



Standherd HSB738155Z
Free standing cooker HSB738155Z
Cuisinière HSB738155Z
Fornuis HSB738155Z



BOSCH

[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

GEBRAUCHSANLEITUNG	4	MONTAGEANLEITUNG	15
Wichtige Sicherheitshinweise	4	Sicherheitshinweise	15
Ursachen für Schäden	6	Vor dem Aufstellen	15
Ihr neues Gerät	7	Auspacken	15
Die Bedienblende	7	Geräteklassen	15
Die Kochmulde.....	8	Geräteabmessungen.....	15
Der Backofen.....	8	Angrenzende Möbel.....	15
Zubehör	8	Typenschild.....	16
Die Elektronikuhr.....	9	Richtlinien zur Be- und Entlüftung	16
Das Aufbewahrungsfach	9	Montage	16
Vor dem ersten Benutzen	9	Einstellfüße montieren.....	16
Uhrzeit einstellen.....	9	Spritzschutz montieren	16
Backofen ausheizen.....	9	Elektroanschluss	17
Brennerdeckel und -kelche reinigen	10	Gerät anschließen.....	17
Zubehör reinigen.....	10	Gasanschluss	17
So bedienen Sie Ihre Kochmulde	10	Gasanschluss am Gerät.....	17
Gas-Kochstellen bedienen	10	Voreinstellung der Brenner	17
So bedienen Sie Ihren Backofen	10	Erdgas anschliessen.....	17
Backofen ein- und ausschalten.....	11	Flüssiggas anschließen	18
So bedienen Sie Ihre Elektronikuhr	11	Flexible Schläuche	18
Einstellungen ändern.....	11	Sicherheitsventil installieren	18
Einstellungen löschen	11	Dichtheit überprüfen.....	18
Signalton einstellen	11	Inbetriebnahme	18
Elektronikuhr einstellen.....	11	Gasart umstellen	18
Kurzzeitwecker einstellen	11	Kochstellenbrenner	18
Zeitschaltautomatik einstellen	11	Allgemeine Düsentabelle	19
Pflege und Reinigung	12	Positionieren und Ausrichten	19
Reinigungsmittel.....	12	Gerät positionieren	19
Katalytische Garraumverkleidung.....	13	Gerät ausrichten	19
Gerätetür aus- und einhängen.....	13		
Eine Störung, was tun?	13		
Backofenlampe auswechseln.....	14		
Kundendienst.....	14		
Energie- und Umwelttipps	14		
Energiesparen im Backofen	14		
Energiesparen auf dem Kochfeld.....	14		
Umweltgerecht entsorgen	14		

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 Gasversorgungsgesellschaft 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.
- Alkoholämpfe 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 Garraum-boden: 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 Emailschiäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, 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

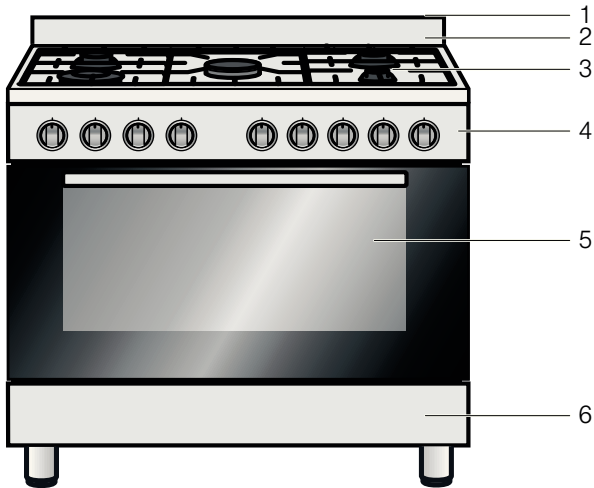
In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- die Bedienblende
- die Elektronikuhr
- die Kochmulde
- den Backofen
- das Zubehör

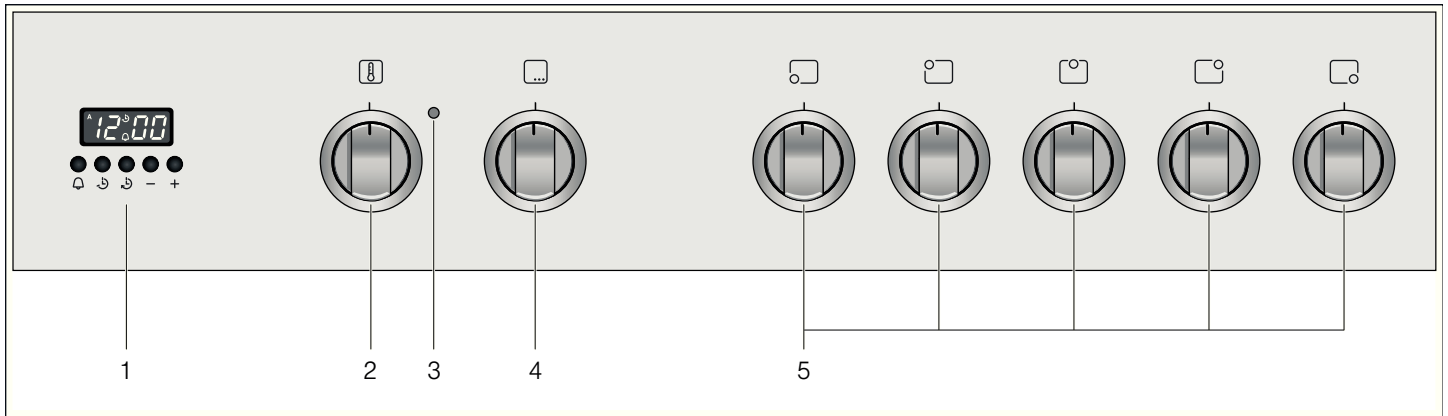
Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

Erläuterung

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



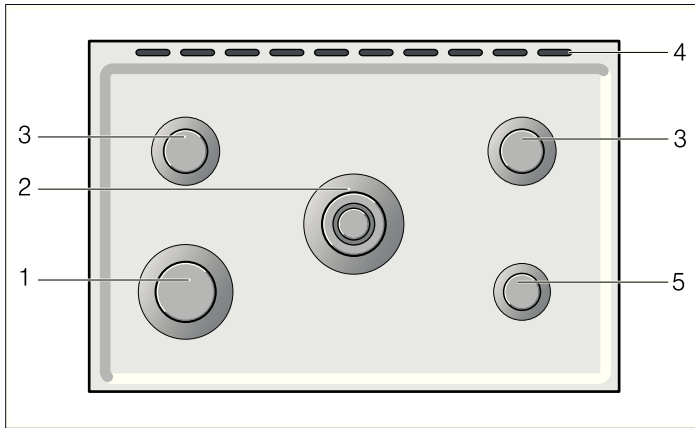
Die Bedienblende



Erläuterung

1	Elektronikuhr
2	Bedienknebel Backofen Temperatur
3	Anzeigelampe Backofen
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



Bedienknöpfe Kochstellen

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

Die Symbole über den Bedienknöpfen zeigen Ihnen, zu welchem Gasbrenner der Bedienknopf gehört.

Stellung	Bedeutung
o	Aus
⊕	große Flamme, höchste Leistung
⊖	Sparflamme, niedrigste Leistung

Zubehör

Zubehör	Beschreibung
	Espressoauflage Auflage für eine Espressokanne; zum Auflegen auf den Sparbrenner.
	Wok-Auflage Auflage für einen Wok, zum Auflegen auf den Wokbrenner. Bei Verwendung des Wok-Auflages ist es möglich Kochgefäße mit einem größeren Durchmesser als 26 cm zu verwenden (Wokpfanne, Bratpfannen, Töpfe, Gefäße mit gewölbten Böden, usw.).

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 Bedienknöpfe. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler.

Bedienknöpfe Backofen

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart ein.

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

Temperaturwähler

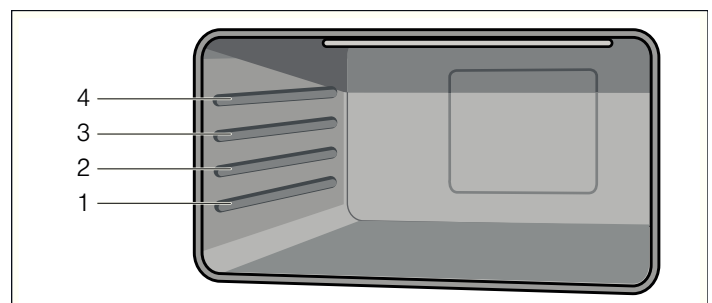
Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur ein.

Stellung	Bedeutung
o	Aus
50 - 260	Temperaturbereich in °C

Zwischen den Stellungen 260 und o 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.

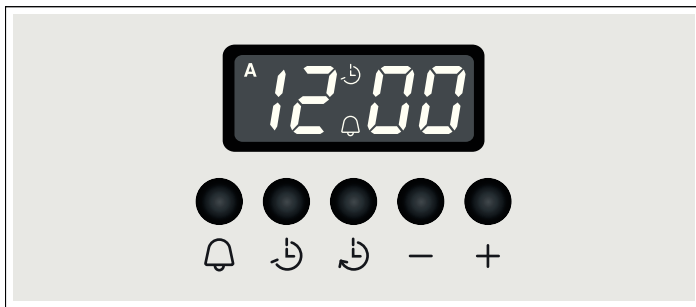
Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

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.



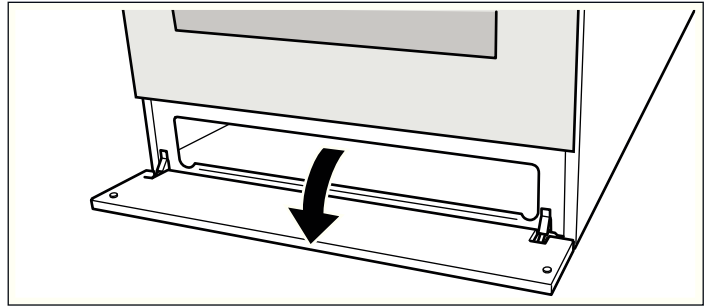
Funktionstasten

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  und  gleichzeitig.
2. Stellen Sie mit den Funktionstasten + und - die aktuelle Uhrzeit ein.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Entnehmen Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Garraum.
2. Entfernen Sie Verpackungsrückstände z.B. Styroporteilchen vollständig aus dem Garraum.

3. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Kratzschutzfolie.
4. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.

Backofen aufheizen

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

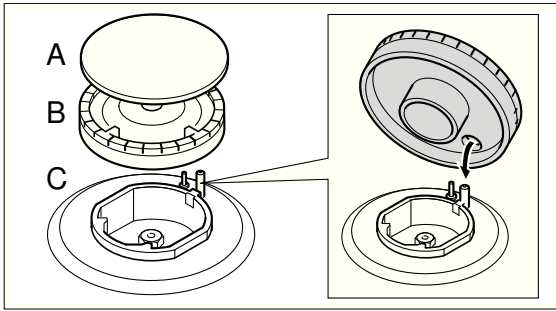
1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Betriebsart Ober-/Unterhitze.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die maximale Temperatur.
3. Schalten Sie nach 40 Minuten den Backofen aus.

Backofen nachreinigen

1. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.
2. 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 0 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 0

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
<input type="checkbox"/> Ober-/Unterhitze	Für Rührkuchen in Formen, Aufläufe, magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild.
<input type="checkbox"/> Unterhitze	Für Wasserbadanwendungen wie Creme catalan, oder zum Einkochen. Auch Nachbesserungsstufe, wenn Boden nicht ganz durchgebacken
<input type="checkbox"/> Grill	Für Einzelportionen oder kleinere Mengen Steaks, Würstchen, Fisch und Toast.
<input type="checkbox"/> 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.
Auftaufstufe	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 \circ .
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die Position \circ .

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

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 \curvearrowright .
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 \curvearrowright 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 \curvearrowright .
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 \curvearrowright .
Im Anzeigefeld wird die Summe der aktuellen Uhrzeit und der Betriebszeit-Dauer angezeigt.
2. Halten Sie die Taste \curvearrowright 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  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	Brennerkelche 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 Garraumbelichtung 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

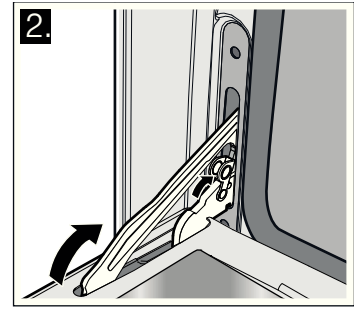
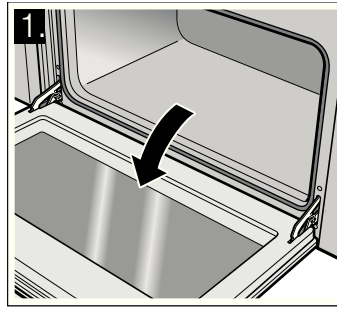
Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Gerätetür aushängen

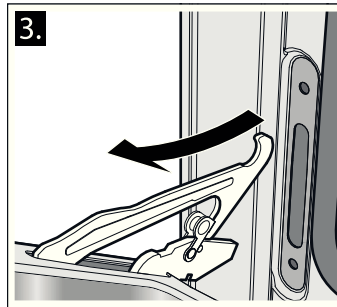
⚠ Verletzungsgefahr!

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.

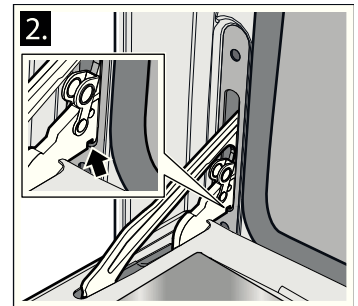
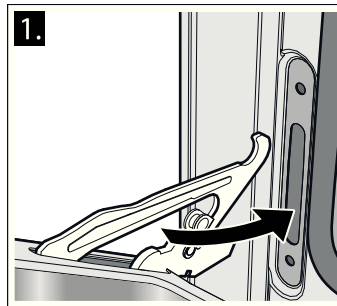


3. Backofentür schräg stellen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



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.

⚠ Verletzungsgefahr!

Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Reparaturen am Gerät dürfen nur von einer

Fachkraft durchgeführt werden. Im Reparaturfall den Kundendienst rufen.

Störungstabelle

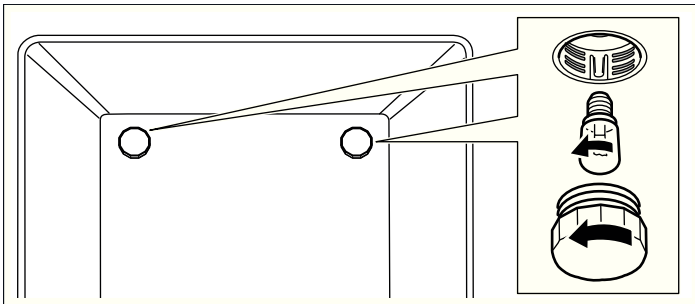
Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen.	Backofenlampe defekt	Wechseln Sie die Backofenlampe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

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

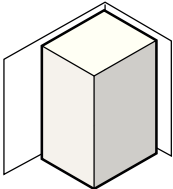
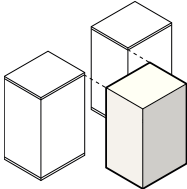
Auspacken

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

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

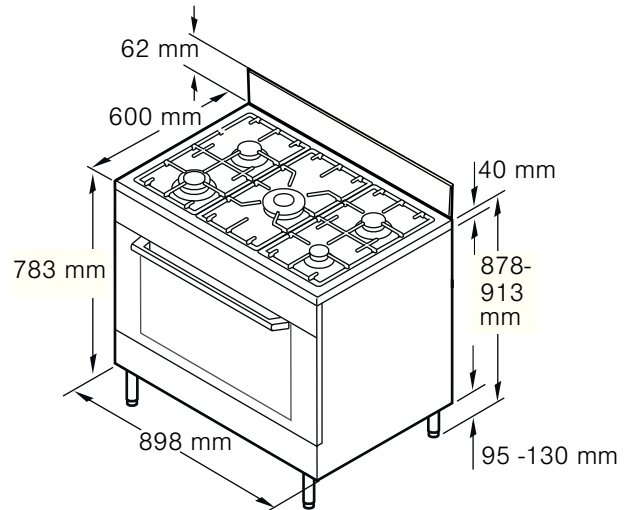
Geräteklassen

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

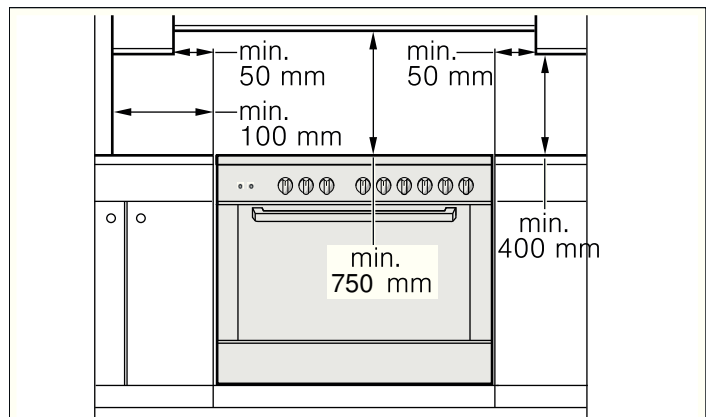
Geräteabmessungen

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 vor-

genommenen 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.

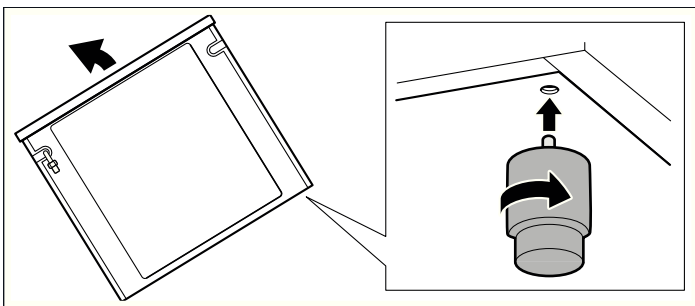
Hinweis: In einigen Ländern gibt es abweichende Forderungen an minimalen Rauminhalt. Informieren Sie sich bei Ihrem Kundendienst.

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

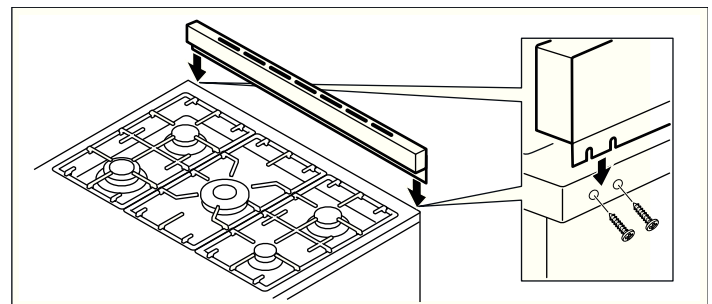
1. Entfernen Sie alle nicht fest montierten Teile, insbesondere Topfträger und Brenner.
2. Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.
3. Heben Sie das Gerät auf einer Seite vom Boden an und kippen Sie es.
4. Schrauben Sie die Einstellfüße in die Aufnahmebohrungen an der Unterseite des Gerätes. Wenn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



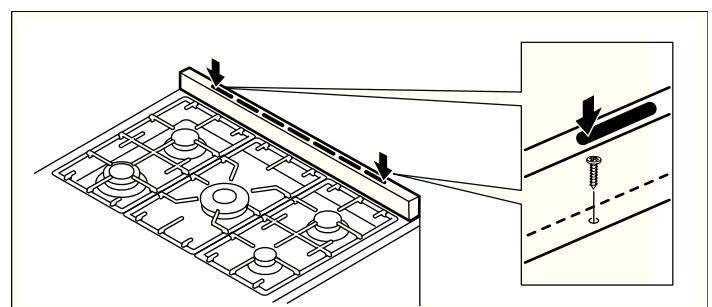
5. Nivellieren Sie das Gerät erst dann endgültig, wenn Elektro- und Gasanschluss sowie sämtliche Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

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 Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen: grün-gelb = Schutzleiter (⊕), blau = (Null) Neutral-Leiter, braun = Phase (Aussenleiter).

GB, IE, NZ, IL, DK und AU

Nur Festanschluss.

Anschlussleitung mit Schutzkontakt-Stecker

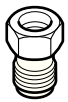
Das Gerät kann auch mit dem beiliegendem Schutzkontakt-Stecker an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Dose angeschlossen werden. Diese muss nach dem Einbau zugänglich sein. Ist dies nicht der Fall, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mindestens 3 mm Kontaktöffnung eingesetzt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



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



Schlauchtülle EN ISO 228 G1/2 - LPG (mit flacher Dichtung)

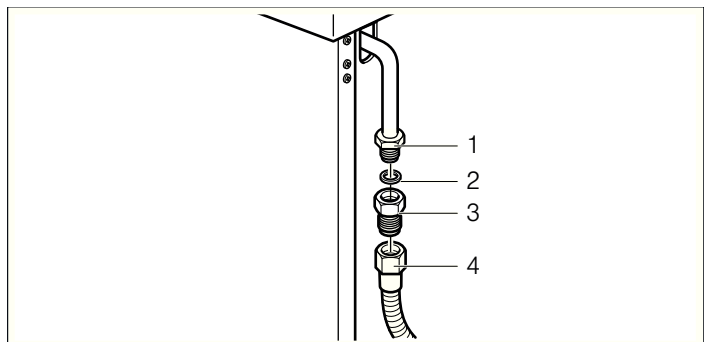
Voreinstellung der Brenner

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

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.



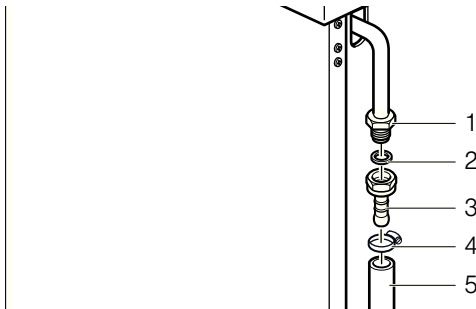
Zum Dichten des Gewindes nur zugelassene Dichtmittel verwenden.

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.

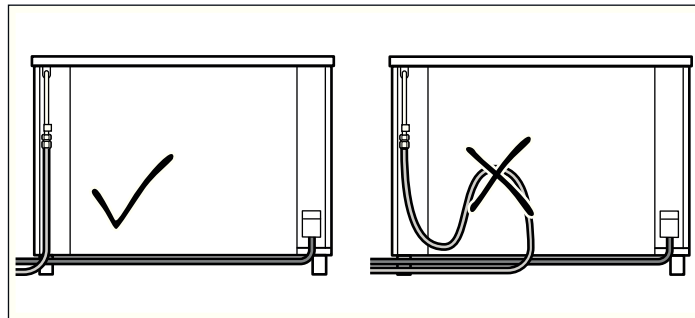
Verwenden Sie nur Anschlussleitungen oder flexible Schläuche, die den geltenden Vorschriften entsprechen und für diesen Zweck zugelassen sind.

1. Verschrauben Sie den Wellrohrnippel (3) und die Dichtung (2) mit dem Gasanschluss (1).
2. Schieben Sie einen flexiblen Gas-Anschluss Schlauch (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.

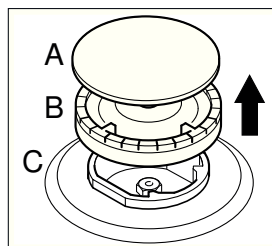
Das Typenschild befindet sich auf der Innenseite der Klappe des Aufbewahrungsfaches.

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

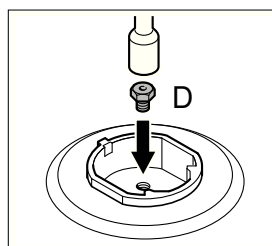
Kochstellenbrenner

Düsen austauschen

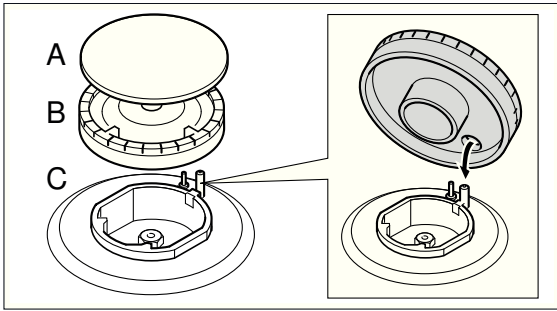
1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Nehmen Sie die Topfträger herunter.
3. Entfernen Sie die Brennerdeckel (A) und Brennerkelche (B) von der Kochstelle (C).



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



- Ersetzen Sie das Gasetikett mit dem neuen Gasetikett, das mit dem Düsensatz mitgeliefert wurde.
- Setzen Sie den jeweiligen Brennerkelch (B) auf die Kochstelle (C).
- Legen Sie den jeweiligen Brennerdeckel (A) exakt auf den Brennerkelch (B).



- Legen Sie die Topfträger wieder auf.

Mindestgasfluss einstellen

- Schalten Sie den Gasbrenner ein.
- Drehen Sie den Bedienknebel für den Gasbrenner in Richtung der kleinen Flamme.

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	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
Propan G30/G31			100	0,63	Wokbrenner	3900	1600		284 g/h	278 g/h

Nenn-Betriebsdruck

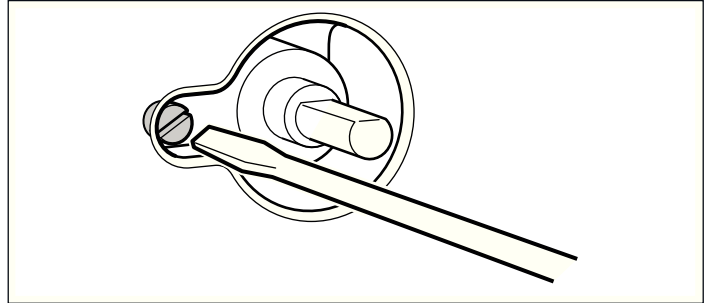
Der Nenn-Betriebsdruck Ihres Gerätes ist:

- 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.

Ihr Gerät muss mit diesen Druckwerten betrieben werden. Alle Informationen des Typenschilds beziehen sich auf diese Druck-

- Ziehen Sie den Bedienknebel für den Gasbrenner ab.
- 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.



- Stecken Sie den Bedienknebel für den Gasbrenner wieder auf.

werte. 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

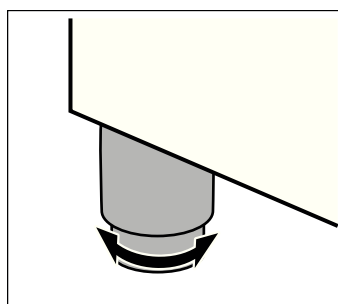
Beachten Sie beim Aufstellen des Gerätes am endgültigen Standort, dass genug Platz ist, um es für Reinigungs- und Wartungsarbeiten hervorzuziehen.

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.....	21	INSTALLATION INSTRUCTIONS	32
Important safety information.....	21	Safety precautions	32
Causes of damage	23	Before installing	32
Your new appliance.....	24	Unpacking	32
The control panel.....	24	Appliance class.....	32
The hob.....	25	Appliance dimensions	32
The oven.....	25	Adjacent units.....	32
Accessories	25	Rating plate.....	33
The electronic clock.....	26	Guidelines for ventilation	33
The storage compartment.....	26	Installation	33
Before using the oven for the first time	26	Fitting the adjustable feet.....	33
Setting the clock	26	Fitting the splash guard.....	33
Baking out the oven	26	Electrical connection	34
Cleaning the burner caps and cups	27	Connecting the appliance to the power supply.....	34
Cleaning the accessories.....	27	Gas connection	34
How to operate your hob	27	Gas connection on the appliance	34
Operating gas burners.....	27	Default setting of the burners.....	34
How to operate your oven	27	Connecting natural gas supply	34
Switching the oven on and off.....	27	Connecting to liquefied gas.....	35
How to operate your electronic clock.....	28	Flexible hose.....	35
Changing the settings.....	28	Installing the safety valve.....	35
Cancelling settings	28	Checking for leaks	35
Setting the acoustic signal.....	28	Initial use	35
Setting the electronic clock.....	28	Converting the gas type	35
Setting the timer	28	Hotplate burners	35
Setting the automatic timer	28	General nozzle table	36
Care and cleaning	28	Positioning and levelling	36
Cleaning agents	29	Positioning the appliance.....	36
Catalytic cooking compartment panels.....	29	Levelling the appliance.....	36
Removing and fitting the appliance door.....	30		
Troubleshooting	30		
Replacing the oven light bulb.....	31		
After-sales service.....	31		
Energy and environment tips	31		
Saving energy with your oven	31		
Saving energy with the hob	31		
Environmentally-friendly disposal.....	31		

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!

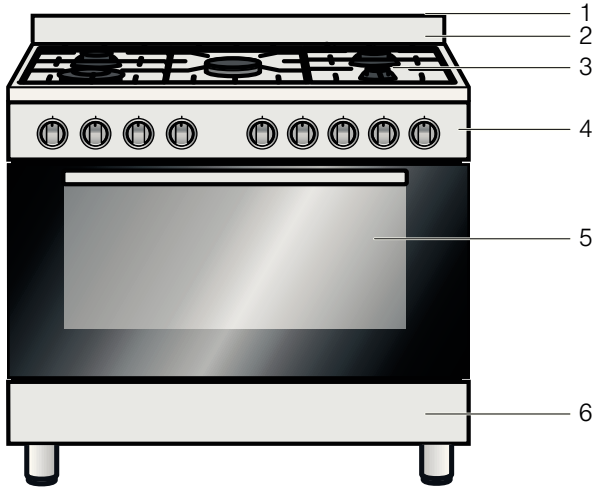
- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor. This will cause 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 accessories when they are pulled out by raising them slightly with one hand. Caution: always use an oven cloth or oven gloves when handling hot accessories.
- Grilling: do not insert the baking tray or universal pan higher than level 3 when grilling. The high heat distorts it and the enamel may be damaged when it is removed. At level 4 and 5, only grill directly on the wire rack.

Your new appliance

In this section, you will find information on

- The control panel
- the electronic clock
- The hob
- The oven
- Accessories

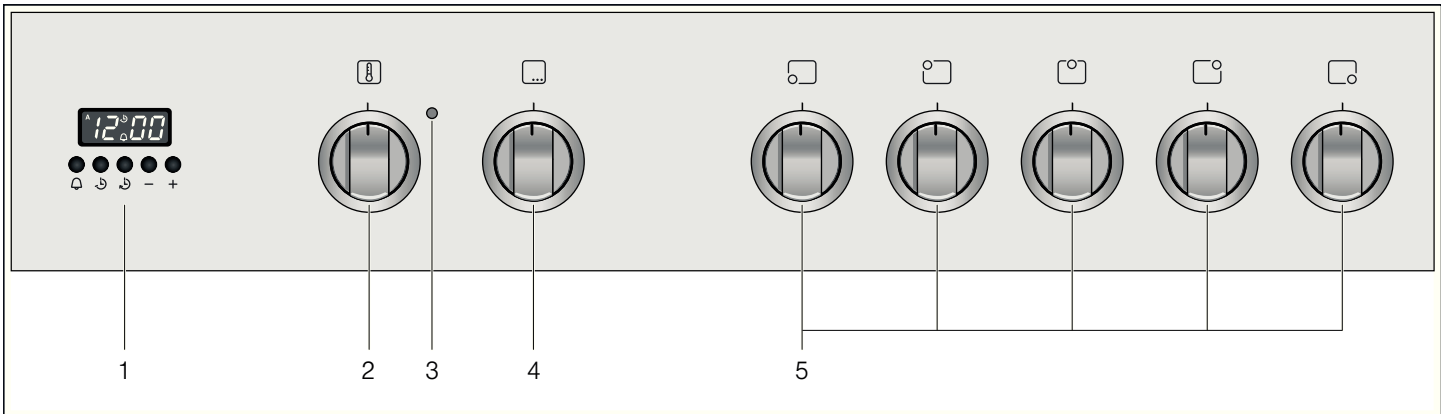
Details may vary, depending on the appliance model.



Explanation

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

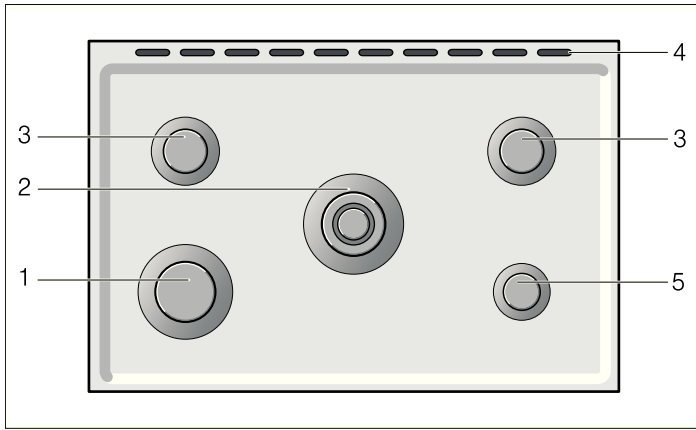
The control panel



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
o	Off
🔥	Large flame, highest power
🔥	Economy flame, lowest power

Accessories

Accessories	Description
	Espresso attachment Attachment for an espresso pot, for placing on the economy burner.
	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.).

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

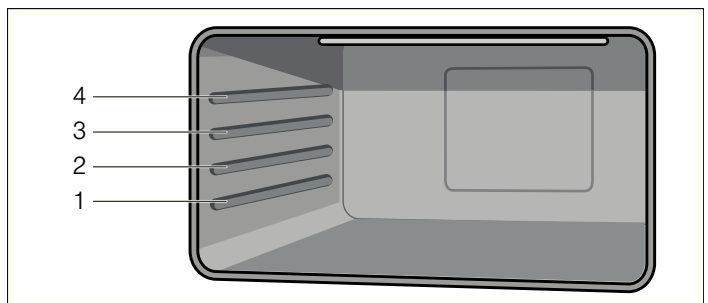
Set the temperature using the temperature selector.

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

There is a limit stop between settings 260 and o. 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.

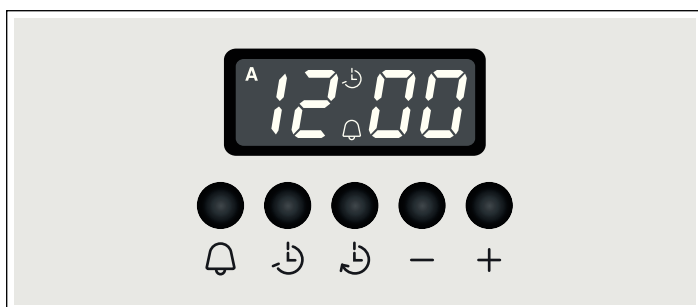
The accessories may become deformed when they become hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.

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

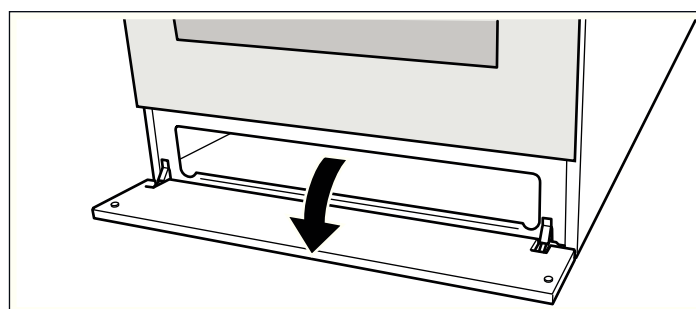
Select the desired function by pressing the appropriate button. Use the + and - buttons to set the cooking time and or clock

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

Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the hook-in racks from the cooking compartment.
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

Heating up the oven

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

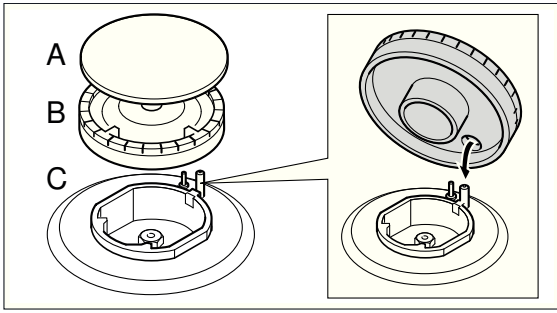
1. Turn the function selector to the Top/bottom heating operating mode.
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 40 minutes.

Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. 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. Keep the control knob pressed 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.

Operating mode	Application
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 first been connected to the mains 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  and  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  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  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  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  button.
The total of the current clock time and the operating time duration is shown in the display panel.
2. Press and hold the  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  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

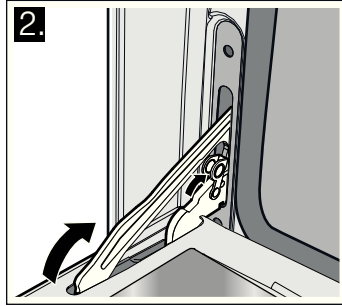
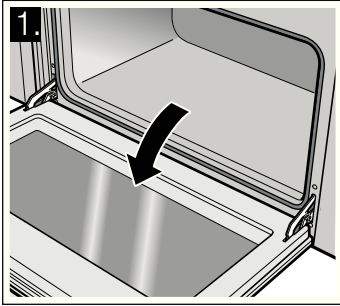
You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

Removing the appliance door

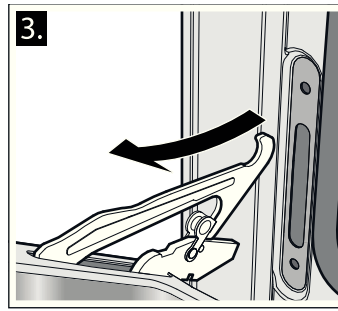
Risk of injury!

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.

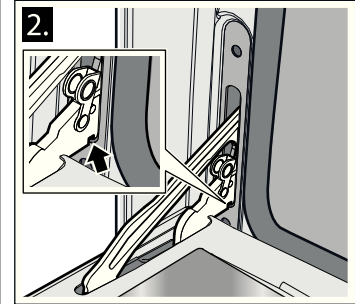
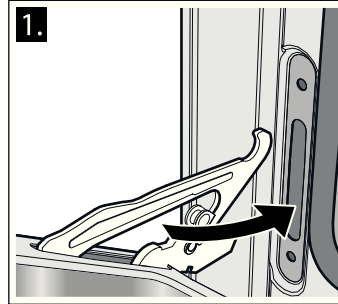


3. Open the oven door at an angle. Hold it on the right and left with both hands. Close it just a little further and pull it out.



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.

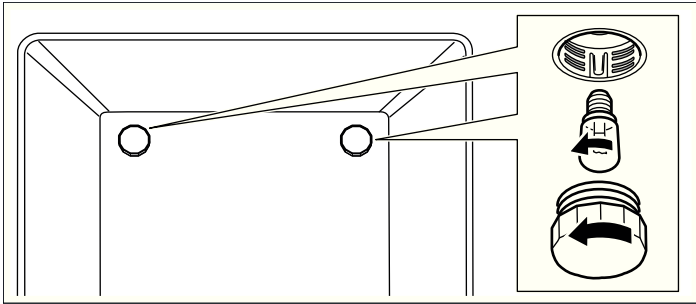
Malfunction table

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

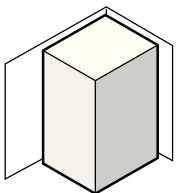
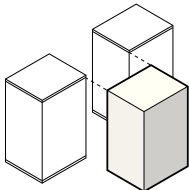
Unpacking

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.

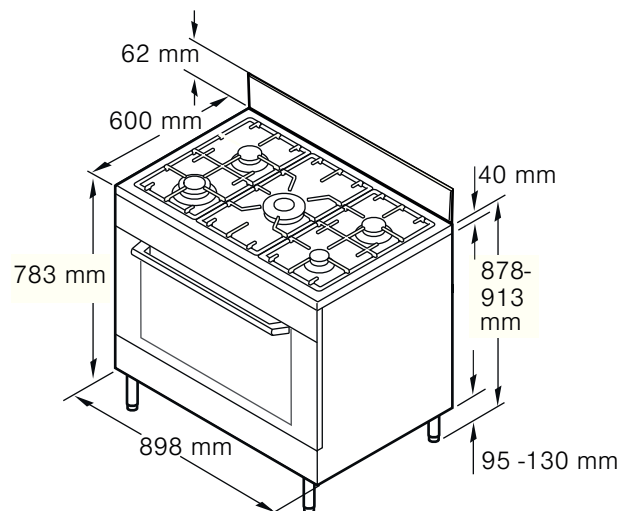
Appliance class

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.

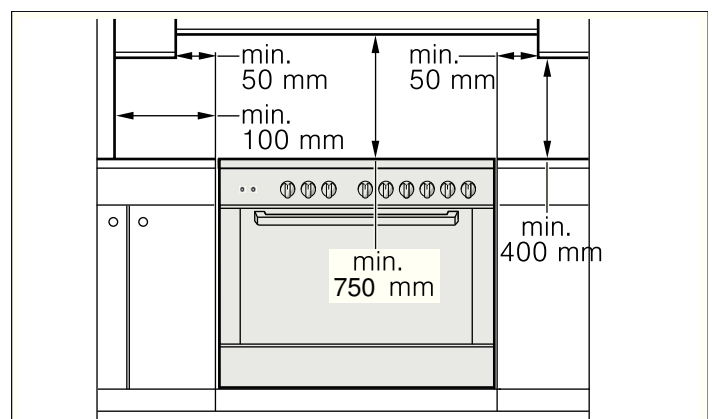
Appliance dimensions

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.

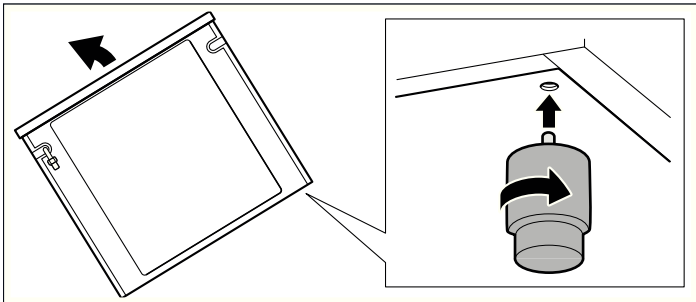
Note: In some countries, there are differing requirements concerning the minimum capacity. Your after-sales service department will provide you with information about this.

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

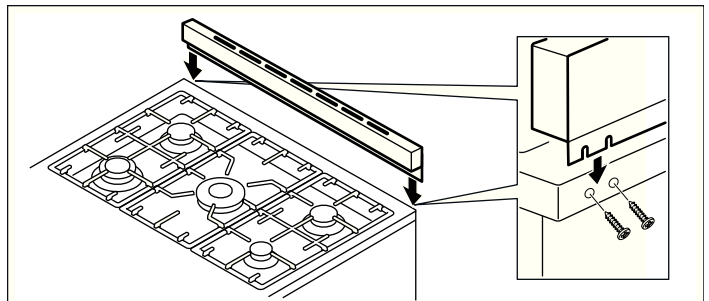
1. Remove all parts that are not permanently fixed, especially the pan supports and burners.
2. Remove the accessories from the oven.
3. Tilt the appliance by lifting one side from the floor.
4. Screw the adjustable feet into the mounting holes on the underside of the appliance. If you then have to pull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



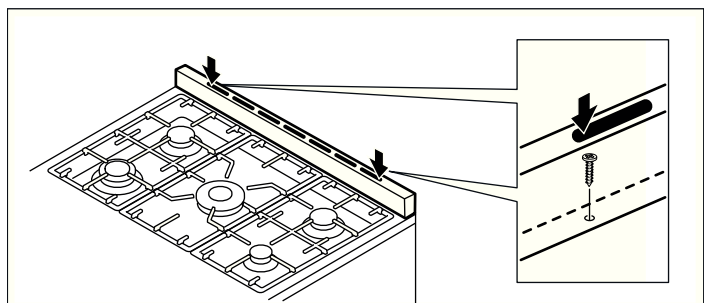
5. Only finally level the appliance when the electricity and gas have been connected and all of the installation work has been completed.

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

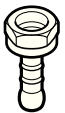
The appliance must be connected in accordance with the currently applicable regulations. Before installing the appliance, check if the local conditions (type of gas and pressure) are compatible with the appliance settings. The conditions for setting the appliance can be found on the rating plate. Connection 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:



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



Hose connection EN ISO 228 G1/2 - LPG (with flat seal)

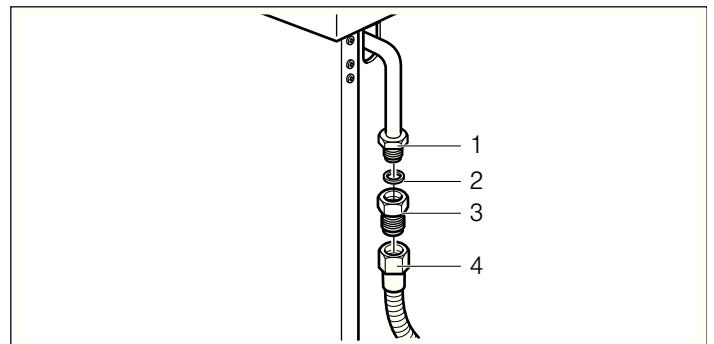
Default setting of the burners

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

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.



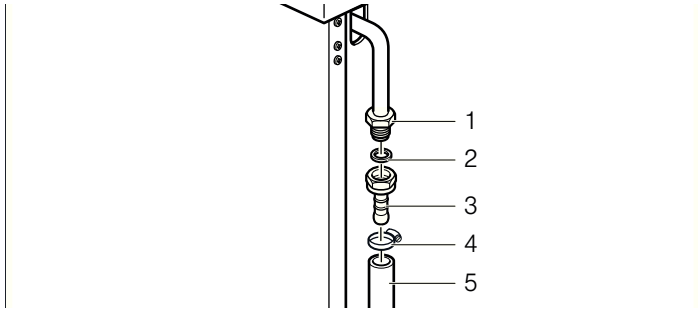
Only use approved sealing compound to seal the thread.

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.

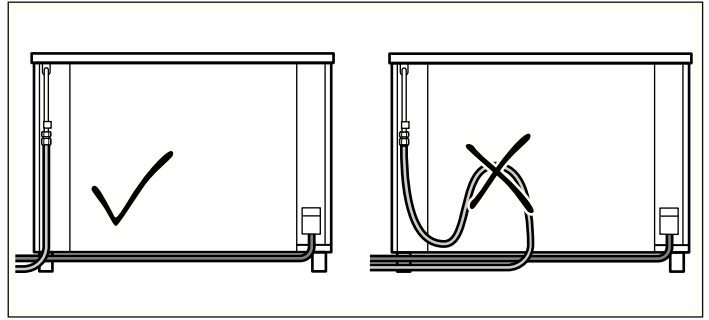
Only use connecting lines or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

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.

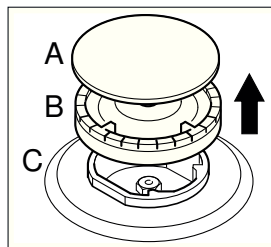
The rating plate is located on the inside of the storage compartment flap.

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.

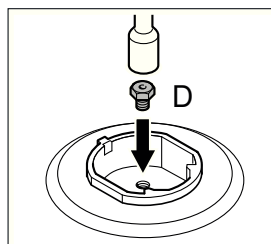
Hotplate burners

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).

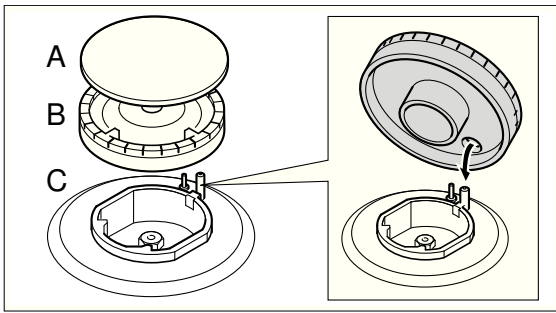


4. Remove the nozzle (D) and replace it with an appropriate nozzle for the new type of gas (see section "General nozzle table").



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).

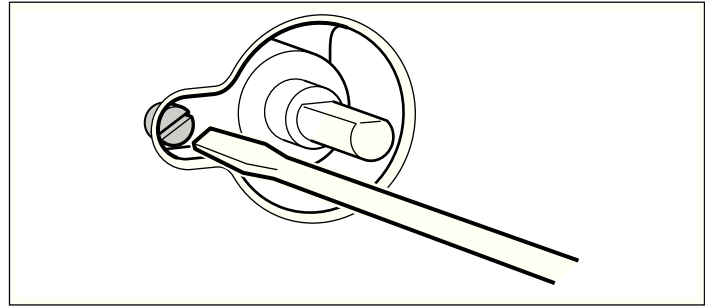


8. Refit the pan supports.

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		

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.

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

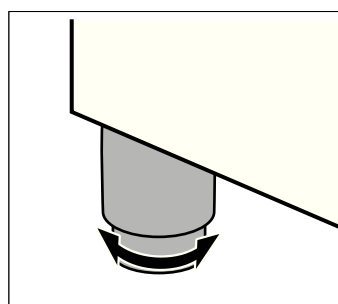
When installing the appliance, make sure that there is enough space in the final installation location to pull the appliance forwards for cleaning and maintenance work.

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	38	NOTICE DE MONTAGE	49
Précautions de sécurité importantes	38	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.....	42	Dimensions de l'appareil.....	49
Le four.....	42	Meubles adjacents	50
Accessoire.....	42	Plaque signalétique.....	50
L'horloge électronique	43	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	44	Raccordement de l'appareil	51
Nettoyer les accessoires	44	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	Raccordement du gaz naturel.....	52
Allumer et éteindre le four.....	45	Raccordement au gaz liquide	52
Voici comment utiliser votre horloge électronique	45	Tuyaux flexibles.....	52
Modifier les réglages.....	45	Installer une vanne de sécurité.....	52
Effacer les réglages	45	Contrôle de l'étanchéité.....	52
Réglage du signal sonore.....	45	Mise en service	52
Réglage de l'horloge électronique	45	Changement du type de gaz	52
Réglage de la minuterie	45	Brûleurs des foyers	53
Réglage de la minuterie automatique.....	45	Tableau général des injecteurs.....	53
Entretien et nettoyage	46	Positionnement et alignement	54
Nettoyants	46	Positionner l'appareil.....	54
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson	47	Aligner l'appareil	54
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil	47		
Pannes et dépannage	47		
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 lester. 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 les 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

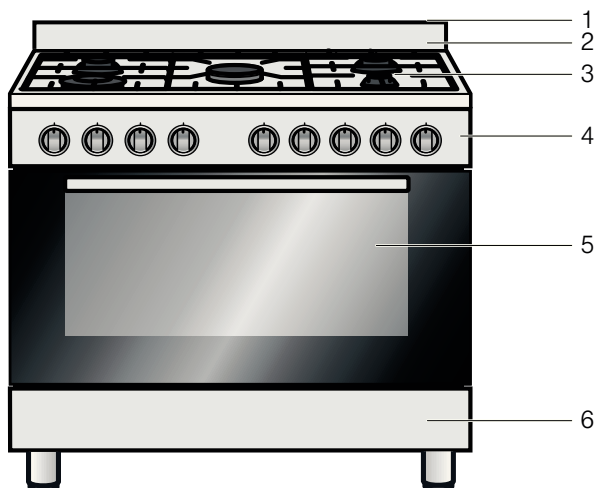
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- l'horloge électronique
- la table de cuisson
- le four
- les accessoires

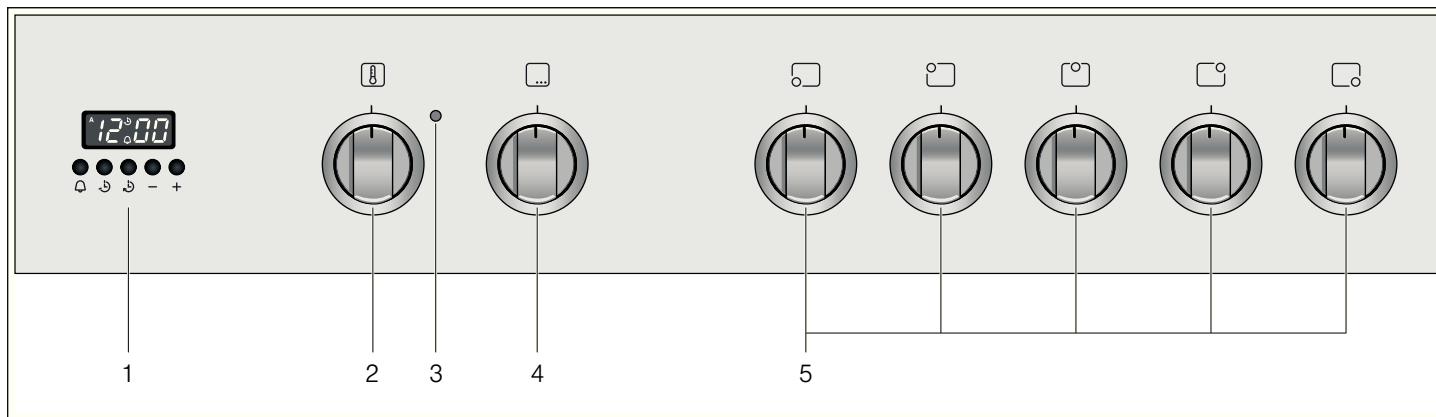
Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.

Explication

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



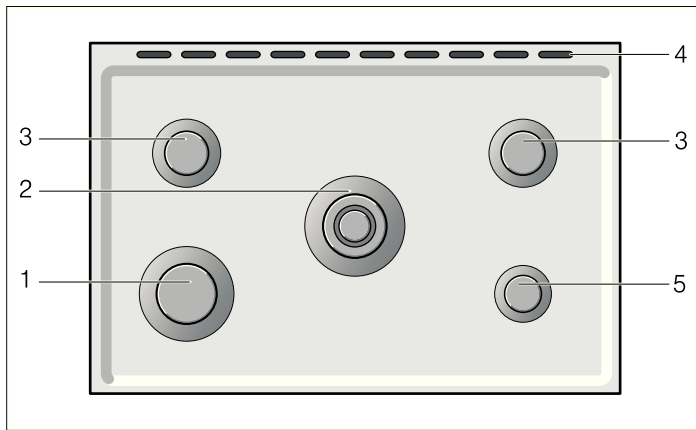
Bandeau de commande



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
o	Eteint
⊕	Grande flamme, puissance maximale
⊙	Petite flamme, puissance minimale

Accessoire

Accessoire	Description
	Accessoire pour cafetière italienne Accessoire pour une cafetière italienne ; à placer sur le brûleur auxiliaire.
	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.).

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

Thermostat

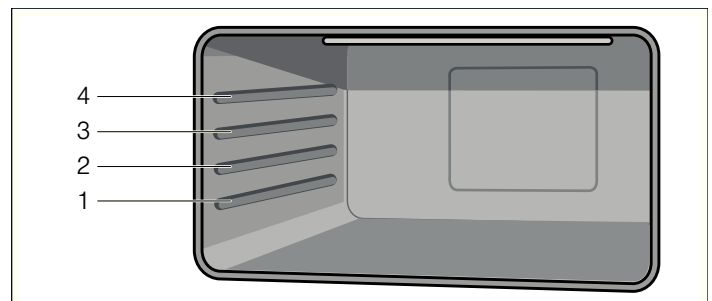
Le thermostat sert à régler la température.

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

Il y a une butée entre les positions 260 et o. 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.

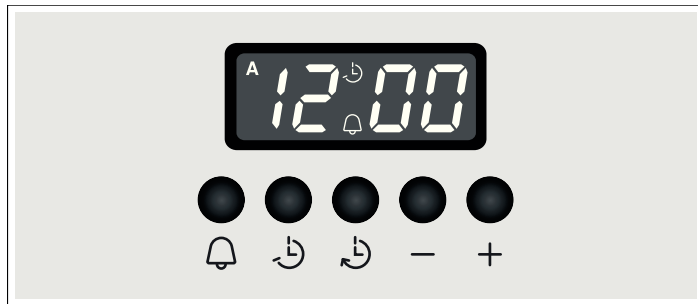
Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

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.



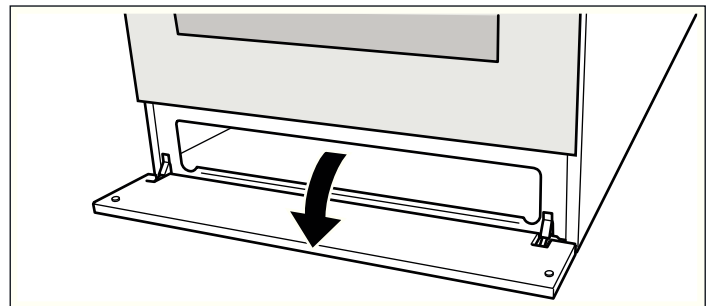
Touches de fonction

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
	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.

Risque d'incendie !



Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de rangement.

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

Premier nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson.
2. Enlevez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.

3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

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

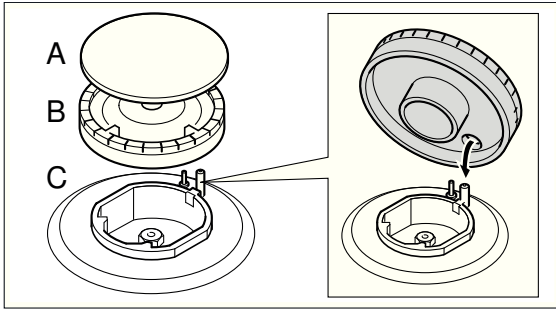
1. Réglez le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement Convection naturelle.
2. Réglez le thermostat sur la température maximale.
3. Eteignez le four au bout de 40 minutes.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. 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

Position	Signification
	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
<input type="checkbox"/> Convection naturelle	Pour des cakes dans des moules, soufflés, pièces de rôtis maigres de bœuf, veau et gibier.
<input type="checkbox"/> 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
<input type="checkbox"/> Gril	Pour des portions individuelles ou de petites quantités de steaks, saucisses, poisson et de toasts.

Mode de fonctionnement	Utilisation
<input type="checkbox"/> Gril grande surface	Pour plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts
<input type="checkbox"/> Gril air pulsé	Pour de la volaille ou de gros morceaux de viande.
<input type="checkbox"/> Convection naturelle & chaleur tournante	Pour des gâteaux garnis très juteux.
<input type="checkbox"/> Chaleur tournante	Pour des gâteaux, pizzas et pâtisseries sur deux niveaux, pour le rôtissage et la déshydratation.
<input type="checkbox"/> 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 0.
 2. Réglez le thermostat sur la position 0.
- 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  et .
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 .
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  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 .
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 .
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  appuyée et modifiez la fin de la période de service au moyen des touches + et -. Le four se met hors service et démarre automatiquement plus tard. 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  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
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 féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Après 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.

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 nettoyeur pour vitres ni de raclours à verre.

Niveau	Nettoyants
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 raclor à verre.
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.

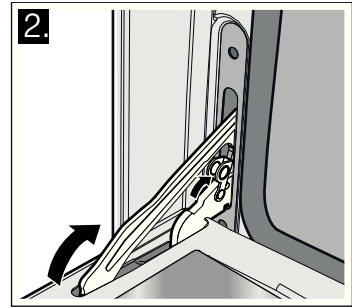
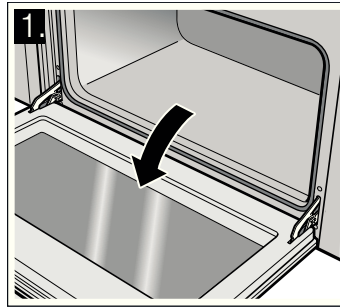
Décrocher la porte de l'appareil

⚠ Risque de blessure !

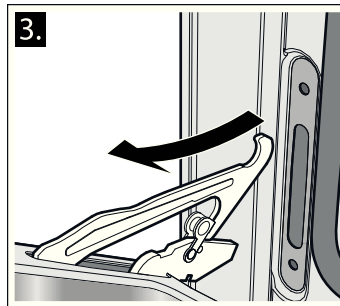
Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient complètement relevés lorsque vous décrochez la porte du four.

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.

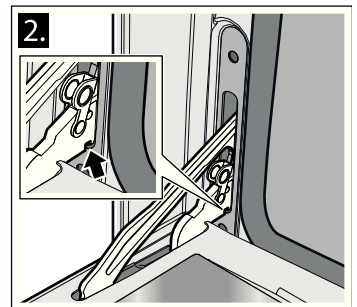
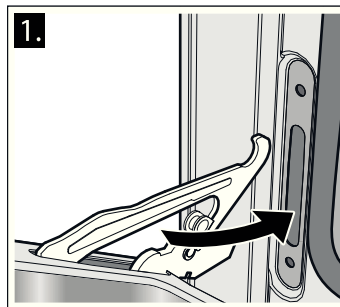


3. Incliner la porte du four. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer.



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 !

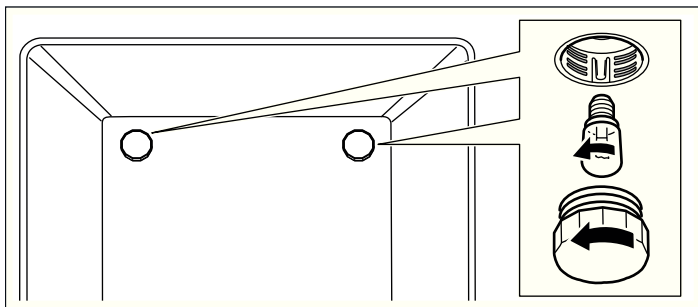
Des réparations inexpertes peuvent causer des dangers considérables. Les réparations de l'appareil doivent uniquement être effectuées par un spécialiste. En cas de réparation, appeler le service après-vente.

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

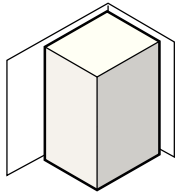
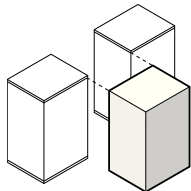
Déballage

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.

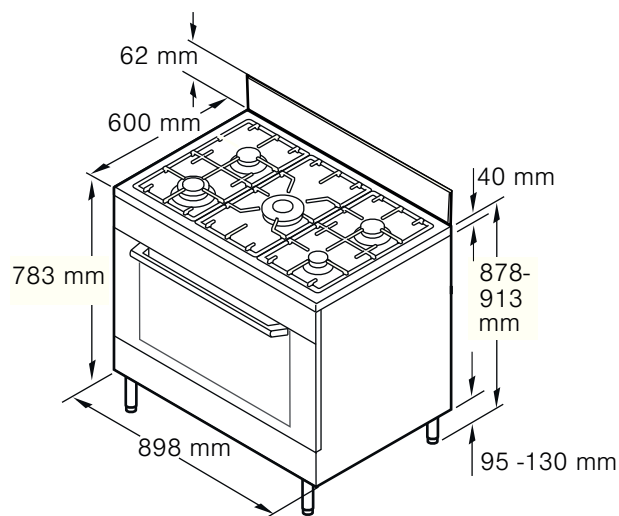
Classes d'appareils

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.

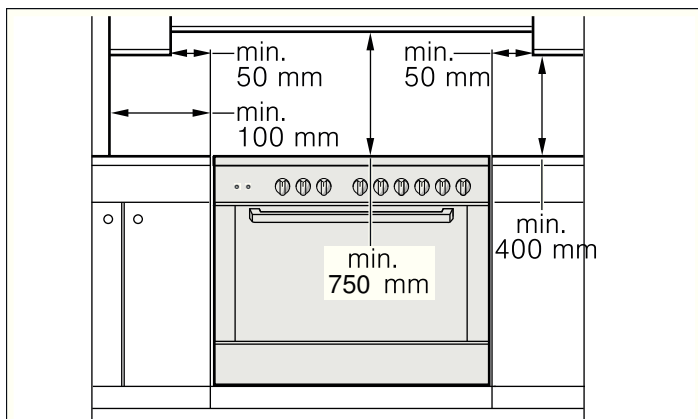
Dimensions de l'appareil

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.

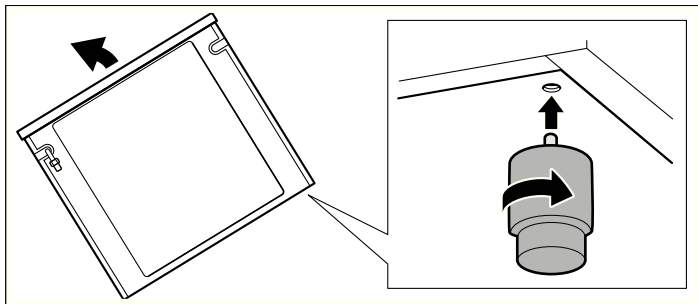
Remarque : Dans certains pays, les spécifications concernant le volume minimal sont différentes. Renseignez-vous auprès de votre service après-vente.

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

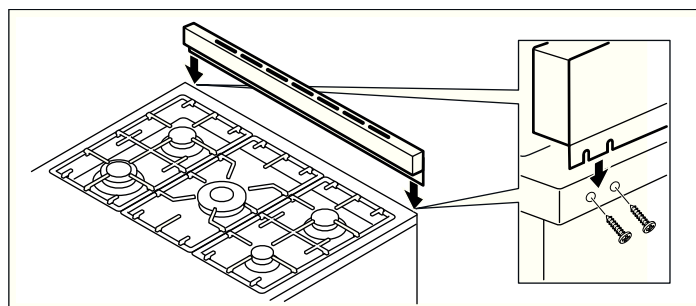
1. Retirez toutes les pièces qui ne sont pas fixes, notamment les porte-casserolles et les brûleurs.
2. Retirez les accessoires du four.
3. Levez l'appareil d'un côté et basculez-le.
4. Vissez les pieds de réglage dans les alésages situés sur le dessous de l'appareil. Si par la suite vous devez tirer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



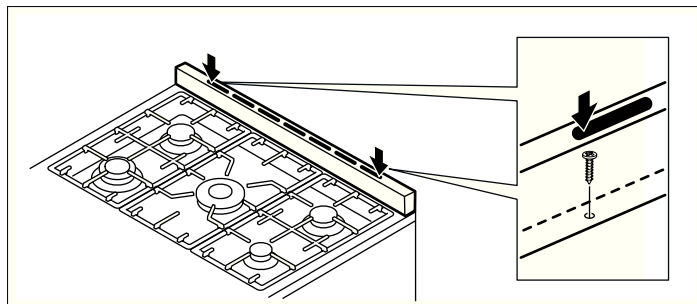
5. Ne procédez à la mise à niveau définitive de l'appareil qu'après l'achèvement du raccordement électrique et au gaz ainsi que de tous les travaux d'installation.

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 raccordé 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 raccordé 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 :



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



Douille de flexible EN ISO 228 G1/2 - LPG (avec joint plat)

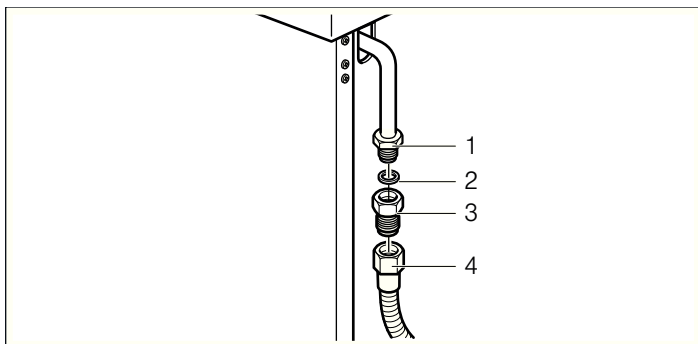
Préréglage des brûleurs

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

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.



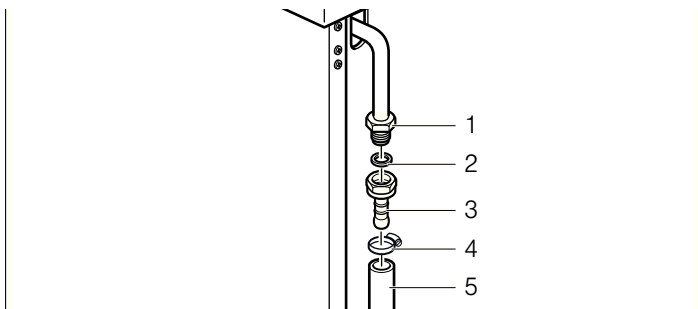
Pour étancher le filetage, utilisez exclusivement des matériaux d'étanchéité agréés.

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.

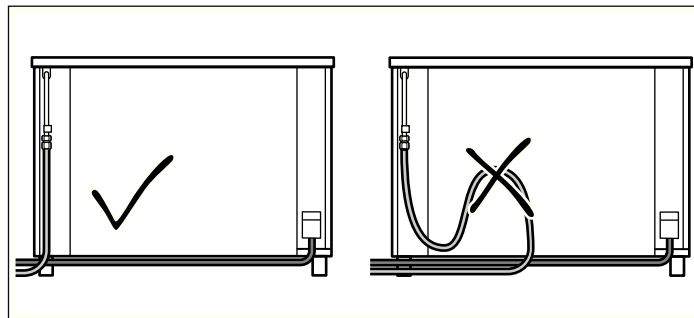
Utilisez exclusivement des conduites de raccordement ou des tuyaux flexibles qui répondent aux prescriptions en vigueur et qui sont agréés pour cet usage.

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 un 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.

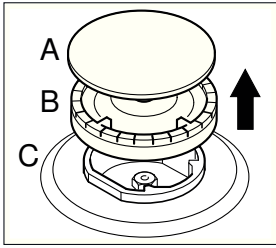
La plaque signalétique est située à la face intérieure du volet du compartiment de rangement.

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.

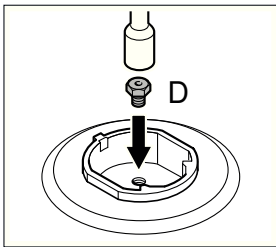
Brûleurs des foyers

Remplacement des injecteurs

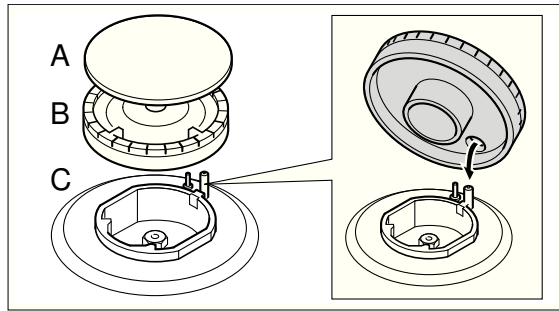
1. Séparez l'appareil du secteur.
2. Retirez les porte-casseroles.
3. Retirez les chapeaux de brûleur (A) et les couronnes de brûleur (B) du foyer (C).



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



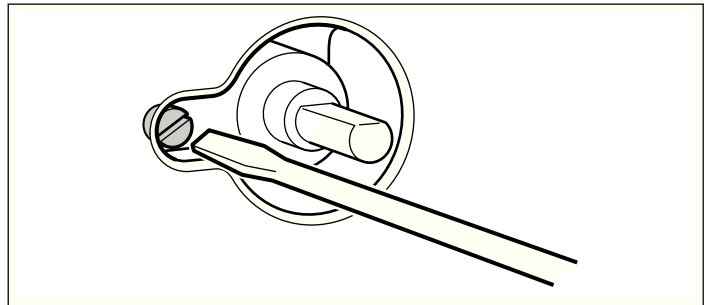
5. Remplacez l'étiquette de gaz par la nouvelle étiquette de gaz fournie avec le jeu d'injecteurs.
6. Posez la couronne de brûleur (B) respective sur le foyer (C).
7. Reposez le chapeau de brûleur (A) sur la couronne de brûleur (B).



8. Remettez les porte-casseroles.

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	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	
Propane G30/G31			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	

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.

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

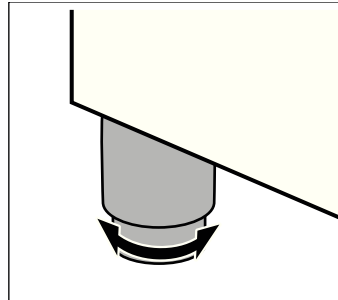
Lorsque vous installez l'appareil à son emplacement final, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre pour pouvoir le nettoyer et l'entretenir en le tirant vers vous pour l'occasion.

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	56	INSTALLATIEVOORSCHRIFT	67
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	56	Veiligheidsvoorschriften	67
Oorzaken van schade	58	Vóór de opstelling	67
Uw nieuwe apparaat	59	Uitpakken	67
Het bedieningspaneel	59	Apparaatklassen	67
De kookplaat	60	Afmetingen van het apparaat	67
De oven	60	Aangrenzende meubels	67
Toebehoren	60	Typeplaatje	68
De elektronische klok	61	Richtlijnen voor be- en ontluftung	68
Het opbergvak	61	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	62	Apparaat aansluiten	69
Toebehoren reinigen	62	Gasaansluiting	69
Zo bedient u de kookplaat	62	Gasaansluiting aan het apparaat	69
Gas-kookzones bedienen	62	Voorinstelling van de brander	69
Zo bedient u de oven	62	Aardgas aansluiten	69
Oven in- en uitschakelen	62	Vloeibaar gas aansluiten	69
Zo bedient u de elektronische klok	63	Flexibele slangen	70
Instellingen veranderen	63	Veiligheidsventiel installeren	70
Instellingen wissen	63	Dichtheid controleren	70
Geluidssignaal instellen	63	Ingebruikname	70
Elektronische klok instellen	63	Omschakelen naar een ander gastype	70
Kookwerker instellen	63	Kookzonebranders	70
Automatische tijdschakeling instellen	63	Algemene koppentabel	71
Onderhoud en reiniging	64	Positoneren en uitrichten	71
Schoonmaakmiddelen	64	Apparaat positioneren	71
Binnenruimte voorzien van laagje email	65	Apparaat afstellen	71
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	65		
Wat te doen bij storingen?	65		
Ovenlamp vervangen	66		
Servicedienst	66		
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. sprayflacons, 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. Elektriciteits- 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.

- Alcoholdampen 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 elektriciteits- 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!

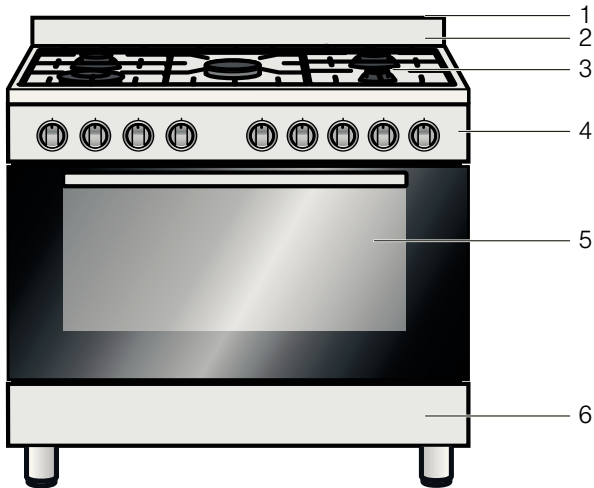
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen. Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte. Er ontstaat dan een opeenhoping 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 pannelap 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

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de elektronische klok
- de kookplaat
- de oven
- de toebehoren

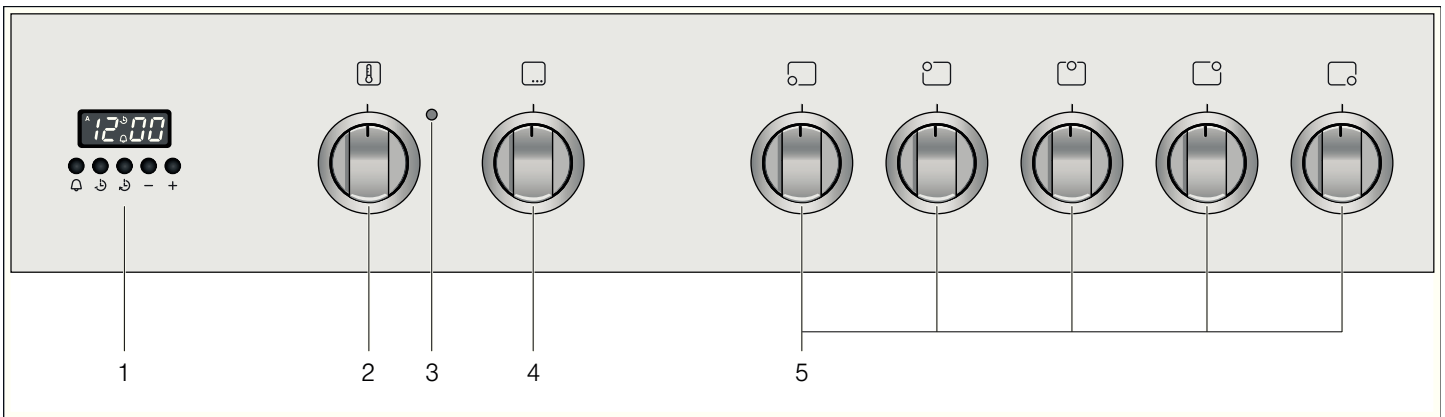
Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Verklaring

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

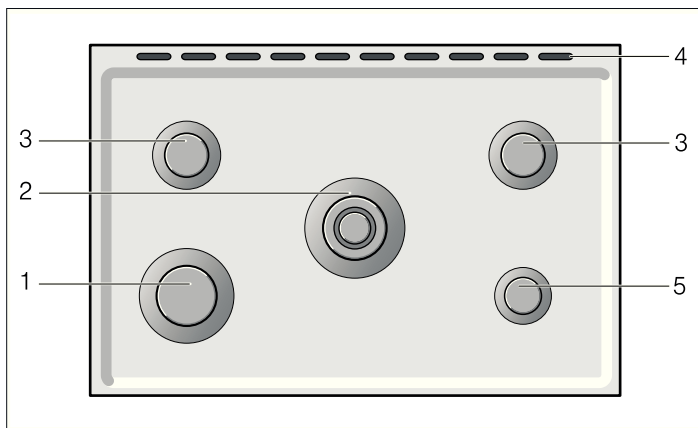
Het bedieningspaneel



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
o	Uit
⊕	grote vlam, hoogste stand
⊖	spaarvlam = laagste stand

Toebehoren

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

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

Funcțiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de functies in.

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

Temperatuurkeuzeknop

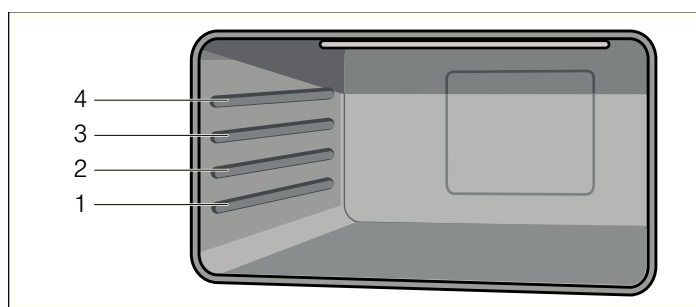
Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in.

Stand	Betekenis
o	Uit
50 - 260	Temperatuurbereik in °C

Tussen de standen 260 en o 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 deurruit 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.

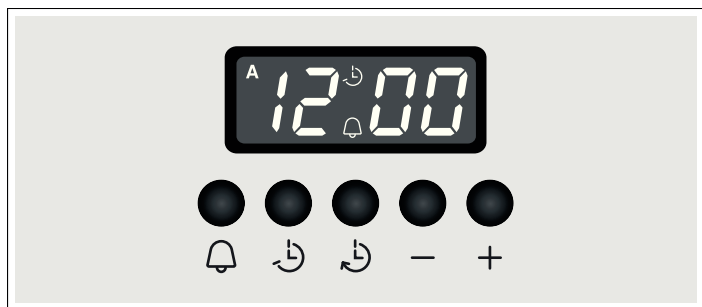
Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

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.



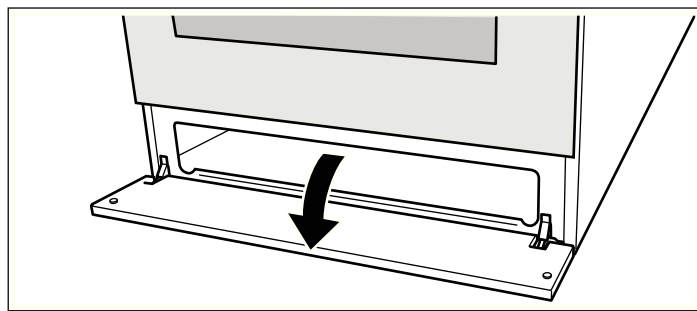
Functietoetsen

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  en op .
2. Stel met de functietoetsen + en - de actuele tijd in.
Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

Oven verwarmen

Oven voorreinigen

1. Neem de toebehoren en de inhangroosters uit de binnenruimte.
2. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de binnenruimte verwijderd te worden.

3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.

De oven opwarmen

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

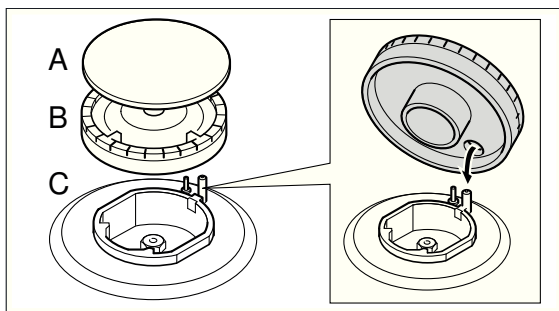
1. Draai de functiekeuzeknop op de functie Boven- en onderwarmte.
2. Draai de temperatuurknop op de maximale temperatuur.
3. Schakel de oven na 40 minuten uit.

Oven reinigen

1. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.
2. 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 bedieninstoets 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
<input type="checkbox"/> Boven- en onderwarmte	Voor cake in vormen, ovenschotels, magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild.
<input type="checkbox"/> 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
<input type="checkbox"/> Grill	Voor afzonderlijke porties of kleinere hoeveelheden steaks, worstjes, vis en toast.
<input type="checkbox"/> Grill, groot	Voor steaks, worstjes, vis en toast.
<input type="checkbox"/> Circulatiegrill	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.

Functie	Toepassing
<input type="checkbox"/> Boven- en onderwarmte & hete lucht	Voor taarten en gebak met een zeer vochtige vulling.
<input type="checkbox"/> Hete lucht	Voor taarten, cakes, pizza's en gebak op twee niveaus, om te braden en te drogen.
<input type="checkbox"/> 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 o.

2. Draai de temperatuurknop in de stand o.
De oven gaat 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  en op .
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 .
2. Stel met de functietoetsen + en - de tijdsduur in.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.
3. Om de resterende tijdsduur op het display weer te geven, drukt u op de toets .

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 .
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  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 .
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 
Op het display wordt de actuele tijd samen met de werkingsduur weergegeven.
2. Houd de toets  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  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 schoonmaakspunsjes
- 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.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
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.
Gasbranders kookzone	Verwijder de branderkerelken 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 branderdeksels zijn zwart geëmailleerd. In de loop van de tijd verandert de kleur. Dit heeft geen invloed op de werking. Branderdeksels 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.
Inschuifrails	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

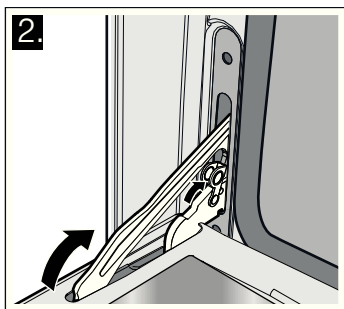
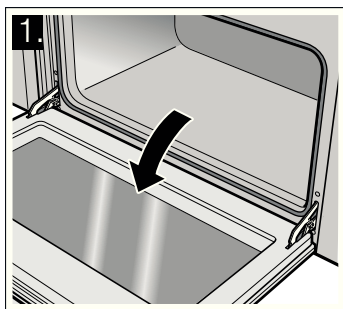
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Apparaatdeur verwijderen

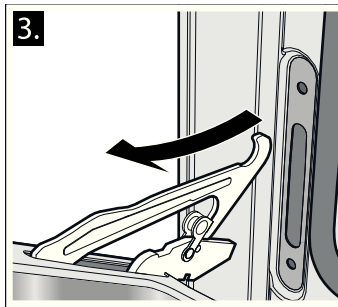
⚠ Risico van letsel!

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.

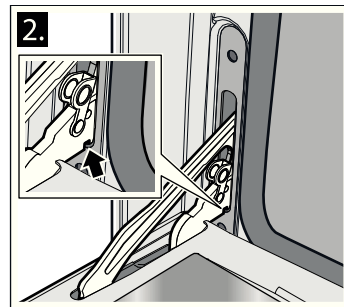


3. Ovendeur schuin zetten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en eruit trekken.



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.

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 uitlaatopeningen.	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.

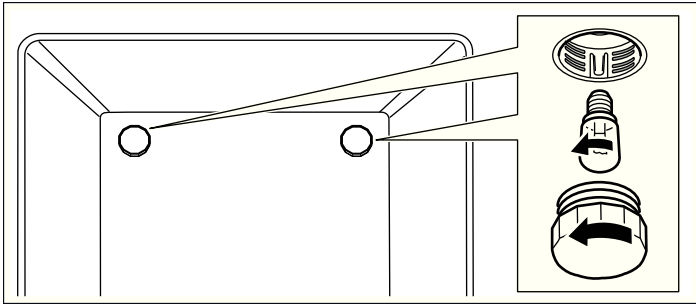
⚠ Risico van letsel!

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.

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.

Service dienst

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

Service dienst ☎

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 gasvoer 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 ontluchting.

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

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

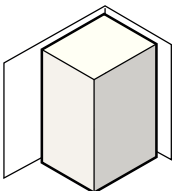
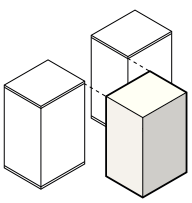
Uitpakken

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

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

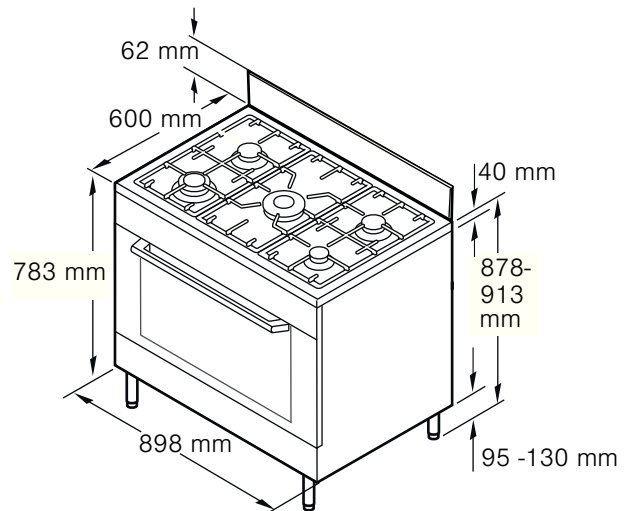
Apparaatklassen

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

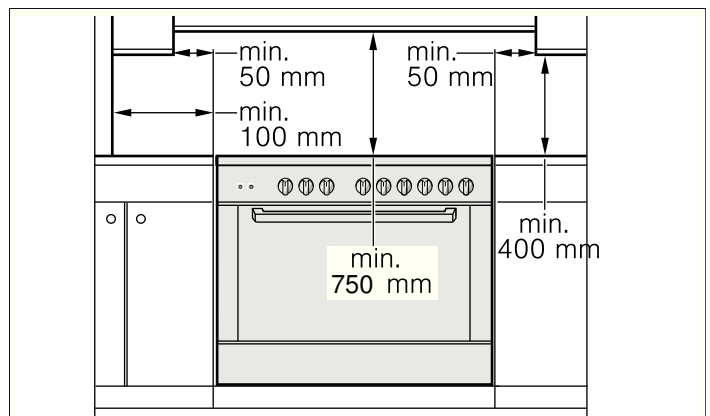
Afmetingen van het apparaat

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.
Service dienst ☎	
Gastype / Gasdruk	_____
Fabrieksinstelling	_____
Gastype / Gasdruk	_____
Omschakeling	_____

Richtlijnen voor be- en ontluchting

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.

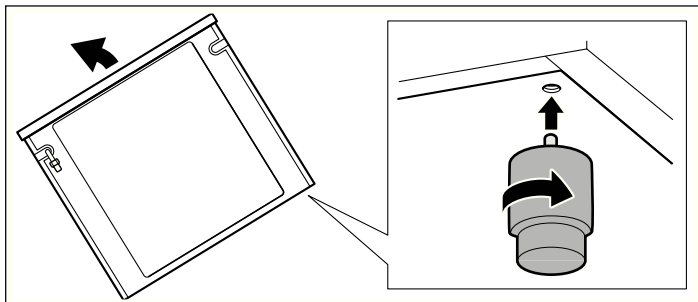
Aanwijzing: In enkele landen bestaan er afwijkende eisen ten aanzien van de minimale kubieke inhoud. Vraag informatie aan bij uw klantenservice.

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

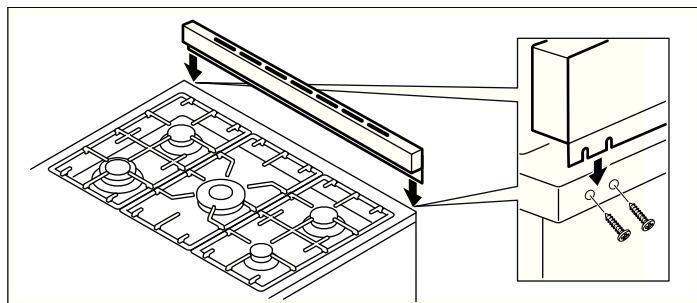
1. Verwijder alle niet vast gemonteerde onderdelen, met name pannenhouders en branders.
2. Neem de toebehoren uit de oven.
3. Til het apparaat aan één kant van de vloer af en kantel het.
4. Schroef de instelvoeten in de opnameopeningen aan de onderkant van het toestel. Moet u daarna aan het toestel trekken,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



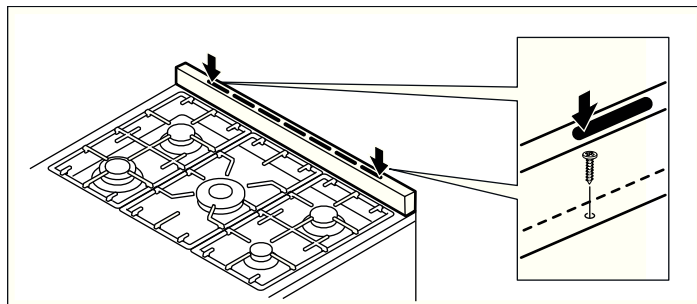
5. Nivelleer het apparaat pas definitief wanneer de elektrische aansluiting, de gasaansluiting en alle installatiewerkzaamheden afgesloten zijn.

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 bekneld 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

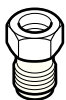
Het toestel kan ook met de bijgevoegde geaarde stekker op een volgens voorschrift aangebracht geaard stopcontact worden aangesloten. Dit moet na de inbouw toegankelijk zijn. Is dit niet het geval, dan moet er op het apparaat een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden aangebracht.

Gasaansluiting

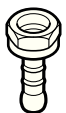
Het apparaat dient te worden aangesloten volgens de op dat moment geldende voorschriften. Controleer voor de installatie van het apparaat of de plaatselijke voorwaarden (gastype en -druk) en de apparaatinstellingen met elkaar overeenkomen. De voorwaarden voor de apparaatinstelling vindt u op het typeplaatje.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



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



Slangmondstuk EN ISO 228 G1/2 - LPG (met platte afdichting)

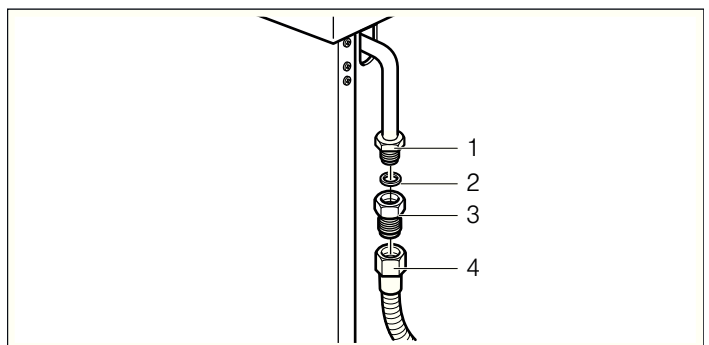
Voorinstelling van de brander

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

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.



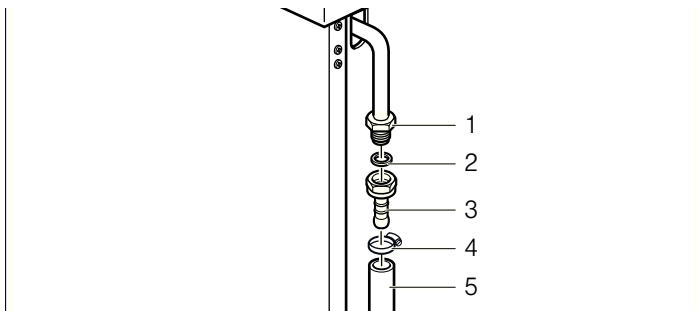
Voor het afdichten van het schroefdraad alleen goedgekeurd afdichtingsmateriaal gebruiken.

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.

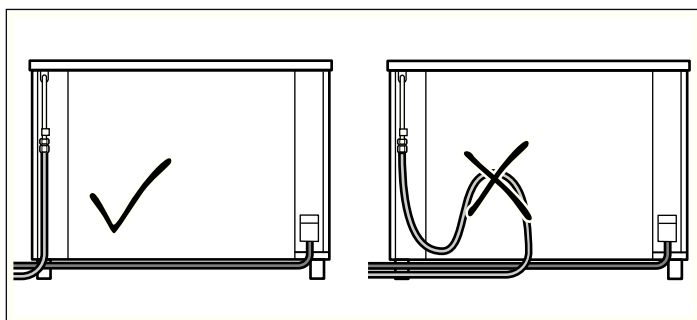
Gebruik alleen aansluitleidingen of flexibele slangen die voldoen aan de geldende voorschriften en voor dit doel zijn toegelaten.

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 bekneld 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.

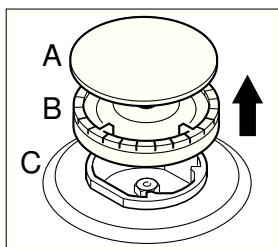
Het typeplaatje bevindt zich aan de binnenkant van de klep van het opbergvak.

Om naar een ander gastype om te schakelen, moeten de koppen worden vervangen en gedeeltelijk de kleine stand en primaire lucht worden ingesteld.

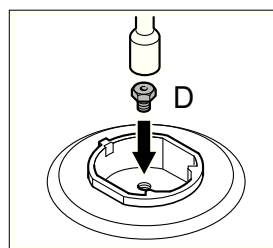
Kookzonebranders

Koppen vervangen

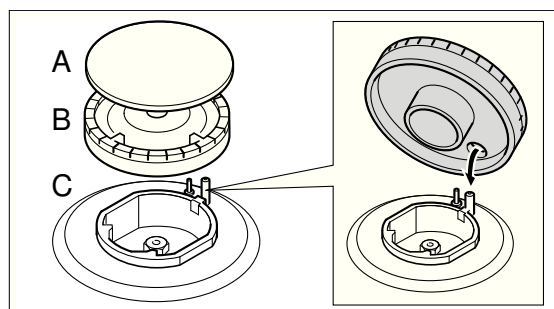
1. Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact.
2. Verwijder de pannenhouders.
3. Verwijder de branderdeksele (A) en branderkerlken (B) van de kookzone (C).



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.
6. Plaats de betreffende branderkerk (B) op de kookzone (C).
7. Leg de betreffende branderdeksele (A) exact op de branderkerk (B).



8. Plaats de pannenhouders weer terug.

Minimale gastoevoer instellen

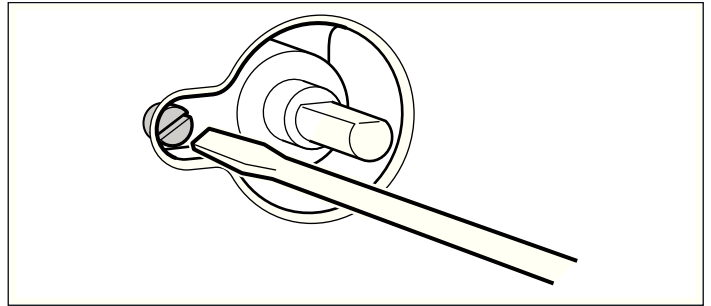
1. Schakel de gasbrander in.
2. Draai de bedieningsknop voor de gasbrander in de richting van de kleine vlam.
3. Trek de bedieningsknop voor de gasbrander eraf.

4. 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.



5. Plaats de bedieningsknop 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

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.

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

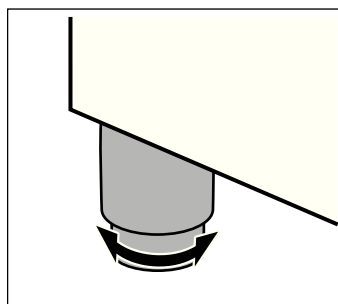
Wanneer het toestel op de definitieve plaats wordt opgesteld, let er dan op dat er genoeg ruimte is om het naar voren te trekken voor onderhouds- en schoonmaakwerkzaamheden.

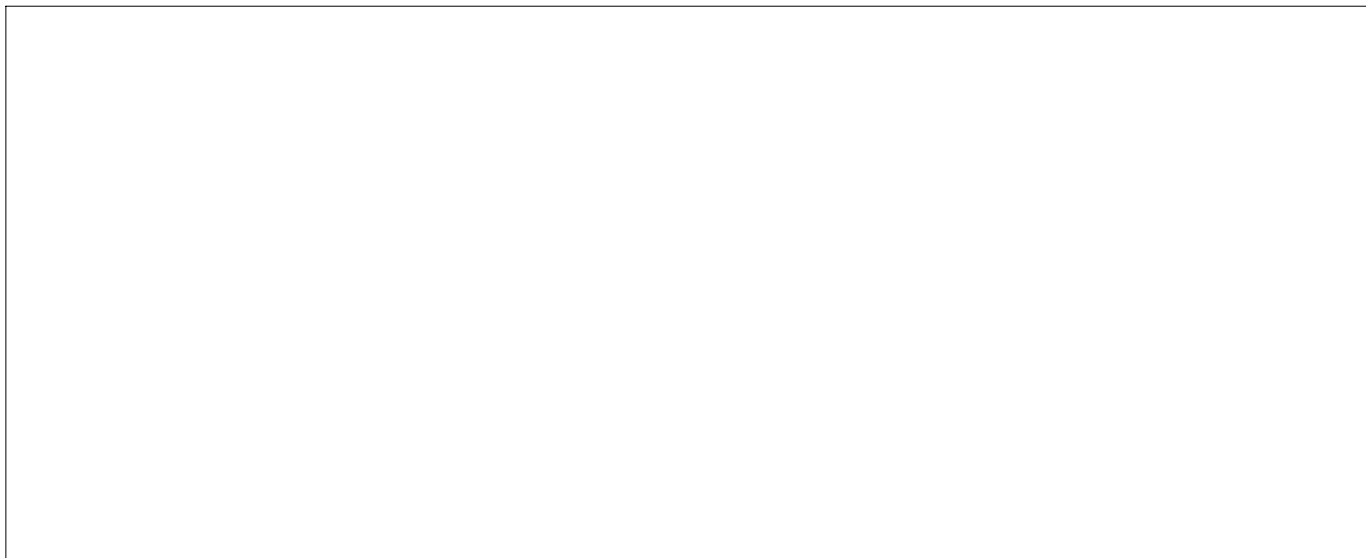
De ondergrond moet hard en stabiel zijn. De wand direct achter het toestel dient uit niet-brandbaar materiaal, zoals tegels, te bestaan.

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.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000808492

914774964
920530