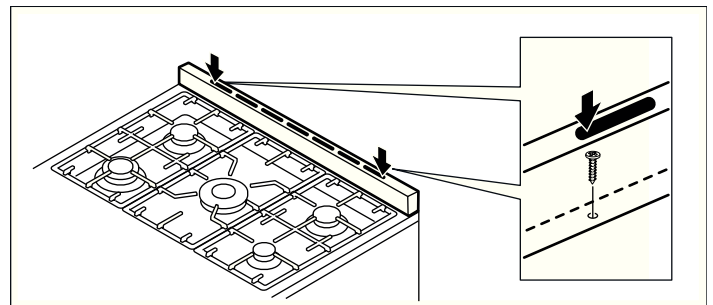
1. Poista roiskesuojasta pakkaus ja suojakalvo.

2. Löystytä laitteen takasivulla olevat 4 ruuvia.

3. Aseta roiskesuoja tätä tarkoitusta varten olevien urien avulla ruuvien päälle.



4. Aseta 2 mukana toimitettua ruuvia ylhäältä päin tätä tarkoitusta varten oleviin reikiin roiskesuojassa.



5. Kiristä kaikki ruuvit.

Sähköliitäntä

Laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Laite on asennettava uusimpien IEE-säädösten (Institution of Electrical Engineers) mukaan. Virheellinen liitäntä voi vaurioittaa laitetta.

Varmista, että sähköverkon jännite vastaa tyypikilvessä mainittua jännitettä. Tyypikilven löydät säilytyslaatikon luukun sisäpuolelta.

Varmista, että sähköverkko on maadoitettu asianmukaisesti ja että sulake ja rakennuksen kaapeli- ja johtojärjestelmä kestää laitteen kuormituksen.

Suosittellemme määrittämään laitteen virtapiirin arvoon 16 A.

Varmista johtoa vetäessäsi, että:

- johto ei jää puristuksiin tai rutistuksiin.
- johto ei joudu kosketuksiin viiltävien, terävien kulmien kanssa.
- johto ei joudu kosketuksiin osien kanssa, joiden lämpötila voi nousta yli 50 °C yli huonelämpötilan.

Laitteen liittäminen

Laitteen suojuoluokka on 1, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.

Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.

Laitteen saa liittää vain mukana toimitetun liitäntäjohtoon kanssa.

Asennuksen pitää taata kosketussuoja.

Laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Asentajan on noudatettava paikallisen sähköjakelijan määräyksiä.

Liitäntäjohto, jossa ei maadoitettua pistoketta

Asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiaassa. Virheellinen liitäntä voi vaurioittaa laitetta.

Liitäntä nimellisjännitteeseen 220-240 V. Liitä verkkoliitäntäjohtoon johtimet värikoodien mukaan: vihreä-keltainen = suojajohdin (⊕), sininen = (nolla) nollajohdin, ruskea = vaihe (vaihejohdin).

GB, IE, NZ, IL, DK ja AU

Vain kiinteä liitäntä.

Liitäntäjohto, jossa maadoitettu pistoke

Laitte voidaan liittää myös mukana toimitetulla maadoitetulla pistokkeella määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Siihen pitää päästä käsiksi asennuksen jälkeen. Jos tämä ei ole mahdollista, asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm.

Kaasuliitäntä

Laitte on liitettävä ajankohtaisten voimassa olevien määräysten mukaan. Tarkasta ennen laitteen liittämistä, ovatko paikalliset liitäntäedellytykset (kaasun tyyppi ja kaasun paine) yhteensopivat laitteen asetusten kanssa. Laitteen asetusta säätöä koskevat ehdot löydät tyyppikilvestä. Kaasujohtojen ja tiivisteiden liitännät on tehtävä ammattitaitoisesti voimassa olevien standardien mukaan.

Kaasuliitäntä laitteessa

Kaasuliitäntä (EN ISO 228 G1/2) sijaitsee laitteen takana vasemmalla. Seuraavat liittimet toimitetaan laitteen mukana:



Kulma EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2 (jossa liiteä tiiviste)

Polttimien ennakoasetus

Polttimet on asetettu ennakkoon maakaasulle G20 (20 mbar). Nestekaasua G30/31 (28-30/37mbar) varten oleva suutinsarja on toimitettu laitteen mukana.

Varusteet

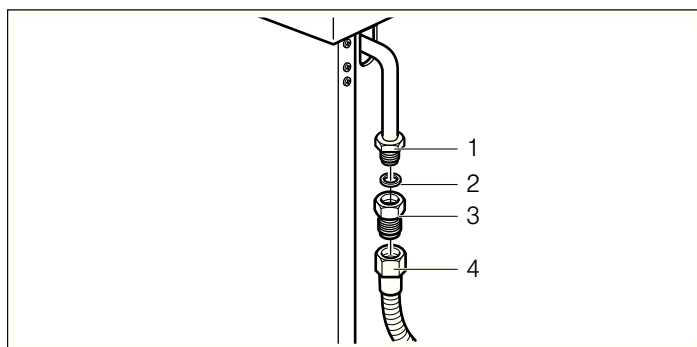
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

- Kaupunkikaasusuutin G110 (8 mbar)
- Kaupunkikaasusuutin G120 (8 mbar)

Maakaasun liittäminen

Käytä vain liitäntäjohtoja tai joustoletkuja, jotka vastaavat voimassa olevia määräyksiä ja sopivat tähän tarkoitukseen.

1. Kierrä adapterikappale (3) ja tiiviste (2) kaasuliitäntään (1).
2. Pidä avaimella kiinni adapterikappaleesta (3) ja kierrä liitäntäkappale kiinteään liitäntäjohtoon (4) tai joustavaan kaasuliitäntäjohtoon.



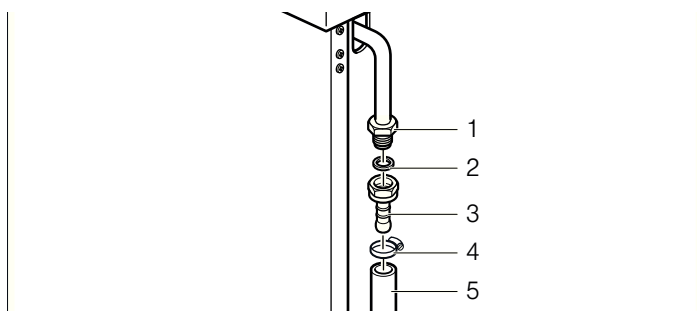
Käytä kierteen tiivistämiseen vain sallittuja tiivistysaineita.

Nestekaasun liittäminen

Jos laite liitetään nestekaasuun, on aina asennettava asianmukainen kaasupaineen säädin. Katso tyyppikilvestä laitteen kokonaiskaasunkulutus ja valitse siten asianmukainen kaasupaineen säädin.

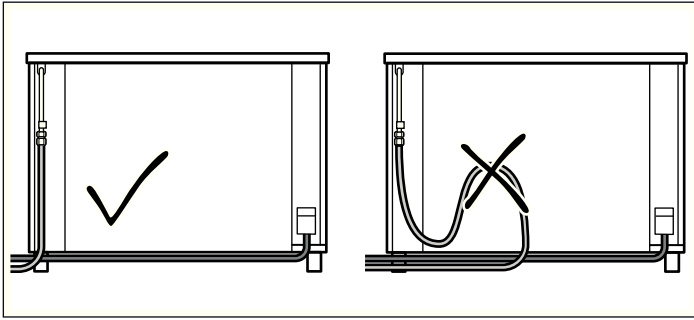
Käytä vain liitäntäjohtoja tai joustoletkuja, jotka vastaavat voimassa olevia määräyksiä ja sopivat tähän tarkoitukseen.

1. Kierrä poimuletkun suukappale (3) ja tiiviste (2) kaasuliitäntään (1).
2. Työnnä joustava kaasuliitäntäletku (5) poimuletkun suukappaleeseen (3).
3. Kiristä letkunkiristin (4) kiinni.



Käytä kierteen tiivistämiseen vain sallittuja tiivistysaineita.

Joustavat letkut



Jos käytät joustoletkuja, varmista, että:

- letkut eivät jää puristuksiin tai rutistuksiin.
- letkuihin ei kohdistu veto- tai vääntövoimia.
- letkut eivät joudu kosketuksiin viiltävien, terävien kulmien kanssa.

- letkut eivät joudu kosketuksiin osien kanssa, joiden lämpötila voi nousta yli 70 °C yli huonelämpötilan.

Varmista, että letkuun pääsee tarkastusta varten käsiksi letkun koko pituudelta.

Turvaventtiilin asentaminen

Säädökset edellyttävät turvaventtiilin asentamista kaasun tulon avaamista ja sulkemista varten. Asenna turvaventtiili kaasun huoneeseen tuovan tulojohdon ja laitteen välille. Varmista, että tähän venttiiliin pääsee esteettä käsiksi.

Tiiviyn tarkastus

Tarkasta kaasujohdon liittämisen jälkeen liitännöiden tiiviys saippuaveden avulla.

Käyttöönotto

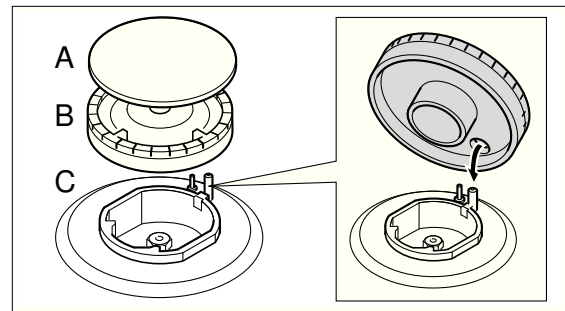
Ota laite käyttöohjeen neuvojen mukaan käyttöön. Sytytä kaikki polttimet ja tarkasta liekkiä vakausta suurella ja pienellä säädöllä.

Kaasutyypin vaihtaminen

Jos laite on jo säädetty olemassa olevalle kaasutypille, laitteen asetukset on vaihdettava. Myös laitteen vaihtaminen toisella kaasutypillä toimivaksi on teetettävä valtuutetulla ammattiasentajalla voimassa olevat säädökset huomioon ottaen. Tehtaalla asetettu kaasutyyppi ja kaasupaine on mainittu tyyppikilvessä.

Tyyppikilpi sijaitsee säilytyslaatikon luukun sisäpuolella.

Kaasutyypin vaihtamista varten on vaihdettava suuttimet ja säädettävä osittain pieni liekki ja ensiöilma.



8. Laita kattilankannattimet takaisin paikoilleen.

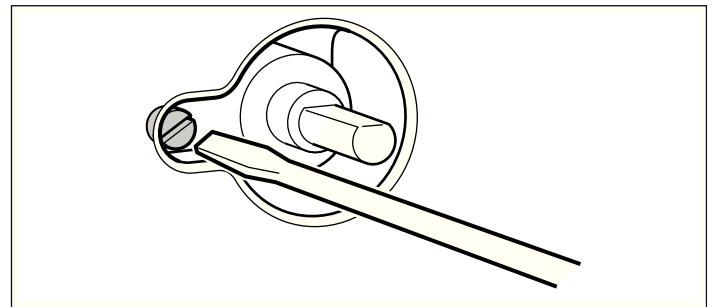
Kaasun minimivirtauksen säätäminen

1. Kytke kaasupoltin päälle.
2. Kierrä kaasupoltin valitsinta pienen liekin suuntaan.
3. Vedä kaasupoltin valitsin pois paikaltaan.

4. Säädä sisäpuolella olevaa säätöruuvia, kunnes oikean kokoinen, vakaa liekki palaa.

Löystytä säätöruuvia, jos haluat suurentaa kaasuvirtausta tai kiristä ruuvia, jos haluat pienentää kaasuvirtausta.

Varmista, että liekki ei sammu, jos vaihdat nopeasti suurimmasta kaasuvirtauksesta pienimpään tai päinvastoin. Säätö on oikea, kun pienen liekin koko on noin 3 - 4 mm.

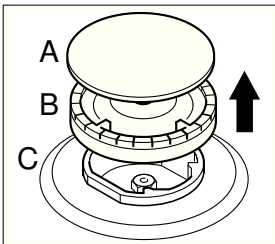


5. Laita kaasupoltin valitsin taas paikalleen.

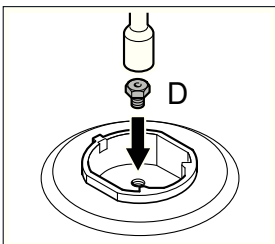
Keittoaluepoltin

Suuttimien vaihto

1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Ota kattilankannattimet pois paikoiltaan.
3. Poista polttinkannet (A) ja polttinkruunut (B) keittoalueelta (C).



4. Ota suutin (D) pois paikaltaan ja vaihda se uuteen kaasutyyppiin sopivaan suuttimeen (ks. kappale "Yleinen suutintaulukko").



5. Vaihda kaasumerkin tilalle uusi, suutinsarjan mukana toimitettu kaasumerkki.
6. Aseta kukin polttinkruunu (B) keittoalueelle (C).
7. Aseta kukin polttinkansi (A) täsmällisesti polttinkruunun (B) päälle.

Yleinen suutintaulukko

Kaasu- tyyppi	mbar	kPa	Suutin		Poltintyyppi	Teho (W)	Teho min. (W)	Maksimikulutus		
			Número	Bypass				G20	G30	G31
Maakaasu - NG G20	20	2.0	115 (Y)	Rako	Tehopoltin	3000	800	283 l/h		
			97 (Z)	Rako	Normaali poltin	1800	500	167 l/h		
			72 (X)	Rako	Säästöpolitin	1000	400	97 l/h		
			135 (S)	Rako	Wokkipoltin	3900	1600	359 l/h		
Neste- kaasu - LPG Butaani Propani G30/G31	28 - 30/37	2.8 - 3.0/ 3.7	85	0,45	Tehopoltin	3000	800		218 g/h	214 g/h
			65	0,33	Normaali poltin	1800	500		131 g/h	129 g/h
			50	0,30	Säästöpolitin	1000	400		73 g/h	71 g/h
			100	0,63	Wokkipoltin	3900	1600		284 g/h	278 g/h

Yleinen suutintaulukko kaupunkikaasua varten

Kaupunkikaasua varten olevat suuttimet on toimitettu laitteen mukana. Voit tilata suuttimet huoltopalvelun kautta.

Kaasutyyppi	mbar	kPa	Suutin		Poltintyyppi	Teho (W)	Teho min. (W)	Maksimikulutus	
			Número	Bypass				G110	G120
Kaupunki- kaasu G110	8	0.8	260	Rako	Tehopoltin	3000	800	648 l/h	
			185	Rako	Normaali poltin	1750	500	384 l/h	
			145	Rako	Säästöpolitin	1000	400	219 l/h	
			340	Rako	Wokkipoltin	3700	1400	833 l/h	
Kaupunki- kaasu G120	8	0.8	240	Rako	Tehopoltin	3000	800		582 l/h
			175	Rako	Normaali poltin	1800	500		354 l/h
			135	Rako	Säästöpolitin	1000	400		201 l/h
			315	Rako	Wokkipoltin	3900	1400		764 l/h

Nimelliskäyttöpaine

Laitteen nimelliskäyttöpaine on:

- maakaasulle - NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa;
- nestekaasulle - LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa;
- nestekaasulle - LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

Kaupunkikaasun nimelliskäyttöpaine

Laitteen nimelliskäyttöpaine on:

- kaupunkikaasulle (G110) 8 mbar / 0,8 kPa;
- kaupunkikaasulle (G120) 8mbar / 0,8 kPa.

Laitetta on käytettävä näiden painearvojen mukaisesti. Kaikki tyyppikilven tiedot perustuvat näihin painearvoihin. Valmistaja ei vastaa käyttökelpoisuudesta, laitteen tehosta tai muista riskeistä, jos laitetta käytetään muilla kuin annetuilla arvoilla.

Huomautus: Käytä nestekaasukäytön yhteydessä turvallisuussyistä kaasupaineen säädintä. Paineensäätimen liitäntä ja huolto on teetettävä valtuutetulla ammattiasentajalla.

Sijoittaminen ja suoristaminen

Laitteen sijoittaminen

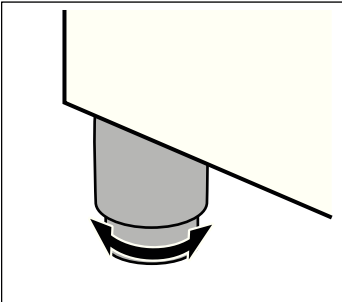
Ota laitetta lopulliseen paikkaansa asettaessasi, että tila on riittävä puhdistus- ja huoltotöitä varten.

Alustan pitää olla kova ja vakaa. Välittömästi laitteen takana olevan seinän pitää olla palamatonta materiaalia, kuten esimerkiksi kaakelia.

Jos joudut laitetta asentaessasi vetämään laitteesta, varmista, että säätöjalat on kierretty tiukasti sisään.

Laitteen suoristaminen

Suorista laite kaikkien töiden jälkeen. Kierrä sitä varten säätöjalkoja.



BRUKSVEILEDNING	106	MONTERINGSVEILEDNING	117
Viktige sikkerhetsanvisninger	106	Sikkerhetsanvisninger	117
Årsaker til skader	108	Før plassering	117
Ditt nye apparat	109	Pakke ut	117
Betjeningspanel	109	Apparatklasser	117
Koketoppen	110	Apparatmål	117
Stekeovnen	110	Møbler i nærheten	117
Tilbehør	110	Typeskilt	118
Den elektroniske klokken	111	Retningslinjer om ventilasjon	118
Oppbevaringsskuff	111	Montering	118
Før første gangs bruk	111	Montere føtter	118
Stille inn klokkeslett	111	Montere sprutbeskyttelse	118
Varme opp stekeovnen	111	Elektrisk tilkobling	119
Rengjøre brennerlokk og -elementer	111	Tilkobling av apparatet	119
Rengjøring av tilbehør	111	Gasstilkobling	119
Slik betjener du koketoppen	112	Gasstilkoblingen på apparatet	119
Betjene gasskokeplatene	112	Forhåndsinnstilling for blussene	119
Slik bruker du stekeovnen	112	Tilbehør	119
Slå stekeovnen av og på	112	Koble til naturgass	119
Slik betjener du den elektroniske klokken	112	Koble til flytende gass	119
Endre innstillinger	112	Fleksible slanger	120
Slette innstillinger	113	Installere sikkerhetsventil	120
Stille inn lydsignal	113	Kontrollere tetning	120
Stille den elektroniske klokken	113	Komme i gang	120
Stille inn korttids-varselur	113	Omstilling av gasstype	120
Stille inn den automatiske tidsbryteren	113	Kokeplatebluss	120
Vedlikehold og rengjøring	113	Generell dysetabell	121
Rengjøringsmidler	113	Generell dysetabell for bygass	121
Katalytisk ovnsrompanel	114	Plassering og justering	122
Sette på og ta av apparatdøren	114	Plassere apparatet	122
Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?	115	Justere apparatet	122
Bytte av stekeovnslampe	115		
Kundeservice	116		
Energi- og miljøtips	116		
Energisparing i stekeovnen	116		
Energisparing på kokesonen	116		
Miljøvennlig håndtering	116		

BRUKSVEILEDNING

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les denne bruksanvisningen nøye. Det er en forutsetning for at du skal kunne bruke apparatet på en sikker og riktig måte. Ta vare på bruks- og monteringsanvisningen slik at du kan bruke den igjen senere eller gi den videre til eventuelle kommende eiere av apparatet.

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er skadet under transport.

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Ved skader som følge av feil tilkobling, finnes det ingen krav på garanti. Kontakt kundeservice for omstilling til en annen gasstype.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må bare benyttes til å tilberede mat og drikke, ikke som oppvarmingsapparat. Hold apparatet under oppsyn når det er i bruk. Apparatet må bare benyttes i lukkede rom.

Dette apparatet er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller fjernstyring.

Dette apparatet skal kun brukes av barn over åtte år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaringer eller kunnskap, dersom de holdes under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller de har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og har forstått farer som kan oppstå ved bruk.

Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er over åtte år og er under oppsyn av voksne.

Barn under åtte år må holdes unna apparatet og tilkoblingsledningen.

Tilbehøret må alltid settes inn riktig vei i ovnsrommet. Se *beskrivelsen av tilbehør* i bruksanvisningen.

Steng sikkerhetsventilen til gasstilførselsledningen dersom apparatet står ubrukt over lengre tid.

OPPFØRSEL VED GASSLUKT!

Gass som strømmer ut kan føre til eksplosjon.

Dersom du oppdager gasslukt eller feil ved gassinstallasjonen:

- Lukk umiddelbart gasstilførselen eller ventilen på gassflasken.
- Slukk umiddelbart åpen ild og sigaretter.
- Bruk ikke lys- og apparatbryteren, trekk ikke støpslene ut av stikkontakten. Bruk ikke telefon eller mobiltelefon i huset.
- Åpne vinduer og luft godt ut av rommet.
- Ring kundeservice eller gassleverandøren.

Fare for kvelning!

Bruk av gasskomfyr fører til at det oppstår varme, fuktighet og forbrenningsprodukt i rommet den står i. Sørg for at det er god ventilasjon i rommet den står i. De naturlige lufteåpningene må være åpne eller det må installeres en mekanisk ventilasjonsinnretning (f.eks. en avtrekkshette). Ved intensivt og langvarig bruk av apparatet kan det bli nødvendig med ekstra ventilasjon, f.eks. å åpne et

vindu eller skru opp effekten på ventilasjonsinnretningen.

Brannfare!

- Når apparatdøren åpnes, oppstår det et luftdrag. Bakepapir kan komme i kontakt med varmeelementet og ta fyr. Legg aldri bakepapir på tilbehøret uten å feste det under forvarming. Hold bakepapiret på plass ved hjelp av et kokekar eller en stekeform. Ikke bruk større stykke bakepapir enn nødvendig. Bakepapiret må ikke stikke ut over kanten på tilbehøret.
- Brennbare gjenstander som blir oppbevart i ovnsrommet kan ta fyr. Oppbevar aldri brennbare gjenstander i ovnsrommet. Åpne aldri apparatdøren hvis det oppstår røyk i apparatet. Slå av apparatet og trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen. Steng gasstilførselen.
- Varm olje og varmt fett antennes raskt. La aldri varm olje eller varmt fett være uten oppsyn. Slukk aldri en brann med vann. Slå av kokeplaten. Slukk flammene forsiktig med et lokk, brannteppe eller lignende.
- Kokeplatene blir svært varme. Ikke legg brennbare gjenstander oppå kokesonen. Ikke oppbevar gjenstander på kokesonen.
- Apparatet blir veldig varm, brennbart materiale kan ta fyr. Oppbevar eller bruk aldri brennbare gjenstander (f. eks. spraybokser, rengjøringsmidler) under eller i umiddelbar nærhet av apparatet. Legg aldri brennbare gjenstander på eller i apparatet.
- Gass-kokesoner som ikke har kokekar oppå seg, utvikler sterk varme når de er slått på. Apparatet og en avtrekksvifte som er plassert over apparatet, kan bli skadet eller satt i brann. Fettrester i filteret til avtrekkshetten kan antennes. Gass-kokesoner må bare brukes med kokekar.
- Baksiden av apparatet blir svært varm. Dette kan gi skader på tilkoblingsledningene. Strøm- og gassledninger må ikke komme i kontakt med baksiden på apparatet.

Fare for forbrenning!

- Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

- Tilbehør og kokekar blir svært varme. Bruk alltid grytekluter når du tar kokekar eller tilbehør ut av ovnsrommet.
- Alkoholamp kan eksplodere i ovnsrommet. Tilbered aldri retter med store mengder drikkevarer med høyt alkoholinnhold. Bruk bare små mengder drikke med høy alkoholprosent. Åpne apparatdøren forsiktig.
- Kokeplatene og området rundt, særlig kokesonerammen, blir svært varm. Berør aldri de varme flatene. Hold barn borte fra apparatet.
- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Tomme kokekar blir veldig varme på gasskokesoner som er i bruk. Varm aldri opp tomme kokekar.

Fare for forbrenning!

- De tilgjengelige stedene blir svært varme under drift. Ta aldri på de varme delene. Hold barn på avstand.
- Når apparatdøren åpnes, kan det strømme ut varm damp. Åpne apparatdøren forsiktig. Hold barn på avstand.
- Vann i varmt ovnsrom kan føre til at det dannes svært varm vanndamp. Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet.

Fare for personskader!

- Dersom glasset på apparatdøren er ripet opp, kan det sprekke. Ikke bruk glasskrape, sterke rengjøringsmidler eller poleringsmidler.
- Ukyndige reparasjoner er farlig. Bare våre opplærte kundeservice-teknikere skal utføre reparasjoner og bytte ut skadde strøm- og gassledninger. Dersom apparatet er defekt, trekk ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsboksen, lukk gasstilførselen. Kontakt kundeservice.
- Feil eller skader på apparatet er farlig. Slå aldri på et defekt apparat. Trekk ut støpselet eller skru ut sikringen i sikringsskapet. Steng gasstilførselen. Kontakt kundeservice.
- Gryter som har feil størrelse eller er skadet eller plassert feil, kan føre til alvorlige personskader. Følg merknadene om kokekar.
- Apparatet kan skli ned hvis det blir satt på en sokkel uten å bli festet. Apparatet må festes til sokkelen.

Fare for elektrisk støt!

- Kabelisolasjonen på elektriske apparatet kan smelte ved kontakt med varme apparatdeler. La aldri tilkoblingsledningene til elektriske apparater komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.
- Ved utskifting av ovnslampen er det strøm på kontaktene i lampefatningen. Før du skifter lampen, må du trekke ut kontakten eller slå av sikringen i sikringsskapet.

Årsaker til skader

Kokesone

Obs!

- Bruk bare kokeplatene når det er plassert kokekar på dem. Ikke varm opp tomme panner eller gryter. Grytebunnen skades.
- Fjern overkok med en gang. Bruk høye gryter for retter med mye væske. Da kan det ikke koke over.
- Ikke bruk en stekepanne som krever oppvarming på to gassbluss. Det skjer en opphopning av varmen. Apparatet kan bli ødelagt.
- Under bruken av gasskokeplater frigjøres mer varme og fuktighet. Elementer i nærheten kan skades over tid. Slå på avtrekkshtten eller luft ut rommet hvis apparatet brukes i lengre tid.
- Følg anvisningene fra produsenten når du bruker spesialkokekar. Aluminiumsfolie og plastkar smelter på de varme kokeplatene.
- Plasser kjelen eller pannen midt på blusset. På den måten overføres varmen fra flammen optimalt til kjele- eller pannebunnen. Håndtakene blir ikke skadet, og du oppnår en høyere energiutnyttelse.
- Sørg for at gassblusset er rent og tørt. Brennerelementet og flammenlokket må være plassert nøyaktig.

Stekeovnen

Obs!

- Tilbehør, folie, bakepapir eller kokekar på bunnen av stekeovnen: Ikke sett kokekar på bunnen av ovnen. Ikke dekk bunnen av ovnen med folie av noe slag eller bakepapir. Ikke sett kokekar på bunnen av ovnsrommet. Det kan føre til overoppheting. Bake- og steketidene stemmer ikke lenger, og emaljen blir skadet.
- Skyv inn tilbehør: Avhengig av apparattype kan tilbehøret ripe opp glassruten når apparatdøren blir lukket. Skyv alltid tilbehøret så langt inn i ovnsrommet som mulig.
- Vann i varmt ovnsrom: Hell aldri vann inn i det varme ovnsrommet. Det vil da oppstå vanndamp. Emaljen kan ta skade som følge av vekslende temperatur.
- Fuktige matvarer: Ikke oppbevar fuktige matvarer over lengre tid i lukket ovnsrom. Emaljen ødelegges.
- Fruktsaft: Ikke legg for mye på stekebrettet hvis du lager saftige fruktkaker. Fruktsaft som drypper fra stekebrettet, etterlater seg flekker som du senere ikke får fjernet. Bruk helst den dype universalpannen.
- Avkjøling med åpen ovnsdør: Hold alltid døren stengt når ovnsrommet avkjøles. Selv om døren bare står på gløtt, kan elementfronter som står i nærheten, bli skadet over tid.

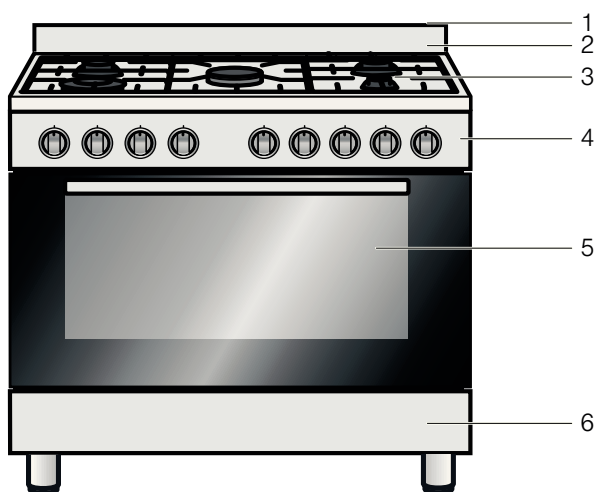
- Svært skitten stekeovnsetning: Hvis stekeovnsetningen er svært skitten, går ikke stekeovnsdøren ordentlig igjen når ovnen er på. Elementfronter i området rundt kan bli skadet. Hold alltid stekeovnsetningen ren.
- Stekeovnsdøren som sitteflate: Ikke sett fra deg ting på den åpne stekeovnsdøren. Ikke heng i stekeovnsdøren.
- Transport av apparatet: Ikke hold i dørhåndtaket når apparatet skal bæres/flyttes. Dørhåndtaket tåler ikke vekten av apparatet og kan brette.

- Tungt tilbehør: Ikke trekk tilbehør med tunge gjenstander/mat på for langt ut uten å avlaste det. Tungt tilbehør vipper frem når du trekker det ut. Rillene i ovnsrommet blir utsatt for trykk som kan skade emaljen. Avlast tilbehøret ved å løfte det litt når det er trukket ut. Obs! Bruk alltid en gryteklut hvis tilbehøret er varmt.
- Grilling: Ikke skyv inn stekebrettet eller universalpannen høyere enn høyde 3 under grilling. På grunn av den sterke varmen blir det skjevt og skader emaljen når du tar det ut. Grill bare rett på risten i høyde 4 og 5.

Ditt nye apparat

Her blir du kjent med ditt nye apparat. Du får informasjon om betjeningspanel og koketopp samt stekeovnen, varmetypene og tilbehøret.

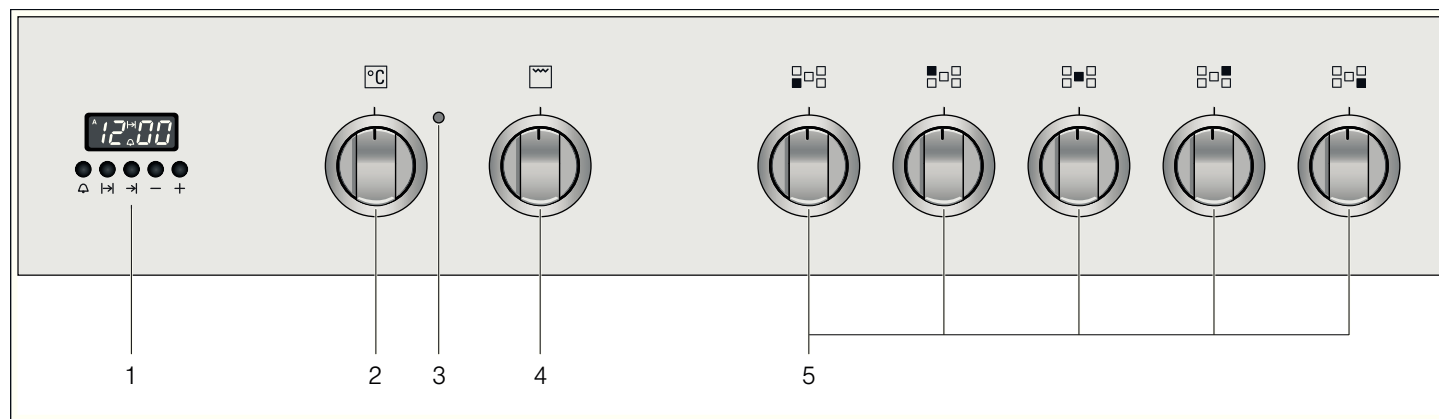
Det kan forekomme forskjeller mellom de ulike apparattypene.



Forklaring

1	Damputløp
2	Sprutbeskyttelse
3	Koketopp
4	Betjeningspanel
5	Stekeovn
6	Oppbevaringsskuff

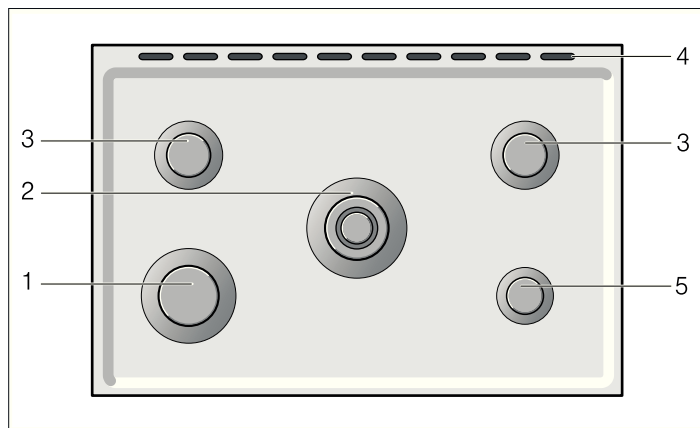
Betjeningspanel



Forklaring

1	Elektronisk klokke
2	Dreiebryter stekeovn temperatur
3	Kontrollampe stekeovn
4	Dreiebryter stekeovn funksjoner
5	Dreiebrytere gasskokeplater

Koketoppen



Forklaring

1	Kraftbluss (3,0 kW)
2	Wokbluss (3,9 kW)
3	Normalbluss (1,8 kW)
4	Damputløp
5	Sparebluss (1,0 kW)

Gassblusstyper

Gassbluss	Gryte-/pannediameter
Sparebluss	12–14 cm
Normalbluss	16–24 cm
Kraftbluss	18–26 cm
Wokbluss	18–26 cm

Dreiebrytere for kokeplater

Med disse dreiebryterne stiller du inn varmeeffekten til gassblussene til de enkelte kokeplatene.

Symbolene over dreiebryterne viser hvilket gassbluss dreiebryterne hører til.

Stilling	Betydning
●	Av
☐	stor flamme, høyeste effekt
☐	liten flamme, laveste effekt

Tilbehør

Tilbehør	Beskrivelse
	Espressoholder Holder til espressokanne; legges på spareblusset.

Spesialtilbehør

Spesialtilbehør kan kjøpes hos kundeservice eller hos forhandleren.

Spesialtilbehør	Beskrivelse
	Wokholder Wokholder til å legge på wokblusset. Når du bruker wokholderen, kan du bruke kokekar med en diameter på over 26 cm, (wokpanne, stekepanner, gryter, kar med buet bunn, osv.). Nummer til kundeservice: 741706

Damputløp

⚠ Fare for forbrenning!

Fra damputløpet på koketoppen strømmes det varm luft ut av stekeovnen. Ta aldri på damputløpet.

Ved apparater med dekkplate må du passe på at blussene i stekeovnen kun slås på når dekkplaten er åpen.

Stekeovnen

For å betjene stekeovnen trenger du to dreiebrytere. Funksjonsvelgeren og temperaturvelgeren.

Dreiebryter stekeovn

Funksjonsvelger

Du stiller inn driftstypen ved hjelp av funksjonsvelgeren.

Symbol	Betydning
☐	Over-/undervarme
☐	Undervarme
☐	Grill
☐	Grill, stor flate
☐	Omluftsgrilling
☐	Over-/undervarme og varmluft
☐	Varmluft
☐	Opptiningstrinn

Temperaturvelger

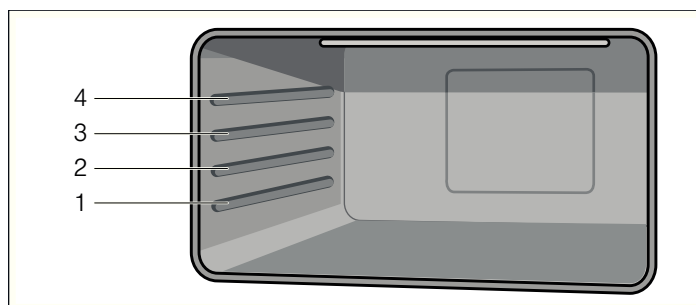
Du stiller inn temperaturen ved hjelp av temperaturvelgeren.

Stilling	Betydning
●	Av
50 - 260	Temperaturområde i °C

Mellom stillingen 260 og 0 er det et anslag. Ikke drei lenger enn til denne posisjonen.

Tilbehør

Tilbehøret kan settes inn i stekeovnen i 4 forskjellige høyder. Skyv det alltid helt inn slik at tilbehøret ikke kommer bort i glassruten. Pass på at du alltid setter inn tilbehøret riktig vei i ovnsrommet.



Tilbehøret kan trekkes ut i to tredjedels lengde uten at det vipper ut. Det gjør det lett å ta ut rettene.

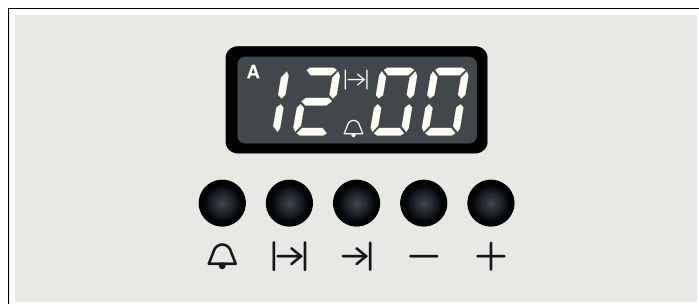
Når tilbehøret blir varmt, kan det deformeres. Når det er blitt avkjølt, vil det ikke lenger være deformert. Dette har ingen innvirkning på funksjonen.

Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

Tilbehør	Beskrivelse
	Bake- og stekerist Til kokekar, kakeformer, stek, grillstykker og dypfrosne retter.
	Emaljert stekebrett Til saftige kaker, bakverk, dypfrosne retter og store steker. Kan også skyves inn under risten eller grillspydet og brukes til å fange opp dryppende fett.

Den elektroniske klokken

Med den elektroniske klokken kan du styre stekeovnen. Du kan for eksempel på forhånd velge det tidspunktet da stekeovnen skal slå seg på eller den automatiske tidsbryteren skal avslutte steke- eller kokeprosessen. Den elektroniske klokken kan også brukes som kortids-varselur.



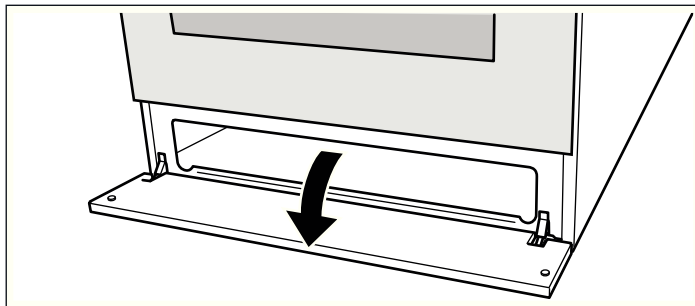
Funksjonstaster

Du velger funksjon ved å trykke på den aktuelle funksjonstasten. Med tastene + og - stiller du inn varighet eller tid. Du kan lese av de innstilte verdiene på displayet.

Symbol	Betydning	Bruk
	Kortids-varselur	Stille inn varighet
	Avslutning av driftstid	Stille inn tidspunkt for automatisk utkobling
	Varighet for driftstid	Stille inn varighet for automatisk utkobling
-	Minus	Redusere varighet eller tid
+	Pluss	Øke varighet eller tid

Oppbevaringsskuff

Åpne oppbevaringsskuffen ved å klappe frontpanelet nedover.



I denne skuffen kan du oppbevare tilbehøret til koketoppen eller stekeovnen.

⚠ Brannfare!

Oppbevar aldri brennbare gjenstander i oppbevaringsrommet.

Før første gangs bruk

Her finner du informasjon om hva du må gjøre før du bruker stekeovnen eller kokesonen for første gang. Les først kapittelet *Sikkerhetsanvisninger*.

Fjern emballasjen til apparatet og kasser denne på forskriftsmessig vis.

Stille inn klokkeslett

1. Trykk på funksjonstastene  og  samtidig.
 2. Still inn klokkeslett med funksjonstastene + og -.
- Etter noen sekunder blir klokkeslettet gjort gjeldende.

Varme opp stekeovnen

Forhåndsrengjøring av ovnsrommet

Ta tilbehøret ut av ovnsrommet. Fjern alle emballasjerester (f.eks. isoporbiter) fra ovnsrommet. Enkelte deler er overtrukket med ripefast folie. Fjern denne folien.

1. Rengjør apparatet på utsiden med en myk og fuktig klut.
2. Hvis stigen allerede er satt på, hekter du den av. Dette står det om i avsnittet "Hekte stigen av og på".
3. Rengjør ovnsrommet med varmt såpevann.

Varme opp stekeovnen

Du kan kvitte deg med lukten av "ny ovn" ved å varme opp ovnen. Ovnsrommet må være lukket og tomt.

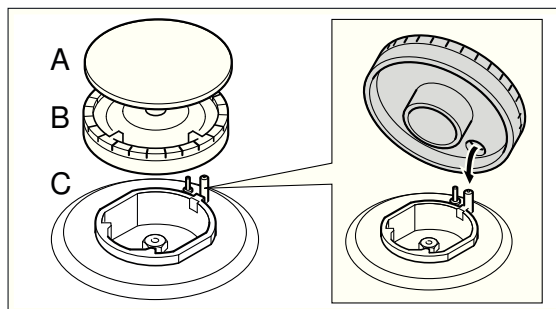
1. Vri funksjonsvelgeren til driftstypen over-/undervarme.
2. Vri temperaturvelgeren til maksimal temperatur.
3. Slå av stekeovnen etter 40 minutter.

Etterrengjøring av ovnsrom

Rengjør ovnsrommet med varmt såpevann. Monter stigen.

Rengjøre brennerlokk og -elementer

Slik går du frem:



1. Rengjør brennerlokkene (A) og -elementene (B) med vann og skyllemiddel.
2. Tørk godt av delene.
3. Sett brennerelementet (B) på kokeplaten (C).
4. Legg brennerlokket (A) nøyaktig på brennerelementet (B).

Rengjøring av tilbehør

Rengjør tilbehøret grundig med varmt såpevann og oppvaskklut før første gangs bruk.

Slik betjener du koketoppen

Ved apparater med dekkplate må du passe på at kokeplatene kun slås på når dekkplaten er åpen.

Betjene gasskokeplatene

Påse at brennerlokket alltid sitter nøyaktig på brennerelementet. Sprekken på blusset må ikke tildekkes. Alle deler må være tørre.

Pass på at klimaanlegg, vifter eller lignende ikke fører til direkte luftdrag ved kokeplaten.

Slå på gassblusset

- Trykk ned dreiebryteren for ønsket kokeplate og vri den til stilling . Gassblusset tennes.
- Hold dreiebryteren inne noen sekunder til flammen har stabilisert seg.
- Still inn ønsket effekt.

Stilling	Betydning
	liten flamme, laveste effekt
	stor flamme, høyeste effekt

Mellom stilling  og  er ikke flammen stabil. Velg derfor alltid en stilling mellom  og .

Slå av gassblusset

Trykk ned dreiebryteren for ønsket kokeplate og vri den til stilling .

Når flammen dør ut igjen

Slå av funksjonsvelgeren. Vent ett minutt og gjenta punktene fra 1 til 3.

Brannfare!

Når flammen slukner, strømmer det gass ut. Ikke la gassblussene være i bruk uten oppsikt. Pass på at maten ikke blir oversteikt og at det ikke oppstår luftdrag under matlagingen.

Når gassblusset ikke tennes

Ved strømbrydd eller dersom tennstiftene er fuktige, kan du tenne på gassblusset med en lighter eller en fyrstikk.

Slik bruker du stekeovnen

Du har mulighet til å gjøre diverse innstillinger på stekeovnen. Du kan styre stekeovnen med den elektroniske klokken.

Driftstyper

Driftstype	Bruk
 Over-/undervarme	Til formkaker, gratenger og magre kjøttstykker av storfe og vilt.
 Undervarme	Ved bruk av vannbad som med creme catalan, eller til konservering. Også forbedringstrinn når deigbunnen ikke er helt gjennomstekt
 Grill	Til enkeltporsjoner eller mindre mengder biff, pølser, fisk og toast.
 Grill, stor flate	Til større mengder biff, pølser, fisk og toast.
 Omluftsgrilling	Til fjærkre og store kjøttstykker.
 Over-/undervarme og varmluft	Til kaker med svært saftig glasur.
 Varmluft	Til kaker, pizza og bakeverk på to nivåer, og til steking og tørking.

Driftstype	Bruk
 Opptiningstrinn	Til opptining av kjøtt, fjærkre, fisk og bakeverk.

Slå stekeovnen av og på

Slå på stekeovnen

Apparatdøren skal alltid være lukket under bruk.

- Vri funksjonsvelgeren til ønsket driftstype.
- Drei temperaturvelgeren til ønsket temperatur.

Stekeovnen slås på.

Kontrollampen lyser når stekeovnen varmer. I varmepausene slukkes lampen.

Slå av stekeovnen

- Drei funksjonsvelgeren til stilling .
- Drei temperaturvelgeren til stilling . Stekeovnen slås av.

Slik betjener du den elektroniske klokken

Du kan betjene den elektroniske klokken med én hånd. Når du har trykket på aktuell funksjonstast, stiller du inn tid eller varighet med tastene + og -. Den innstilte verdien blir gjort gjeldende.

Du kan også endre eller slette innstillingene dine mens apparatet er i bruk og dermed avbryte prosessen.

Endre innstillinger

- Trykk på den aktuelle funksjonstasten. Symbolet lyser.
- Du endrer innstillingene med tastene + og -.

Slette innstillinger

1. Trykk på den aktuelle funksjonstasten. Symbolet lyser.
2. Trykk på tasten -, til 0:00 vises i displayet.
3. Hvis den automatiske tidsbryteren har vært i drift: Slå av stekeovnen.

Stille inn lydsignal

Du kan velge mellom tre toner når det ikke er noe program som går.

Trykk flere ganger på tasten – til du kommer til ønsket tone. Tonen tas i bruk.

Stille den elektroniske klokken

Etter tilkobling eller etter strømbrydd vises tre nuller i displayet.

Stille inn klokkeslett

Du kan bare stille inn klokkeslettet dersom ingen annen funksjon er aktiv.

1. Trykk på funksjonstastene $\rightarrow$ og $\rightarrow$ samtidig.
2. Still inn klokkeslett med funksjonstastene + og -.

Stille inn korttids-varselur

Kortids-varseluret er et varselur som går baklengs og gir fra seg et lydsignal når den innstilte varigheten telt ned. Kortids-varseluret påvirker ikke stekeovnens funksjoner.

Stille inn varighet

1. Trykk på tasten Δ .
2. Still inn varighet med funksjonstastene + og -. Symbolet Δ vises på displayet.
3. For å vise resterende varighet på displayet trykker du på tasten Δ .

Etter at tiden er telt ned, høres et lydsignal.

Stille inn den automatiske tidsbryteren

Med den elektroniske klokken kan du slå stekeovnen automatisk av eller på.

Automatisk utkobling

Stille inn varighet for driftstid

1. Vri funksjonsvelgeren til ønsket driftstype.
2. Vri temperaturvelgeren til ønsket temperatur. Stekeovnen slås på.
3. Trykk på funksjonstast $\rightarrow$.
4. Still inn varighet for driftstid med funksjonstastene + og -. Stekeovnen starter, og på displayet vises symbolet **A** og aktuelt klokkeslett.

Varigheten for driftstid er telt ned

Du hører et lydsignal, og på displayet vises symbolet $\rightarrow$ med det aktuelle klokkeslettet.

Stekeovnen slås av.

Trykk på en av funksjonstastene for å slå av signalet før tiden.

Automatisk inn- og avkobling

Stekingen begynner med innstilt varighet på et senere tidspunkt som du har valgt.

Stille inn varighet for driftstid

1. Vri funksjonsvelgeren til ønsket driftstype.
2. Vri temperaturvelgeren til ønsket temperatur. Stekeovnen slås på.
3. Trykk på funksjonstast $\rightarrow$.
4. Still inn varighet for driftstid med funksjonstastene + og -. Stekeovnen starter, og på displayet vises symbolet **A** og aktuelt klokkeslett.

Stille inn avslutning av driftstid

1. Trykk på tasten $\rightarrow$. På displayet vises summen for det aktuelle klokkeslettet og driftstidsvarigheten.
2. Hold tasten $\rightarrow$ inne og endre avslutningen av driftstiden med tastene + og -. Stekeovnen slår seg av og starter automatisk senere. På displayet vises symbolet **A** og det aktuelle klokkeslettet.

Varigheten for driftstid er telt ned

Du hører et lydsignal, og på displayet vises symbolet $\rightarrow$ med det aktuelle klokkeslettet.

Stekeovnen slås av.

Trykk på en av funksjonstastene for å slå av signalet før tiden.

Vedlikehold og rengjøring

Stekeovnen din holder seg pen og funksjonsdyktig lenge når du vedlikeholder og rengjør den grundig. Her finner du beskrivelse av hvordan du skal vedlikeholde og rengjøre stekeovnen din riktig.

Merknader

- Små fargeforskjeller på forsiden av stekeovnen kan skyldes ulike materialer, som glass, plast eller metall.
- Skygger på glassruten, som ser ut som vannspor, er en refleks fra stekeovnslampen.
- Emalje blir brent ved svært høye temperaturer. Det kan da oppstå små fargeforskjeller. Dette er normalt og har ingen innflytelse på funksjonen. Kanter av tynne metallplater lar seg ikke emaljere fullstendig. De kan derfor være ru. Rustbeskyttelsen blir ikke påvirket av dette.

Fare for elektrisk støt!

Fuktighet som trenger inn, kan forårsake elektrisk støt. Bruk ikke høytrykksspyler eller dampstråle til rengjøringen.

Fare for forbrenning!

Apparatet blir svært varmt. Den varme innsiden av ovnsrommet og varmeelementene må aldri berøres. La alltid apparatet avkjøles. Hold barn på avstand.

Rengjøringsmidler

De ulike overflatene kan ta skade hvis feil type rengjøringsmidler brukes. Det er derfor viktig å ta hensyn til opplysningene nedenfor.

Ikke bruk

på kokesonen

- uførtynnet oppvaskmiddel eller maskinoppvaskmiddel
- skuremidler, skuresvamber
- aggressive rengjøringsmidler som stekeovnsspray eller flekkfjerner
- høytrykksspyler eller dampstråle

Ikke bruk

i stekeovnen

- sterke eller skurende rengjøringsmidler
- sterkt alkoholholdige rengjøringsmidler
- harde skureputer eller pussesvamper
- høytrykksspyler eller dampstråle

Vask nye svamper grundig før bruk.

Område	Rengjøringsmidler
Utsiden av apparatet	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Ikke bruk glassrens eller glasskrape.
Rustfritt stål	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut og tørk av med en myk klut. Fjern kalk-, fett-, stivelses- og proteinflekker med en gang. Under slike flekker kan det danne seg rust. Hos kundeservice eller i en faghandel får du kjøpt spesielle rengjøringsmidler for rustfritt stål som egner seg til varme overflater. Påfør rengjøringsmiddelet i et tynt lag med en myk klut.
Aluminium og plast	Glassrens: Rengjør med en myk klut.
Gasskokesone og gryteholder	Varmt såpevann Bruk lite vann, det må ikke komme i kontakt med blussunderdelene i drivmekanismen. Fjern straks overkok og matrester. Du kan ta av gryteholderen. Ikke rengjør gryteholderen i oppvaskmaskin.
Gassbluss kokeplate	Ta av brennerelementet og dekkelet, rengjør med såpevann. Gassutgangsåpningene må ikke tildekkes. Tennstifter: liten, myk børste. Gassblussene fungerer bare når tennstiftene er rene. Tørk godt av alle deler. Ta hensyn til nøyaktig plassering når de settes inn igjen. Brennerlokket er i svart emalje. Fargen endres over tid. Det påvirker ikke funksjonen. Ikke rengjør brennerlokket i oppvaskmaskin.
Emaljerte overflater (glatte overflater)	For å gjøre rengjøringen enklere kan du slå på belysningen i ovnsrommet og ev. hekte av ovnsdøren. Påfør vanlig oppvaskmiddel eller eddikvann med en myk, fuktig klut eller et pusseskinn, og ettertørk med en myk klut. Bløt opp innbrente matrester med en fuktig klut og oppvaskmiddel. Ved kraftig tilsmussing anbefaler vi ovnsrens i geléform. Denne kan påføres på valgte områder. La ovnsdøren stå åpen etter rengjøring, slik at ovnen tørker.
Selvrensende flater (ru overflater)	Les anvisningene i kapittelet: Selvrensende flater
Glassruter	Glassrens: Rengjør med en myk klut. Ikke bruk glasskrape.
Glasslokket på stekeovnslampen	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut.
Tetning Må ikke tas av!	Varmt såpevann: Rengjør med en oppvaskklut. Ikke bruk skuremidler.

Område	Rengjøringsmidler
Stiger	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.
Tilbehør	Varmt såpevann: Bløtlegg og rengjør med en oppvaskklut eller børste.

Katalytisk ovnsrompanel

Katalytiske ovnsrompaneler er belagt med selvrensende emalje.

Når stekeovnen er i bruk, rengjøres flatene av seg selv. Større sprutrester forsvinner først etter at ovnen har vært flere ganger i bruk.

Selvrensende flater

Sideveggene er belagt med katalytiske paneler. Aldri rengjør disse flatene med ovnsrens. En svak misfarging av emaljen har ingen innvirkning på selvrens-funksjonen.

Sette på og ta av apparatdøren

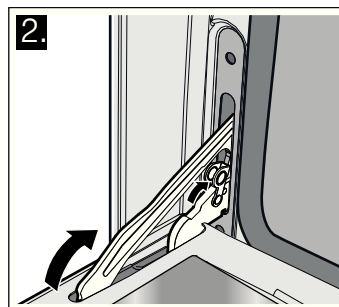
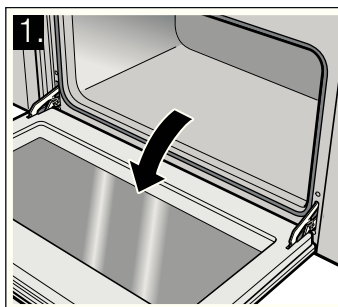
Apparatdøren kan tas av for en bedre rengjøring av apparatet.

Ta ut apparatdøren

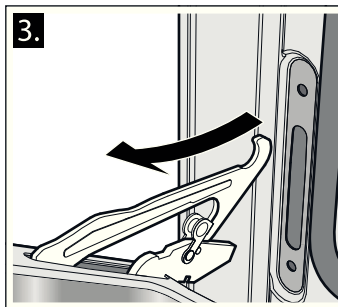
⚠ Fare for personskader!

Når hengslene er usikret, klapper de kraftig sammen. Pass på at sperrehendlene er klappet helt opp når ovnsdøren skal hektes av.

1. Åpne stekeovnsdøren helt.
2. Klapp opp sperrehendlene på venstre og høyre side. Pass på at du ikke lukker døren når sperrehendlene er klappet helt opp. Hengslene kan bli bøyd og det kan oppstå skader på emaljen.

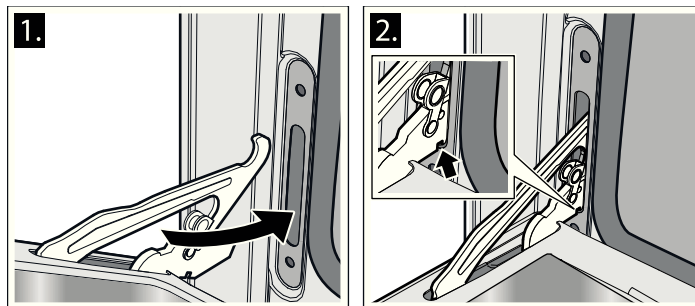


3. Still ovnsdøren på skrå. Ta tak med begge hender på høyre og venstre side. Lukk døren litt mer og trekk den ut.



Sette inn apparatdøren

1. Når du skal hekte på ovnsdøren igjen, er det viktig å passe på at hakket under på hengslene klikker på plass i sporet.
2. Klapp ned sperrehendlene på venstre og høyre side igjen og lukk ovnsdøren.



⚠ Fare for personskader!

Hvis stekeovnsdøren faller ut ved et uhell eller et av hengslene klapper sammen, må du ikke ta inn i hengselet. Ring kundeservice.

Det har oppstått en feil, hva kan du gjøre?

Dersom det oppstår en feil, kan det ofte skyldes bagateller. Se etter i tabellen før du ringer kundeservice. Det er mulig at du kan løse problemet selv.

⚠ Fare for personskader!

Reparasjoner som ikke skjer etter forskriftene, kan medføre betydelig risiko. Reparasjoner på apparatet skal kun utføres av fagpersoner. Ring kundeservice dersom noe må repareres.

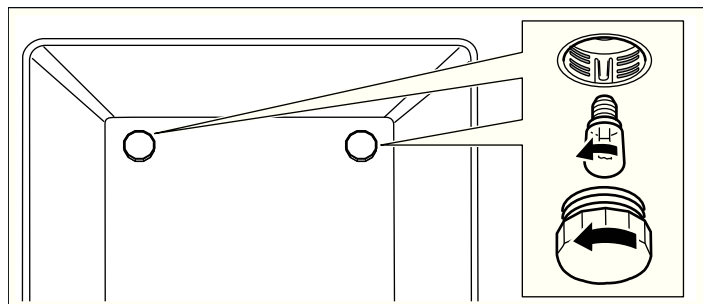
Feiltabell

Feil	Mulig årsak	Råd/tiltak
Apparatet fungerer ikke.	Sikringen er defekt	Se etter i sikringsskapet om sikringen er i orden.
	Strømbrydd	Kontroller om kjøkkenlampen fungerer.
Stekeovnsbelysningen fungerer ikke.	Stekeovnslampe defekt	Skift stekeovnslampen. (Se avsnittet "Skifte stekeovnslampe")
Gassblusset tennes ikke.	Strømbrydd eller fuktige tennplugg	Bruk en gasstenner eller fyrstikk for å tenne gassblusset.
Flammen (stekeovn) kommer ikke ut av alle utgangsåpningene.	Normal tilsmussing	Blusset må rengjøres av en fagperson.
Alle retter som tilberedes i stekeovnen, blir svidd i løpet av kort tid.	Termostat defekt	Ring kundeservice.
Glassruten i døren slår seg når stekeovnen varmes opp.	Vanlig fenomen som skyldes temperaturforskjellen	Ikke mulig; ingen innvirkning på funksjonsevnen.

Bytte av stekeovnslampe

Dersom stekeovnslampen er gått, må den skiftes. Temperaturbestandige reservelamper fås hos kundeservice eller i faghandelen. Oppgi E-nummer og FD-nummer på apparatet. Ikke bruk andre lamper.

1. Slå av sikringen eller trekk ut støpselet.
2. Åpne ovnsdøren.
3. Legg et kjøkkenhåndkle inn i den kalde stekeovnen for å unngå skader.
4. Fjern glassdekselet til den defekte stekeovnslampen inne i ovnsrommet ved å vri den mot venstre.



5. Erstatt stekeovnslampen med en lampe av samme type.

Spenning: 230 V;

Effekt: 25 W;

Gjenge: E14;

Temperaturbestandighet: 300 °C

6. Vri dekselet til stekeovnslampen på plass igjen.
7. Ta ut kjøkkenhåndkleet igjen og slå på sikringen eller sett inn støpselet.

Trykk på funksjonstasten for stekeovnsbelysningen til den klikker, for å kontrollere om stekeovnsbelysningen fungerer.

Kundeservice

Hvis apparatet må repareres, står kundeservice til disposisjon. Adresse og telefonnummer til nærmeste kundeservice finner du i telefonkatalogen. De kundeservicestedene som står listet opp, oppgir også gjerne et kundeservicested i nærheten av deg.

E-nummer og FD-nummer

Når du tar kontakt med vår kundeservice, vær vennlig å oppgi apparatets E-nummer (produktnummer) og FD-nummer (produksjonsnummer). Typeskiltet med disse numrene finner du på innsiden av klaffen til oppbevaringsskuffen. For at du ikke skal behøve å lete lenge hvis det oppstår en feil, kan du fylle inn opplysningene for apparatet her med det samme.

E-nr.	FD
Kundeservice ☎	

Energi- og miljøtips

Her får du tips om hvordan du kan spare energi under steking og baking i stekeovnen og matlaging på kokesonen, og om hvordan du kasserer apparatet på riktig måte.

Energisparing i stekeovnen

- Stekeovnen skal bare varmes opp på forhånd når dette står i oppskriften eller i tabellen i bruksanvisningen.
- Bruk mørke, svartlakkerte eller emaljerte stekeformer. Disse opptar varmen særlig godt.
- Stekeovnsdøren bør åpnes så sjelden som mulig under steking eller baking.
- Skal du steke flere kaker, er det best å steke dem etter hverandre. Stekeovnen er ennå varm. Dermed forkortes steketiden for den andre kaken. Du kan også sette to kakeformer ved siden av hverandre.
- Ved lengre steketider kan du slå av stekeovnen 10 minutter før steketiden er slutt, og deretter bruke restvarmen til å steke ferdig.

Energisparing på kokesonen

- Velg alltid en gryte i en størrelse som er tilpasset mengden som skal tilberedes. En stor gryte med lite innhold krever mye energi.
- Sett alltid et lokk som passer på gryten.
- Still kokeplaten raskt ned til et lavere trinn.
- Gassflammen må alltid være i kontakt med grytebunnen.

Miljøvennlig håndtering

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.



Dette apparatet samsvarer med det europeiske direktivet 2002/96/EF for elektro- og elektronikkavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet gir rammeforskrifter for hvordan gammelt utstyr skal samles inn og gjenvinnes.

MONTERINGSVEILEDNING

Sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den. Sikker bruk kan kun garanteres dersom monteringen skjer i henhold til denne monteringsveiledningen.

Apparatet må bare kobles til av godkjente fagfolk.

Kontakt kundeservice for omstilling til en annen gasstype.

Skader eller feil som skyldes feilaktig montering eller installasjon, er montørens eller installatørens ansvar.

Ved installasjon må det tas hensyn til gjeldende byggeforskrifter og forskriftene til de lokale strøm- og gassleverandørene (f. eks. i Tyskland: DVGW-TRGI/TRGF; i Østerrike: ÖVGW-TR).

Slå alltid av strøm- og gasstilførselen før det skal gjennomføres arbeider.

Typeskiltets opplysninger om spenning, gasstype og gasstrykk må stemme overens med tilkoblingsforholdene på stedet.

Elektriske apparater må alltid jordes.

Skal det settes på en avtrekkshette, må dette gjøres i henhold til den monteringsanvisningen som hører til. Ta hensyn til at minsteavstanden til koketoppen skal være 750 mm.

Ikke monter dette apparatet på båter eller i kjøretøyer.

Før plassering

Denne bruksanvisningen er til flere apparattyper. Det kan forekomme forskjeller mellom de ulike apparattypene.

Ta hensyn til følgende opplysninger om apparatet samt retningslinjene for ventilasjon.

I dette kapittelet finner du informasjon om

- Utpakking
- apparatklassene
- apparatmålene
- avstand til møblene i nærheten
- Typeskiltet

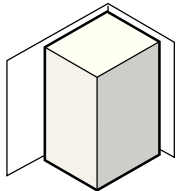
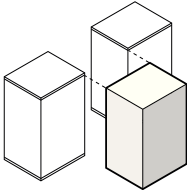
Pakke ut

Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ved transportskader skal ikke apparatet kobles til.

Kvitt deg med emballasjen på en miljøvennlig måte.

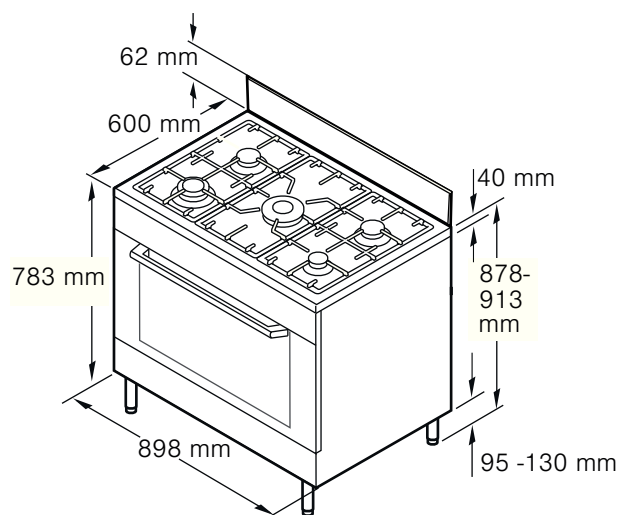
Apparatklasser

Dette apparatet svarer til følgende apparatklasser:

Apparatklasse	Beskrivelse
	Klasse 1 kokeapparat som ikke er montert innfelt
	Klasse 2 – underklasse 1 Kokeapparatet består av en enkelt enhet og står mellom to enheter som er helt inntil, men det kan også installeres slik at sideveggene er tilgjengelige.

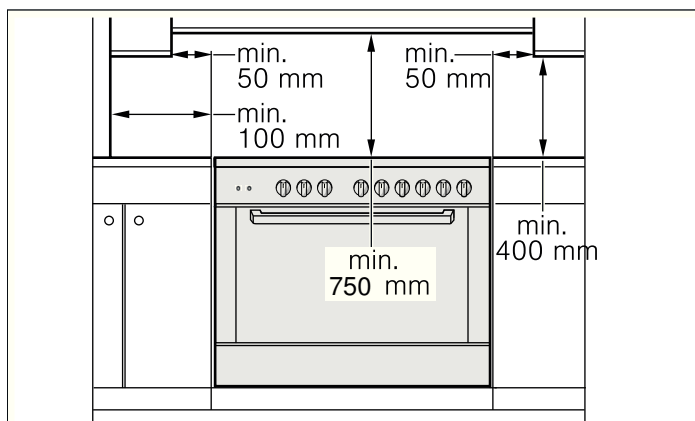
Apparatmål

Ta hensyn til de målene som er oppgitt.



Møbler i nærheten

Møblene i nærheten må ikke være laget av brennbare materialer. Elementfronter som står i nærheten, må tåle en temperatur på minst 90°C. Blir apparatet installert i nærheten av andre enheter, må du overholde de minimumsavstandene som står angitt i illustrasjonen.



Typeskilt

Tekniske data for apparatet står på typeskiltet.

Typeskiltet finner du på innsiden av klaffen til oppbevaringsskuffen.

Innstilte verdier står på et klistremerke på emballasjen til apparatet.

Fyll inn produktnummer (E-Nr.), produksjonsnummer (FD), fabrikkinnstillinger for gasstype/gasstrykk og eventuelt omstilt gasstype i tabellen under. Endringer som utføres på apparatet og tilkoblingstype er utslagsgivende for riktig og sikker drift av apparatet.

E-nr.	FD-nr.
Kundeservice ☎	
Gasstype/gasstrykk	
Fabrikkinnstilling	
Gasstype/gasstrykk	
Omstilling	

Retningslinjer om ventilasjon

Dette apparatet skal kun plasseres i et rom med tilstrekkelig ventilasjon og i henhold til gjeldende forskrifter og ventilasjonsbestemmelser.

Vær oppmerksom på at det luftvolumet som er nødvendig for forbrenningen, ikke må ligge under 2 m³ for hver kW effekt (se kW totaleffekt på typeskiltet).

For apparater med en totaleffekt på opptil 11 kW er det tilstrekkelig at rommet hvor apparatet plasseres, er på mer enn 20 m³ og har minst en dør som fører til friluft eller et vindu som kan åpnes.

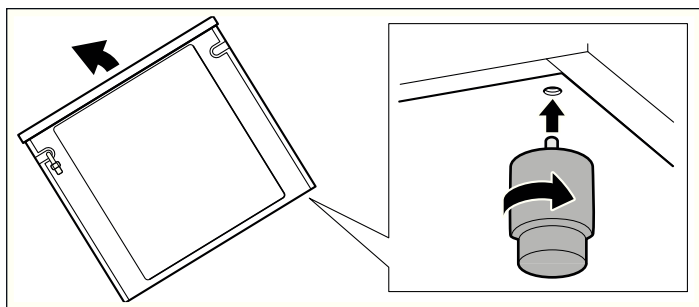
Merk: Enkelt land har andre minimumskrav til romvolum. Informasjon får du hos kundeservice.

Montering

Apparatet leveres alltid med et sett med føtter og avhengig av modell også med sprutbeskyttelse. Apparatet kan også brukes uten sprutbeskyttelse.

Montere føtter

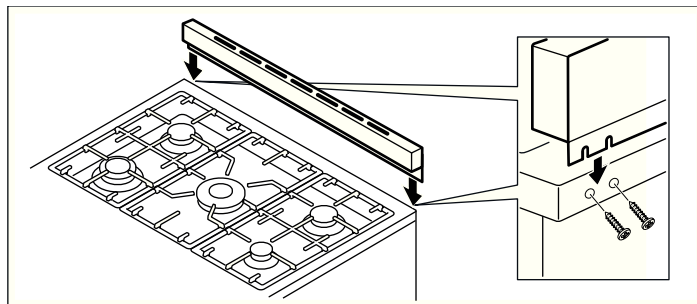
1. Fjern alle deler som ikke er fastmontert, spesielt gryteholdere og bluss.
2. Ta tilbehøret ut av stekeovnen.
3. Løft den ene siden av apparatet opp fra gulvet og legg det over.
4. Skru inn føttene i festehullene på undersiden av apparatet. Hvis du må trekke apparatet bortover etterpå, skrur du føttene helt inn.



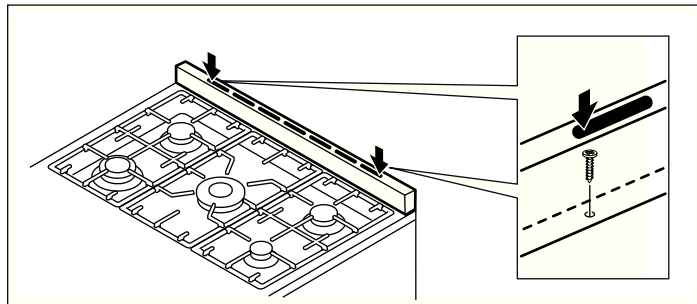
5. Foreta den endelige nivelleringen av apparatet først når den elektroniske tilkoblingen, gasstilkoblingen og samtlige installasjonsarbeider er fullført.

Montere sprutbeskyttelse

1. Fjern emballasjen og beskyttelsesfolien fra sprutbeskyttelsen.
2. Løsne de fire skruene på baksiden av apparatet.
3. Sett sprutbeskyttelsen oppå skruene slik at disse kommer inni sporene.



4. Skru de to medfølgende skruene inn i sprutbeskyttelsen ovenfra og ned i de hullene som er beregnet for dette.



5. Trekk til alle skruene.

Elektrisk tilkobling

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Apparatet må installeres i henhold de nyeste IEE-retningslinjene (Institution of Electrical Engineers). Apparatet kan bli ødelagt ved feil tilkobling.

Forviss deg om at spenningsverdien for strømmettet stemmer overens med den verdien som står angitt på typeskiltet. Typeskiltet finner du på innsiden av klaffen til oppbevaringsskuffen.

Sørg for at strømmettet er forskriftsmessig jordnet og at sikringen samt kabel- og ledningssystemet i bygningen tåler belastningen fra apparatet.

Det anbefales at strømkretsen til apparatet er på 16 A.

Når du legger kabelen, pass på at:

- kabelen ikke kommer i klem.
- at kabelen ikke kommer i kontakt med skarpe kanter.
- kabelen ikke kommer i kontakt med deler som kan komme opp i en temperatur på mer enn 50 °C over romtemperatur.

Tilkobling av apparatet

Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse 1 og må bare kobles til en jordnet stikkontakt.

Ved alt monteringsarbeid må apparatet være spenningsløst.

Apparatet skal bare kobles til med den medfølgende tilkoblingsledningen.

Monteringen må ikke gå ut over berøringsbeskyttelsen.

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson. Vedkommende må følge bestemmelsene fra den lokale elektrisitetsleverandøren.

Tilkoblingsledning uten jordnet støpsel

Det skal inngå en flerpolet skillebryter med minst 3 mm kontaktåpning i installasjonen. Identifiser fase- og nøytralleder ("null") i stikkontakten. Apparatet kan bli ødelagt ved feil tilkobling.

Tilkobling ved nettspenning 220–240V. Lederne i tilkoblingsledningen må kobles til i samsvar med fargekodingen: grønn-gul = jordledning (⊕), blå = (null) nøytralleder, brun = fase (ytterleder).

GB, IE, NZ, IL, DK og AU

Kun fast tilkobling.

Tilkoblingsledning med jordnet støpsel

Apparatet kan også kobles til en forskriftsmessig installert jordnet stikkontakt med det jordede støpselet som følger med. Denne må være tilgjengelig etter monteringen. Hvis dette ikke er tilfelle, må det installeres en flerpolet skillebryter med minst 3 mm kontaktavstand.

Gasstilkobling

Apparatet må kobles til i henhold til gjeldende forskrifter. Før installasjon av apparatet må du kontrollere om de aktuelle forholdene (gassstype og -trykk) er kompatible med apparatets innstillinger. Betingelsene for apparatinnstillinger finner du på typeskiltet. Tilslutning av gassledningene må foretas fagmessig i henhold til de standarder som gjelder.

Gasstilkoblingen på apparatet

Gasstilkoblingen (EN ISO 228 G1/2) er bakpå apparatet til venstre. Disse tilkoblingene følger med apparatet:



Vinkel EN ISO 228 G1/2 – EN 10226 R1/2 (med flat tetning)

Forhåndsinnstilling for blussene

Blussene er forhåndsinnstilt på naturgass G20 (20 mbar). En dyse for flytende gass G30/31 (28-30/37 mbar) følger med apparatet.

Tilbehør

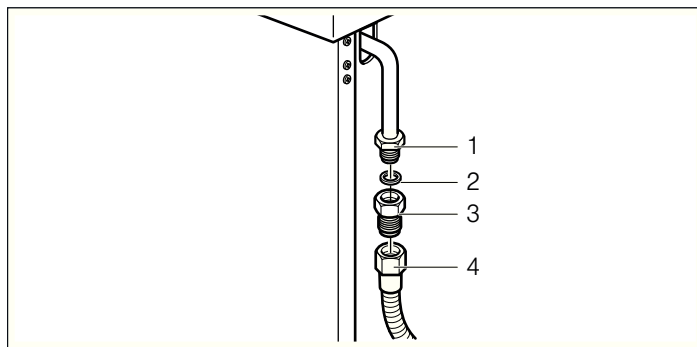
Tilbehør kan kjøpes hos kundeservice, hos forhandleren eller på Internett.

- Bygassdyse G110 (8 mbar)
- Bygassdyse G120 (8 mbar)

Koble til naturgass

Bruk kun tilkoblingsledninger eller fleksible slanger som er i samsvar med gjeldende forskrifter og tillatt til dette formålet.

1. Skru fast adapteren (3) og tetningen (2) til gasstilkoblingen (1).
2. Hold adapteren (3) fast med en nøkkel og skru tilkoblingsdelen fast til en fast tilkoblingsledning (4) eller en fleksibel gasstilkoblingslange.



Bruk kun tillatte tetningsmidler til å tette gjengen.

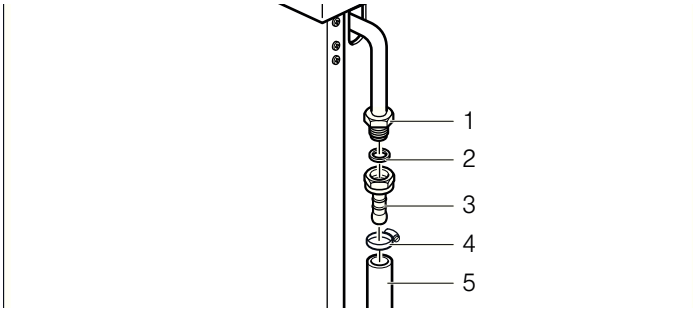
Koble til flytende gass

Skal du koble apparatet til flytende gass, må du alltid installere en adekvat gasstrykkregulator. På typeskiltet finner du det totale gassforbruket for apparatet. Velg en adekvat gasstrykkregulator i henhold til dette.

Bruk kun tilkoblingsledninger eller fleksible slanger som er i samsvar med gjeldende forskrifter og tillatt til dette formålet.

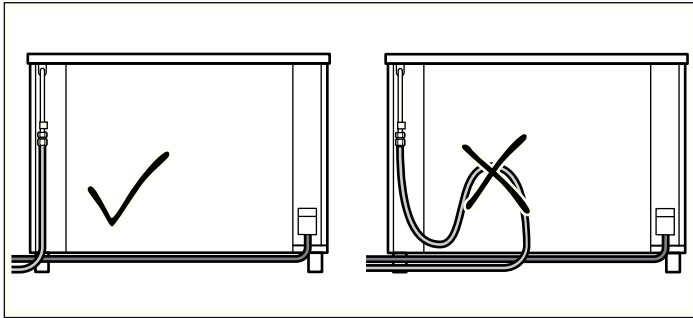
1. Skru den korrugerte rørnippelen (3) og tetningen (2) på gasstilkoblingen (1).
2. Skyv en fleksibel gasstilkoblingslange (5) på rørnippelen (3).

3. Trekk til holderingen (4).



Bruk kun tillatte tetningsmidler til å tette gjengen.

Fleksible slanger



Bruker du fleksible slanger, pass på at:

- slangene ikke kommer i klem.
- slangene ikke blir dratt i eller vridd.
- slangene ikke kommer i kontakt med skarpe kanter.
- slangene ikke kommer i kontakt med deler som kan komme opp i en temperatur på mer enn 70 °C over romtemperatur.

Sørg for at slangenes fulle lengde er tilgjengelig for kontroll.

Installere sikkerhetsventil

Det er påkrevet å installere en sikkerhetsventil til å åpne og stenge gasstilførselen. Monter sikkerhetsventilen mellom gasstilførselsledningen til rommet og apparatet. Sørg for å ha uhindret adgang til denne ventilen.

Kontrollere tetning

Når gassledningen er koblet til, kontrollerer du om forbindelsene er tette ved hjelp av såpevann.

Komme i gang

Følg bruksanvisningen når du tar apparatet i bruk. Tenn alle bluss og kontroller flammens stabilitet på høy og lav styrke.

Omstilling av gasstype

Hvis apparatet ikke er stilt inn på den tilgjengelige gasstypen, må apparatet stilles om. Kun en autorisert fagperson skal stille om til en annen gasstype under hensyn til gjeldende forskrifter. Gasstype og -trykk, som er forhåndsinnstilt på fabrikken, står angitt på typeskiltet.

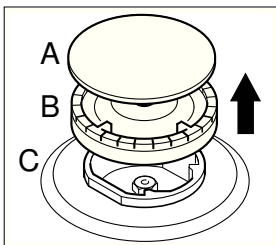
Typeskiltet finner du på innsiden av klaffen til oppbevaringsskuffen.

Når gasstypen skal stilles om, må dysene skiftes ut, og liten flamme og primærluft må delvis stilles inn.

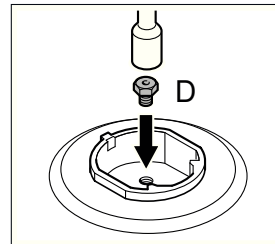
Kokeplatebluss

Bytte ut dysene

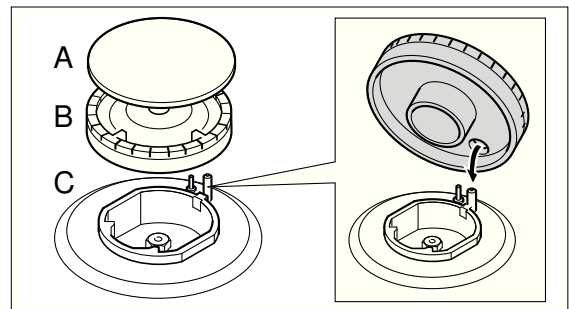
1. Koble maskinen fra strømmettet.
2. Ta ned gryteholderen.
3. Fjern brennerlokket (A) og brennerelementet (B) fra kokeplaten (C).



4. Ta ut dysen (D) og bytt den med en dyse som er egnet for den nye gasstypen (se avsnittet "Generell dysetabell").



5. Bytt ut gassetiketten med den nye gassetikken som fulgte med dysen.
6. Sett brennerelementet (B) på kokeplaten (C).
7. Legg brennerlokket (A) nøyaktig på brennerelementet (B).

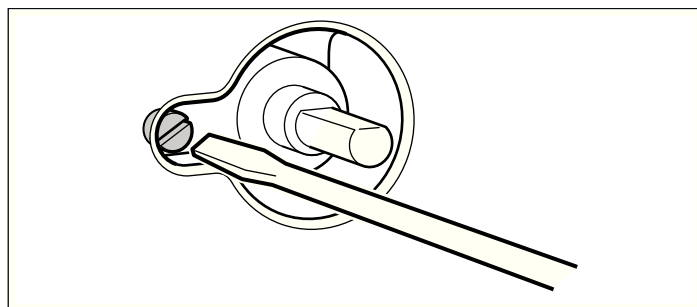


8. Legg på gryteholderen igjen.

Stille inn lavest gasstrøm

1. Slå på gassblusset.
2. Vri dreiebryteren for gassblusset mot den lille flammen.
3. Trekk av dreiebryteren til gassblusset.
4. Juster den indre stillskruen til det brenner en korrekt, stabil flamme.
Løsne stillskruen for å øke gasstrømmen eller skru den til for å redusere gasstrømmen.
Pass på at flammen ikke slukner ved rask veksle mellom maksimal og minimal gasstrøm og omvendt.

Innstillingen er riktig når størrelsen på den lille flammen er ca. 3 til 4 mm.



5. Sett på dreiebryteren til gassblusset igjen.

Generell dysetabell

Gasstype	mbar	kPa	Dyse		Blusstype	Effekt (W)	Effekt min. (W)	Forbruk maks.		
			Nummer	c				G20	G30	G31
Naturgass – NG G20	20	2.0	115 (Y)	Spalte	Kraftbluss	3000	800	283 l/h		
			97 (Z)	Spalte	Normalbluss	1800	500	167 l/h		
			72 (X)	Spalte	Sparebluss	1000	400	97 l/h		
			135 (S)	Spalte	Wokbluss	3900	1600	359 l/h		
Flytende gass – LPG Butan Propan G30/G31	28 - 30/37	2.8 - 3.0/3.7	85	0,45	Kraftbluss	3000	800		218 g/h	214 g/h
			65	0,33	Normalbluss	1800	500		131 g/h	129 g/h
			50	0,30	Sparebluss	1000	400		73 g/h	71 g/h
			100	0,63	Wokbluss	3900	1600		284 g/h	278 g/h

Generell dysetabell for bygass

Dysene for bygass følger ikke med apparatet. Du kan bestille dysene hos kundeservice.

Gasstype	mbar	kPa	Dyse		Blusstype	Effekt (W)	Effekt min. (W)	Forbruk maks.	
			Nummer	Bypass				G110	G120
Bygass G110	8	0.8	260	Spalte	Kraftbluss	3000	800	648 l/h	
			185	Spalte	Normalbluss	1750	500	384 l/h	
			145	Spalte	Sparebluss	1000	400	219 l/h	
			340	Spalte	Wokbluss	3700	1400	833 l/h	
Bygass G120	8	0.8	240	Spalte	Kraftbluss	3000	800		582 l/h
			175	Spalte	Normalbluss	1800	500		354 l/h
			135	Spalte	Sparebluss	1000	400		201 l/h
			315	Spalte	Wokbluss	3900	1400		764 l/h

Nominelt driftstrykk

Nominelt driftstrykk for apparatet ditt er:

- for naturgass – NG (G20) 20 mbar / 2.0 kPa;
- for flytende gass – LPG (G30) 30 mbar / 3.0 kPa;
- for flytende gass – LPG (G31) 37 mbar / 3.7 kPa.

Nominelt driftstrykk for bygass

Nominelt driftstrykk for apparatet ditt er:

- for bygass (G110) 8 mbar / 0,8 kPa;
- for bygass (G120) 8 mbar / 0,8 kPa.

Apparatet må brukes med disse trykkverdiene. All informasjon på typeskiltet gjelder disse trykkverdiene. Produsenten tar ikke ansvar for apparatets betjeningsmuligheter, ytelse eller øvrig risiko dersom apparatet brukes med andre trykkverdier enn dem som er angitt.

Merk: Av sikkerhetsgrunner bør du ha en gasstrykkregulator ved bruk av flytende gass. Tilkobling og vedlikehold av trykkregulatoren må foretas av en godkjent fagperson.

Plassering og justering

Plassere apparatet

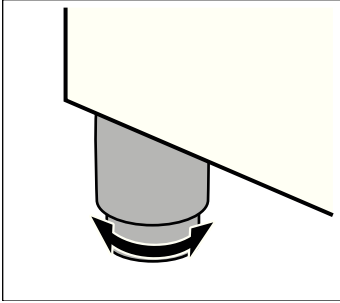
Når du stiller opp apparatet der det skal være, må du passe på at det er nok plass til å trekke det frem ved rengjøring og vedlikeholdsarbeider.

Underlaget må være hardt og stabilt. Veggen rett bak apparatet må være av ikke-brennbare materialer, f. eks. fliser.

Hvis du må trekke i apparatet når det skal plasseres, må du passe på at føttene er skrudd ordentlig fast.

Justere apparatet

Sørg for at apparatet er i vater etter at du har utført arbeidet på det. Da skrur du på føttene.



BRUKSANVISNING	123
Viktiga säkerhetsanvisningar!	123
Skadeorsaker	125
Din nya enhet	126
Kontrollpanelen	126
Spishällen	127
Ugnen.....	127
Tillbehör	127
Klockan.....	128
Förvaringslådan.....	128
Före första användningen	128
Ställa klockan	128
Värma upp ugnen.....	128
Rengör brännarhatten och spridaren.....	128
Rengöra tillbehören.....	129
Så här använder du hällen	129
Använda gaskokzonerna.....	129
Så här använder du ugnen	129
Slå på och av ugnen	129
Så här använder du klockan	130
Ändra inställningar.....	130
Radera inställningar	130
Ställ in ljudsignal.....	130
Ställ klockan.....	130
Ställa timern.....	130
Ställa in automatisk timer	130
Skötsel och rengöring	130
Rengöringsmedel.....	131
Katalytisk ugnbeläggning	131
Haka av och hänga på ugnsluckan	131
Felsökning	132
Byta ugnslampa	132
Kundservice	133
Energi- och miljötips	133
Spara effekt i ugnen.....	133
Spara effekt på hällen.....	133
Återvinning	133

MONTERINGSANVISNING	134
Säkerhetsanvisningar	134
Före installationen	134
Uppackning.....	134
Enhetsklasser	134
Enhetsens mått	134
Angränsande skåp.....	134
Märkskylt	135
Riktlinjer för ventilation	135
Montering	135
Montera fötterna.....	135
Montera stänkskydd.....	135
Elanslutning	135
Ansluta enheten	136
Gasanslutning	136
Enhetsens gasanslutning	136
Förinställning av brännare	136
Tillbehör	136
Ansluta naturgas	136
Ansluta gasol.....	136
Mjuka slangar	137
Installera säkerhetsventil	137
Kontrollera tätheten	137
Start.....	137
Omställning av gastyp	137
Kokzonsbrännare.....	137
Tabell över munstycken	138
Tabell över munstycken, stadsgas.....	138
Placering och justering	138
Placering av enheten	138
Räta upp enheten	138

BRUKSANVISNING

Viktiga säkerhetsanvisningar!

Läs bruksanvisningen noggrant. Det är viktigt för att du ska kunna använda enheten säkert och på rätt sätt. Spara bruks- och monteringsanvisningen för framtida bruk och eventuella kommande ägare.

Kontrollera enheten efter uppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.

Endast behörig elektriker får utföra elanslutningen. Skador som orsakas av felaktig anslutning täcks inte av garantin. Kontakta kundtjänst om du behöver ställa in enheten för annan gastyp.

Enheten är endast avsedd för normalt hemmabruk. Använd den för tillredning av mat och dryck, aldrig som värmare. Håll enheten under uppsikt vid användning. Använd endast i slutna utrymmen.

Enheten är inte avsedd för användning med extern timer eller fjärrkontroll.

Barn under 8 år och personer med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller som saknar erforderliga erfarenheter eller kunskaper, får endast använda enheten under överinseende av en annan person som ansvarar för säkerheten eller om de får lära sig hur man använder enheten säkert och vilka risker som finns.

Låt inte barn leka med enheten. Barn som ska rengöra eller använda enheten bör vara över 8 år, och då endast under uppsikt.

Barn under 8 år bör hållas på avstånd från både enheten och anslutningskabeln.

Placera alltid tillbehören korrekt inuti ugnen. *Läs mer om tillbehören i användarhandboken.*

Stäng gasledningens säkerhetsventil om enheten inte ska användas under en längre tid.

OM DET LUKTAR GAS!

Gas som strömmar ut kan orsaka explosion.

Vid gaslukt eller fel på gasinstallationen:

- Stäng av gastillförseln eller förslut gasflaskans ventil.
- Släck genast öppna lågor och cigaretter.
- Rör inte lampknapp eller brytare, dra inte ur kontakten ur eluttaget. Använd inte telefon eller mobiltelefon i huset.
- Öppna fönstren och vädra ur rummet.
- Ring kundservice eller kontakta gasverket.

Kvävningsrisk!!

När du lagar mat med gas bildas värme, fukt och förbränningsprodukter i det utrymme där enheten används. Se till att utrymmet är väl ventilerat. Eventuella naturliga vädringsöppningar ska vara öppna, alternativt kan en mekanisk ventilationsanordning (t.ex. en köksfläkt) installeras. Intensiv och långvarig användning av enheten kan kräva extra ventilation, t.ex. ett öppet fönster eller en mekanisk köksfläkt på maximal effekt.

Brandrisk!

- Du skapar ett luftdrag när du öppnar luckan. Bakplåtspappret kan komma i kontakt med värmeelementen och fatta eld. Lagg aldrig bakplåtspapper löst på tillbehöret vid förvärmning. Tyng alltid ned bakplåtspappret med en stekgryta eller form. Lagg bara bakplåtspapper där det behövs. Bakplåtspappret får inte sticka ut utanför tillbehöret.
- Brännbara föremål som förvaras i ugnsutrymmet kan antändas. Förvara aldrig brännbara föremål inuti ugnen. Öppna aldrig luckan om det sipprar ut rök. Stäng av enheten och koppla ur nätkontakten eller slå av säkringen i säkringsskåpet. Stäng av gastillförseln.
- Varma oljor och fetter kan snabbt börja brinna. Lämna aldrig varma oljor och fetter utan uppsikt. Släck inte elden med vatten. Slå av kokzonen. Kväv elden med ett lock, brandfilt eller liknande.
- Kokzonerna blir mycket varma. Lagg aldrig brännbara föremål på hällen. Förvara inget på hällen.
- Enheten blir mycket varm, brännbara föremål kan fatta eld. Brännbara föremål (t.ex. sprejflaskor, rengöringsmedel) får inte förvaras under eller i närheten av enheten. Lagg aldrig brännbara föremål på eller i enheten.
- Gaskokplattor utan kokkärl blir snabbt mycket varma om de är på. Enheten samt eventuell köksfläkt ovanför kan skadas eller börja brinna. Fettrester i fläktens filter kan börja brinna. Starta inte gaskokplattor utan kokkärl.
- Enhetens baksida blir mycket varm. Detta kan orsaka skador på anslutningsledningarna. El- och gasledningar får därför inte komma i beröring med enhetens baksida.

Risk för brännskador!

- Enheten blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.
- Tillbehör och formar blir mycket varma. Använd grytlappar när du tar ut varma tillbehör eller formar ur ugnsutrymmet.

- Alkoholångor kan börja brinna i ugnsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller mycket sprit. Använd bara små mängder sprit. Öppna försiktigt luckan till enheten.
- Det blir mycket varmt på och runt kokzonerna, särskilt vid hållinfattningen. Rör aldrig vid de heta ytorna. Håll barnen på avstånd.
- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör aldrig heta komponenter. Håll barn på avstånd.
- Tomma kokkärl blir extremt heta om de står på gaskokplattor som är igång. Hetta aldrig upp tomma kärl.

Skållningsrisk!

- Komponenterna blir mycket varma när enheten är i drift. Vidrör inte heta komponenter. Låt inte barnen vara i närheten.
- Det kan strömma ut varm ånga när du öppnar luckan på enheten. Öppna försiktigt luckan till enheten. Håll barnen borta.
- Vatten i varm ugn bildar het vattenånga. Håll aldrig vatten i varm ugn.

Risk för personskador!

- Repat luckglas kan spricka. Använd inte glasskrapa eller kraftiga eller skurande rengöringsmedel.
- Reparationer som inte är fackmässigt utgör en risk. Endast våra utbildade kundtjänsttekniker får utföra reparationer och byta skadade el- och gasledning. Om enheten är trasig, dra ur kontakten eller slå av säkringen i säkringsskåpet, och stäng av gastillförseln. Kontakta kundservice.
- Fel eller skador på enheten utgör en risk. Koppla aldrig in en defekt enhet. Dra ur nätkontakten eller koppla ur säkringen i säkringsskåpet. Stäng av gastillförseln. Kontakta service.
- Har kastruller, grytor och pannor fel storlek eller är trasiga eller felplacerade, så kan det leda till svåra personskador. Följ anvisningarna till kastruller, grytor och pannor.
- Om enheten placeras lös ovanpå en sockel kan den glida av. Se till att enheten fästs ordentligt på sockeln.

Risk för stötar!

- Sladdisoleringen på elapparater kan smälta vid kontakt med heta delar på enheten. Se till så att sladdar till elapparater inte kommer i kontakt med heta delar på enheten.
- Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!
- Om du ska byta lampa i ugnsbelysningen, tänk på att kontakterna i lampsockeln är strömförande. Dra ur sladden eller slå av säkringen i proppskåpet innan du byter.

Skadeorsaker

Spishäll

Obs!

- Använd bara brännarna med kastrull, gryta eller panna på. Hetta inte upp tomma kastruller, grytor eller pannor. Botten blir skadad.
- Ta bort mat som kokar över direkt. Använd höga kastruller eller grytor för rätter med mycket vätska. Då kokar det inte över.
- Använd inte stekgrytor som kräver att du använder två brännare. Det ackumulerar värme. Det kan skada enheten.
- Använder du gasbrännarna, så avger de mer värme och fukt. Stommarna runt om får skador så småningom. Slå på fläkten eller vädra om du gör långkok.
- Iakttag tillverkarens anvisningar när det gäller specialtillbehör. Aluminiumfolie och plastkärl smälter på de heta kokzonerna.
- Placera kastrull eller panna mitt på brännaren. På så sätt får du en optimal överföring av värmen från brännarens låga till kastrullens eller pannans undersida. Handtagen tar inte skada och du sparar även energi.
- Se till att gasbrännaren är ren och torr. Brännarens huvud och fjärrlock ska sitta ordentligt på sina platser.

Ugn

Obs!

- Tillbehör, folie, bakplåtspapper eller formar på ugnsbotten: placera inga tillbehör direkt på ugnsbotten. Lägg inte folie, oavsett sort, eller bakplåtspapper på ugnsbotten. Ställ aldrig några kärl direkt på ugnens botten. Det kan orsaka ackumulering av värme. Det här innebär att gräddnings- och tillagningstiderna inte stämmer, och emaljen kan få skador.
- Sätt in tillbehöret: Beroende på vilken enhet du använder kan tillbehöret ibland skrapa emot ugnsluckan. Skjut därför alltid in tillbehöret så långt det går i ugnen.
- Vatten i varmt ugnsutrymme: håll aldrig vatten i ugnsutrymmet när det är varmt. Det bildas vattenånga. Temperaturväxlingen kan ge skador på emaljen.
- Fuktiga livsmedel: förvara inte fuktiga livsmedel länge i stängt ugnsutrymme. Emaljen kan få skador.
- Fruktsaft: lägg inte på för mycket på bakplåten när du gräddar väldigt saftiga fruktkakor. Fruktsaft som droppar från bakplåten ger fläckar som inte går att få bort. Använd helst den djupa långpannan.
- Låta ugnen svalna med öppen lucka: låt ugnen svalna med stängd lucka. Även om luckan bara är lite öppen kan skåpfronterna runt om få skador så småningom.
- Jättesmutsig ugnstätning: om ugnstätningen är jättesmutsig, går ugnsluckan inte längre att stänga ordentligt. Stommarna runt om kan få skador. Håll alltid ugnstätningen ren.

- Sitta på ugnsluckan: ställ inte något på den öppna ugnsluckan och sätt dig inte på den. Häng inte på ugnsluckan.
- Transportera enheten: lyft eller bär inte enheten i ugnsluckans handtag. Handtaget håller inte för enhetens vikt och kan lossna.
- Tunga tillbehör: dra inte ut fullastade tillbehör för långt utan att avlasta dem. Tunga tillbehör välter om du drar ut dem.

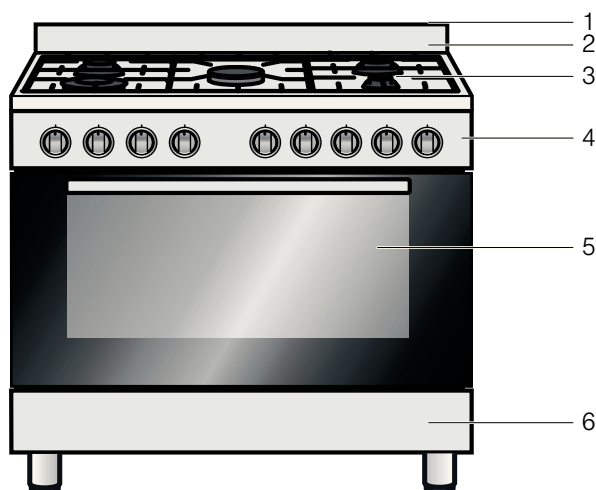
Trycket av ugnsgallret på falsarna kan skada emaljen. Avlasta det utdragna tillbehöret genom att lyfta det lite med ena handen. Varning! Använd alltid grytlapp om tillbehöret är varmt.

- Grillning: sätt inte in bakplåt eller långpanna högre än fals 3 när du grillar. Den kraftiga värmen får dem att slå sig, vilket kan skada emaljen när du tar ut dem. Grilla direkt på gallret på fals 4 och 5.

Din nya enhet

Lär känna din nya utrustning. Nedan hittar du information om kontrollpanelen, spishällen och ugnen, om funktionerna och tillbehören.

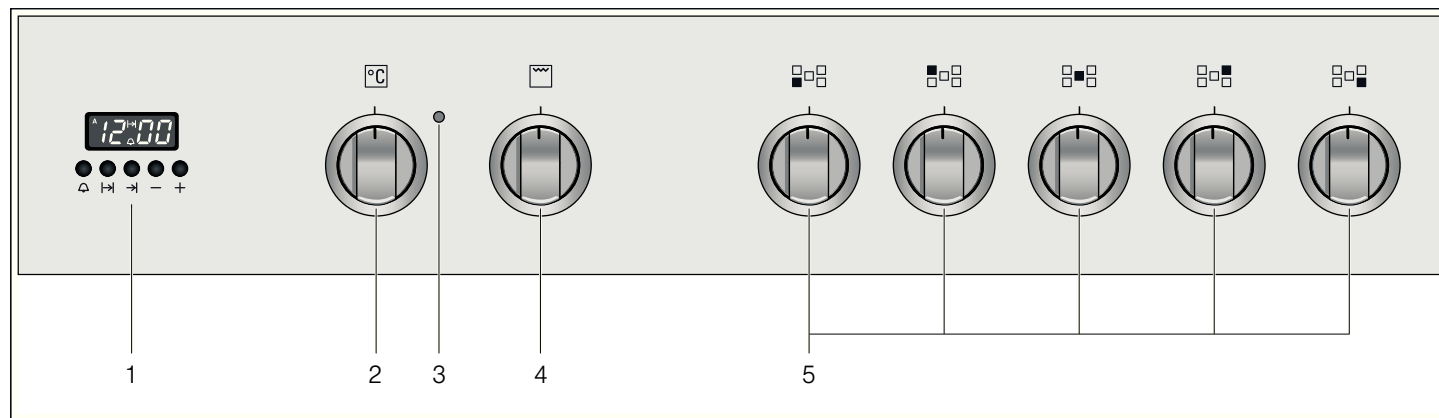
Det kan förekomma avvikelser mellan olika modeller.



Kommentar

1	Evakuering
2	Stänkskydd
3	Spishäll
4	Kontrollpanel
5	Ugn
6	Förvaringslåda

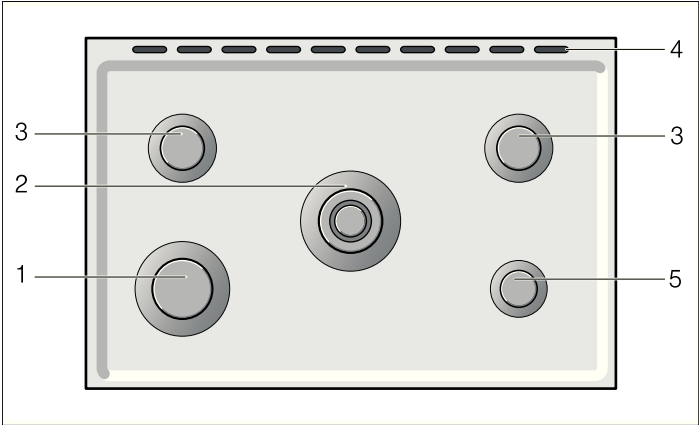
Kontrollpanelen



Kommentar

1	Klocka
2	Ugnsvred, temperatur
3	Kontrollampa, ugn
4	Ugnsvred, funktion
5	Ugnsvred, gaskokzon

Spishällen



Kommentar	
1	Effektbrännare (3,0 kW)
2	Woklåga (3,9 kW)
3	Normalbrännare (1,8 kW)
4	Evakuering
5	Sparlåga (1,0 kW)

Typer av brännare

Gasbrännare	Kastrullens/pannans diameter
Sparlåga	12 - 14 cm
Normalbrännare	16 - 24 cm
Effektbrännare	18 - 26 cm
Woklåga	18 - 26 cm

Kokzonsvred

Med dessa vred ställer du in effekten för kokzonernas gasbrännare.
Symbolerna över vreden visar vilken gasbrännare vredet avser.

Inställning	Beskrivning
●	Från
🔥	Stor låga, högsta effekt
🔥	Sparlåga, lägsta effekt

Tillbehör

Tillbehör	Beskrivning
	Espressotillsats Tillsats för espressokanna, placeras ovanpå sparlågan.

Extratillbehör

Extratillbehör köper du i butik eller hos kundservice.

Extratillbehör	Beskrivning
	Woktillsats Tillsats för wokpanna, placeras ovanpå woklågan. Med hjälp av woktillsatsen kan man använda kokkärl med en diameter på över 26 cm (wokpanna, stekpanna, kastrull, kärl med kupig botten etc.). Kundservicenummer: 741706

Evakuering

⚠ Risk för brännskador!

Från evakueringsöppningarna på hällen strömmar het luft ut ur ugnen. Rör aldrig vid evakueringsöppningarna.
För enheter med lock bör man tänka på att ugnsprännaren endast får aktiveras när locket är öppet.

Ugnen

Du styr ugnen med hjälp av två vred. Funktionsvredet och termostadvredet.

Kontroller till ugnen

Funktionsvred

Ställ in vald funktion med funktionsvredet.

Symbol	Beskrivning
🔥	Över- och undervärme
🔥	Undervärme
🔥	Grill
🔥	Stor grillyta
🔥	Varmluftsgrill
🔥	Över-/undervärme och varmluft
🔥	Varmluft
🔥	Upptiningsläge

Termostadvred

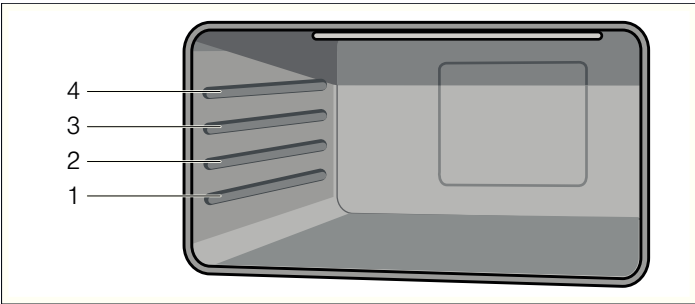
Ställ in vald temperatur med termostadvredet.

Inställning	Beskrivning
●	Från
50 - 260	Temperaturintervall i °C

Mellan inställning 260 och 0 finns ett stopp. Vrid inte förbi det här stoppet.

Tillbehör

Tillbehöret kan skjutas in på 4 olika faltar i ugnen. För alltid in tillbehöret tills det tar emot, så att tillbehöret inte ligger emot luckglasat. Var noga med att kontrollera att tillbehöret placeras korrekt i ugnen.



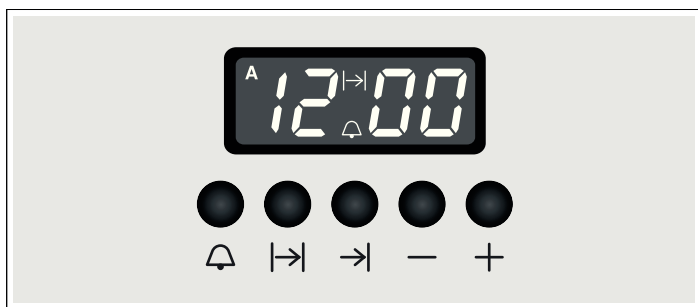
Tillbehöret går att dra ut till 2/3, utan att det tippar. På så sätt blir det enklare att ta ut maten ur ugnen.
Tillbehöret kan ibland bågna när det blir varmt. Missformningen försvinner när tillbehöret svalnat och detta påverkar inte funktionen.

Tillbehör kan du köpa från kundservice, i fackhandeln eller på Internet.

Tillbehör	Beskrivning
	Bak- och stekgaller För kär, kakformar, stekar, grillskivor och djupfryst mat.
	Emaljerad bakplåt För mjuka kakor, bakverk, djupfrysta maträtter och stora stekar. Kan även skjutas in under gallret eller grillspettet, för att fånga upp droppande fett.

Klockan

Du kan styra din ugn med hjälp av klockan. Du kan till exempel välja en tidpunkt då ugnen ska startas resp. stängas av. Klockan kan även användas som timer.



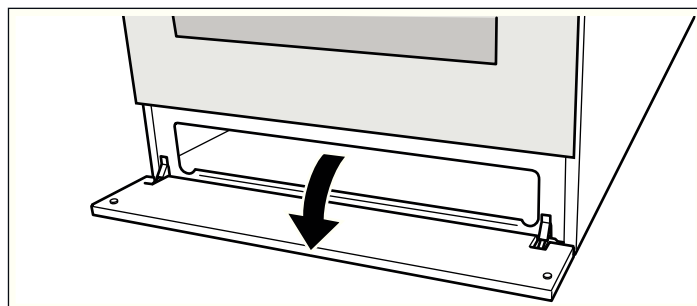
Funktionsknappar

Välj funktion genom att trycka på respektive funktionsknapp. Med knapparna + och - kan du ställa in tillagningstid eller klocka. Inställt värde visas på displayen.

Symbol	Beskrivning	Användning
	Timer	Ställa in tillagningstiden
	Tillagningstidens slut	Ställ in den tidpunkt då enheten ska stängas av automatiskt
	Tillagningstid	Ställ in tiden för automatisk avstängning
-	Minus	Minska tillagningen/tiden
+	Plus	Öka tillagningen/tiden

Förvaringslådan

Öppna förvaringslådan genom att fälla ned luckan.



I den här lådan kan du förvara tillbehör till spisen eller ugnen.

⚠ Brandrisk!!

Förvara aldrig brännbara föremål i förvaringslådan.

Före första användningen

Här får du veta vad du måste göra innan du lagar mat i ugnen eller på gashälen första gången. Läs först kapitlet *Säkerhetsanvisningar*.

Avlägsna förpackningsmaterialet från enheten och avyttra materialet på korrekt sätt.

Ställa klockan

1. Tryck på funktionsknapparna  och  samtidigt.

2. Ställ in aktuell tid med knapparna + och -.

Enheten ställer klockan efter ett par sekunder.

Värma upp ugnen

Förrengöring av ugnen

Ta ur ev. tillbehör ur ugnen. Avlägsna alla förpackningsrester, som t.ex. frigolitdelar, ur ugnen. Vissa delar är täckta med repskyddande film. Avlägsna filmen.

1. Rengör enheten utvändigt med en mjuk, fuktad trasa.
2. Om ugnsgallren redan sitter på plats, plocka ut dem. Se instruktion i avsnittet "Montera och demontera ugnsgaller".
3. Rengör ugnen inuti med varmt vatten och diskmedel.

Värma upp ugnen

Värm upp ugnen tom och stängd, så får du bort lukten av ny ugn.

1. Ställ in funktionsvredet på över-/undervärme.

2. Ställ in termostadvredet på maximal temperatur.

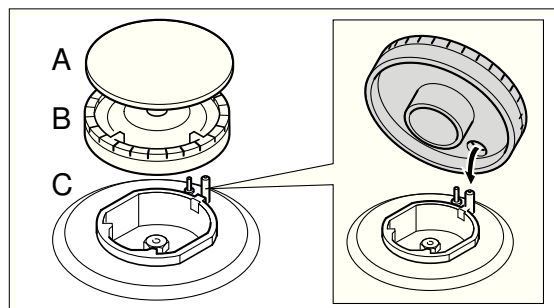
3. Efter 40 minuter stänger du av ugnen.

Rengör ugnen

Rengör ugnen inuti med hett vatten och diskmedel. Montera ugnsgallren.

Rengör brännarhatten och spridaren

Gör så här:



1. Rengör brännarhatten (A) och spridaren (B) med vatten och diskmedel.
2. Torka av delarna ordentligt.
3. Placera aktuell spridare (B) på kokzonen (C).
4. Sätt brännarhatten (A) exakt på spridaren (B).

Rengöra tillbehören

Rengör tillbehören ordentligt med en trasa och hett vatten med diskmedel före första användningen.

Så här använder du hällen

För enheter med lock bör man tänka på att kokzonerna endast får aktiveras när locket är öppet.

Använda gaskokzonerna

Se till så att brännarhatten sitter mitt på spridaren. Slitsarna i spridaren får inte vara igensatta. Alla delar ska vara torra.

Se till att eventuell klimatanläggning, fläkt eller liknande inte orsakar luftdrag direkt mot kokzonen.

Starta gasbrännaren

- Tryck på vredet till önskad kokzon och vrid till inställningen . Gasbrännaren tänds.
- Håll vredet intryckt ett par sekunder, tills lågan har stabiliserats.
- Ställ in önskad effekt.

Inställning	Beskrivning
	Sparlåga, lägsta effekt
	Stor låga, högsta effekt

Mellan  och  får du ingen stabil låga. Välj alltså alltid en inställning mellan  och .

Stänga av gasbrännaren

Vrid vredet för önskad kokzon till inställningen .

Om lågan slocknar igen

Vrid av vredet. Vänta en minut och gör om punkt 1 till 3.

Brandrisk!!

När lågan slocknar strömmar gasen ut. Lämna inte gasbrännaren utan uppsikt när enheten används. Se till att maten inte kokar över och att enheten inte utsätts för drag under pågående matlagning.

Om det inte går att tända gasbrännaren

Du kan tända brännaren med tändare eller tändstickor vid strömavbrott eller om tändningen blivit fuktig.

Så här använder du ugnen

Den här ugnen har en mängd olika inställningsmöjligheter. Den kan till exempel styras via klockan.

Ugnsfunktioner

Funktion	Användning
 Över- och under- värme	För sockerkaka i form, gratäng, magert kött av nöt, kalv och vilt.
 Undervärme	För vattenbadsprocesser som Creme catalan eller för konservering. Även eftergräddning, om bottnen inte är helt genombakad
 Grill	För enstaka portioner eller mindre köttbitar, korvar, fisk och gratinerad smörgås.
 Stor grillyta	För större mängder kött, korv, fisk och gratinerade smörgåsar.
 Varmluftsgrill	För fågel och stora köttstycken.
 Över-/undervärme och varmluft	För kakor med mycket saftig garnering.
 Varmluft	För kakor, pizza och bakverk på två falsar, för ugnstekning och torkning.
 Upptiningsläge	För upptining av kött, fågel, fisk och bakverk.

Slå på och av ugnen

Starta enheten

Vid drift ska ugnsluckan alltid vara stängd.

- Ställ in funktionsvredet för önskad funktion .
- Ställ in termostadvredet på önskad temperatur.

Ugnen startar.

Kontrolllampan tänds när ugnen värms upp. Den slocknar när uppvärmningen slår av.

Stänga av ugnen

- Ställ funktionsvredet i läge .
- Ställ termostadvredet i läge . Ugnen stängs av.

Så här använder du klockan

Klockan kan ställas in med en hand. När du har tryckt på en funktionsknapp justerar du tiden eller tillagningstiden med + och -. Inställt värde sparas.

Du kan ändra eller radera inställningarna medan ugnen är igång, och avbryta pågående funktion.

Ändra inställningar

1. Tryck på önskad funktionsknapp.
Motsvarande symbol tänds.
2. Justera inställningen med knapparna + och -.

Radera inställningar

1. Tryck på aktuell funktionsknapp.
Motsvarande symbol tänds.
2. Tryck på knappen - tills 0:00 visas på displayen.
3. Om den automatiska timern var aktiverad: stäng av ugnen.

Ställ in ljudsignal

Du kan välja mellan tre ljudsignaler; inställningen görs när inget program är igång.

Tryck på knappen - flera gånger, tills du hör önskad ljudsignal. Signalen sparas.

Ställ klockan

När du ansluter enheten till elnätet eller när strömmen återkommer efter ett strömavbrott visas tre nollor på displayen.

Ställa klockan

Du kan bara ställa klockan när inga andra funktioner är igång.

1. Tryck på funktionsknapparna $\rightarrow$ och $\rightarrow$ samtidigt.
2. Ställ in aktuell tid med knapparna + och -.

Ställa timern

Timern är en klocka som går bakåt; när inställd tid har räknat ner avges en ljudsignal. Timern har ingen inverkan på ugnens funktion.

Ställa in tillagningstid

1. Tryck på Δ -knappen.
2. Ställ in tillagningstiden med knapparna + och -.
 Δ -symbolen visas på displayen.
3. För att se återstående tillagningstid på displayen, tryck på Δ -knappen.

När tiden går ut avges en ljudsignal.

Ställa in automatisk timer

Via klockan kan du slå på och av ugnen automatiskt.

Automatisk avstängning

Ställa in tillagningstiden

1. Ställ in funktionsvredet för önskad funktion .
2. Ställ in termostadvredet på önskad temperatur.
Ugnen startar.
3. Tryck på funktionsknapp $\rightarrow$.
4. Ställ in tillagningstiden med knapparna + och -.
Ugnen går igång, på displayen visas **A** samt aktuell tid.

Tillagningstiden har gått ut

En ljudsignal avges och $\rightarrow$ visas på displayen, tillsammans med klockan.

Ugnen stängs av.

Om du vill stänga av signalen innan den tar slut trycker du bara på en funktionsknapp.

Automatisk på- och avstängning

Ugnsbakningen eller -stekningen inleds vid en angiven, senare tidpunkt.

Ställa in tillagningstiden

1. Ställ in funktionsvredet för önskad funktion .
2. Ställ in termostadvredet på önskad temperatur.
Ugnen startar.
3. Tryck på funktionsknappen $\rightarrow$.
4. Ställ in tillagningstiden med knapparna + och -.
Ugnen går igång och på displayen visas **A** samt aktuell tid.

Ställ in tillagningstidens slut

1. Tryck på $\rightarrow$ -knappen.
På displayen visas summan av aktuellt klockslag och tillagningstiden.
2. Tryck på $\rightarrow$ och håll kvar; justera tillagningstidens slut med knapparna + och -.
Ugnen stängs av och startar sedan automatiskt. På displayen visas symbolen **A** och aktuell tid.

Tillagningstiden har gått ut

En ljudsignal avges och $\rightarrow$ visas på displayen, tillsammans med klockan.

Ugnen stängs av.

Om du vill stänga av signalen innan den tar slut trycker du bara på en funktionsknapp.

Skötsel och rengöring

Sköt och rengör ugnen ordentligt, så håller den sig hel och fin. Här förklarar vi hur du sköter och rengör ugnen.

Anvisningar

- Det kan finnas små missfärgningar på ugnnsfronten på grund av olika material som glas, plast eller metall.
- Skugggränderna på luckglaset är ljusreflexer från ugnslampan.
- Emalj bränns vid mycket höga temperaturer. Det kan ge små färgavvikelser. Det är normalt och påverkar inte funktionen. Kanterna på tunna plåtar går inte att emaljera helt och hållet. Därför kan de vara skrovliga. Det påverkar inte korrosionsskyddet.



Risk för stötar!

Risk för stötar om fukt tränger in! Använd aldrig högtryckstvätt eller ångrengöring!



Risk för brännskador!

Enheter blir mycket varm. Ta inte på de varma ytorna i ugnsutrymmet eller värmeelementen. Låt alltid enheten svalna. Håll barnen borta.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna nedan, så skadar du inte de olika ytorna genom att använda fel rengöringsmedel.

Använd aldrig

till hällen

- koncentrerat diskmedel eller maskindiskmedel
- skurmedel, svampar om kan repa
- starka rengöringsmedel som ugnrensning eller fläckborttagningsmedel
- högtryckstvätt eller ångrengöring.

Använd aldrig

till ugnen

- skarpa eller slipande rengöringsmedel,
- alkoholhaltiga rengöringsmedel
- hårda disksvampar eller svinto
- högtryckstvätt eller ångrengöring.

Skölj ur nya disktrasor noga innan du använder dem.

Område	Rengöringsmedel
Enhetens utsida	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Använd inte glasrengöring eller glashällsskrapa.
Rostfritt stål	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa och eftertorka med mjuk trasa. Ta alltid bort kalk-, fett-, stärkelse- och proteinfläckor direkt. Sådana fläckar kan bilda korrosion om de får vara kvar. Hos kundservice och hos återförsäljare finns specialmedel för rostfritt som är avsett för varma ytor. Stryk på medlet mycket tunt med mjuk trasa.
Aluminium och plast	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa.
Gashäll och kärlestöd	Varmvatten och diskmedel. Använd bara lite vatten, det får inte tränga ned via brännarens underdel till enhetens inre. Torka genast bort ev. matrester eller när det har kokat över. Kärlestöden går att ta av. Diska inte kärlestödet i diskmaskin.
Gasbrännare kokzon	Ta av spridare och brännarhatt, rengör med vatten och diskmedel. Spridaröppningarna får inte vara igensatta. Piezotändningen: liten, mjuk borste. Tändningarna måste vara rena för att gasbrännarna ska fungera. Torka av alla delar ordentligt. Sätt tillbaka dem ordentligt. Brännarhattarna är svartemaljerade. Färgen skiftar med tiden. Detta påverkar inte funktionen. Diska inte brännarhattarna i diskmaskin.

Område	Rengöringsmedel
Emaljytor (slät yta)	För att underlätta rengöringen kan du tända ugnsbelysningen och ev. även kroka av ugnsluckan. Stryk på vanligt diskmedel eller ättiksvatten med en mjuk, fuktad trasa eller sämskskinn. Mjuka upp inbrända matrester med fuktad trasa och diskmedel. Vid kraftigare nedsmutsning rekommenderas ugnrensning i gelform. Det kan även påföras mer fokuserat, på enskilda fläckar. Efter rengöringen kan du lämna luckan öppen så att ugnen torkar inuti.
Självrengörande ytor (råa ytor)	Observera anvisningarna i kapitlet Självrengörande ytor
Luckor	Fönsterputs: Rengör med mjuk trasa. Använda inte glasskrapa.
Glas över ugnslamp	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa.
Tätning Ta inte bort den!	Varmvatten och diskmedel: Rengör med disktrasa. Skrubba inte.
Ugnsstegar	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.
Tillbehör	Varmvatten och diskmedel: Blötlägg och rengör med disktrasa eller borste.

Katalytisk ugnseläggning

Den katalytiska ugnseläggningen är täckt med självrengörande emalj.

Ytorna rengörs automatiskt, när ugnen är igång. Större stänk försvinner ibland inte förrän efter flera användningar.

Självrengörande ytor

Sidoväggarna har en katalytisk beläggning. Använd aldrig ugnrensningssmedel på dem. En lätt missfärgning av emaljen har ingen inverkan på självrengöringen.

Haka av och hänga på ugnsluckan

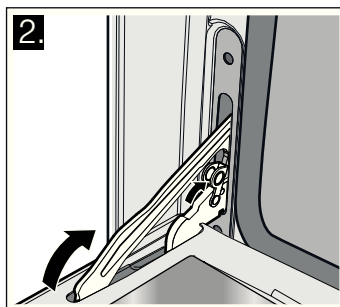
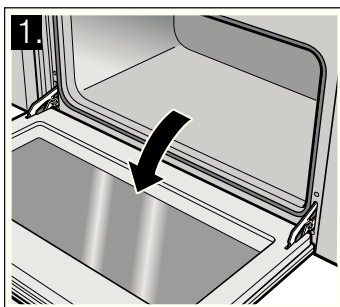
Du kan haka av ugnsluckan, så att du kommer åt att rengöra bättre.

Haka av ugnsluckan

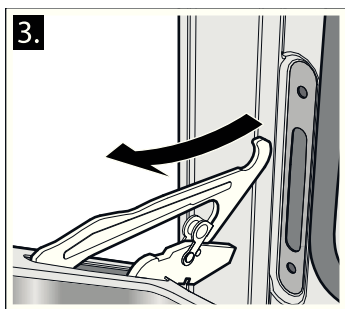
⚠ Risk för personskador!!

Gångjärnen kan slå ihop med stor kraft om de inte är säkrade. Se till att gångjärnsspärrarna är helt uppfälda när du ska kroka av luckan.

1. Öppna ugnsluckan helt och hållet.
2. Fäll upp de båda spärrarna till höger och vänster om luckan. Se till att ugnsluckan inte går igen när spärrarna väl har fällts upp! Gångjärnen kan bli böjda och orsaka skador på emaljen.



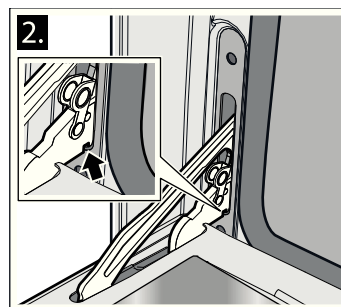
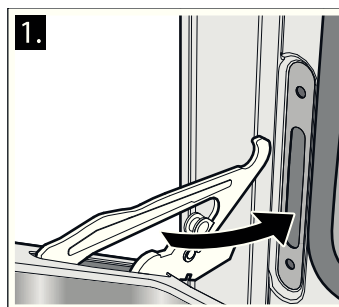
3. Ställ ugnsluckan i lutande läge. Ta tag med båda händerna till vänster och höger. Fäll upp luckan ytterligare en liten bit och dra den sedan rakt ut.



Haka på ugnsluckan

1. När du hänger på ugnsluckan igen bör du se till att jacket under gångjärnet hamnar rätt i öppningen.

2. Vik in de båda spärrarna till höger och vänster om luckan igen, och stäng luckan.



⚠ Risk för personskador!!

Ta aldrig i gångjärnet om ugnsluckan faller ut av misstag eller om ett gångjärn går ihop. Kontakta kundservice.

Felsökning

I händelse om fel handlar det oftast bara om småsaker. Kolla i tabellen innan du kontaktar service. Du kanske kan åtgärda felet själv.

⚠ Risk för personskador!!

Ej fackmässigt utförda reparationer kan orsaka stor fara. Enheten får endast repareras av behörig specialist. Vid behov av reparation, kontakta kundservice.

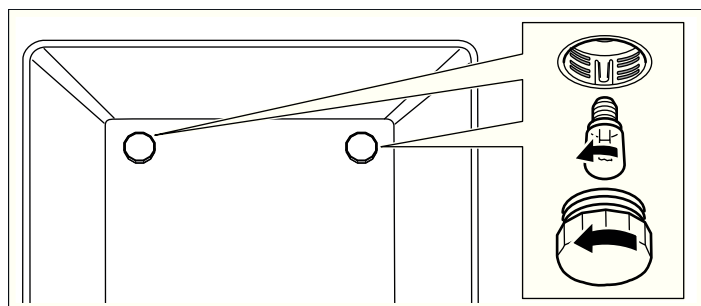
Felsökningstabell

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd/anvisning
Enheten fungerar inte.	Trasig säkring	Kontrollera i proppskåpet om säkringen är hel.
	Strömavbrott	Kontrollera om kökslampan lyser.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Ugnslampan är trasig	Byt ugnslampa. (Se avsnittet "Byta ugnslampa")
Gasbrännaren tänd inte.	Strömavbrott eller fuktig tändning	Tänd gasbrännaren med gnisttändare eller tändstickor.
Lågan (ugn) brinner inte i alla öppningar.	Normal nedsmutsning	Brännaren ska rengöras av behörig tekniker.
Alla rätter som lagras i ugnen blir snabbt brända.	Trasig termostat	Kontakta kundservice.
Luckglaset immar igen när ugnen värms upp.	Normalt, orsakas av temperaturskillnader	Ingen; har ingen effekt på enhetens funktion.

Byta ugnslampa

Byt ugnslampan om den är trasig. Temperaturtåliga lampor kan beställas hos kundservice eller i fackhandeln. Ange enhetens E- och FD-nummer. Använd inga andra typer av lampor.

1. Slå av säkringen eller dra ut nätkontakten.
2. Öppna ugnsluckan.
3. Lägg en kökshandduk i den kalla ugnen för att undvika skador.
4. Skruva lampglaset över den defekta ugnslampan åt vänster.



5. Byt ugnslampan mot en ny av samma typ.

Spänning: 230 V;

Effekt: 25 W;

Sockel: E14;

Temperaturtålighet: 300 °C

6. Sätt tillbaka lampglaset över ugnslampan.

7. Ta ut kökshandduken och slå på säkringen eller sätt i nätkontakten igen.

Tryck på knappen som tänd ugnsbelysningen och kontrollera att lampan fungerar.

Kundservice

Om din spis kräver reparation, kontakta service. Adress och telefonnummer till närmaste kundservice hittar du i telefonkatalogen. Du kan även kontakta vårt kundservicecenter och få information om din närmaste kundservice.

E-nummer och FD-nummer

När du kontaktar vår kundservice, uppgi alltid enhetens E-nummer (produktnummer) och FD-nummer (tillverkningsnummer). Märkskylten med numren sitter på insidan av luckan till förvaringslådan. För att du inte ska behöva leta kan du även skriva in uppgifterna om din enhet här.

E-nr

FD

Kundservice ☎

Energi- och miljötips

Här får du tips om hur du sparar effekt när du bakar, ugnssteker i ugnen och lagar mat på hällen samt hur du skrotar enheten när den är uttjänt.

Spara effekt i ugnen

- Förvärm bara ugnen om recepten eller tabellerna i bruksanvisningen anger det.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De tar upp värmen bäst.
- Öppna ugnsluckan så lite som möjligt när du tillagar, bakar eller ugnssteker.
- Du kan grädda flera kakor efter varandra. Ugnen är fortfarande varm. Det kortar gräddningstiden för den andra kakan. Du kan även baka av 2 formbrödsformar bredvid varandra.
- Vid längre tillagningstider kan du slå av ugnen 10 minuter före färdigtiden och låta maten gå klart på restvärmen.

Spara effekt på hällen

- Använd alltid passande kastrullstorlek för maten som du ska laga. En stor kastrull som inte är full kräver mer effekt.
- Använd alltid lock som passar kastrullen eller grytan.
- Slå av på effekten i god tid innan.
- Lågan ska alltid ha kontakt med botten.

Återvinning

Släng förpackningen i återvinningen.



Enheten uppfyller kraven i enlighet med EU-direktiv 2002/96/EG om el- och elektronikavfall (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Direktivet anger ramarna för inlämning och återvinning av uttjänta enheter inom EU.

MONTERINGSANVISNING

Säkerhetsanvisningar

Läs igenom anvisningen noga och spara sedan. Säker användning av enheten kräver fackmässig montering i enlighet med denna monteringsanvisning.

Det är bara behörig fackman som får ansluta enheten.

Kontakta kundservice om du behöver ställa in enheten för annan gastyp.

För skador eller defekter orsakade av felaktig montering eller installation ansvarar montören resp. installatören.

Vid installationen ska aktuella byggregler och lokala föreskrifter rörande el- och gasförsörjning iaktas (t.ex. Tyskland: DVGW-TRGI/TRGF; Österrike: ÖVGW-TR).

Stäng alltid av el- och gasstillförseln innan någon form av servicearbete utförs.

Uppgifterna på märkskylten rörande spänning, gastyp och gastryck ska överensstämma med lokala anslutningskrav.

Elektriska enheter ska alltid vara jordade.

Om en fläkt ansluts ska detta göras i enlighet med den medföljande monteringsanvisningen. Se till att du har ett minsta avstånd på 750 mm till hällen.

Denna enhet får inte installeras på båtar eller i fordon.

Före installationen

Den här anvisningen är avsedd för flera modeller. Det kan förekomma vissa avvikelser beroende på modell.

Läs igenom informationen om enheten, samt riktlinjerna om ventilation.

I det här kapitlet informerar vi om

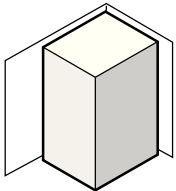
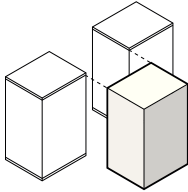
- uppackningen
- enhetens klass
- enhetens mått
- avståndet till angränsande skåp
- märkskylten

Uppackning

Kontrollera enheten efter uppackning. Om den har transportskador får du absolut inte koppla in och använda den. Avyttra förpackningen för återvinning.

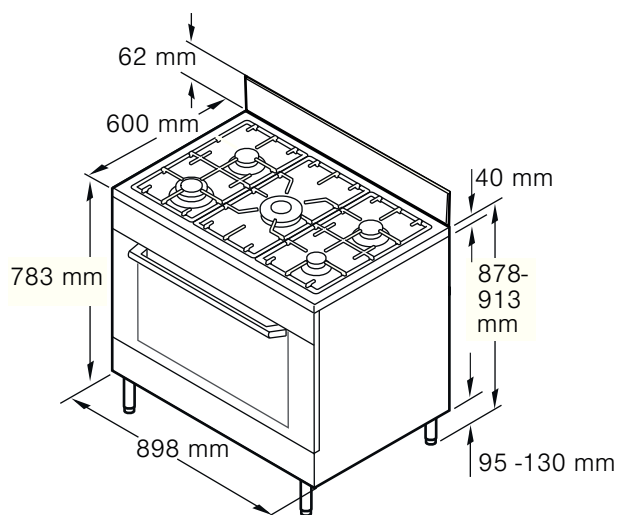
Enhetsklasser

Den här enheten överensstämmer med följande enhetsklasser:

Enhetsklass	Beskrivning
	Klass 1 Ugn som inte står helt i linje med väggen
	Klass 2 - underklass 1 Ugn bestående av en separat enhet som monteras direkt mellan två enheter, kan även monteras så att sidorna är fria

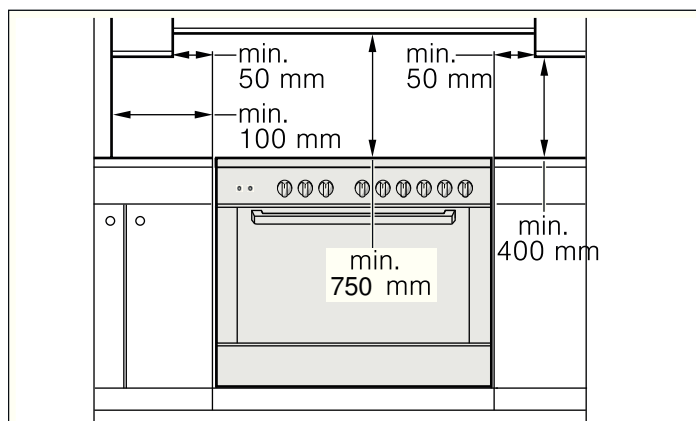
Enhetens mått

lakttag angivna mått.



Angränsande skåp

Angränsande skåp ska vara tillverkat av icke brännbart material. Angränsande skåpfront ska tåla minst 90 °C. Om enheten installeras i omedelbar närhet till andra enheter, måste du följa de minimiavstånd som visas på bilden.



Märkskylt

Tekniska data om enheten finns på märkskylten.

Märkskylten sitter på insidan av luckan till förvaringslådan.

Inställda värden finns angivna på en etikett på enhetens förpackning.

För in produktnummer (E-nr.), tillverkningsnummer (FD), fabriksinställningar för gastyp/gastryck samt ev. gasomställning i tabellen nedan. De ändringar du gör på enheten samt anslutningssättet är avgörande för om den ska fungera ordentligt och säkert.

E-nr	FD-nr.
Kundservice ☎	
Gastyp/gastryck	
Fabriksinställning	
Gastyp/gastryck	
Omställning	

Riktlinjer för ventilation

Denna enhet ska installeras i ett rum med fullgod ventilation och i enlighet med gällande föreskrifter och ventilationskrav.

Observera att den luftvolym som krävs vid förbränning inte får underskrida 2 m³ per kW-effekt (se total kW-effekt på märkskylten).

För enheter med en sammanlagd effekt på 11 kW räcker det att utrymmet har en volym på drygt 20 m³ och minst en öppningsbar dörr eller fönster.

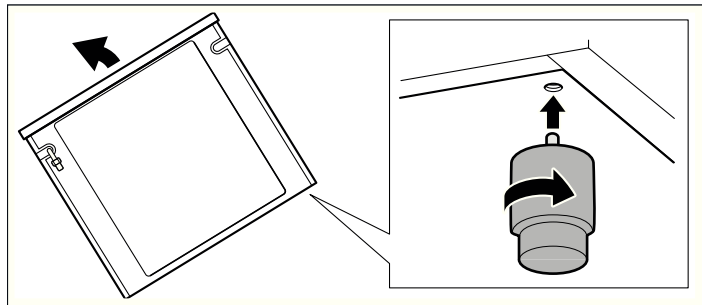
Anvisning: I vissa länder finns andra krav på minsta rumsvolym. Kontakta kundservice för mer information.

Montering

Den här enheten levereras alltid med en uppsättning fötter och, beroende på modell, ett stänkskydd. Enheten kan även användas utan stänkskydd.

Montera fötterna

1. Avlägsna alla lösa delar, i synnerhet kärlstöd och brännare.
2. Ta ur tillbehöret ur ugnen.
3. Lyft upp enhetens ena sida och lägg enheten på sidan.
4. Skruva fast fötterna i monteringshålen på enhetens undersida. Om du måste dra/skjuta enheten, se till att fötterna är väl fastskruvade.

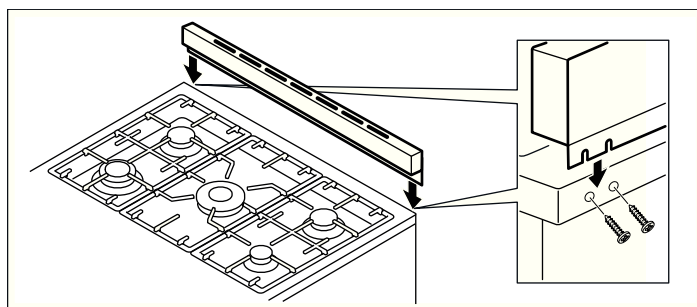


5. Nivellera inte enheten förrän alla el- och gasanslutningar sitter på plats och installationsarbetet är klart.

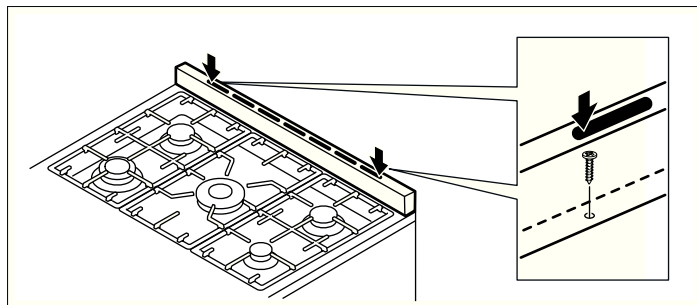
Montera stänkskydd

1. Ta bort förpackningsmaterialet och skyddsfilmen från stänkskyddet.

2. Lossa de fyra skruvarna på enhetens baksida.
3. Placera stänkskyddet på skruvarna med hjälp av de härför avsedda spåren.



4. Sätt de två medföljande skruvarna i de härför avsedda hålen på stänkskyddets ovansida.



5. Dra åt alla skruvar ordentligt.

Elanslutning

Endast behörig elektriker får utföra elanslutningen. Enheten ska installeras i enlighet med de senaste IEE-riktlinjerna (Institution of Electrical Engineers). Felanslutning kan skada enheten.

Se till att elnätets spänningsvärde överensstämmer med det värde som står på märkskylten. Märkskylten sitter på insidan av luckan till förvaringslådan.

Se till att elnätet är korrekt jordat samt att säkring och kablar/ledning klarar enhetens belastning.

Vi rekommenderar att strömkretsen för enheten säkras till 16 A.

När du drar kabeln, se till att:

- kabeln inte hamnar i kläm.
- kabeln inte kommer i kontakt med t.ex. vassa kanter eller någon typ av egg.
- kabeln inte kommer i kontakt med komponenter som når temperaturer på 50°C över rumstemperaturen.

Ansluta enheten

Enheten har skyddsklass 1 och ska ha jordad elanslutning.

Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.

Anslut enheten endast med den medföljande kabeln.

Monteringen måste ge ett fullgott petskydd.

Endast behörig elektriker får utföra elanslutningen. Följ din lokala elleverantörs bestämmelser.

Anslutningskabel utan jordad kontakt

Installationen kräver en allpolig brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm. Identifiera fas- och neutralledare ("noll") på anslutningsdosan. Felanslutning kan skada enheten.

Anslutning till märkspänning 220-240V. Anslut trådarna i nätkabeln enligt färgkodningen: grön-gul = skyddsledare (⊕), blå = (noll) neutral, brun = fas (ytterledare).

GB, IE, NZ, IL, DK och AU

Fast installation.

Anslutningskabel med jordad kontakt

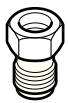
Med medföljande jordad kontakt kan enheten även anslutas till ett korrekt installerat jordat vägguttag. Kontakten ska vara lättillgänglig även efter installationen. Om det inte är fallet måste du i stället sätta in en allpolig brytare med brytavstånd på minst 3 mm.

Gasanslutning

Enheten ska anslutas i enlighet med gällande föreskrifter. Kontrollera före installationen att de lokala förutsättningarna (gastyp och -tryck) är kompatibla med enhetens inställningar. Uppgifter om enhetens inställningar finns på märkskylten. Anslutning till och tätning av gasledning ska utföras fackmässigt och i enlighet med gällande standarder.

Enhetens gasanslutning

Gasanslutningen (EN ISO 228 G1/2) sitter baktill, på enhetens vänstra sida. Följande anslutningar levereras tillsammans med enheten:



Vinkel EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2 (med platt packning)

Förinställning av brännare

Brännarna är förinställda för naturgas G20 (20 mbar). En uppsättning munstycken för gasol G30/31 (28-30/37 mbar) medföljer.

Tillbehör

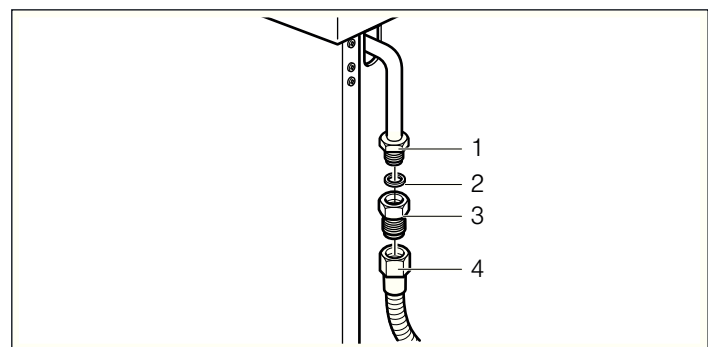
Tillbehör kan köpas från kundservice, i fackhandeln eller på Internet.

- Munstycke för stadsgas G110 (8 mbar)
- Munstycke för stadsgas G120 (8 mbar)

Ansluta naturgas

Använd endast anslutningsledningar eller mjuka slangar som överensstämmer med gällande föreskrifter och är godkända för ändamålet.

1. Skruva ihop anslutningsstycke (3) och packning (2) med gasanslutningen (1).
2. Håll anslutningsstycket (3) på plats med en skruvnyckel och skruva fast det i en fast ledning (4) eller en mjuk gasanslutningsslang.



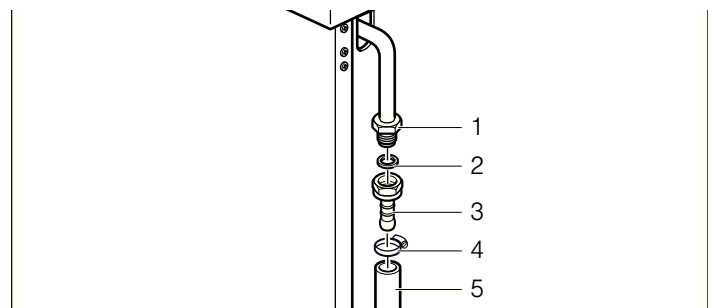
Använd endast godkänt tätningsmaterial för tätning av gångorna.

Ansluta gasol

Om du ska använda gasol till enheten måste du även installera en lämplig gastryckregulator. Se märkskylten för total gasförbrukning och välj gastryckregulator utifrån den uppgiften.

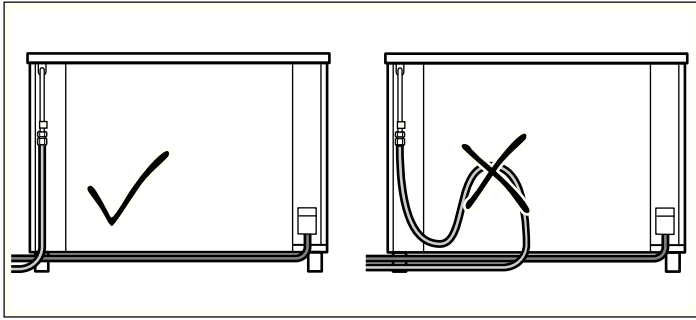
Använd endast anslutningsledningar eller mjuka slangar som överensstämmer med gällande föreskrifter och är godkända för ändamålet.

1. Skruva ihop det räfflade rörets kontakt (3) och packning (2) med gasanslutningen (1).
2. Dra en mjuk anslutningsslang (5) upp över rörkontakten (3).
3. Dra åt kopplingsöglan (4).



Använd endast godkänt tätningsmaterial för tätning av gångorna.

Mjuka slangar



Om du använder mjuka slangar, se till att:

- slangarna inte kläms ihop
- slangarna inte utsätts för drag- eller vridkrafter
- slangarna inte kommer i kontakt med t.ex. vassa kanter eller någon form av eggar

- slangarna inte kommer i kontakt med komponenter som når temperaturer på 70 °C över rumstemperaturen.

Kontrollera att hela slangen är tillgänglig för inspektion.

Installera säkerhetsventil

Installation av säkerhetsventil föreskrivs, som öppnar och stänger gastillförseln. Montera en adekvat säkerhetsventil mellan gasledningen och enheten. Se till att ventilen alltid är lätt tillgänglig.

Kontrollera tätheten

När gasledningen har kopplats in bör du kontrollera anslutningens täthet med hjälp av tvålvatten.

Start

Driftsätt enheten i enlighet med bruksanvisningen. Tänd alla brännare och kontrollera att lågorna är stabila, både vid hög och låg inställning.

Omställning av gastyp

Om enheten inte är inställd för den aktuella gastypen, måste den ställas om. Även omställning till annan gastyp måste utföras av behörig yrkesman och enligt gällande regler. Fabriksinställd gastyp och -tryck anges på märkskylten.

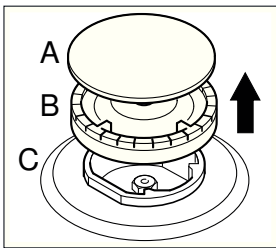
Märkskylten hittar du på insidan av luckan till förvaringslådan.

Vid omställning till annan gastyp ska munstyckena bytas och sparlågan och primärluften justeras.

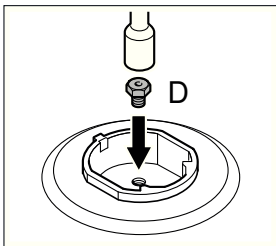
Kokzonsbrännare

Byte av munstycke

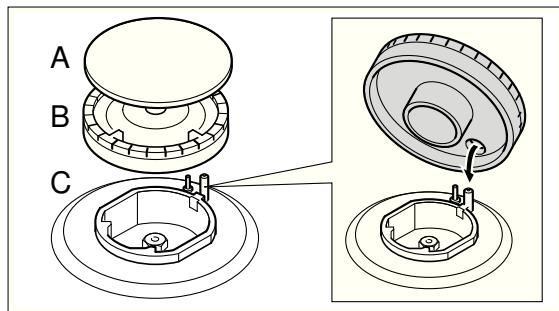
1. Koppla ur strömmen.
2. Lyft av kärlstödet.
3. Lyft av brännarhatten (A) och spridaren (B) från kokzonen (C).



4. Lyft ur munstycket (D) och byt mot ett munstycke som är avsett för den nya gastypen (se avsnittet "Tabell över munstycken").



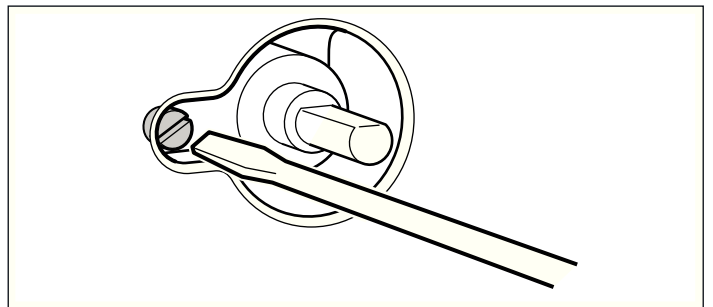
5. Byt ut gasetiketten mot den nya etikett som levererades tillsammans med munstyckena.
6. Sätt spridarna (B) på resp. brännare (C).
7. Sätt brännarhattarna (A) exakt på spridarna (B).



8. Sätt tillbaka kärlstöden.

Ställ in minsta gasflödet

1. Starta gasbrännaren.
2. Vrid gasbrännarens vrid i riktning mot den lilla lågan.
3. Ta av själva vredet från reglaget.
4. Manövrera den inre justeringsskruven tills du har en korrekt, stabil låga.
Lossa justeringsskruven för att öka gasflödet, dra åt för att minska flödet.
Växla snabbt mellan maximalt och minimalt gasflöde några gånger, kontrollera att lågan inte slocknar.
Inställningen är korrekt när den lilla lågan har en höjd på ca. 3 till 4 mm.



5. Sätt på vredet igen.

Tabell över munstycken

Gastyp	mbar	kPa	Munstycke		Brännartyp	Effekt (W)	Effekt min. (W)	Förbrukning max.		
			nummer	Bypass				G20	G30	G31
Naturgas - NG G20	20	2.0	115 (Y)	Spalt	Effektbrännare	3000	800	283 l/t		
			97 (Z)	Spalt	Normalbrännare	1800	500	167 l/t		
			72 (X)	Spalt	Sparlåga	1000	400	97 l/t		
			135 (S)	Spalt	Woklåga	3900	1600	359 l/t		
Gasol - LPG Butangas Propangas G30/G31	28 - 30/37	2.8 - 3.0/3.7	85	0,45	Effektbrännare	3000	800		218 g/t	214 g/t
			65	0,33	Normalbrännare	1800	500		131 g/t	129 g/t
			50	0,30	Sparlåga	1000	400		73 g/t	71 g/t
			100	0,63	Woklåga	3900	1600		284 g/t	278 g/t

Tabell över munstycken, stadsgas

Munstycken för stadsgas medföljer inte vid leveransen. Dessa munstycken kan beställas via kundservice.

Gastyp	mbar	kPa	Munstycke		Brännartyp	Effekt (W)	Effekt min. (W)	Förbrukning max.	
			nummer	Bypass				G110	G120
Stadsgas G110	8	0.8	260	Spalt	Effektbrännare	3000	800	648 l/t	
			185	Spalt	Normalbrännare	1750	500	384 l/t	
			145	Spalt	Sparlåga	1000	400	219 l/t	
			340	Spalt	Woklåga	3700	1400	833 l/t	
Stadsgas G120	8	0.8	240	Spalt	Effektbrännare	3000	800		582 l/t
			175	Spalt	Normalbrännare	1800	500		354 l/t
			135	Spalt	Sparlåga	1000	400		201 l/t
			315	Spalt	Woklåga	3900	1400		764 l/t

Nominellt arbetstryck

Enhetens nominella arbetstryck är:

- för naturgas - NG (G20) 20 mbar/2,0 kPa;
- för gasol - LPG (G30) 30 mbar/3,0 kPa;
- för gasol - LPG (G31) 37 mbar/3,7 kPa.

Nominellt arbetstryck för stadsgas

Enhetens nominella arbetstryck är:

- för stadsgas (G110) 8 mbar/0,8 kPa;
- för stadsgas (G120) 8 mbar/0,8 kPa.

Enheten ska användas med dessa tryckvärden. All information på märkskylten är baserad på dessa tryckvärden. Tillverkaren tar inget ansvar för användbarhet, enhetens effekt eller eventuella risker om enheten används med andra tryckvärden än de angivna.

Anvisning: Om du använder gasol bör du av säkerhetsskäl installera en gastryckregulator. Anslutning och underhåll av tryckregulatorn ska utföras av behörig yrkesman.

Placering och justering

Placering av enheten

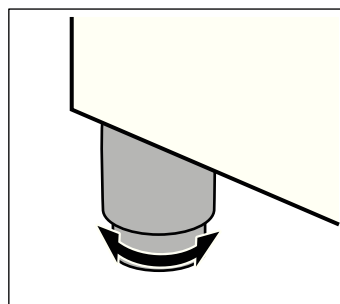
När enheten ska installeras på sin plats, se till att det finns tillräckligt med utrymme för rengörings- och underhållsarbeten.

Underlaget ska vara fast och stabilt. Väggen bakom enheten ska vara av icke brännbart material, som t.ex. kakel.

Om du måste dra eller skjuta enheten när den ska placeras, se till att fötterna är väl fastskruvade.

Räta upp enheten

När allt arbete är slutfört ska enheten rätas upp. Det gör du genom att vrida på fötterna.





Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000808484 914774966 920530