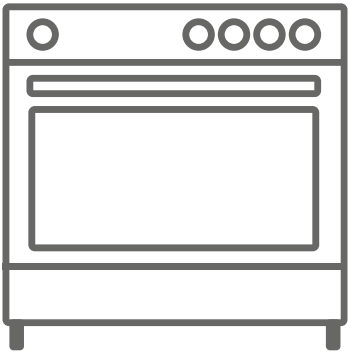
NL **Vrijstaand kookfornuis / Gebruikershandleiding**

DE **Standherd / Gebrauchsanweisung**

EN **Free Standing Cooker / User Manual**

FR **Cuisinière pose libre/Notice d’utilisation**



BE444687
BE444688
BE444689

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.
Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen 4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie 8
1.3. Tijdens het gebruik 9
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud 11
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK 13
2.1. Advies voor de installateur 13
2.2. Installatie van het fornuis 14
2.3. Gasaansluiting 14
2.4. Gasomschakeling (indien van toepassing) 16
2.5. Elektrische aansluiting en veiligheid 16
2.6. Antikantelkit 17
2.7. Afstellen van de pootjes 18
3.PRODUCTKENMERKEN 19
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT 20
4.1. Gebruik van de gasbranders 20
4.2. Bediening van de kookplaat 20
4.3. Bereidingstabel 23
4.4. Gebruik van de digitale timer 23
4.5. Accessoires 26
5.REINIGING EN ONDERHOUD 27
5.1. Reiniging 27
5.2. Onderhoud 30
5.3. Onderhoud 30
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT 31
6.1. Probleemoplossing 31
6.2. Transport 32
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES 33
7.1. Injectortabel 33
7.2. Energiefiche 34

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze handleiding zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies die in deze handleiding worden besproken niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let in het bijzonder op afbeeldingen tijdens het lezen van de handleiding.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.
- ⚠ **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden

toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- ⚠ **WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het apparaat omvalt, moeten de stabilisatiesteunen worden geïnstalleerd. (Lees de handleiding van de antikantelkit voor gedetailleerde informatie.)

- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat

schoon te maken.

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- ⚠ **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door onerkende monteurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. Op geen enkele wijze de specificaties van het apparaat wijzigen of veranderen. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen tot ongelukken leiden.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- ⚠ **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte op te warmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen noch te verplaatsen.
- Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een ventilatieapparaat. Het dient te worden geïnstalleerd

en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatievereisten. De relevante vereisten met betrekking tot de ventilatie vereisen bijzondere aandacht.

- Als de brander na 15 seconden niet inschakelt, moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen en/ of minimum 1 minuut wachten voor u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- Deze instructies zijn enkel geldig als het juiste landsymbool op het apparaat aanwezig is. Als het symbool niet op het apparaat aanwezig is, moet u de technische instructies raadplegen die de nodige instructies bevatten met betrekking tot de wijziging van het apparaat volgens de gebruiksvoorwaarden die gelden van het land.
- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet klem komt te zitten of wordt beschadigd tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Als u apparaat is voorzien van een warmhoudplaat van glas of glaskeramiek:
  ⚠ **LET OP:** “Indien het glas (keramiek) van de warmhoudplaat breekt”:
  - schakel alle branders en elektrische verwarmelementen onmiddellijk uit en isoleer het

apparaat van de stroomvoorziening
- raak het oppervlak van het apparaat niet aan
- het apparaat niet gebruiken.

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kunnen worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat dat het tijdens het transport geen schade heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijke zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen weersinvloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten een temperatuur van minimaal 100 °C kunnen weerstaan.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmelementen. Wij raden u om die reden aan de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving waar het product in wordt geïnstalleerd goed geventileerd wordt.
- Let op bij het openen van de deur tijdens bereiden en daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.
- Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.
- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien het product voor een langere periode niet

wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai tevens bij niet gebruik van een gasapparaat, het gasventiel dicht.

- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “**0**” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees voorzichtig bij uitname uit de oven geen heet voedsel te morsen/druppelen.
- ⚠ **LET OP:** Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische ventilator).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een efficiëntere ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
- Tijdens het gebruik van de grillbrander dient u de ovendeur open te houden en steeds het grilldeflectorschild te gebruiken dat bij het product werd meegeleverd. Gebruik nooit de grillbrander met de ovendeur gesloten.
- ⚠ **LET OP:** Glazen deksels kunnen verbrijzelen als ze worden opgewarmd. U moet alle branders uitzetten en het kookplaatoppervlak laten afkoelen voordat u de deksel sluit.

- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op

plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.

- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) in de lade. Dit omvat kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).
- ⚠ **LET OP:** De binnenkant van het opbergvak kan tijdens gebruik van het apparaat heet worden. Raad de binnenkant niet aan.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.

1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst in geval van nood.

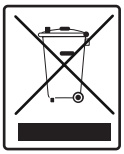
EG-conformiteitsverklaring

CE We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling volgens de regelgeving, enz.)

2.1. ADVIES VOOR DE INSTALLATEUR

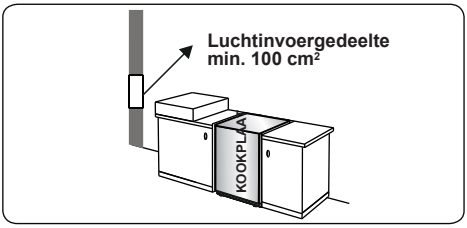
Ventilatievereisten

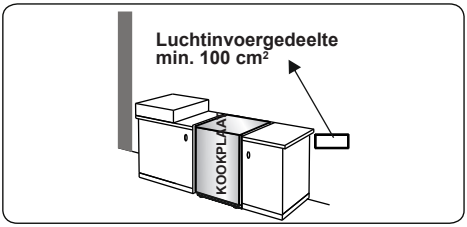
- Voor ruimtes met minder dan 5 m^3 inhoud is er een permanente ventilatie nodig van 100 cm^2 vrije ruimte vereist.
- Voor ruimtes met een inhoud tussen de 5 m^3 en 10 m^3 is er een permanente ventilatie nodig van 50 cm^2 vrije ruimte, mits de ruimte een deur heeft die opent naar de buitenlucht. In dit geval is er geen permanente ventilatie nodig.
- Voor ruimtes met meer inhoud dan 10 m^3 is er geen permanente ventilatie nodig.

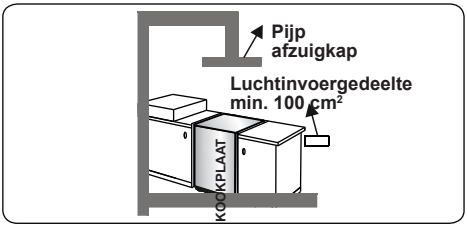
Belangrijk: Ongeacht de grootte van de ruimte moet de ruimte waar het apparaat staat een directe toegang naar buiten hebben via een raam of iets dergelijks.

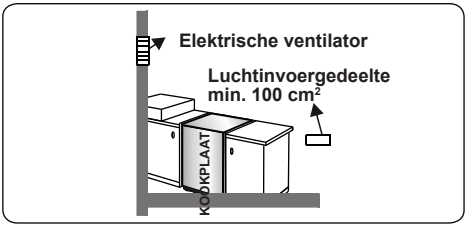
Opschonen van de omgeving waar verbrande gassen vrijkomen

Gasapparaten stoten rechtstreeks of via een afzuigkap met een schoorsteen verbrande gassen uit. Indien het niet mogelijk is een afzuigkap te installeren, dient er een elektrische ventilator aan het venster of de muur te worden geplaatst die toegang heeft tot frisse lucht. Deze ventilator moet de capaciteit hebben om de lucht in de keukenomgeving minimaal 4-5 keer zijn eigen volume per uur te verversen.









Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade veronderstelt, het apparaat niet gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn,

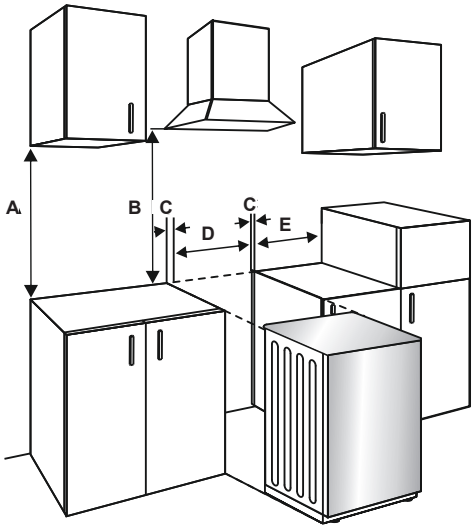
zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Het apparaat kan dicht bij andere meubelen geplaatst worden op voorwaarde dat de meubelen in de zone waar het apparaat opgesteld is niet hoger zijn dan de kookplaat.

2.2. INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

- Als de keukenmeubelen hoger zijn dan de kookoppervlakte moet ze minimaal 10 cm van de fornuiszijde worden verwijderd om te zorgen voor luchtcirculatie.
- U moet minimaal 2 cm lege ruimte laten rond het product voor de luchtcirculatie.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, is de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap als volgt:

A (mm) keukenkast	420
B (mm) afzuigkap	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Productbreedte
E (mm)	100



2.3. GASAANSLUITING

Assemblage van de gastoevoer en lekcontrole

De aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften. U dient eerst te controleren welk type gas op het fornuis is geïnstalleerd. Deze informatie staat vermeld op een etiket achterop het fornuis. U kunt de informatie inzake juiste gastypes en gasinjectoren vinden op de tabel met technische gegevens. Controleer of de druk van het toevoergas voldoet aan de waarden in de tabel met technische gegevens om het meest efficiënte gebruik te verkrijgen en een minimaal gasverbruik te waarborgen. Indien de druk van het gebruikte gas anders is dan de waarden die zijn aangegeven of in uw gemeente niet stabiel is, kan het nodig zijn om een drukregulator op de gasinlaat te monteren. U dient voor deze aanpassingen contact op te nemen met de erkende servicedienst.

De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met flexibele slang:

- Indien de gasaansluiting wordt

uitgevoerd met een flexibele slang die op de gasinlaat van de kookplaat wordt bevestigd, moet deze worden bevestigd door een pijprozet.

- Sluit uw apparaat aan met een korte en duurzame slang die zich zo dicht mogelijk bij de gasbron bevindt.
- De maximale toegestane lengte van de slang is 1,5 m.
- Het apparaat dient aangesloten te zijn volgens de relevante plaatselijke gasstandaarden.
- De slang moet uit de buurt blijven van plaatsen waar het warmer kan worden dan 90 °C.
- De slang mag niet gebarsten, gescheurd, gebogen of gevouwen zijn.
- Houd de slang uit de buurt van scherpe hoeken en voorwerpen die kunnen bewegen.
- Voordat u de aansluiting monteert, dient u ervoor te zorgen dat de slang niet beschadigd is. Voor een check uit met zeepsop of lekkagevloeistof. Gebruik geen open vlam om te controleren op een gaslekkage.
- Alle metalen onderdelen die tijdens de gasaansluiting worden gebruikt, moeten roestvrij zijn. Controleer de vervaldatum van alle onderdelen die voor de aansluiting worden gebruikt.

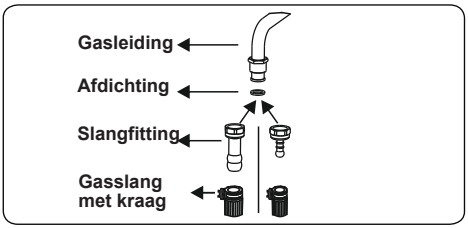
De punten die gecontroleerd moeten worden tijdens de montage met vaste slang

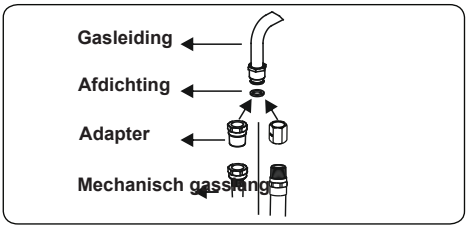
Er worden voor de montage van een vaste gasaansluiting (gasaansluiting door schroefdraden, bijv. een moer) in verschillende landen verschillende methoden gebruikt. De meest voorkomende onderdelen voor uw land worden met uw apparaat meegeleverd. Elk ander onderdeel kan als reserveonderdeel worden geleverd.

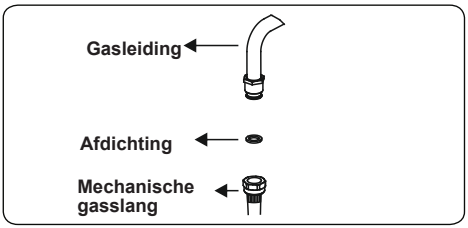
Houd tijdens het maken van de aansluitingen altijd de moer op het gastoevoer, en draai de tegenoverliggende delen. Gebruik voor een veilige aansluiting moersleutels met de juiste maat. Gebruik voor oppervlakken tussen verschillende componenten de afdichtingen die met de gasomschakelkit zijn meegeleverd.

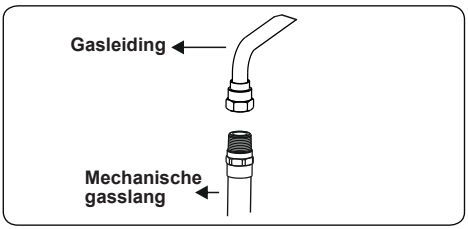
De afdichtingen die tijdens de aansluiting worden gebruikt, moeten ook goedgekeurd zijn voor gasaansluitingen. Gebruik geen pakkingen voor loodgieterswerk in gasaansluitingen.

Onthoud dat dit apparaat klaar is om aangesloten te worden op de gastoevoer in het land waar het is geproduceerd. Het voornaamste bestemmingsland vindt u op de achterdeksel van het apparaat. Indien u het in een ander land gaat gebruiken, kunnen mogelijk een van de aansluitingen in onderstaande afbeelding nodig zijn.
In een dergelijke situatie moet u contact opnemen met de lokale autoriteiten om de correcte gasverbinding te weten te komen.









Het fornuis dient te worden geïnstalleerd en onderhouden door een erkende en geregistreerde gasinstallateur in overeenstemming met de huidige veiligheidsregelgeving.

WAARSCHUWING: Gebruik geen open vlam om te controleren op een gaslekkage.

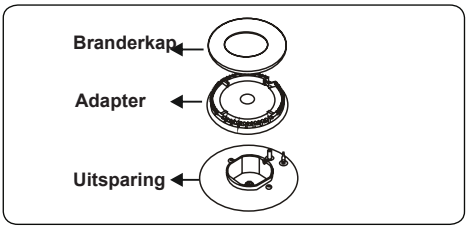
2.4. GASOMSCHAKELING (INDIEN VAN TOEPASSING)

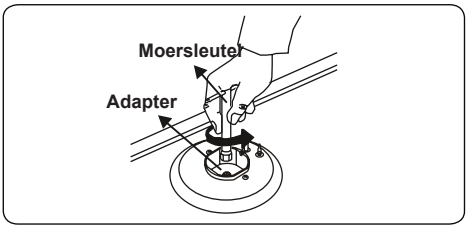
Uw apparaat is afgesteld om te werken met lpg/aardgas. De gasbranders zijn aan te passen op verschillende soorten gas. Dit doet u door de overeenkomstige inspuiters voor het gas dat gebruikt wordt te verwisselen en de minimum vlamhoogte aan te passen. Hiervoor moeten de volgende stappen worden ondernomen:

Inspuiters verwisselen

Kookplaat branders

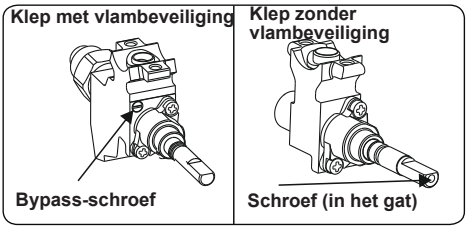
- Snijd de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Verwijder het deksels van de brander en de adapters.
- Gebruik voor het losschroeven van de inspuiters een moersleutel van 7 mm.
- Vervang de inspuiter met de inspuiters in de gasconversiekit, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat u wilt gebruiken, in overeenstemming met de gasinspuitertabel.





Afstellen van de minimum vlamstand:

Controleer eerst of het apparaat niet op de stroom is aangesloten en of gastoevoer open staat. De vlamlengte in de minimumstand wordt aangepast met een vlakke schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een vlambeveiliging bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas zoals afgebeeld. Voor kleppen zonder een vlambeveiliging bevindt de schroef zich binnenin de klepas zoals afgebeeld. Om de vlamstand makkelijker aan te passen, raden wij aan dat u tijdens de wijziging het bedieningspaneel (en de microschakelaar als uw model die heeft) verwijderd. Voor het overzetten van lpg naar aardgas moet de bypassschroef worden losgedraaid. Voor overzetting van aardgas naar lpg, moet de bypassschroef worden vastgedraaid.



Afstellen van de minimum vlamstand

Ontsteek de branders en laat deze in de minimumstand staan om de minimum stand te bepalen. Verwijder de knoppen omdat de schroeven alleen toegankelijk zijn wanneer de knoppen verwijderd zijn. Met behulp van een kleine schroevendraaier de bypass-schroef 90° los- of vastdraaien. Als de vlam een lengte heeft van minimaal 4 mm, wordt het gas goed verdeeld. Controleer of de vlam niet uitgaat wanneer deze van de maximumstand naar de minimumstand wordt gedraaid. Creëer een windbeweging met uw hand naar de vlam om te zien of de vlammen stabiel zijn.

Wijziging van de gasinlaat

Voor sommige landen kan het type gasinlaat voor aardgas/lpg anders zijn. Verwijder in dergelijk geval de aansluitonderdelen en moeren (indien aanwezig) en sluit de nieuwe gastoevoer overeenstemmend aan. Onder alle voorwaarden moeten de onderdelen die in gasaansluitingen worden gebruikt, worden goedgekeurd door plaatselijke en/of internationale autoriteiten. Voor alle gasaansluitingen verwijzen wij u naar de "assemblage van de gastoevoer en lekcontrole" clausule zoals eerder beschreven.

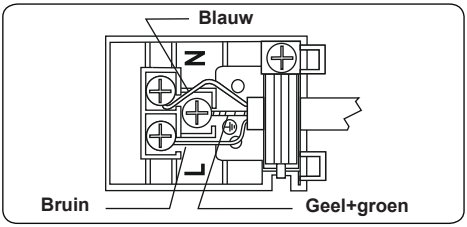
2.5. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag

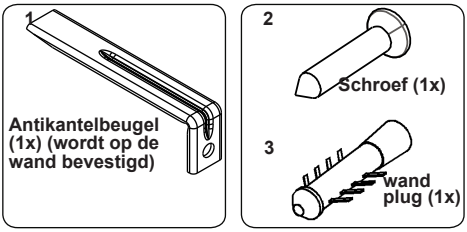
uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

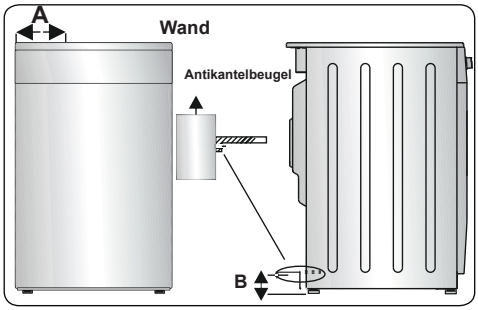
- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigen en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd moet de gezekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



2.6. ANTIKANTELKIT



De zak met documentatie bevat een antikantelkit. Bevestig de antikantelbeugel (1) losjes tegen de wand met gebruik van schroef (2) en wandplug (3), volgens de afmetingen die in de afbeelding en tabel hieronder zijn aangegeven. Pas de hoogte van de antikantelbeugel dusdanig aan dat hij wordt uitgelijnd met de sleuf op het fornuis en draai de schroef aan. Duw het apparaat richting de wand en zorg er daarbij voor dat de antikantelbeugel in de sleuf op de achterkant van het apparaat wordt gestoken.



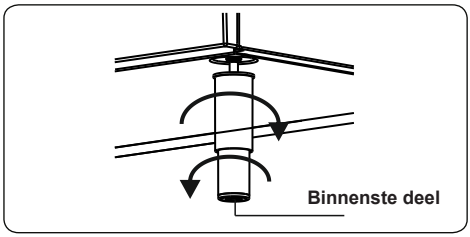
Productafmetingen (breedte x diepte x hoogte) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dubbele oven)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dubbele oven)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.7. AFSTELLEN VAN DE POOTJES

Het apparaat is voorzien van 4 verstelbare pootjes. Bevestig de pootjes op het onderstel van het onderpaneel door ze naar rechts te draaien (zie afbeelding).

Het is voor een veilige bediening belangrijk dat uw apparaat goed en stabiel staat. Zorg ervoor dat het apparaat voordat u gaat koken waterpas staat. Om het apparaat hoger te zetten, draait u het binnenste deel van de pootjes linksom. Om het apparaat lager te zetten, draait u het binnenste deel van de pootjes rechtsom.

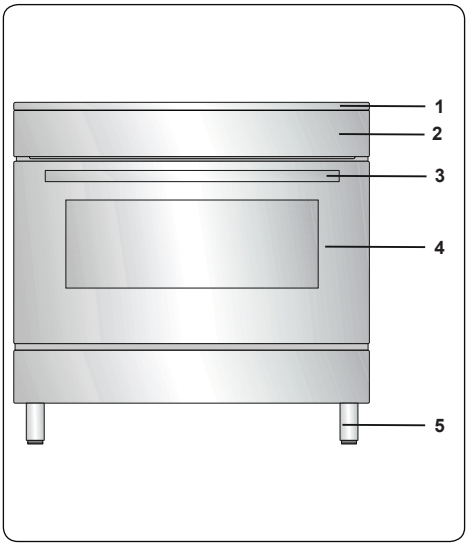
Het is met de pootjes mogelijk de hoogte van het apparaat met 50 mm te regelen. Het apparaat is zwaar en we raden u aan het met minimaal 2 personen op te tillen. Sleep nooit met het apparaat.



3. PRODUCTKENMERKEN

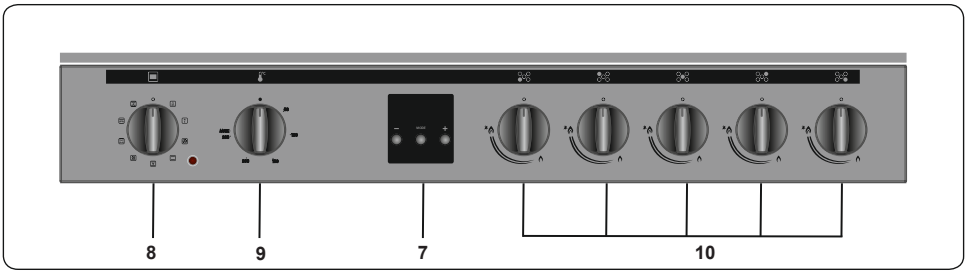
Belangrijk: De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Handvat van de ovendeur
4. Ovendeur
5. Verstelbare voetjes

Bedieningspaneel



7. Timer
8. Bedieningsknop ovenfunctie
9. Thermostaatknop oven
10. Fornuis bedieningsknop

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. GEBRUIK VAN DE GASBRANDERS

Ontsteking van de branders

Het positiesymbool boven iedere regelknop geeft de brander aan die door deze knop wordt geregeld.

Handmatige ontsteking van de gasbranders

Als uw apparaat niet is uitgerust met een ontsteker, of indien er een fout is in het elektrisch netwerk, kunt u de onderstaande procedures volgen:

Voor kookplaten: Druk op de knop van de brander die u wilt ontsteken en houd deze ingedrukt terwijl u hem linksom draait totdat de knop op de 'maximale' stand staat. Houd de knop nog steeds ingedrukt en houd er een brandende lucifer of gasaansteker bij de bovenste ring van de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

Elektrische vonkontsteking met de regelknop

Druk op de knop van de brander die u wilt ontsteken en houd deze ingedrukt terwijl u hem linksom draait totdat de knop in een positie van 90 graden staat. De microschakelaar onder de knop geeft zolang de regelknop wordt ingedrukt vonken door de ontstekingselektrode. Blijf de knop indrukken tot u onder de brander een stabiele vlam ziet.

Vlambeveiliging

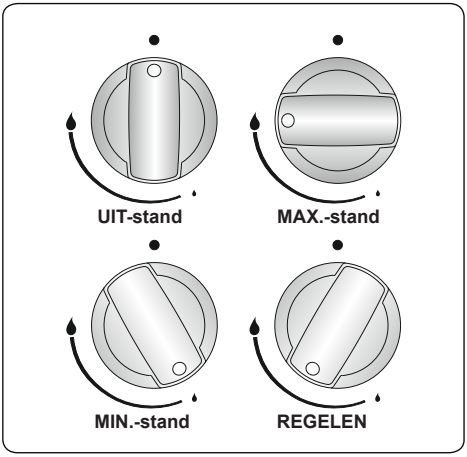
Kookplaat branders

Kookplaten die zijn uitgerust met een vlambeveiliging, bieden veiligheid in geval de vlam per ongeluk uitgaat. Indien een dergelijke situatie zich voordoet, zal het apparaat de gaskanalen van de branders blokkeren en eventuele accumulatie voorkomen van onverbrand gas. Wacht 90 seconden voordat u de gedoofde vlam weer ontsteekt.

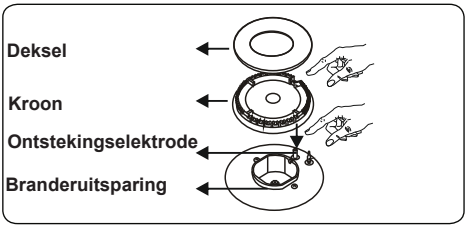
4.2. BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Bediening van de brander

De knop heeft 3 standen: Uit (0), maximum (symbool met grote vlam) en minimum (symbool met kleine vlam) Ontsteek de brander met de knop in de maximale stand; u kunt daarna de vlamlengte aanpassen tussen de maximale en minimale standen. Bedien de branders niet met de knopstand tussen de maximale stand en de uit-stand.



Bekijk na ontsteking de vlammen. Als u gele uiteinden, hoge of onstabiele vlammen ziet, draait u het gas uit en controleert u na afkoeling de montage van de branders en kronen. Zorg ervoor dat er geen vloeistof in de branderuitsparingen zit. Als de vlam per ongeluk uitgaat, draait u de branders uit, ventileert u de keuken met frisse lucht en wacht u minstens 90 seconden voordat u opnieuw ontsteekt.



U schakelt de branders uit door de knoppen van de branders rechtsom te draaien, zodat de knop van de brander op '0' staat of het teken op de knop naar boven wijst.

Uw kookplaat heeft branders met verschillende doorsneden. U gebruikt het gas op de meest zuinige manier wanneer u kiest voor een gasbrander die bij de grootte van de pan past. Draai ook de vlam naar de kleinste stand zodra het kookpunt is bereikt. Het wordt aanbevolen de pan altijd af te dekken.

Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere pannen dan de hieronder aangegeven minimale afmetingen zorgt voor energieverspilling.

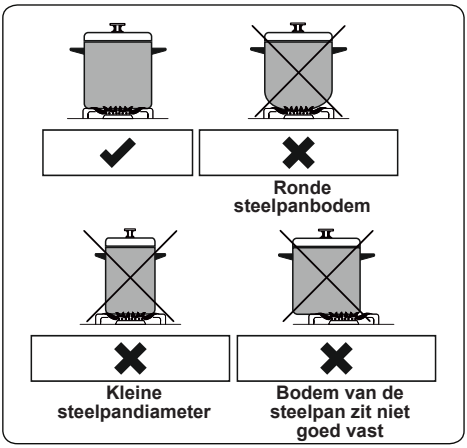
Snel-/wokbrander	22-26 cm
Normale brander	14-22 cm
Hulpbrander	12-18 cm

Zorg ervoor dat de vlammen niet verder verspreiden dan de externe omtrek van de pan want dit kan schade aanbrengen aan de plastic accessoires rond de pan (handvaten, enz).

Wanneer u de branders gedurende een lange periode niet gebruikt, moet u de gastoevoerklep steeds uitschakelen.

WAARSCHUWING:

- Maak uitsluitend gebruik van pannen met vlakke en dikke bodems.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u deze op de brander plaatst.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijven de branders gedurende een lange periode heel warm. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de brander.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.
- Laat geen pannenhandvaten of eventueel ander kookgerei over de randen van de kookplaat uitsteken.



Ovenbediening

Bedieningsknop ovenfunctie

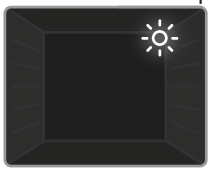
Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

Thermostaatknop oven

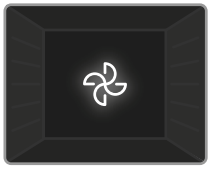
Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

Ovenfuncties

* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.

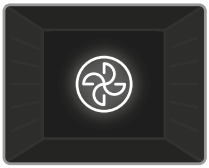


Ovenverlichting: Alleen de ovenverlichting gaat aan. Het blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.

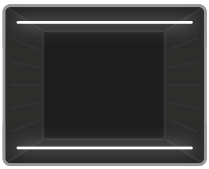


Ontdooifunctie: Het waarschuwingslampje van de oven gaat aan en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken neemt u uw bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. U wordt aangeraden een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs

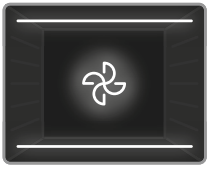
op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



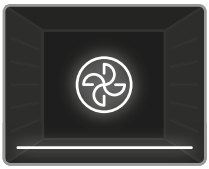
Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle rekken worden gelijkmatig bereid. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



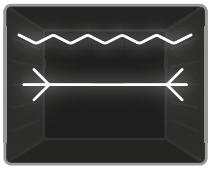
Functie statisch koken: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van het voedsel. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het wordt aanbevolen de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



Ventilatiefunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator treden in werking. Deze functie werkt goed bij het maken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

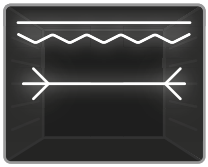


Pizzafunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan. De ring, het onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het gerecht wordt gebakken.



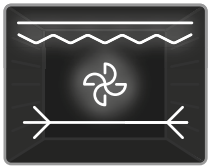
Functie met grill voor geroosterde kip: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement en het draaispit treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel en geroosterde kip met het draaispit. Gebruik bij het grillen de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Raadpleeg voor het grillen van kip het hoofdstuk accessoires. Bij gebruik van deze functie wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.



Functie met snelle grill voor geroosterde kip: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan. Het grill, de bovenste verwarmingselementen en het draaispit treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, zoals bij vlees. Het is ook geschikt voor het grillen van kip op het draaispit. Gebruik bij het grillen de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Raadpleeg voor het grillen van kip het hoofdstuk accessoires. Bij gebruik van deze functie wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.



Functie met dubbele grill en ventilator voor geroosterde kip: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan. Het grill, de bovenste verwarmingselementen, de ventilator en het draaispit treden in werking. Deze functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van hoger/dikker(e stukken) voedsel, het bereiden van gerechten die een groter oppervlak bestrijken en het roosteren van kip op het draaispit. Naast de werking van beide bovenelementen van de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik voor grillen de bovenste standen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Raadpleeg voor het grillen van kip het hoofdstuk accessoires. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

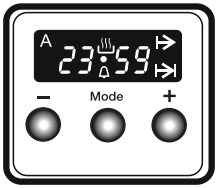
Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190° C.

4.3. Bereidingstabel

Functie	Gerechten		°C	min.
Statisch	Bladerdeeg	1 - 2	170 - 190	35 - 45
	Taart	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	1 - 2	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	1 - 2	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	1 - 2	170 - 190	25 - 35
	Taart	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	1 - 2	200	45 - 60
Turbo	Bladerdeeg	1 - 2 - 3	170 - 190	35 - 45
	Taart	1 - 2 - 3	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	1 - 2 - 3	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Cake met twee lagen	1 - 4	160 - 180	30 - 40
	Gebak met twee lagen	1 - 4	170 - 190	35 - 45
Grill	Geroosterde gehaktballen	4	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	3 - 4	200	15 - 25
	Biefstuk	4	200	15 - 25

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

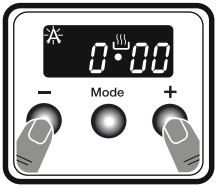
4.4. GEBRUIK VAN DE DIGITALE TIMER



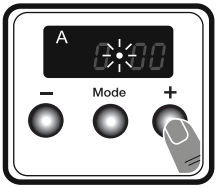
Functiebeschrijving	
A	Automatische bereiding
	Handmatige bereiding
	Kooktijd
	Instellen van de eindtijd van de bereiding
•	
	Timer
Mode	
–	
+	
23 59	

Tijdsinstelling

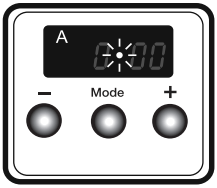
Voordat u de oven gaat gebruiken dient de tijd te worden ingesteld. Na de aansluiting op de stroom gaan het symbool '**A**' en '**000**' op het scherm knipperen.



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen '**+**' en '**-**'. Symbool verschijnt en in het midden van het scherm gaat ook een stip knipperen.



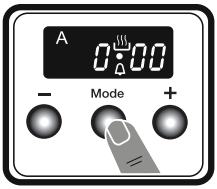
2. Pas terwijl de stip knippert de tijd aan met de knoppen '**+**' en '**-**'.



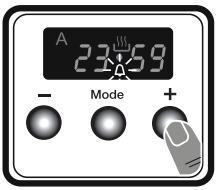
3. Na een aantal seconden stopt de stip met knipperen en blijft hij branden.

Tijdsinstelling geluidssignaal

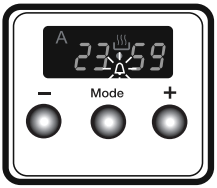
De instelling van het geluidssignaal kan worden ingesteld op een tijdsperiode tussen **0:00** en **23:59** uur. De tijd van het geluidssignaal is alleen voor waarschuwingsdoeleinden. De oven zal bij deze functie niet worden ingeschakeld.



1. Druk op '**MODUS**'. Het symbol gaat knipperen en '**000**' wordt weergeven.



2. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '**+**' en '**-**' terwijl knippert.



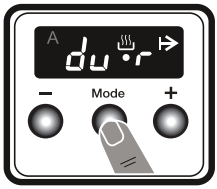
3. Het symbool blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

Wanneer de tijdklok nul bereikt, klinkt een hoorbaar signaal en knippert het symbool op het scherm. Druk op een willekeurige knop om de geluidswaarschuwing te beëindigen en het symbool zal verdwijnen.

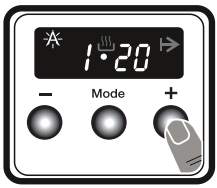
Semi-automatische tijdsinstelling (kookperiode)

Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Er kan een tijdsbereik van 0 tot 10 uur worden ingesteld. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

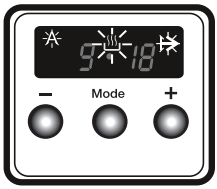
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



2. Druk op '**MODE**' totdat u '**dur**' en symbool op het scherm ziet. Het symbool '**A**' gaat knipperen.



3. Kies de gewenste bereidingsperiode met gebruik van de knoppen '**+**' en '**-**'.



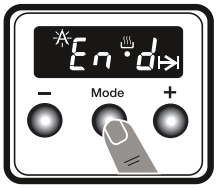
4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen '**A**', en blijven branden.

Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. De symbolen '**A**' en gaan knipperen. Draai beide regelknoppen naar stand '**0**' en druk op een willekeurige toets op de tijdklok om het geluidssignaal te stoppen. De symbolen verdwijnen en de tijdklok schakelt terug naar handmatig functioneren.

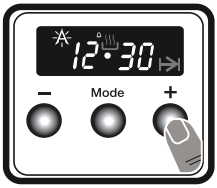
Semi-automatische tijdsinstelling (eindtijd)

Deze functie start de oven automatisch zodat de bereiding op een ingestelde tijd beëindigt. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

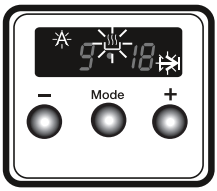
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



2. Druk op '**MODE**' totdat u '**end**' en symbool op het scherm ziet. '**A**' en de huidige tijd knippert.



3. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '**+**' en '**-**'.



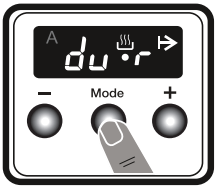
4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen '**A**', en blijven branden.

Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. De symbolen '**A**' en gaan knipperen. Draai beide regelknoppen naar stand '**0**' en druk op een willekeurige toets op de tijdklok om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

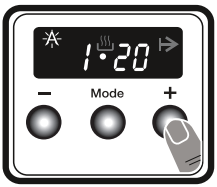
Volautomatische programmering

Deze functie wordt gebruikt om te beginnen met koken na een bepaalde tijdsperiode en voor een bepaalde tijdsduur. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

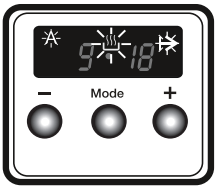
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



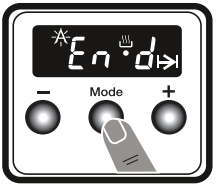
2. Druk op '**MODE**' totdat u '**dur**' en symbool op het scherm ziet. Het symbool '**A**' gaat knipperen.



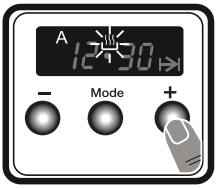
3. Kies de gewenste bereidingsperiode met gebruik van de knoppen '**+**' en '**-**'.



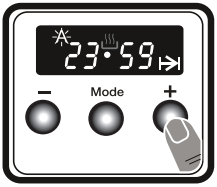
4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen '**A**', en blijven branden.



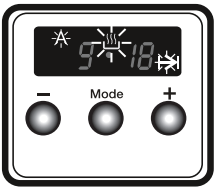
5. Druk op '**MODE**' totdat u '**end**' en symbool op het scherm ziet. De symbolen '**A**' en gaan knipperen.



6. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '**+**' en '**-**'.



7. Voeg de kookperiode toe aan de actuele tijd. U kunt een tijd instellen van maximaal 23 uur en 59 minuten hierna.



8. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen '**A**', en blijven branden.

De oven berekent de tijd en start de oven automatisch zodat de bereiding op

de ingestelde eindtijd beëindigt. Als de timer nul heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld, klinkt een geluidssignaal en knipperen de symbolen '**A**' en ⇥.
Draai beide regelknoppen naar stand '**0**' en druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

Geluidinstelling

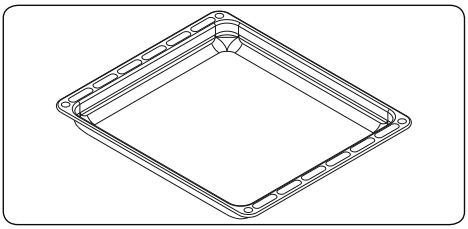
Om het volume van het geluidssignaal te wijzigen terwijl de tijdklok de tijd van de dag weergeeft, drukt u gedurende 1-2 seconden op de knop '**-**' totdat er een geluidssignaal klinkt. Hierna klinkt bij iedere druk op de knop '**-**' een verschillend signaal. Er zijn drie verschillende geluidssignalen. Selecteer de gewenste toon en druk niet op andere knoppen. Na een korte tijd is het gekozen signaal opgeslagen.

4.5. ACCESSOIRES

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

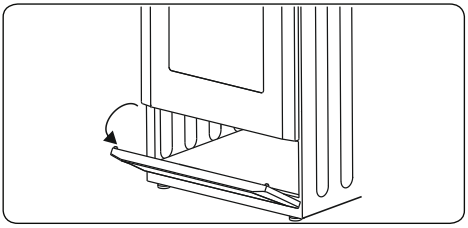
U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Kleplade

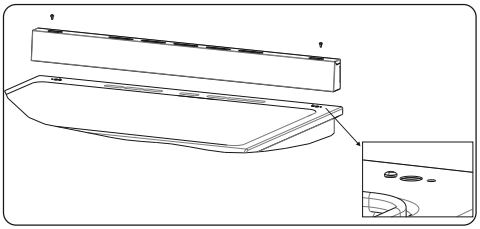
Uw apparaat is uitgerust met een lade om accessoires op te bergen zoals bakplaten, planken, roosters, kleine potten en pannen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het binnenoppervlak van de lade kan tijdens het gebruik heet worden.
Bewaar geen voedsel, kunststoffen of brandbare materialen in de lade.



Spatplaat

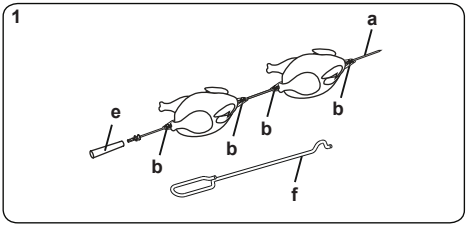
De spatplaat worden met twee schroeven aan de achterkant op de kookplaat bevestigd.

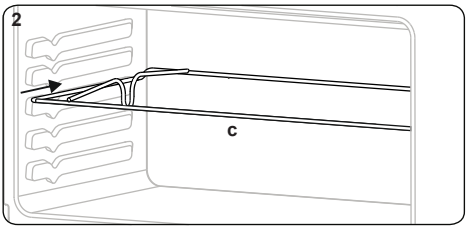


De grill

1. Draai de schroeven los van de draaispitklemmen (**b**) en haal ze van het spit. Steek de kip aan het spit, schuif de klemmen er weer op en zet ze tegen de kip aan. Draai de schroeven vast.

2. Zet het draaispitrooster (**c**) in het juiste rek.

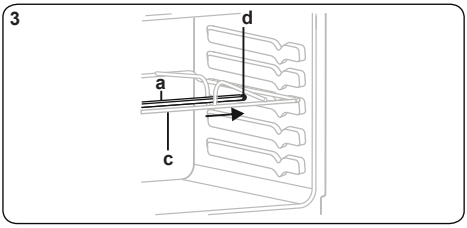


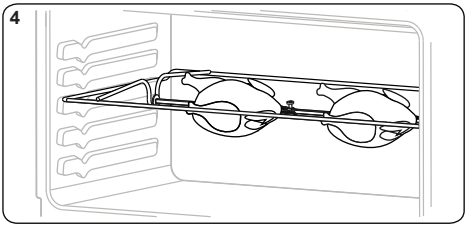


3. Steek de punt van het draaispit (**a**) in het

gat voor het draaispit (**d**).

4. Zet het draaispit op het draaispitrooster, verwijder het handvat en sluit de ovendeur. Het handvat (**e**) moet alleen worden bevestigd om de kip na het grillen te verwijderen.





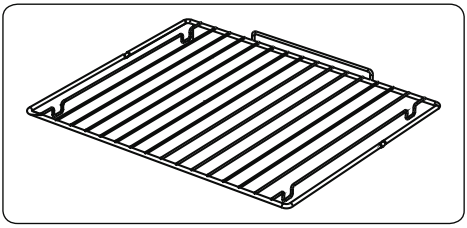
5. Verwijder na het braden voorzichtig de spies met behulp van de spieshouderdraad (f).

Important: Make sure the oven is not in operation while performing these steps.

Place the grill heat deflector under the control panel if your oven does not support closed-door grilling.

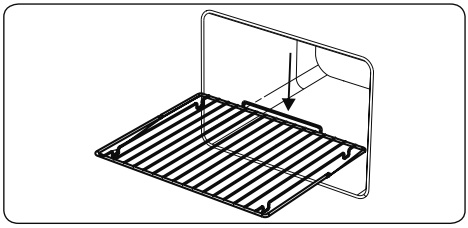
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



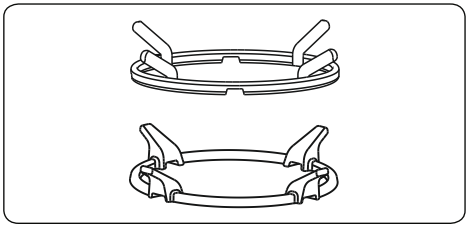
WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



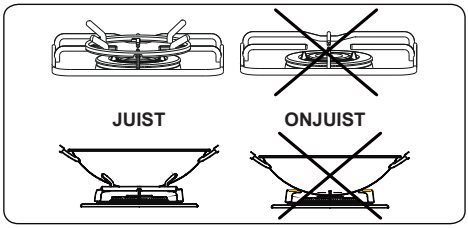
Wokadapter

De wokadapter dient te worden geplaatst op de pannensteun van de wokbrander.



WAARSCHUWING: Het gebruik van wokken zonder de wokadapter kan een slechte werking van de brander veroorzaken.

Gebruik de wokadapter niet met pannen met een vlakke bodem. U mag geen pannen gebruiken met ronde bodems zonder de wokadapter.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

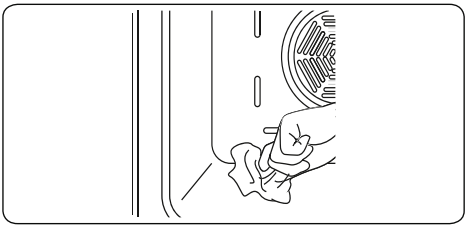
- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw oven of

ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.

- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruw staal wol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Gebruik geen reinigingsmaterialen met deeltjes die kunnen krassen op het glas en de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaaksubstantie nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



De gaskookplaat reinigen

- Reinig de gaskookplaat regelmatig.
- Til de pannendragers, doppen en kronen van de branders.
- Veeg het oppervlakte van de kookplaat na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg het oppervlakte van de kookplaat daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog het dan.
- Reinig en spoel de doppen van de branders. Laat ze niet nat en droog ze onmiddellijk met een droge doek.
- Zorg ervoor dat u na de reiniging alle onderdelen juist terug bevestigt.
- Het oppervlakte van de pannensteunen kan met de tijd krassen vertonen. Dit is geen productiefout.
- Gebruik geen metaalsponsjes om het apparaat of delen ervan schoon te maken.
- Zorg ervoor dat er geen water in de branders terecht komt want dit kan de injectoren blokkeren.

Reinigen van het verwarmingselement van de warmhoudplaat (indien aanwezig)

- Reinig het verwarmingselement van de warmhoudplaat regelmatig.
- Veeg de warmhoudplaat na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Zet de warmhoudplaat dan kort aan om hem volledig te drogen.

Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van geëmailleerde onderdelen

- Reinig de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de geëmailleerde onderdelen na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog ze daarna.
- Was de emaille onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
- Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het emaille.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.

- Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
- Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

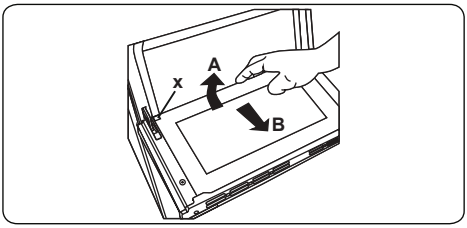
Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuursponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

Verwijdering van binnenglas

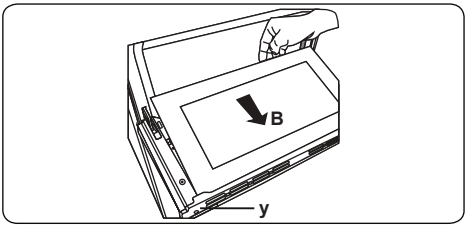
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

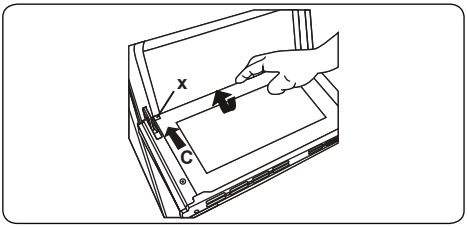


Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.

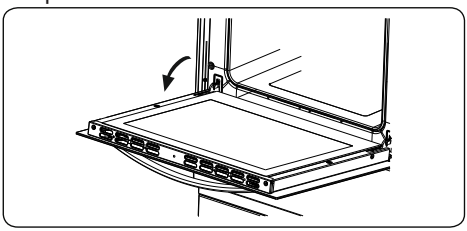


Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

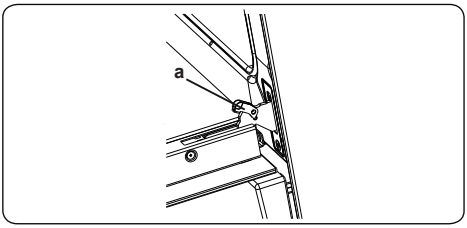
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

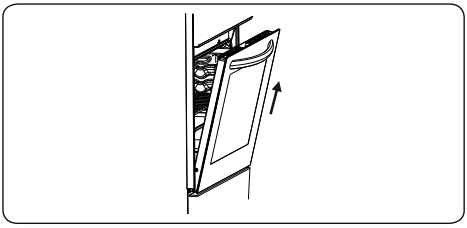
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (**a**)(met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



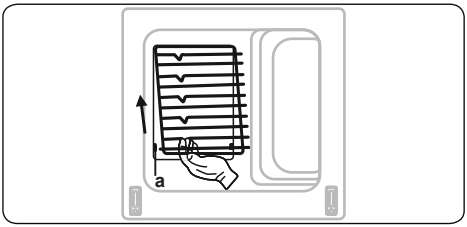
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (**a**) los te hebben gemaakt.



5.2. ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.

Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

5.3. ONDERHOUD

WAARSCHUWING: Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Andere controles

- Controleer regelmatig de vervaldatum van de slang van de gasaansluiting
- Controleer de gasaansluitingspijp periodiek. Bij een waargenomen defect dient de technische dienst hem te vervangen.
- Neem bij een waargenomen defect tijdens het bedienen van de knoppen op het apparaat contact op met de erkende servicedienst.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING

Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een bekwame elektricien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaatbranders werken niet.	De branders kunnen in stand ´**uit**` staan. Onjuiste druk van het toevoergas. Stroom (indien het apparaat is voorzien van een elektrische aansluiting) is afgesloten.	Controleer de regelknopstand van de oven en/of de grillbrander. Controleer de gastoevoer en de gasdruk. Controleer de stroomtoevoer. Controleer ook of andere keukenapparatuur werkt.
Kookplaatbranders ontsteken niet.	Branderkap en kroon zijn niet juist gemonteerd. Mogelijk onjuiste druk van het toevoergas. Mogelijk lege lpg-cilinder (indien uw apparaat werkt met een lpg-cilinder). Stroom (indien het apparaat is voorzien van een elektrische aansluiting) is afgesloten.	Zorg ervoor dat de branderonderdelen juist geplaatst zijn. Controleer de gastoevoer en de gasdruk. U dient mogelijk de lpg-cilinder te vervangen. Controleer de stroomtoevoer. Controleer ook of andere keukenapparatuur werkt.
Vlamkleur is oranje/geel.	Branderkap en kroon zijn niet juist gemonteerd. Verschillende gascomposities.	Zorg ervoor dat de branderonderdelen juist geplaatst zijn. De vlam kan door het ontwerp van de brander in bepaalde delen van de brander oranje/geel zijn. Als u het apparaat gebruikt met aardgas, kan stadsgas een andere compositie hebben. U mag het apparaat een aantal uur niet gebruiken.
De brander ontsteekt niet of slechts gedeeltelijk.	Branderonderdelen zijn mogelijk niet schoon of droog.	Zorg dat de onderdelen van het apparaat schoon en droog zijn.
Brander maakt geluid.	-	Dit is gewoon voor de branders. Het geluid kan verminderen naarmate de branders warmer worden.
Geluid	-	Het is voor een aantal metalen delen op de kookplaat normaal dat ze tijdens gebruik geluid maken.
De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat brengt tijdens de eerste kooksessies een geur voort.	Nieuw apparaat	Verwarm gedurende 30 minuten op iedere kookzone een steelpan gevuld met water.
De oven gaat niet aan.	De stroom staat uit.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer ook of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.

Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen en dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen. Aanraakmodel: als er zich vocht op het bedieningspaneel bevindt Als de toetsvergrendelfunctie is ingesteld	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nogmaals. Verwijder het vocht en probeer het nogmaals. Controleer of de toetsvergrendelfunctie is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) is luidruchtig.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven vlak staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transporttekens op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat ze tijdens het vervoer beschadigen.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt; bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonderde externe oppervlakten (glas en geverfde oppervlakken) van het product, beschermd is tegen externe beschadigingen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1. INJECTORTABEL

G30 28-30 mbar 10,7 kW 778 g/h II2EK3B/P NL Class:1	NG G25 25 mbar	LPG G30 28-30 mbar
SNELLE		
Unjektor diam (1/100 mm)	125	85
Nominal Rating (kw)	2,9	2,9
Consumption in 1h	321,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	94	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,65
Consumption in 1h	193,8 l/h	120 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	94	65
Nominal Rating (kw)	1,75	1,65
Consumption in 1h	193,8 l/h	120 g/h
BIJKOMENDE BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	72	50
Nominal Rating (kw)	1	0,9
Consumption in 1h	110,7 l/h	65,4 g/h
WOK BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	140	96
Nominal Rating (kw)	3,6	3,6
Consumption in 1h	398,7 l/h	261,7 g/h

7.2. ENERGIEFICHE

Merk		belling
Model		BE444687/BE444688 BE444689
Type kookplaat		Gas
Aantal kookzones		5
Verwarmtechnologie-1		Gas
Formaat-1	cm	Hulp
Energie-efficiëntie-1	%	N.v.t.
Verwarmtechnologie-2		Gas
Formaat-2		Normaal
Energie-efficiëntie-2	%	59,0
Verwarmtechnologie-3		Gas
Formaat-3		Normaal
Energie-efficiëntie-3	%	59,0
Verwarmtechnologie-4		Gas
Formaat-4		Snel
Energie-efficiëntie-4	%	57,0
Verwarmtechnologie-5		Gas
Formaat-5		Wok
Energie-efficiëntie-5	%	56,0
Energie-efficiëntie van kookplaat	%	57,8
Deze kookplaat voldoet aan EN 30-2-1		

Tips voor energiebesparing

Kookplaat
- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.
- Gebruik pannen met deksel.
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.

Merk		belling
Model		BE444687/BE444688 BE444689
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	
Index energie-efficiëntie - conventioneel		103,9
Index energie-efficiëntie – hete lucht		94,9
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	1,03
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,94
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	105
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		

Tips voor energiebesparing

Oven
- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.
- Houd de voorverwarmtijd kort.
- Verleng de bereidingstijd niet.
- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.
- Doe tijdens de bereiding de ovendeur niet open.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
⚠	**WARNUNG**	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
⚠	**GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES**	Gefährliche Spannung
⚠	**BRANDGEFAHR**	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
⚠	**ACHTUNG**	Gefahr von Personen- und Sachschäden
✋	**WICHTIG / HINWEIS**	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1.SICHERHEITSHINWEISE 4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 8
1.3 Während des Betriebs 9
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung 11
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch 14
2.1 Hinweise für den Installateur 14
2.2 Einbauen des Herdes 15
2.3 Gasanschluss 15
2.4 Gas-Umrüstung (sofern zutreffend) 17
2.5 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise (sofern zutreffend) 18
2.6 Kippschutzkit 19
2.7 Einstellen der Standfüße 20
3.PRODUKTMERKMALE 21
4.Verwenden des Produkts 22
4.1 Verwenden der Gasbrenner 22
4.2 Kochfeld-Einstellknöpfe 22
4.3 Backofen-Einstellknöpfe 23
4.4 Gartabelle 25
4.5 Verwenden des digitalen Timers 25
Einstellen der Uhrzeit 26
4.6 Zubehör 28
5.REINIGUNG UND WARTUNG 30
5.1 Reinigung 30
5.2 Wartung 33
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT 34
6.1 Fehlerbehebung 34
6.2 Transport 35
7.TECHNISCHE DATEN 36
7.1 Düsentabelle 36
7.2 Energieblatt 37

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen.
  Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

⚠ ⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

⚠ **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr:Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

⚠ **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

⚠ **WARNUNG:** Um das Gerät gegen Umkippen zu sichern, müssen die Haltewinkel montiert werden(nähere Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung zum Kippschutzkit).

- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder

scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

⚠⚠ **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

⚠ **ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/ oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

⚠ **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von

Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Das Gerät ist nicht an eine Belüftungsvorrichtung angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit sollte den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung geschenkt werden.
- Zündet der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden, stellen Sie den Betrieb des Gerätes ein, und öffnen Sie die Backraumtür. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu zünden.
- Diese Anweisungen sind nur dann gültig, wenn das richtige Ländersymbol auf dem Gerät angebracht ist. Wenn sich nicht das richtige Ländersymbol auf dem Gerät befindet, müssen Sie in den technischen Anleitungen nachsehen, die die notwendigen Anweisungen bezüglich der Einstellung des Gerätes für die Verwendung in dem Land enthalten.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Wenn das Gerät mit einem Kochfeld aus Glas oder Glaskeramik ausgestattet ist, gilt Folgendes:
  ⚠ **ACHTUNG:** Im Falle eines Glasbruchs der Kochplatte:- Schalten Sie umgehend alle Brenner und Heizelemente aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Berühren Sie nicht die Geräteoberfläche.
  - Verwenden Sie das Gerät nicht.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden

würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.

Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „**0**“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.

⚠ **ACHTUNG:** Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird. Halten Sie stets die natürlichen Belüftungsöffnungen offen, oder installieren Sie eine mechanische Absaugeinrichtung (Dunstabzugshaube).

- Die längere intensive Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster

für eine bessere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Absaugeinrichtung vorhanden ist.

- Lassen Sie die Backofentür geöffnet während Sie den Grillbrenner verwenden, und verwenden Sie stets das mit dem Gerät mitgelieferte Grillschutzblech. Verwenden Sie den Grillbrenner nie mit geschlossener Backofentür.

⚠ **ACHTUNG:** Glasdeckel können zerbrechen, wenn sie erhitzt werden. Drehen Sie alle Brenner aus, und lassen Sie die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.

- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Legen Sie keine schweren oder brennbaren Gegenstände (z. B. Nylon, Plastiktüten, Papier, Textilien, usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).

⚠ **ACHTUNG:** Das Innere des Ablagefachs kann während der Verwendung des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die Innenoberflächen.

- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie

die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt.Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle.Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten

Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört.Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden.Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können.Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist.Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

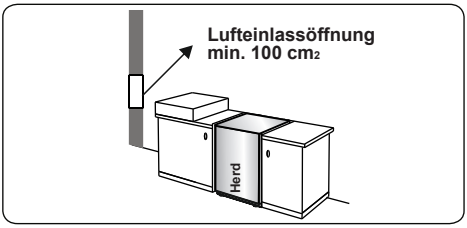
Anforderungen an die Belüftung

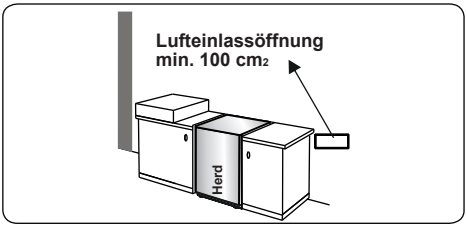
- Bei Räumen mit einem Volumen von weniger als 5 m^3, ist eine Dauerbelüftung mit einem freien Querschnitt von 100 cm^2 vorzusehen.
- Bei Räumen mit einem Volumen zwischen 5 m^3 und 10 m^3 , ist eine Dauerbelüftung mit einem freien Querschnitt von 50 cm^2 vorzusehen, es sei denn, der Raum verfügt über eine Tür, die einen direkten Zugang zur Außenluft darstellt. Dann ist keine Dauerbelüftung erforderlich.
- Bei Räumen mit einem Volumen von mehr als 10 m^3, ist keine Dauerbelüftung erforderlich.

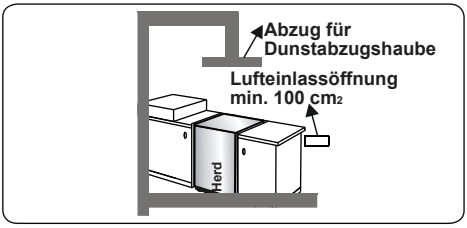
Wichtig: Unabhängig von der Raumgröße müssen alle Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, über einen direkten Zugang zur Außenluft per öffnendem Fenster oder einer gleichwertigen Vorrichtung verfügen.

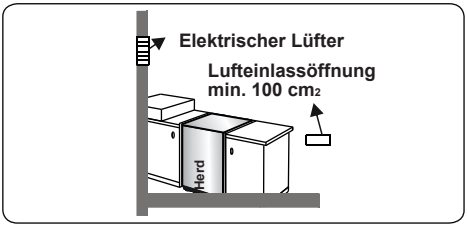
Abzug der Verbrennungsgase aus der Umgebung

Gaskochgeräte geben die Verbrennungsabgase direkt in die Umgebung oder über den Dunstabzug in den Entlüftungsschacht ab.Wenn keine Dunstabzugshaube installiert werden kann, muss ein Ventilator in einem Fenster oder in einer Wand mit Zugang zur Außenluft angebracht werden.Der Ventilator muss so leistungsfähig sein, dass er das gesamte Luftvolumen der Küche etwa 4-5 mal pro Stunde umwälzen kann.









Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind.

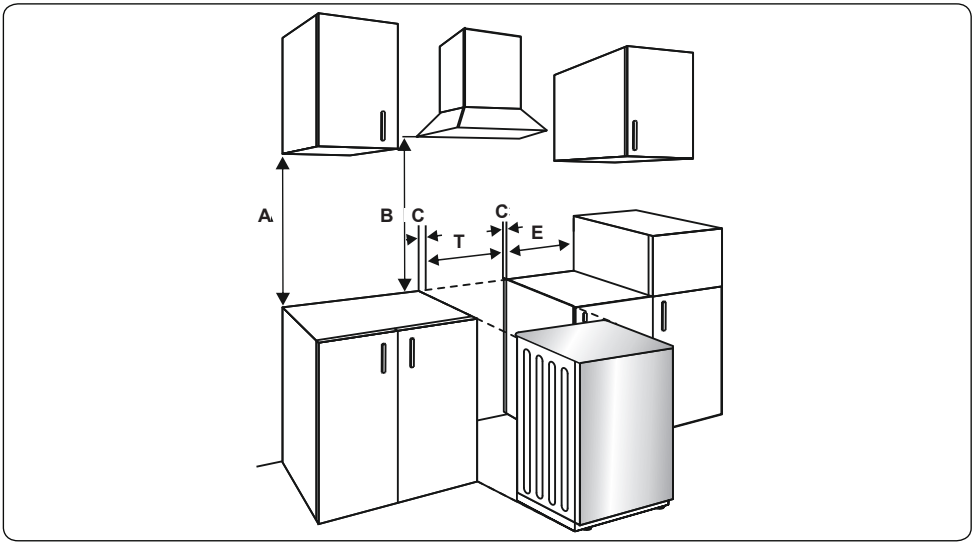
Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochfeldoberfläche übersteigt.

2.2 EINBAUEN DES HERDES

- Wenn die Küchenmöbel höher sind als die Kochfeldoberfläche, muss der Abstand zwischen den Küchenmöbeln und den Seiten des Gerätes mindestens 10 cm betragen, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Um das Gerät herum sollte ein Freiraum von mindestens 2 cm verbleiben, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.

A (mm) Schrank	420
B (mm) Dunstabzugshaube	650/700
C (mm)	20
T (mm)	Gerätebreite
E (mm)	100



2.3 GASANSCHLUSS

Anschluss der Gasversorgung und Leckprüfung

Schließen Sie das Gerät nach den geltenden lokalen und internationalen Normen und Vorschriften an.Überprüfen Sie zuerst, für welchen Gastyp der Herd ausgelegt ist.Diese Information finden Sie auf einem Aufkleber an der Herdrückseite.Sie finden die Informationen

zu den geeigneten Gastypen und den entsprechenden Gasdüsen in der Tabelle mit den technischen Daten.Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck mit den Werten in der Tabelle mit den technischen Daten übereinstimmt, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht.Wenn der Druck des verwendeten Gases nicht mit den angegebenen Werten übereinstimmt oder in Ihrem Gebiet nicht stabil ist, muss am Gaseinlass möglicherweise ein geeigneter Druckregler montiert werden. Um solche Anpassungen vorzunehmen, müssen Sie sich unbedingt an einen autorisierten Kundendienst wenden.

Diese Punkte müssen bei der Installation eines flexiblen Schlauchs geprüft werden:

- Wenn die Gasverbindung aus einem flexiblem Schlauch besteht, der an dem Gaseinlass des Kochfeldes befestigt wird, muss eine Rohrmanschette zur Befestigung verwendet werden.
- Verbinden Sie das Gerät über eine langlebigen und möglichst kurzen und dichten Schlauch mit der Gasquelle.
- Die maximal zulässige Schlauchlänge beträgt 1,5 m.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den relevanten örtlichen Gasstandards angeschlossen werden.
- Der Schlauch muss von Bereichen ferngehalten werden, die sich auf Temperaturen von über 90°C aufheizen können.
- Der Schlauch darf nicht gerissen sein bzw. gedehnt, gebogen oder geknickt werden.
- Er muss von scharfen Kanten und sich bewegenden Gegenständen ferngehalten.
- Bevor Sie den Anschluss herstellen, müssen Sie sicherstellen, dass der Schlauch nicht beschädigt ist. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung mit Seifenwasser oder Lecksuchflüssigkeiten durch.Verwenden Sie keine offenen Flammen zur Dichtheitsprüfung.
- Alle für den Gasanschluss verwendeten Metallteile müssen rostfrei sein. Überprüfen Sie die Verfallsdaten jeglicher für den Anschluss verwendeten Teile.

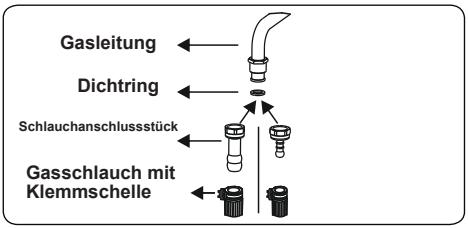
Diese Punkte müssen bei der Installation eines festen Gasanschlusses geprüft werden:

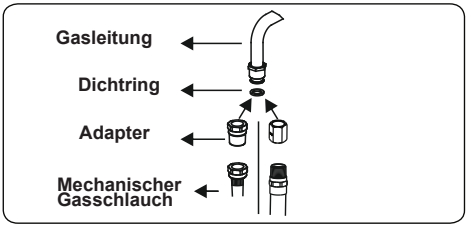
Die Befestigungsmethode für den festen Gasanschluss (Gasanschluss mit Festverschraubung, z. B. eine Mutter) ist von dem jeweiligen Land abhängig, in dem Sie sich befinden. Die in Ihrem Land gebräuchlichsten Teile sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.Jegliche weiteren erforderlichen Teile können als Ersatzteile geliefert werden.

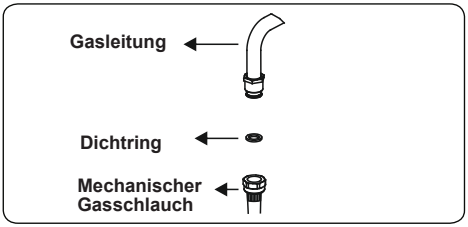
Während des Anschlusses müssen Sie die Mutter an der Gassammelleitung immer fixieren, wenn Sie das Gegenstück festdrehen.Verwenden Sie Schraubenschlüssel in der geeigneten Größe, um einen sicheren Anschluss zu gewährleisten.Verwenden Sie für die Dichtflächen zwischen den einzelnen Komponenten stets die im Gas-Umrüstkit mitgelieferten Dichtungen.

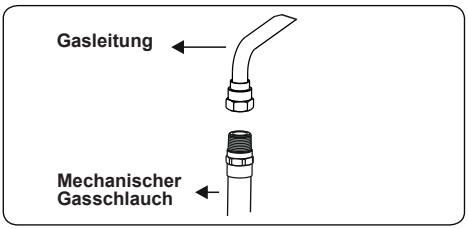
Die beim Anschließen verwendeten Dichtungen müssen für den Einsatz in Gasanschlüssen freigegeben sein. Verwenden Sie keine Sanitärdichtungen für Gasanschlüsse.

Beachten Sie, dass das Gerät für den Anschluss an die Gasversorgung desjenigen Landes ausgelegt ist, für das es hergestellt wurde.Das Hauptzielland ist auf der Rückseite des Gerätes angegeben. Wenn Sie das Gerät in einem anderen Land verwenden müssen, sind möglicherweise die in der Abbildung unten dargestellten Anschlüsse erforderlich.Wenden Sie sich in diesem Fall an die zuständigen Stellen vor Ort, um Informationen über den ordnungsgemäßen Gasanschluss zu erhalten.









Der Herd muss von einem ausreichend qualifizierten und für Gasarbeiten zertifizierten Techniker gemäß den aktuell geltenden Sicherheitsbestimmungen installiert und gewartet werden.

WARNUNG: Verwenden Sie keine offenen Flammen zur Dichtheitsprüfung.

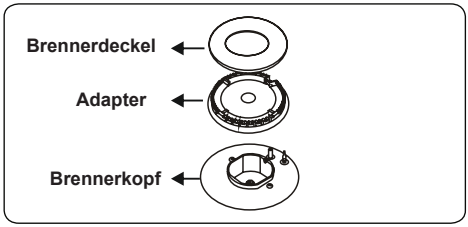
2.4 GAS-UMRÜSTUNG (SOFERN ZUTREFFEND)

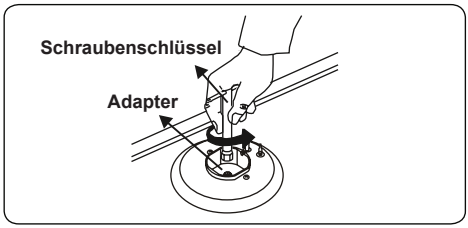
Das Gerät ist für den Gebrauch mit Flüssiggas/Erdgas ausgelegt.Die Gasbrenner können an unterschiedliche Gasarten angepasst werden, indem die Düsen entsprechend dem verwendeten Gas ausgetauscht werden und die Stellung für die kleinste Flamme eingestellt wird. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Austauschen der Düsen

Kochfeldbrenner

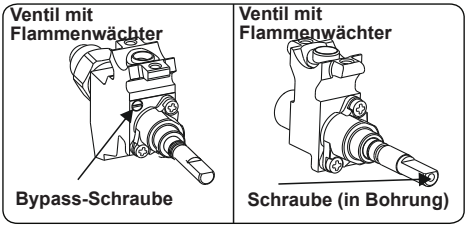
- Die Hauptgasversorgung schließen und das Gerät von der Spannungsversorgung trennen.
- Die Brennerdeckel und Brennerringe abnehmen.
- Die Düsen mit einem 7-mm-Schraubenschlüssel herausschrauben.
- Die vorhandenen Düsen durch die Düsen aus dem Gas-Umrüstkit ersetzen, die entsprechend der Gasdüsentabelle die geeigneten Durchmesser für die künftig verwendete Gasart aufweisen.





Einstellen der Stellung für die kleinste Flamme:

Stellen Sie zunächst sicher, dass das Gerät von der Spannungsversorgung getrennt und die Gaszufuhr geöffnet ist.Die Stellung für die kleinste Flamme wird anhand einer Flachkopfschraube am Ventil eingestellt.Bei Ventilen mit Flammenwächter befindet sich die Schraube neben der Ventilspindel, wie in den Abbildungen dargestellt.Bei Ventilen ohne Flammenwächter befindet sich die Schraube in der Ventilspindel, wie in der Abbildung dargestellt.Um das Einstellen der Stellung für die kleinste Flamme zu erleichtern, wird empfohlen, das Bedienfeld (und den Mikroschalter, sofern vorhanden) für den Einstellvorgang abzunehmen.Beim Umrüsten von Flüssiggas auf Erdgas muss die Bypass-Schraube gelöst werden.Beim Umrüsten von Erdgas auf Flüssiggas muss die Bypass-Schraube festgezogen werden.



Bestimmen der Stellung für die kleinste Flamme:

Um die Stellung für die kleinste Flamme zu bestimmen, zünden Sie die Brenner, und lassen Sie sie bei der niedrigsten Stufe brennen.Entfernen Sie die Einstellknöpfe, da die Schrauben nur bei entfernten Einstellknöpfen zugänglich sind.Ziehen Sie die Bypass-Schraube mit einem kleinen Schraubendreher um ca. 90 Grad fest, oder lösen Sie sie um ca. 90 Grad.Bei einer Flammenlänge von mindestens 4 mm wird das Gas ordnungsgemäß verteilt. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.Erzeugen Sie mit Ihrer Hand einen Luftzug in Richtung der Flamme, um deren Stabilität festzustellen.

Ändern der Gaszufuhr

In einigen Ländern können für die Gaszufuhr andere Gase als Erdgas/ Flüssiggas verwendet werden.Entfernen Sie in diesem Fall die aktuellen Anschlusskomponenten und -muttern (sofern vorhanden), und führen Sie den Gasanschluss entsprechend der neuen Gasversorgung aus.Dabei müssen stets alle für den Gasanschluss verwendeten Komponenten von den lokalen und/oder internationalen Behörden freigegeben sein.Halten Sie sich bei jeglichen Gasanschlüssen an die Anweisungen im Abschnitt „Anschluss der Gasversorgung und Leckprüfung“ weiter oben in diesem Dokument.

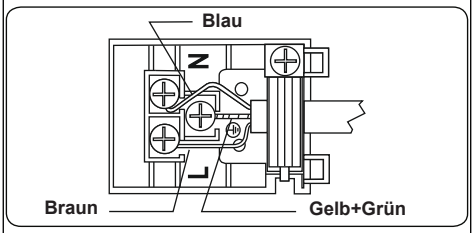
2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE (SOFERN ZUTREFFEND)

Warnung: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

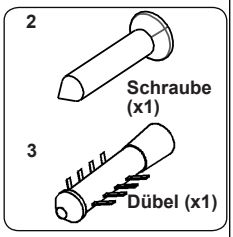
WARNUNG:Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden.Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden.Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V~ ausgelegt.Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es an das Gerät angeschlossen werden kann.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

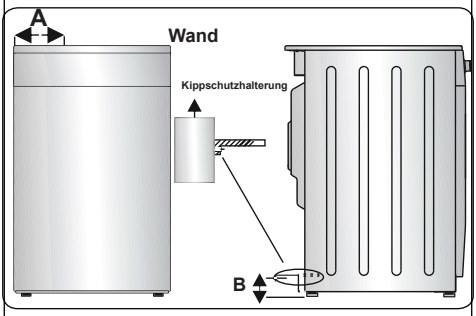
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



2.6 KIPPSCHUTZKIT



In der Tüte mit den Dokumenten ist ein Kippschutzkit enthalten.Befestigen Sie die Kippschutzhalterung (1) mit der Schraube (2) und dem Dübel (3) lose an der Wand. Halten Sie dabei die in der Abbildung und Tabelle unten aufgeführten Abmessungen ein.Passen Sie die Höhe der Kippschutzhalterung an die Höhe des Schlitzes im Herd an, und drehen Sie die Schraube fest.Schieben Sie das Gerät an die Wand, und stellen Sie dabei sicher, dass die Kippschutzhalterung ordnungsgemäß in den Schlitz an der Rückseite des Gerätes eingeführt wird.



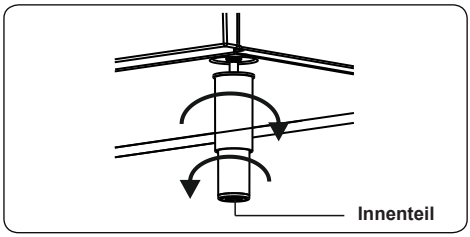
Produktabmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) (cm)	A (mm)	B (mm)
60X60x90 (Doppelbackofen)	297,5	52
50X60x90 (Doppelbackofen)	247,5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309,5	112
60x60x85	309,5	64
50x60x90	247,5	112
50x60x85	247,5	64
50x50x90	247,5	112
50x50x85	247,5	64

2.7 EINSTELLEN DER STANDFÜSSE

Das Gerät wird mit 4 einstellbaren Standfüßen geliefert.Befestigen Sie die Füße, indem Sie sie, wie in der Abbildung dargestellt im Uhrzeigersinn in den Bodenplattenträger einschrauben.

Für einen sicheren Betrieb ist es wichtig, dass das Gerät ordnungsgemäß ausgerichtet ist.Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagerecht steht, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.Um das Gerät höher zu stellen, drehen Sie das Innenteil der Standfüße gegen den Uhrzeigersinn. Um das Gerät niedriger zu stellen, drehen Sie das Innenteil der Standfüße im Uhrzeigersinn.

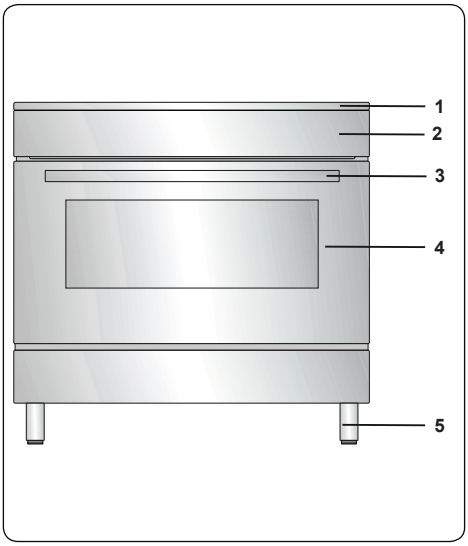
Das Gerät kann durch Verstellen der Standfüße um bis zu 50 mm höher gestellt werden.Das Gerät ist schwer. Daher wird empfohlen, dass das Gerät von mindestens 2 Personen angehoben wird.Ziehen Sie das Gerät niemals über den Boden.



3. PRODUKTMERKMALE

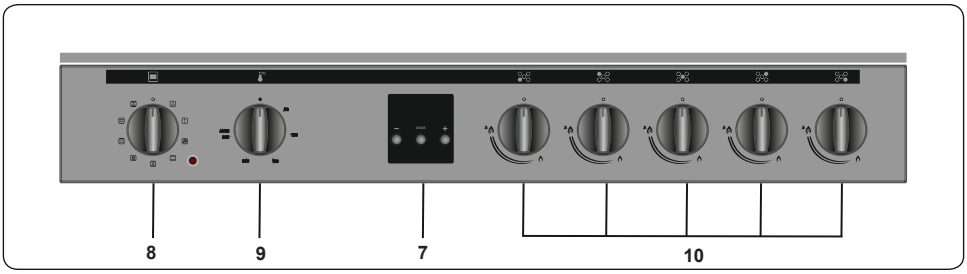
Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Kochfeld
2.Bedienfeld
3.Backofentürgriff
4.Backofentür
5.Einstellbare Füße

Bedienfeld



7. Timer
8. Einstellknopf für Backofenfunktion
9. Temperatur-Einstellknopf für Backofen
10. Kochfeld-Einstellknopf

4. Verwenden des Produkts

4.1 VERWENDEN DER GASBRENNER

Zünden der Brenner

Um festzustellen, welcher Knopf welchen Brenner regelt, überprüfen Sie das Positionssymbol auf dem Einstellknopf.

Manuelles Zünden der Gasbrenner

Wenn ihr Herd nicht mit einer elektrischen Zündung ausgestattet ist, oder wenn die Stromversorgung ausgefallen ist, gehen Sie wie folgt vor:

Bei Kochfeldbrennern: Zum Zünden der Brenner, drücken und drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung für die größte Flamme. Halten Sie den Einstellknopf gedrückt, und halten Sie ein brennendes Streichholz, Anzündhölzchen oder sonstige manuelle Anzündhilfe an den oberen Umfang des Brenners.Führen Sie die Zündquelle weg vom Brenner, sobald die Flamme stabil ist.

Elektrische Zündung per Einstellknopf

Zum Zünden der Brenner, drücken und drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn in die 90-Grad-Stellung. Der unter dem Knopf befindliche Mikroschalter wird die Funken mit dem Zünder automatisch erzeugen solange der Einstellknopf gedrückt ist.Halten Sie den Knopf solange gedrückt, bis die Flamme am Brenner stabil ist.

Flammenwächter

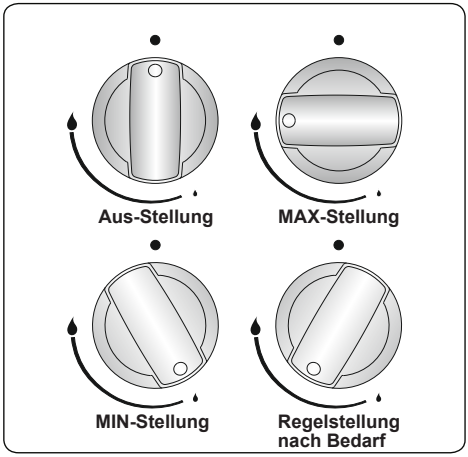
Kochfeldbrenner

Kochfelder mit einem Flammenwächter bieten Schutz, wenn die Flamme unbeabsichtigt erloschen ist.Wenn solch ein Vorfall eintritt, sperrt der Flammenwächter die Gasleitungen zu den Brenner ab und verhindert so das Ansammeln von nicht verbrannten Gasen.Warten Sie 90 Sekunden, bevor Sie einen erloschenen Gasbrenner erneut zünden.

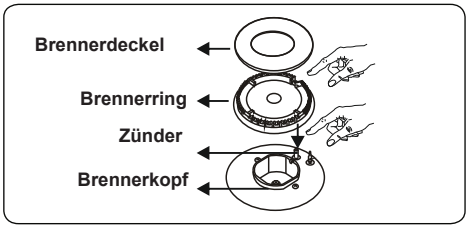
4.2 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

Kochfeldbrenner

Der Knopf hat drei Stellungen: Aus (0), Maximum (großes Flammensymbol) und Minimum (kleines Flammensymbol). Nachdem Sie den Brenner in der Maximalstellung gezündet haben, können Sie die Flammenhöhe zwischen der Maximal- und der Minimalstellungen regeln. Verwenden Sie die Brenner nicht, wenn der Knopf zwischen der Maximalstellung und der Aus-Stellung steht.



Überprüfen Sie die Flamme nach der Zündung per Sichtprüfung.Wenn Sie eine gelbe Spitze, losgelöste oder instabile Flammen sehen, drehen Sie die Gaszufuhr ab, und prüfen Sie den ordnungsgemäßen Sitz der Brennerdeckel und Brennerringe, nachdem sie abgekühlt sind.Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeiten in den Brennerköpfen befinden.Wenn die Brennerflammen unbeabsichtigt erlöschen, drehen Sie die Brenner aus, durchlüften Sie die Küche mit frischer Luft, und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bis Sie erneut versuchen, die Brenner zu zünden.



Um die Kochfeldbrenner auszuschalten, drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung (0) oder in die Stellung, in der die Markierung auf dem Knopf nach oben zeigt.

Die Kochfeldbrenner haben unterschiedliche Durchmesser.Es kann am sparsamsten mit dem Gas umgegangen werden, wenn Sie die für Ihr Kochgeschirr geeignete Größe des Gasbrenners verwenden und die Flamme auf die kleinste Stufe stellen, nachdem der Siedepunkt erreicht wurde.Es wird

empfohlen, das Kochgeschirr stets mit dem Deckel zu schließen, um Wärmeverluste zu vermeiden.

Um die Leistungsfähigkeit der Hauptbrenner optimal ausschöpfen zu können, wird empfohlen, Kochgeschirr mit den nachfolgenden Bodendurchmessern zu verwenden.Wenn Sie Töpfe mit geringeren als den genannten Mindestabmessungen verwenden, entstehen Energieverluste.

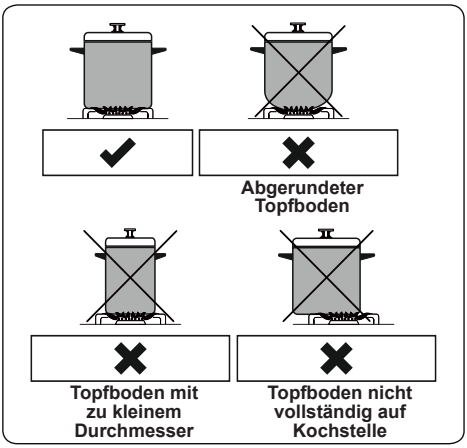
Starkbrenner/Wokbrenner	22-26 cm
Normalbrenner	14-22 cm
Schwachbrenner	12-18 cm

Stellen Sie sicher, dass die Flammenspitzen sich nicht über den äußeren Umfang des Topfs verteilen, da so Kunststoffteile am Topf (z. B. Griffe) beschädigt werden können.

Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung der Brenner das Gashauptventil.

WARNUNG:

- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf den Brenner gestellt wird.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden.Während und nach dem Betrieb unbedingt Kinder und Tiere von den Brennern fernhalten.
- Nach der Verwendung bleibt das Kochfeld für längere Zeit sehr heiß. Nicht berühren und keine Gegenstände darauf abstellen.
- Niemals Besteck oder Deckel auf das Kochfeld legen. Diese können sehr heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.
- Keine Griffe oder sonstiges Kochzubehör über die Kante der Kochfläche herausragen lassen.



4.3 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

Einstellknopf für Backofenfunktion

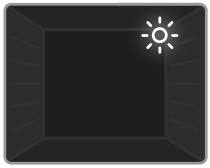
Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion.Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

Temperaturschalter des Backofens

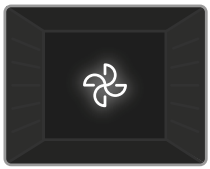
Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen.Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.

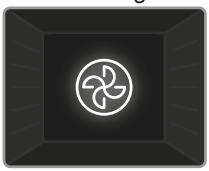


Backofenlampe: Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.

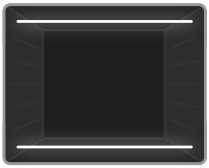


Auftau-Funktion: Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht

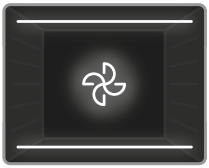
auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



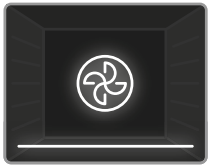
Turbo-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



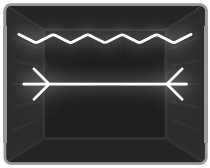
Ober- und Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

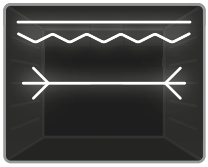


Pizzafunktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das Heizelement für Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



Grill- und Brathähnchen-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie der Drehspieß gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut sowie zum Braten von Hähnchen mit dem Bratspieß verwendet. Verwenden Sie zum Grillen die oberen Einschubebenen. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt. Legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Weitere Informationen zum Braten von Hähnchen finden Sie im Abschnitt zum Zubehör. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten vorzuheizen, wenn Sie diese Funktion verwenden.

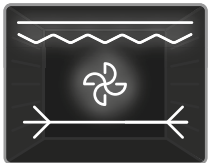
Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Schnellgrill- und Brathähnchen-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement, das Heizelement für Oberhitze sowie der Drehspieß gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Sie ist auch zum Braten von Hähnchen mit dem Bratspieß geeignet. Verwenden Sie zum Grillen die oberen Einschubebenen. Pinseln Sie den Rost

leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Weitere Informationen zum Braten von Hähnchen finden Sie im Abschnitt zum Zubehör. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten vorzuheizen, wenn Sie diese Funktion verwenden.

Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Großflächengrill mit Umluft-Unterstützung und Brathähnchen-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement, das Heizelement für Oberhitze, der Lüfter sowie der Drehspieß gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen von voluminösem Gargut, zum Garen von Gargut mit großer Oberfläche sowie zum Braten von Hähnchen mit dem Bratspieß verwendet. Mit den beiden oberen Heizelementen zum Grillen und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie zum Grillen die oberen Einschubebenen. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Weitere Informationen zum Braten von Hähnchen finden Sie im Abschnitt zum Zubehör. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

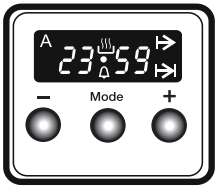
Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

4.4 GARTABELLE

Funktion	Speisen		°C	min.
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	1 - 2	170-190	35-45
	Kuchen	1 - 2	170-190	30-40
	Kekse	1 - 2	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	1 - 2	200	45-60
Umluft	Blätterteig	1 - 2	170-190	25-35
	Kuchen	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Kekse	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	1 - 2	200	45-60
Turbo	Blätterteig	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Kuchen	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Kekse	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Kuchen auf zwei Backblechen	1 - 4	160-180	30-40
	Gebäck auf zwei Backblechen	1 - 4	170-190	35-45
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	4	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	3 - 4	200	15-25
	Rindersteak	4	200	15-25

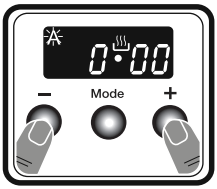
*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.5 VERWENDEN DES DIGITALEN TIMERS

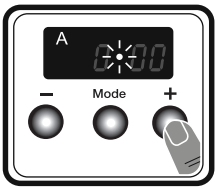


Funktionsbeschreibung	
A	Automatisches Garen
	Manuelles Garen
	Garzeit
	Garzeitende
•	Punkt
	Erinnerungstimer
Mode	Modusfunktion
–	Timer verringern
+	Timer erhöhen
23 59	Timeranzeige

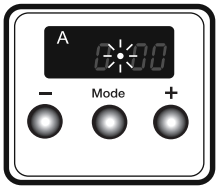
Einstellen der Uhrzeit
Die Zeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen. Nach dem Anschluss an die Spannungsversorgung, blinken auf der Anzeige abwechselnd die Werte „**A**“ und „**000**“.



1.Die Tasten „**+**“ und „**-**“ gleichzeitig drücken.Das Symbol wird angezeigt, und der Punkt in der Mitte der Anzeige beginnt zu blinken.

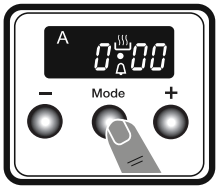


2.Stellen Sie die Zeit bei blinkendem Punkt über die Tasten „**+**“ und „**-**“ ein.

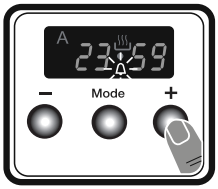


3.Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und leuchtet dauerhaft.

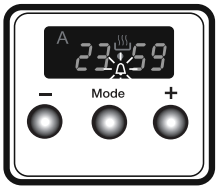
Einstellen der Alarmzeit
Die Alarmzeit kann auf einen beliebigen Wert zwischen **0:00** und **23:59** Stunden eingestellt werden. Das akustische Signal, das nach Ablaufen der Alarmzeit ertönt dient ausschließlich als Hinweissignal. Der Backofen wird über diese Funktion nicht eingeschaltet.



1.Auf die Taste „**Mode**“ drücken. Daraufhin beginnt das Symbol zu blinken, und der Wert „**000**“ wird angezeigt.



2.Stellen Sie die gewünschte Zeit bei blinkendem Symbol über die Tasten „**+**“ und „**-**“ ein.



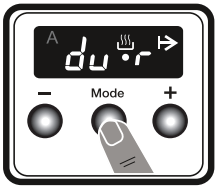
3.Daraufhin leuchtet das Symbol auf der Anzeige weiter, die Zeit wird gespeichert, und der Alarm wird gesetzt.

Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein akustisches Signal, und das Symbol blinkt auf der Anzeige. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol nicht mehr angezeigt.

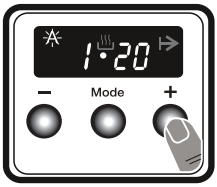
Einstellen der Zeit für halbautomatischen Betrieb (Kochzeit)
Mit dieser Funktion können Sie das Gargut für eine feste Dauer garen lassen. Es kann ein Wert zwischen 0 und 10 Stunden

eingestellt werden.Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor.

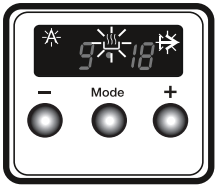
1.Über die Einstellknöpfe die gewünschte Garfunktion und Temperatur auswählen.



2.Die Taste „**Mode**“ so lange drücken, bis der Wert „**dur**“ und das Symbol ⇥ auf der Anzeige angezeigt werden.Daraufhin blinkt das Symbol „**A**“.



3.Die gewünschte Kochzeit über die Tasten „**+**“ und „**-**“ einstellen.



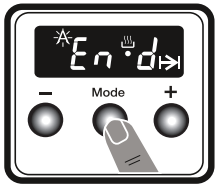
4.Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „**A**“, ⇥ und leuchten dauerhaft.

Wenn der Timer bei dem Wert „0“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, und es ertönt ein akustisches Signal. Daraufhin blinken die Symbole „**A**“ und ⇥. Drehen Sie beide Einstellknöpfe in die Stellung „**0**“, und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin werden die Symbole nicht länger angezeigt, und der Timer wechselt zurück in den manuellen Modus.

Einstellen der Zeit für halbautomatischen Betrieb (Endzeit)

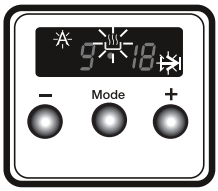
Bei dieser Funktion wird der Backofen automatisch gestartet, sodass der Garvorgang zu einem bestimmten Zeitpunkt abgeschlossen ist.Sie können eine Endzeit einstellen, die bis zu 10 Stunden in der Zukunft liegt.Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor.

1.Über die Einstellknöpfe die gewünschte Garfunktion und Temperatur auswählen.



2.Die Taste „**Mode**“ so lange drücken, bis der Wert „**end**“ und das Symbol ⇥ auf der Anzeige angezeigt werden.Daraufhin blinken der Wert „**A**“ und die aktuelle Uhrzeit.

3.Über die Tasten „**+**“ und „**-**“ die gewünschte Endzeit einstellen.



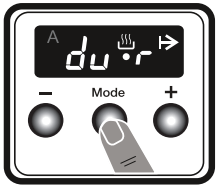
4.Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „**A**“, ⇥ und leuchten dauerhaft.

Wenn der Timer bei dem Wert „**0**“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, und es ertönt ein akustisches Signal. Daraufhin blinken die Symbole „**A**“ und ⇥.Drehen Sie beide Einstellknöpfe in die Stellung „**0**“, und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol nicht länger angezeigt, und der Timer wechselt zurück in den manuellen Modus.

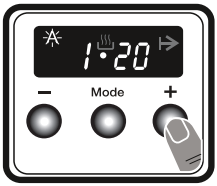
Einstellen der Zeit für vollautomatischen Betrieb

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut zu einem späteren Zeitpunkt und für eine bestimmte Dauer garen lassen. Sie können eine Zeit einstellen, die bis zu 10 Stunden in der Zukunft liegt.Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor.

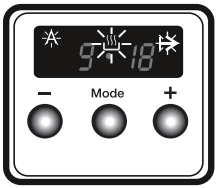
1.Über die Einstellknöpfe die gewünschte Garfunktion und Temperatur auswählen.



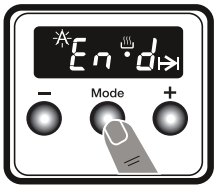
2.Die Taste „**Mode**“ so lange drücken, bis der Wert „**dur**“ und das Symbol ⇥ auf der Anzeige angezeigt werden. Daraufhin blinkt das Symbol „**A**“.



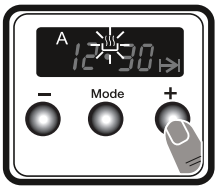
3.Die gewünschte Kochzeit über die Tasten „**+**“ und „**-**“ einstellen.



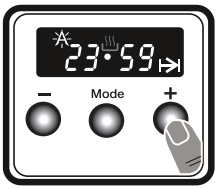
4.Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „**A**“, ⇥ und ♨ leuchten dauerhaft.



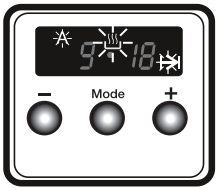
5.Die Taste „**Mode**“ so lange drücken, bis der Wert „**end**“ und das Symbol ⇥▮ auf der Anzeige angezeigt werden.Daraufhin blinken die Uhrzeit und die Symbole „**A**“ und ⇥.



6.Die gewünschte Endzeit über die Tasten „**+**“ und „**-**“ einstellen.



7.Der aktuellen Uhrzeit die Kochzeit hinzufügen. Es kann eine Dauer von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.



8.Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „**A**“, ⇥ und ♨ leuchten dauerhaft.

Daraufhin wird die Betriebszeit berechnet, und der Backofen startet dann automatisch so, dass der Garvorgang zur eingestellten Endzeit abgeschlossen sein wird. Wenn der Timer bei dem Wert „**0**“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, es ertönt ein akustisches Signal und die Symbole „**A**“ und ⇥ blinken. Drehen Sie beide Einstellknöpfe in die Stellung „**0**“, und drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol nicht länger angezeigt, und der Timer wechselt zurück in den manuellen Modus.

Anpassen des akustischen Signals

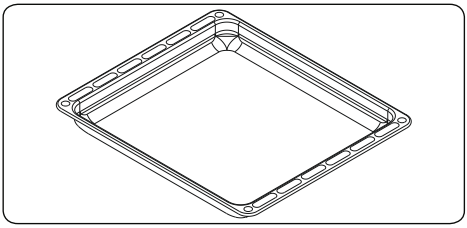
Um die Lautstärke des akustischen Signals einzustellen, halten Sie bei angezeigter Uhrzeit die Taste „**-**“ ca. 1-2 Sekunden lang gedrückt bis ein akustisches Signal ertönt. Danach ertönt mit jedem weiteren Drücken der Taste „**-**“ ein anderes akustisches Signal. Es gibt drei verschiedene Arten von akustischen Signalen. Wählen Sie das gewünschte akustische Signal aus, und drücken Sie keine andere Taste. Das ausgewählte akustische Signal wird nach kurzer Zeit gespeichert.

4.6 ZUBEHÖR

Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

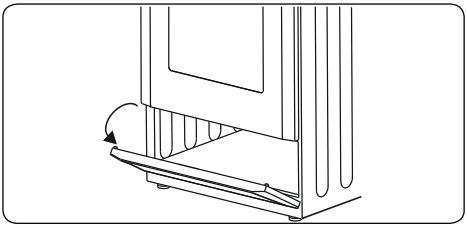
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Staufach mit Klappe

Das Gerät umfasst ein Staufach zum Lagern von Zubehör wie Backblechen, Rosten sowie kleinen Töpfen und Pfannen.

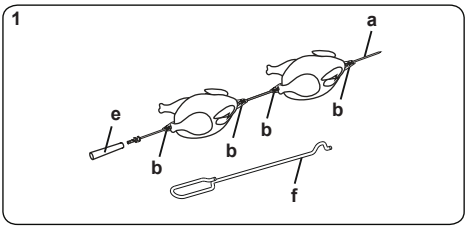
⚠ **WARNUNG:**Die Innenflächen werden bei der Verwendung des Backofens möglicherweise heiß.Bewahren Sie keine Lebensmittel, Gegenstände aus Kunststoff oder sonstigen brennbaren Gegenstände in der Schublade auf.

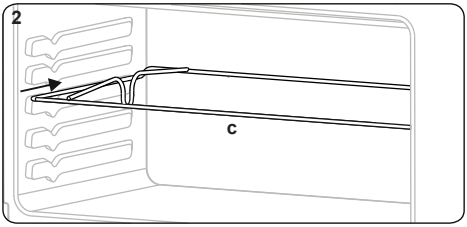


Spieß

1.Lösen Sie die Schrauben an den Fleischklammern (**b**), und ziehen Sie die Fleischklammern vom Spieß ab.Schieben Sie den Spieß durch das Hähnchen, schieben Sie die Fleischklammern wieder auf, und stecken Sie sie in das Hähnchen. Drehen Sie die Schrauben fest.

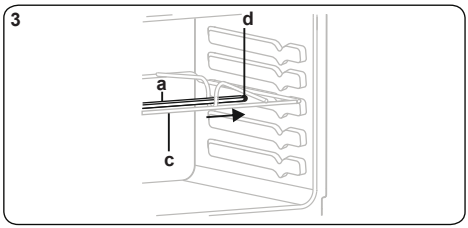
2.Schieben sie den Spießaufnahmerost (**c**) in die entsprechende Einschubebene ein.

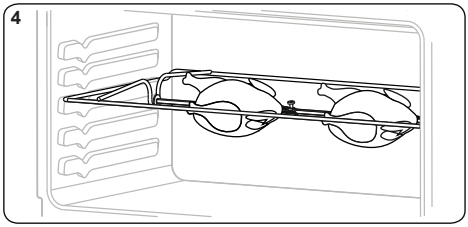




3.Stecken Sie die Spitze des Spießes (**a**) in die Spießöffnung (**d**).

4.Setzen Sie den Spieß in den Spießaufnahmerost ein, nehmen Sie den Griff ab, und schließen Sie die Backofentür. Der Griff (**e**) darf nur für das Herausnehmen des Hähnchens nach dem Braten befestigt werden.





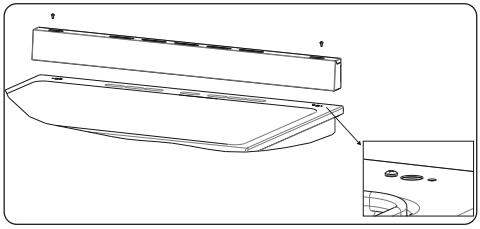
5.Nehmen Sie den Spieß nach dem Braten vorsichtig mit dem Spießstützbügel (**f**) heraus.

Wichtig: Vergewissern Sie sich, dass der Backofen nicht eingeschaltet ist, während Sie diese Schritte ausführen.

Befestigen Sie die Grill-Wärmeabschirmung unter dem Bedienfeld, wenn Ihr Backofen das Grillen bei geschlossener Tür nicht unterstützt.

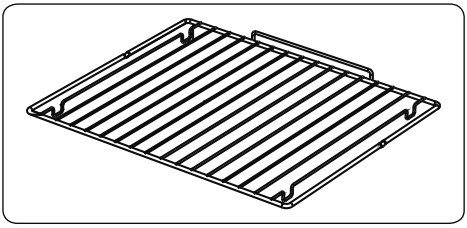
Spritzschutz

Der Spritzschutz wird mit zwei Schrauben auf der Kochfeldoberfläche befestigt.

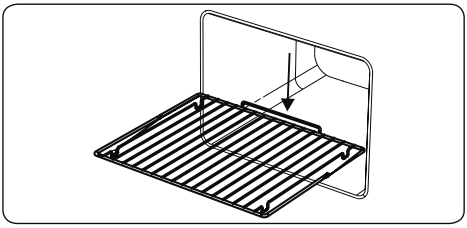


Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.

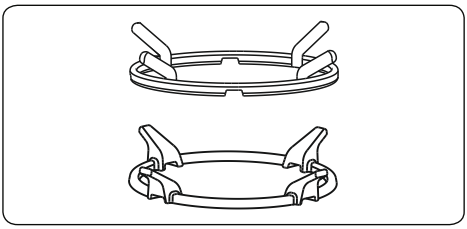


Warnung:
Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



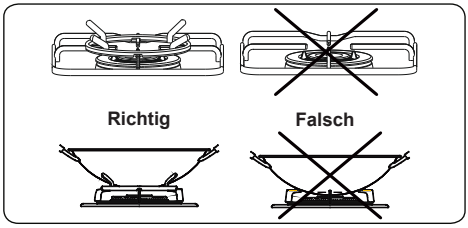
Wok-Adapter

Der Wok-Adapter wird auf den Topfträger des Wokbrenners aufgesetzt.



WARNUNG: Wenn Sie Wokpfannen ohne Wok-Adapter verwenden, treten möglicherweise Fehlfunktionen am Brenner auf.

Verwenden Sie den Wok-Adapter für Kochgeschirr mit flachem Boden. Verwenden Sie Kochgeschirr mit abgerundetem Boden nicht ohne den Wok-Adapter.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten.Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

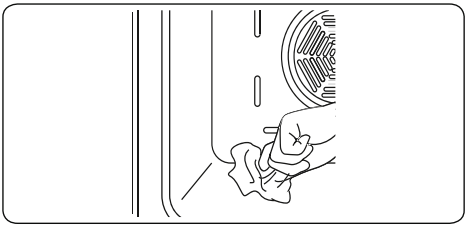
Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocknen wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Reinigen des Gas-Kochfeldes

- Das Gas-Kochfeld regelmäßig reinigen.
- Die Topfträger, Brennerdeckel und Brennerringe abnehmen.
- Die Kochfeldoberfläche mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen.Anschließend die Kochfeldoberfläche erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocknen wischen.
- Die Brennerdeckel abwaschen und abspülen.Die Brennerdeckel nicht in nassem Zustand ablegen.Sofort mit einem trockenen Tuch trockenwischen.
- Achten Sie darauf, alle Teile nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß zusammenzusetzen.
- Die Oberflächen der Topfträger zerkratzen möglicherweise nach einiger Verwendungszeit.Dies ist kein Fertigungsfehler.

Keine Teile des Kochfeldes mit Stahlwolle reinigen.

Sicherstellen, dass kein Wasser in die Brenner gelangt, da dadurch die Düsen verstopft werden können.

Reinigen der Kochplatte (Massekochfeld) (sofern vorhanden)

- Die Kochplatte regelmäßig reinigen.
- Die Kochplatte mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen.Anschließend die Kochplatte kurz einschalten, bis sie vollständig getrocknet ist.

Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen der emaillierten Teile

- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen.Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocknen wischen.

Die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf emaillierten Teilen belassen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen.Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

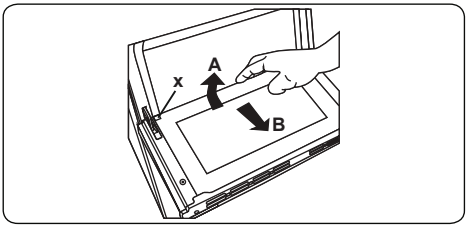
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen.
  Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch

die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

Ausbauen der Innenscheibe

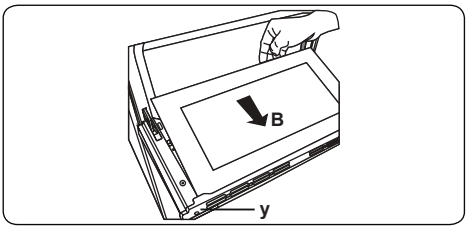
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1.Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen.Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

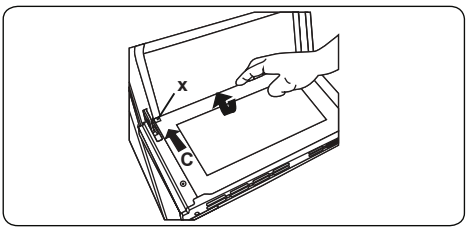


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

1.Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3.Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.

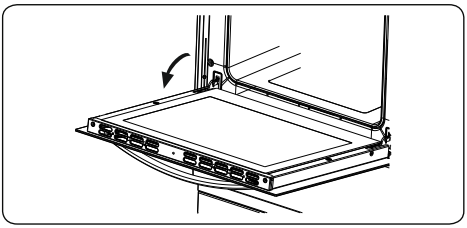


Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

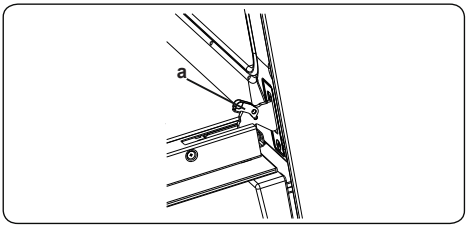
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

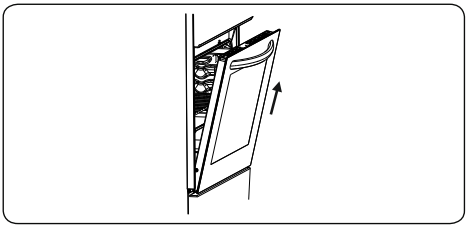
1.Die Backofentür öffnen.



2.Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

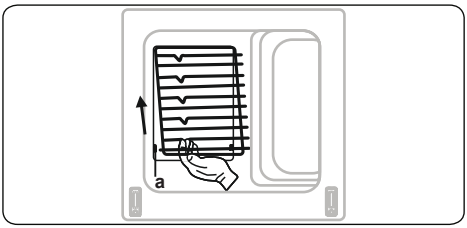


3.Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen.Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



5.2 WARTUNG

WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.

Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt.Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

5.3 WARTUNG

WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Sonstige Prüfungen

- Überprüfen Sie regelmäßig das Verfallsdatum der Gasanschlussleitung
- Die Gasanschlussleitung regelmäßig prüfen.Wenn ein Defekt festgestellt wird, einen autorisierten Serviceanbieter kontaktieren, um die Gasanschlussleitung austauschen zu lassen.
- Wenn beim Betätigen der Einstellknöpfe am Gerät ein Defekt festgestellt wird, einen autorisierten Serviceanbieter kontaktieren.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG

Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kochfeldbrenner funktionieren nicht.	Die Brenner sind möglicherweise in der Stellung **Aus**. Der Druck der Gasversorgung ist möglicherweise falsch. Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet (sofern das Gerät an eine Spannungsversorgung angeschlossen ist).	Prüfen Sie die Stellung des Einstellknopfes. Prüfen Sie die Gasversorgung und den Gasdruck. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist.Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Die Kochfeldbrenner zünden nicht.	Brennerdeckel und Brennerring sind nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt. Der Druck der Gasversorgung ist möglicherweise falsch. Die Flüssiggasflasche ist möglicherweise leer (sofern zutreffend). Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet (sofern das Gerät an eine Spannungsversorgung angeschlossen ist).	Stellen Sie sicher, dass die Brennerteile ordnungsgemäß aufgesetzt wurden. Prüfen Sie die Gasversorgung und den Gasdruck. Die Flüssiggasflasche muss möglicherweise ersetzt werden. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist.Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Die Flammenfarbe ist orange oder gelb.	Brennerdeckel und Brennerring sind nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt. Abweichende Gaszusammensetzung.	Stellen Sie sicher, dass die Brennerteile ordnungsgemäß aufgesetzt wurden. Aufgrund des Aufbaus des Brenners kann die Flamme in manchen Bereichen des Brenners orange oder gelb aussehen. Wenn Sie das Gerät mit Erdgas betreiben, kann die Zusammensetzung des Gases vom lokalen Versorger schwanken.Verwenden Sie den Herd einige Stunden nicht.
Der Brenner zündet nicht oder brennt nur teilweise.	Die Brennerteile sind möglicherweise verschmutzt oder feucht.	Stellen Sie sicher, dass die Teile des Gerätes sauber und trocken sind.
Der Brenner ist ungewöhnlich laut.	-	Dies ist normal.Die Geräusche verringern sich möglicherweise, nachdem sich die Brenner erwärmt haben.
Geräusche	-	Bei einigen Metallteilen am Herd ist es normal, dass sie Geräusche erzeugen.
Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Kochvorgängen Gerüche ab.	Neues Gerät.	Kochen Sie auf jeder Kochzone 30 Minuten lang Wasser in einem Topf.
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist.Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.

Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung.Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 DÜSENTABELLE

G30 28-30 mbar 10,7 kW 778 g/h III2EK3B/P NL Class:1	NG G25 25 mbar	LPG G30 28-30 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	125	85
Nennleistung	2,9	2,9
Verbrauch in 1h	321,2 l/h	210,9 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	94	65
Nennleistung	1,75	1,65
Verbrauch in 1h	193,8 l/h	120 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	94	65
Nennleistung	1,75	1,65
Verbrauch in 1h	193,8 l/h	120 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	50
Nennleistung	1	0,9
Verbrauch in 1h	110,7 l/h	65,4 g/h
WOK-BRENNER		
Durchmesser Düse	140	96
Nennleistung	3,6	3,6
Verbrauch in 1h	398,7 l/h	261,7 g/h

7.2 ENERGIEBLATT

Marke		belling
Modell		BE444687/BE444688 BE444689
Kochfeldtyp		Gas
Anzahl Kochzonen		5
Heiztechnik-1		Gas
Format-1	cm	Hulp
Energieeffizient-1	%	N.v.t.
Heiztechnik-2		Gas
Format-2		Normaal
Energieeffizienz-2	%	59,0
Heiztechnik-3		Gas
Format-3		Normaal
Energieeffizienz-3	%	59,0
Heiztechnik-4		Gas
Format-4		Snel
Energieeffizienz-4	%	57,0
Heiztechnik-5		Gas
Format-5		Wok
Energieeffizienz-5	%	56,0
Energieeffizienz des Kochfelds	%	57,8
Dieses Kochfeld entspricht EN 30-2-1		

Tipps zum Energiesparen

Kochfeld
- Verwenden Sie Pfannen mit flachem Boden.
- Verwenden Sie Pfannen geeigneter Größe.
- Verwenden Sie Pfannen mit Deckel.
- Verwenden Sie so wenig Flüssigkeit oder Fett wie möglich.
- Verringern Sie die Einstellung, wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt.

Thank you for choosing this product.
This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS....4
1.1 General Safety Warnings....4
1.2 Installation Warnings....7
1.3 During Use....8
1.4 During Cleaning and Maintenance....10
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE....12
2.1 Instructions for the Installer....12
2.2 Installation of the Cooker....13
2.3 Gas Connection....13
2.4 Gas Conversion (if available)....14
2.5 Electrical Connection and Safety (if available)....15
2.6 Anti-tilting kit....16
2.7 Adjusting the feet....16
3.PRODUCT FEATURES....18
4.USE OF PRODUCT....19
4.1 Use of gas burners....19
4.2 Oven Controls....20
4.3 Cooking Table....22
4.4 Use of the Digital Timer....22
4.5 Accessories....24
5.CLEANING AND MAINTENANCE....26
5.1 Cleaning....26
5.2 Maintenance....29
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT....30
6.1 Troubleshooting....30
6.2 Transport....31
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS....32
7.1 Injector Table....32
7.2 Energy Fiche....33

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

⚠ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

WARNING: To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)

- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

WARNING: To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

CAUTION: Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all

applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

⚠ **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to

the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
  ⚠ **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
  - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
  - do not touch the appliance surface
  - do not use the appliance.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation.

In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes

very hot and damage may be caused to the product.

Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “**0**” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner

with the oven door closed.

⚠ **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.

- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

⚠ **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

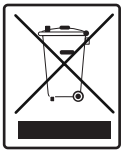
CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only

for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

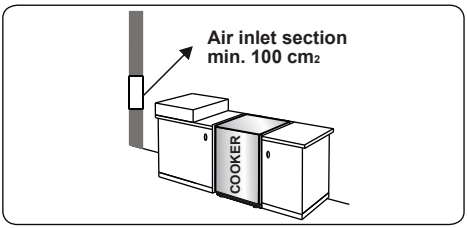
Ventilation requirements

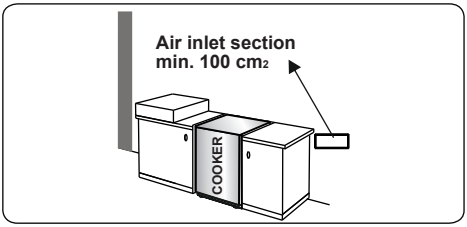
- For rooms with a volume of less than 5 m^3, permanent ventilation of 100 cm^2 free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m^3 and 10 m^3, permanent ventilation of 50 cm^2 free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m^3, no permanent ventilation is required.

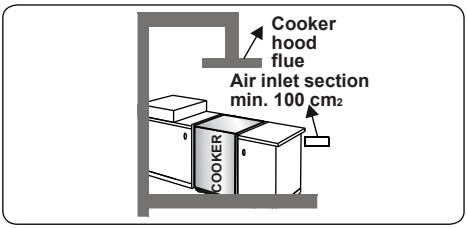
Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

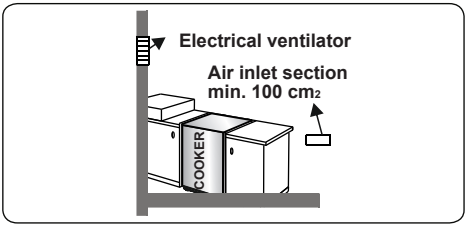
Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.









General instructions

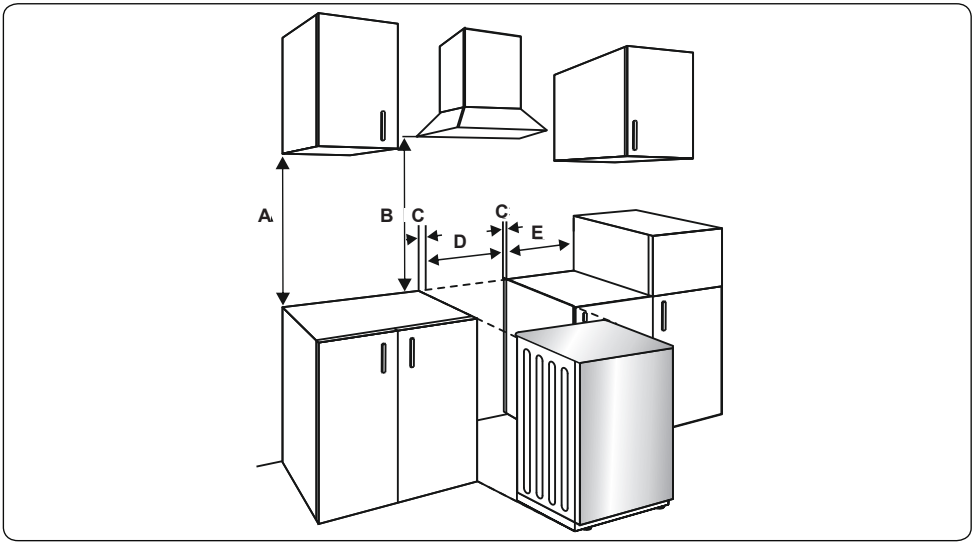
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

2.2 INSTALLATION OF THE COOKER

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Product Width
E (mm)	100



2.3 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.

- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

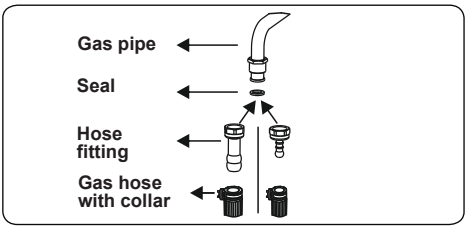
Points that must be checked during fixed gas connection assembly

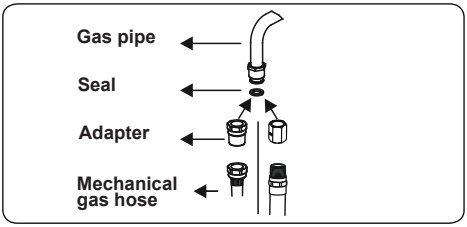
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

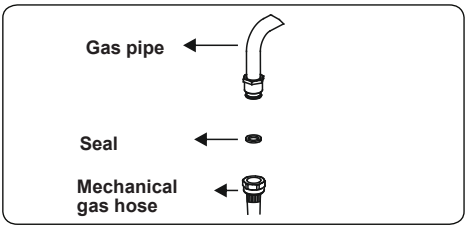
During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

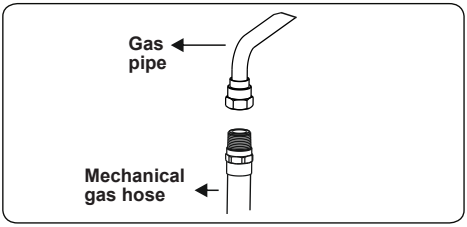
The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.









The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

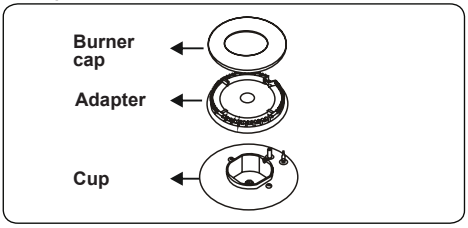
WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

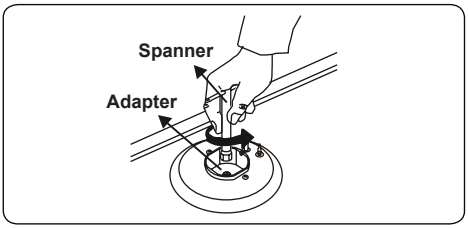
2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors
Hob burners

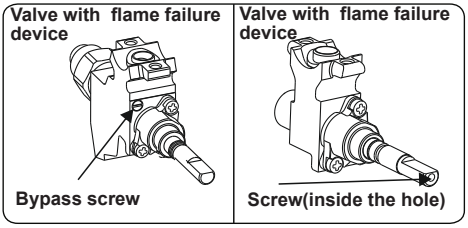
- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.





Adjusting the minimum flame position:

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened.



Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs because the screws are accessible only when the knobs are removed. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

Changing the gas inlet

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the “Assembly of gas supply and leakage check” clause explained above.

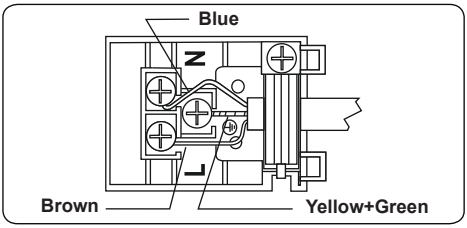
2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

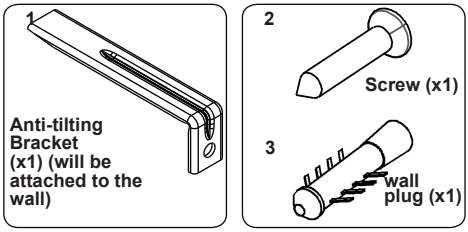
WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance’s power rating (also indicated on the identification plate).

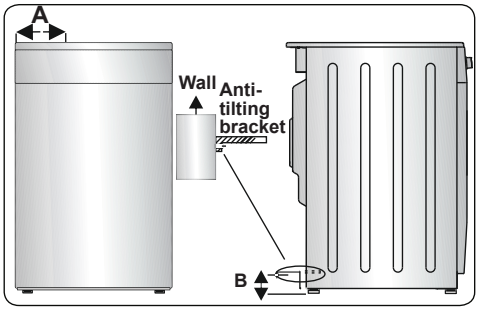
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be of sufficent length to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



2.6 ANTI-TILTING KIT



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.



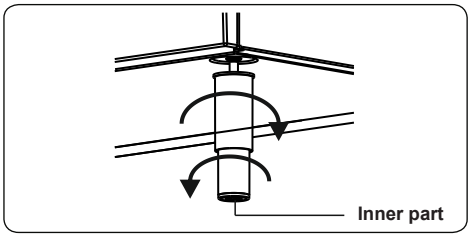
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.7 ADJUSTING THE FEET

The appliance is supplied with 4 adjustable feet. Attach the feet to the bottom panel support by rotating clockwise as shown in the figure.

For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the inner part of the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the inner part of the feet clockwise.

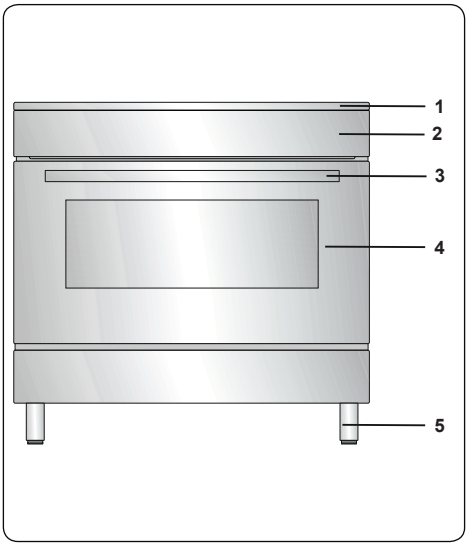
It is possible to raise the height of the appliance up to 50 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.



3. PRODUCT FEATURES

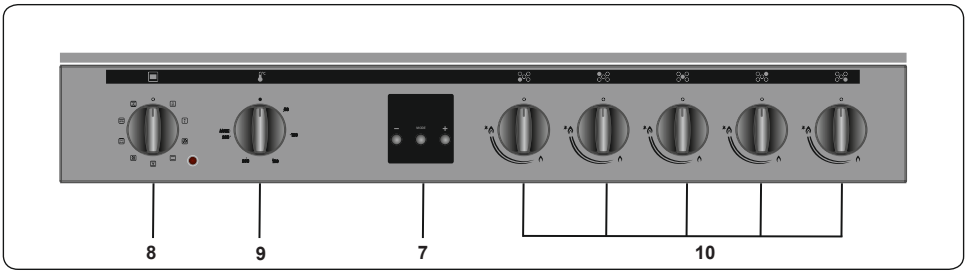
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



7. Timer
8. Oven Function Control Knob
9. Oven Thermostat Knob
10. Hob Control Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the ‘maximum’ position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position.The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

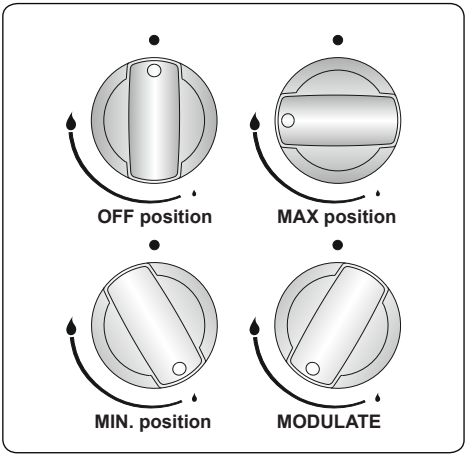
Flame safety device

Hob burners

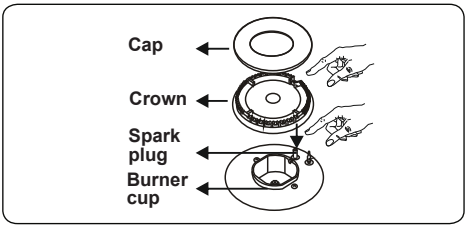
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.Hob Controls

Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the ‘0’ position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

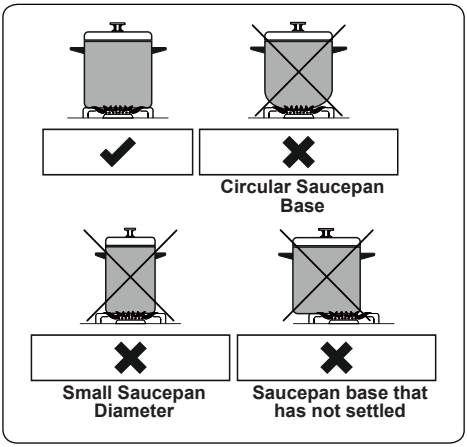
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



4.2 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

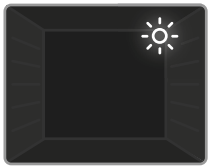
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see ´Oven Functions`.

Oven thermostat knob

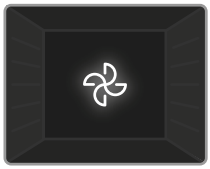
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

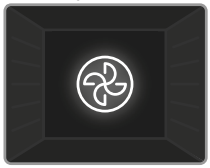
* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



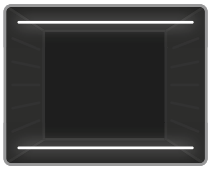
Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start operating. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to collect the water from melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.

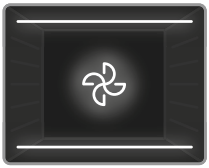


Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven, ensuring all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

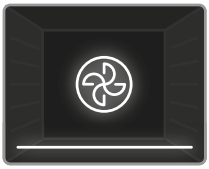


Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring

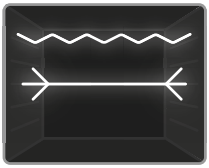
food is cooked evenly. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

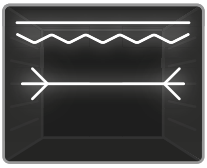


Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. The fan evenly disperses the heat in the oven, while the lower heating element ensures baking of the food.



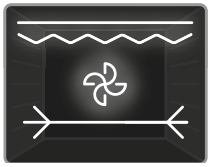
Grilling and Roasting Chicken Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and turnspit will start operating. This function is used for grilling and toasting food, and for roasting chicken with the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking. Place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. When roasting chicken, please refer to the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling and Roasting Chicken Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and turnspit will start operating. This function is used for faster grilling as well as for grilling food with a larger surface area, such as meat. It is also suitable for roasting chicken using the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to collect any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill - Fan and Roasting Chicken Function: The oven's thermostat and warning lights will illuminate, and the grill, upper heating elements, fan and turnspit will start operating. This function is used for fast grilling of thick food, for cooking food with a large surface area, and for roasting chicken with the roasting skewer. Both the upper elements of the grill will operate along with the fan to ensure food cooks evenly. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food from sticking and place food in the centre of the grid. Always put a tray underneath the food to collect any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend that you preheat the oven for about 10 minutes.

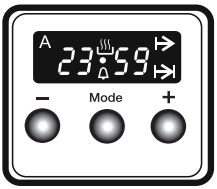
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes		°C	min.
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Two-tray cake	1 - 4	160-180	30-40
	Two-tray pastry	1 - 4	170-190	35-45
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

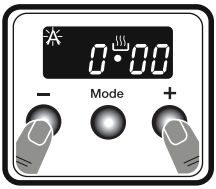
4.4 USE OF THE DIGITAL TIMER



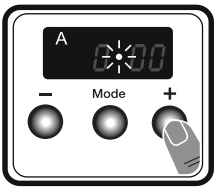
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Cooking time
	Cooking end time
●	Dot
	Minute minder
Mode	Mode function
–	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

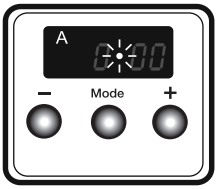
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "**A**" and "**000**" will flash on the display.



1. Press the "**+**" and "**-**" keys simultaneously. Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



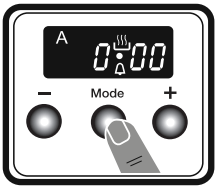
2. Adjust the time while the dot is flashing using the "**+**" and "**-**" keys.



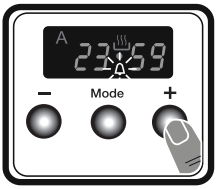
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Audible warning time adjustment

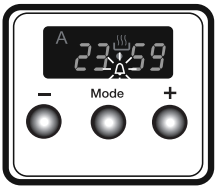
The audible warning time can be set to any time between **0:00** and **23:59** hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "**MODE**". The symbol 🔔 will begin to flash and "**000**" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "**+**" and "**-**" keys while 🔔 is flashing.



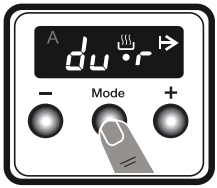
3. The symbol 🔔 will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol 🔔 will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the 🔔 symbol will disappear.

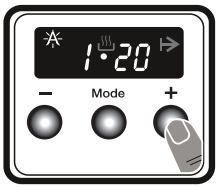
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

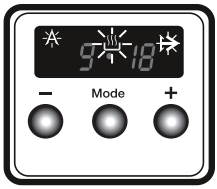
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "**MODE**" until you see "**dur**" and ⇥ symbol on the display screen. The symbol "**A**" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "**+**" and "**-**" keys.



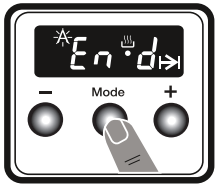
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "**A**", ⇥ and ♨ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "**A**" and ⇥ will flash. Turn both control knobs to the "**0**" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbols will disappear and the timer will switch back to manual function.

Semi-automatic time adjustment (finishing time)

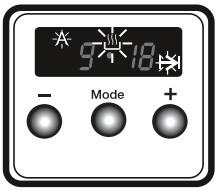
This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "**MODE**" until you see "**end**" and ⇥ symbol on the display screen. "**A**" and the current time of day will flash.

3. Use the "**+**" and "**-**" buttons to set the desired finishing time.



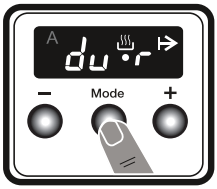
4. The current time will reappear on the screen, the symbols "**A**", ⇥ and ♨ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol "**A**" and ⇥ will flash. Turn both control knobs to the "**0**" position and press any key on the timer to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

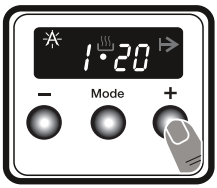
Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

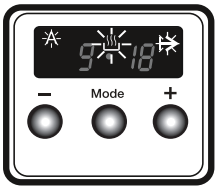
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



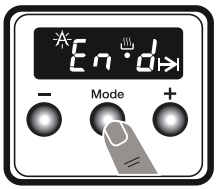
2. Press "**MODE**" until you see "**dur**" and ⇥ symbol on the screen. The symbol "**A**" will flash.



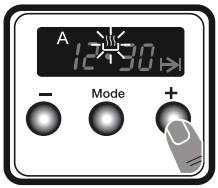
3. Select the desired cooking time period using the "**+**" and "**-**" keys.



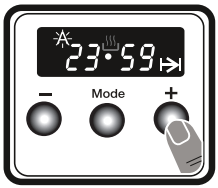
4. The current time will reappear on the screen, the symbols "**A**", ⇥ and ♨ will remain illuminated.



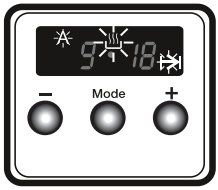
5. Press "**MODE**" until you see "**end**" and ⇥■ symbol on the screen. The time and the symbols "**A**" and ⇥ will flash.



6. Select the desired finishing time using the "**+**" and "**-**" keys.



7. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



8. The current time will reappear on the screen, and the symbols "**A**", ⇥ and ♨ will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols "**A**" and ⇥ will flash. Turn both control knobs to the "**0**" position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

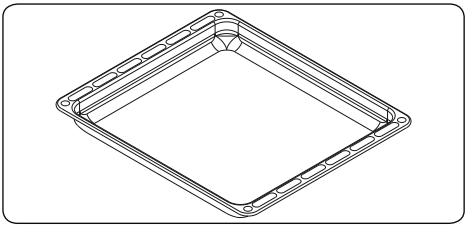
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "**-**" button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the "**-**" button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.5 ACCESSORIES

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

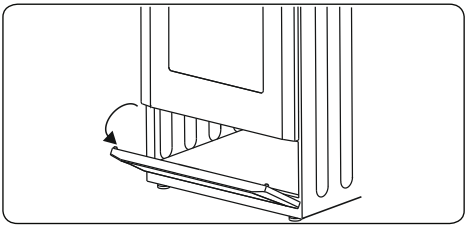
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Flap Drawer

Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.

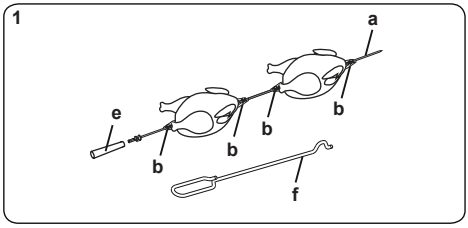
WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.

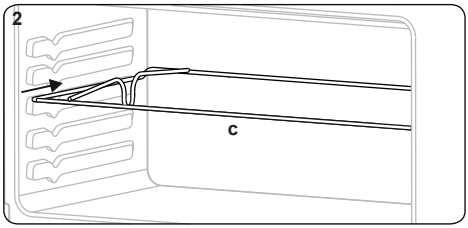


The Rotisserie

1. Loosen the screws on the skewer clamps (**b**) and pull them off the spit. Push the spit through the chicken, slide the clamps back on, and stick them into the chicken. Tighten the screws.

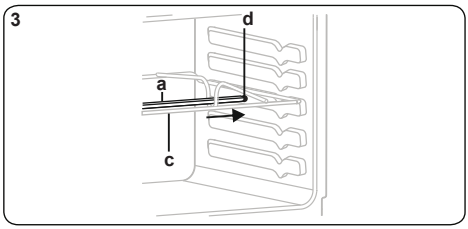
2. Fit the skewer grid (**c**) into the appropriate rack.

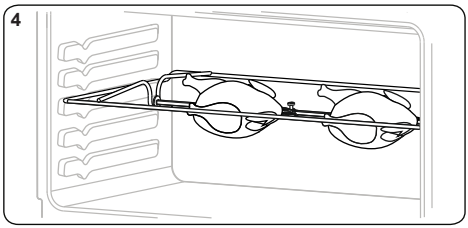




3. Insert the tip of the skewer (**a**) into the skewer insertion hole (**d**).

4. Fit the skewer on the skewer grid, remove the handle and close the oven door. The handle (**e**) must only be attached for removing the chicken after roasting.





5. After roasting, gently remove the skewer using the skewer holder wire (**f**).

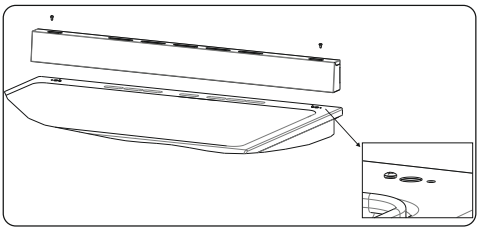
Important: Make sure the oven is not in operation while performing these steps.

Place the grill heat deflector under the control panel if your oven does not support closed-door grilling.

The Splashback

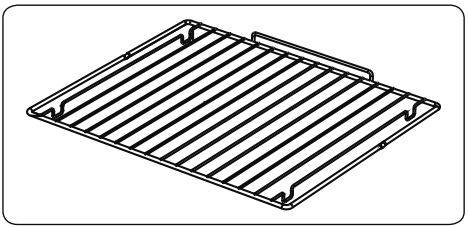
The splashback is attached to the cooktop

with two screws.



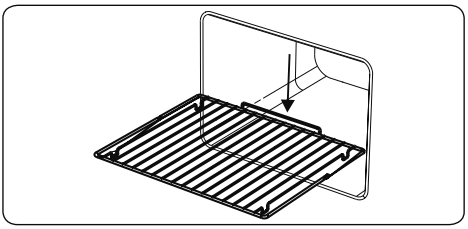
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



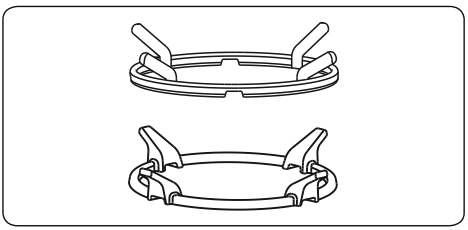
WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



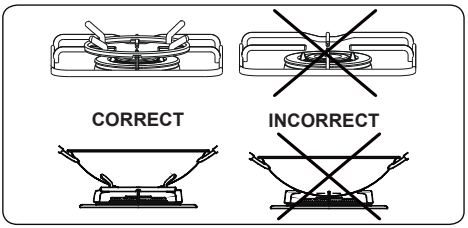
The Wok Adaptor

The wok adaptor should be placed on the pan support of the wok burner.



WARNING: Using wok pans without the wok adaptor may cause the burner to malfunction.

Do not use the wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

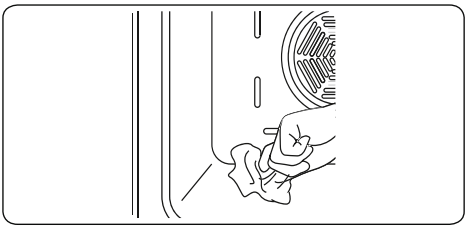
Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and then dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.

Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

Cleaning the Hotplate Heater (if available)

- Clean the hotplate heater on a regular basis.
- Wipe the hotplate with a soft cloth soaked in only water. Then, run the hotplate for a short time to dry it completely.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.

Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

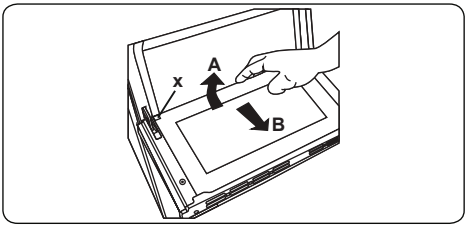
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

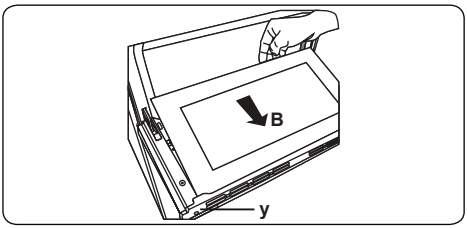
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

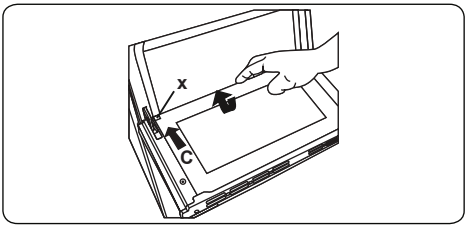


To replace the inner glass:

1. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

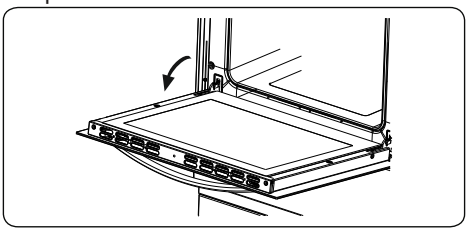


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

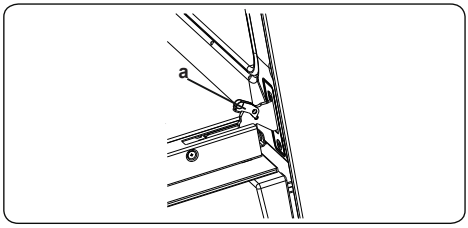
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

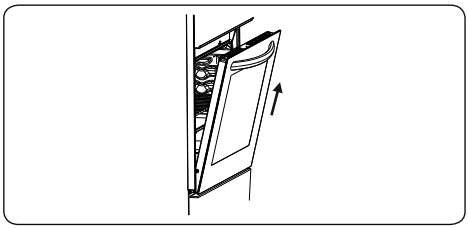
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

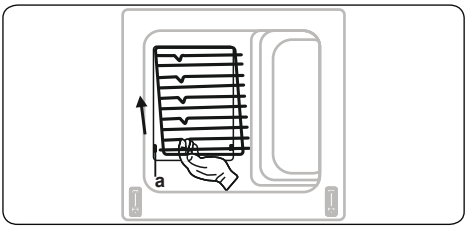


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



5.2 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

5.3 MAINTENANCE

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiratation date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING

If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the ´**off**` position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of the control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob produces an odour during the first cooking sessions.	New appliance.	Heat a saucepan full of water on each cooking zone for 30 minutes.
Oven does not turn on.	Power is turned off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.

Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 INJECTOR TABLE

G30 28-30 mbar 10,7 kW 778 g/h II2EK3B/P NL Class:1	NG G25 25 mbar	LPG G30 28-30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	125	85
NOMINAL RATING (kW)	2,9	2,9
CONSUMPTION	321,2 l/h	210,9 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	94	65
NOMINAL RATING (kW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	193,8 l/h	120 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	94	65
NOMINAL RATING (kW)	1,75	1,65
CONSUMPTION	193,8 l/h	120 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (kW)	1	0,9
CONSUMPTION	110,7 l/h	65,4 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	140	96
NOMINAL RATING (kW)	3,6	3,6
CONSUMPTION	398,7 l/h	261,7 g/h

Merci d’avoir choisi ce produit.

Cette notice d’utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l’utilisation et l’entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d’utilisation avant d’utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D’ÉLECTROCUTION	Risque d’électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l’appareil

TABLE DES MATIÈRES

1.CONSIGNES DE SÉCURITÉ....4
1.1. Avertissements de sécurité généraux....4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation....8
1.3. Au cours de l'utilisation....9
1.4. Nettoyage et entretien....12
2.INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION....14
2.1. Instructions destinées à l'installateur....14
2.2. Installation de la cuisinière....15
2.3. Raccordement au gaz....15
2.4. Conversion du gaz (si disponible)....17
2.5. Branchement électrique et sécurité (si disponible)....17
2.6. Kit antibasculement....18
2.7. Réglage des pieds....19
3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT....20
4.UTILISATION DE L'APPAREIL....21
4.1. Utilisation des brûleurs....21
4.2. Commandes de la table de cuisson....21
4.3. Commandes du four....22
4.4. Table de cuisson....24
4.5. Utilisation du minuteur électronique....24
4.6. Accessoires Plaque creuse....27
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN....29
5.1. Nettoyage....29
5.2. Entretien....31
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT....32
6.1. Dépannage....32
6.2. Transport....33
7.SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES....34
7.1. Table des injecteurs....34
7.2. Fiche énergie....35

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d’utilisation dans son intégralité avant d’utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d’utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d’expérience et de connaissances à condition qu’elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien par l’usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

⚠ **MISE EN GARDE :** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

⚠ **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.NE JAMAIS

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

⚠ **MISE EN GARDE :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

⚠ **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes,cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

⚠ **MISE EN GARDE :** Le dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil.

(Pour plus d'informations, voir le guide d'installation

du kit de stabilisation).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

⚠⚠ **MISE EN GARDE :** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

⚠ **MISE EN GARDE :** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque

signalétique de l’appareil.

⚠**ATTENTION :** Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d’autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l’appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le brûleur est équipé d'un dispositif de surveillance de flamme, le dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.
- Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.
- Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figurant sur l’appareil est correct. Si le symbole ne figure pas sur l’appareil, se reporter aux instructions techniques qui décrivent comment modifier l’appareil pour l’adapter aux conditions d’utilisation de ce pays.
- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin

pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.

- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- Si l'appareil est en verre ou en vitrocéramique :
  ⚠ **ATTENTION :** En cas de bris du verre de la plaque de cuisson :
  - éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
  - ne pas toucher la surface de l'appareil,
  - ne pas utiliser l'appareil.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un techncien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En

cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.

- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE :** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est

en fonctionnement.

- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.

MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal. Couper l'alimentation du gaz lorsque l'appareil à gaz n'est pas utilisé.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE :** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.

L’utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes,cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- La lèchefrite s’incline lorsqu’on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d’aliments en la sortant du four.

⚠ **ATTENTION :** L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d’humidité et de produits de combustion" dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l’utilisation de l’appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Lors de l’utilisation du brûleur gril, laisser la porte du four ouverte et utiliser systématiquement le déflecteur du gril fourni avec le produit. Ne jamais utiliser le brûleur gril lorsque la porte du four est fermée.

⚠ **ATTENTION :** Ne pas fermer le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé. Les couvercles en verre (si applicable) peuvent éclater lorsqu’ils sont chauffés. Éteindre tous les

brûleurs et laisser la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).

⚠ **MISE EN GARDE :** Lors de son utilisation, la température de la surface interne du compartiment de stockage devient chaude. Faire attention à ne pas toucher la surface interne.

- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

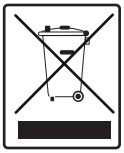
CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement

domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

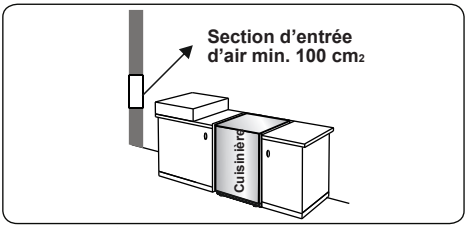
Ventilation

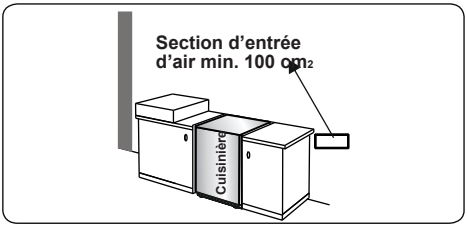
- Pour les pièces dont le volume est inférieur à 5 m^3, une ventilation permanente de 100 cm^2 est nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est compris entre 5 m^3 et 10 m^3, une ventilation permanente de 50 cm^2 est nécessaire, sauf si la pièce comporte une porte qui ouvre directement sur l'extérieur, auquel cas la ventilation permanente n'est pas nécessaire.
- Pour les pièces dont le volume est supérieur à 10 m^3, aucune ventilation permanente n'est nécessaire.

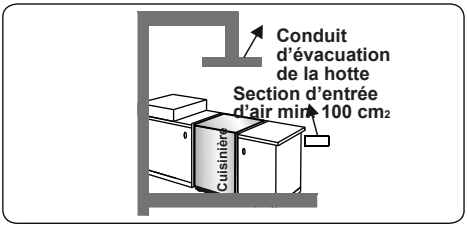
Important : Quelle que soit la taille de la pièce, toutes les pièces contenant cet appareil doivent disposer d'un accès direct à l'air extérieur via une fenêtre qu'il est possible d'ouvrir ou un dispositif équivalent.

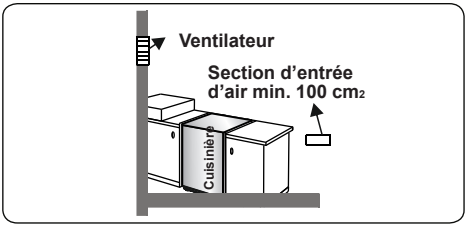
Évacuation des gaz brûlés

Les appareils au gaz évacuent les émanations des gaz brûlés dans l'air extérieur, soit directement, soit via une hotte avec cheminée. S'il n'est pas possible d'installer une hotte, installer un ventilateur sur la fenêtre ou sur un mur avec accès direct à l'extérieur. Le ventilateur doit pouvoir être capable de renouveler le volume d'air de la cuisine un minimum de 4 à 5 fois par heure.









Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un

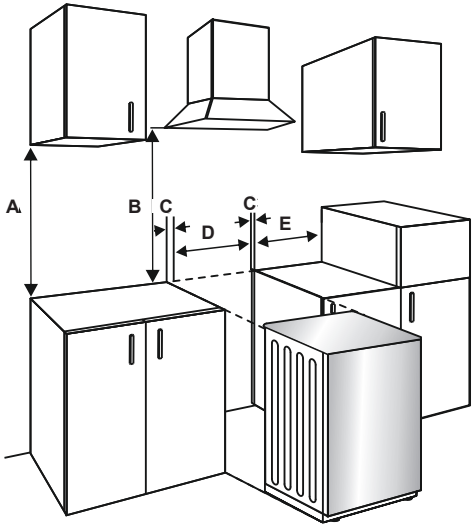
tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.

- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- L'appareil peut être placé près d'un meuble, à condition que dans la zone d'installation de l'appareil, la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur du plan de cuisson.

2.2. INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

- Si les meubles de la cuisine sont plus hauts que le plan de cuisson, les meubles doivent se trouver à au moins 10 cm des côtés de l'appareil afin de permettre la circulation de l'air.
- Réserver un espace minimum de 2 cm autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.

A (mm) Meuble	420
B (mm) Hotte	650/700
C (mm)	20
D (mm)	Largeur du produit
E (mm)	100



2.3. RACCORDEMENT AU GAZ

Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite

Raccorder l'appareil conformément aux normes et réglementations locales et internationales. Vérifier tout d'abord le type de gaz installé dans la cuisinière. Ces informations se trouvent sur une étiquette à l'arrière de la cuisinière. Toutes les informations relatives aux types de gaz et aux injecteurs à utiliser sont disponibles dans le tableau des données techniques. Vérifier que la pression du gaz en entrée est conforme aux valeurs du tableau des données techniques afin que l'utilisation soit optimale, avec une consommation de gaz minimale. Si la pression du gaz est différente des valeurs mentionnées ou qu'elle n'est pas stable là où l'appareil est installé, il peut être nécessaire d'ajouter un régulateur de pression sur l'arrivée gaz. Contacter un centre de réparation agréé pour effectuer ces réglages.

Points à vérifier lors du montage du flexible :

- Si le raccordement au gaz se fait par un

flexible fixé sur l'arrivée gaz de la table de cuisson, il doit être fixé à l'aide d'un collier.

- Raccorder votre appareil à l'aide d'un flexible court et résistant, le plus près possible de la source de gaz.
- La longueur maximale autorisée de ce flexible est de 1,50 m.
- L'appareil doit être raccordé conformément aux normes locales applicables relatives au gaz.
- Le flexible ne doit pas se trouver dans des zones dont la température peut dépasser 90 °C.
- Le flexible ne doit pas être fissuré, déchiré, plié, ni vrillé.
- Ne pas placer le flexible près d'angles aigus ni d'objets susceptibles de bouger.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifier que le flexible n'est pas endommagé. Utiliser de l'eau savonneuse ou un fluide spécialisé pour effectuer cette vérification. Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.
- Tous les éléments métalliques utilisés pour le raccordement au gaz doivent être exempts de rouille. Vérifier la date d'expiration de tous les éléments utilisés pour le raccordement.

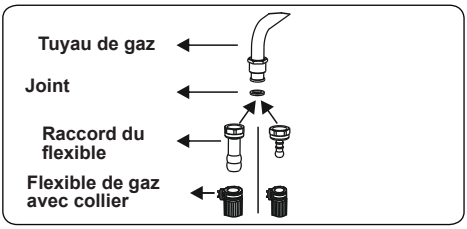
Points à vérifier lors du montage du raccordement au gaz fixe

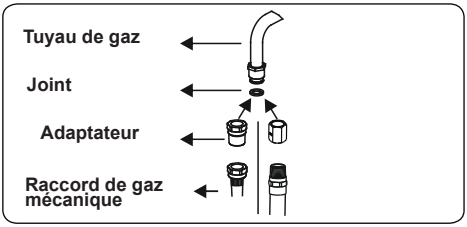
La méthode d'installation du raccordement au gaz fixe (raccordement fileté par exemple) varie en fonction du pays d'installation de l'appareil. Les pièces les plus utilisées dans votre pays seront fournies avec l'appareil. Les pièces manquantes peuvent être commandées comme les pièces détachées.

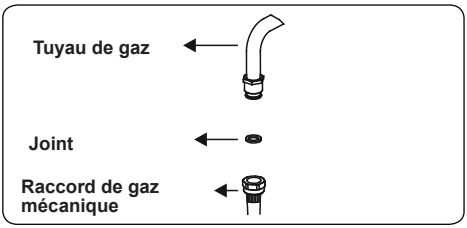
Pendant le raccordement, toujours laisser bloqué l'écrou du conduit de gaz tout en faisant tourner l'écrou équivalent sur l'autre partie. Afin d'assurer la sécurité du raccordement, utiliser les clés adaptées. Pour les surfaces entre les différents composants, utiliser les joints fournis dans le kit de conversion.

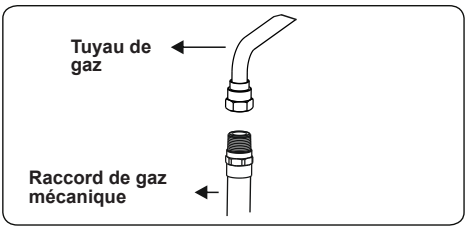
Les joints utilisés dans le raccordement doivent également être certifiés pour utilisation dans les circuits de gaz. Ne pas utiliser de joints de plomberie pour les raccordements au gaz.

Cet appareil est prêt à être raccordé au circuit de gaz du pays pour lequel il a été produit. Le pays de destination principal est mentionné sur le capot arrière de l'appareil. En cas d'utilisation dans un autre pays, un des autres raccordements de la figure ci-dessous peut être nécessaire. Dans ce cas, contacter les autorités locales pour savoir quel est le raccordement au gaz à utiliser.









La cuisinière doit être installée et entretenue par un technicien qualifié et certifié pour le gaz, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité.

AVERTISSEMENT : Ne pas réaliser le contrôle de fuite à l'aide d'une flamme.

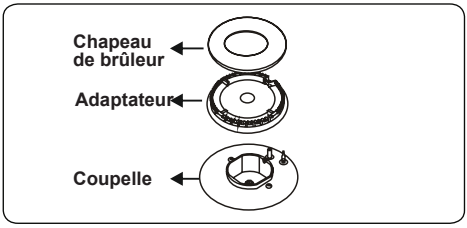
2.4. CONVERSION DU GAZ (SI DISPONIBLE)

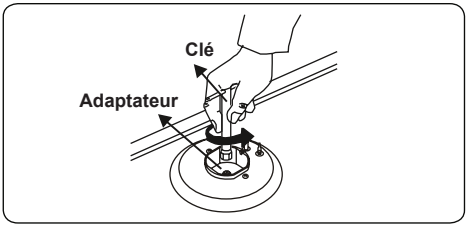
Votre appareil est conçu pour utiliser du gaz ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz en remplaçant les injecteurs et en réglant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. C'est pour cette raison que la procédure suivante doit être appliquée.

Remplacement des injecteurs

Brûleurs de la table de cuisson

- Couper l'alimentation en gaz et débrancher l'appareil de l'alimentation sur secteur.
- Retirer les chapeaux des brûleurs et les adaptateurs.
- Dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé de 7 mm.
- Remplacer les injecteurs par ceux du kit de conversion, en choisissant le diamètre adapté au type de gaz à utiliser, conformément au tableau des injecteurs à gaz.

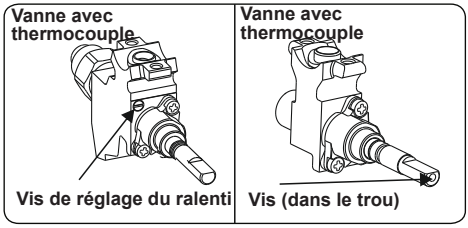




Réglage de la position minimale de la flamme :

Tout d'abord, vérifier que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique et que l'alimentation en gaz est ouverte. Une vis plate sur la vanne permet de régler la position minimale de la flamme. Pour les soupapes avec dispositif de sécurité de la flamme, la vis se trouve sur le côté de la tige de la soupape, comme illustré. Pour les soupapes sans dispositif de sécurité de la flamme, la vis se trouve à l'intérieur de la tige de la soupape comme illustré.

Pour faciliter le réglage de la position de la flamme, il est conseillé de démonter le bandeau de commandes (et le microcontact si votre modèle en est équipé) lors de la modification. La vis de réglage du ralenti doit être desserrée pour la conversion du gaz au gaz naturel. Pour la conversion du gaz naturel au gaz, la vis de réglage du ralenti doit être resserrée.



Calcul de la position minimale de la flamme

Pour déterminer la position minimale, allumer les brûleurs et les laisser en position minimale. Retirer les boutons, car les vis ne sont accessibles que lorsqu'ils sont retirés. À l'aide d'un petit tournevis, serrer ou desserrer la vis de réglage du ralenti d'environ 90 degrés. L'arrivée de gaz est correcte lorsque la longueur de la flamme est d'au moins 4 mm. Vérifier que la flamme ne s'éteint pas lors du passage de la position maximum à la position minimum. Agiter la main pour créer un courant d'air en direction de la flamme afin de vérifier si elle est stable.

Remplacement de l'arrivée gaz

Pour certains pays, le type d'arrivée gaz peut être différent en fonction du gaz utilisé. Dans ce cas, démonter les composants du raccordement actuel, ainsi que les écrous (le cas échéant) et raccorder la nouvelle alimentation en gaz. Dans tous les cas, tous les composants utilisés dans les raccordements au gaz doivent être certifiés par les autorités locales et/ou internationales. Pour tous les raccordements au gaz, se reporter à la section « Montage de l'alimentation en gaz et contrôle de fuite ».

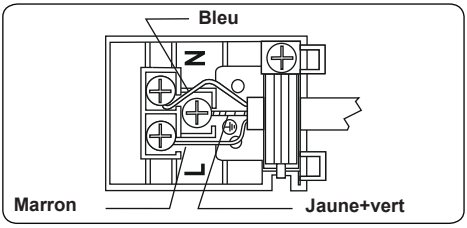
2.5. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ (SI DISPONIBLE)

AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en

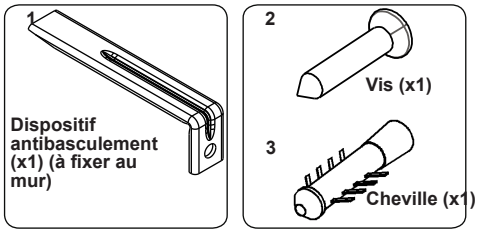
vigueur.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

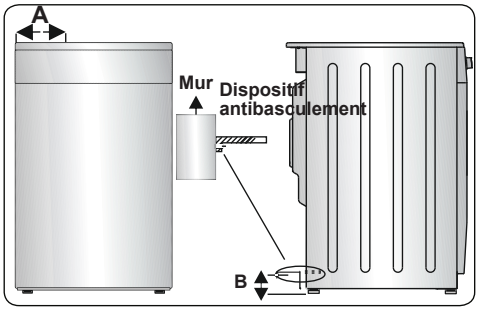
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation de 220 à 240 V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être suffisamment long pour pouvoir être branché sur l'appareil.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



2.6. KIT ANTIBASCULEMENT



Le sac de documentation contient un kit antibasculement. Fixer le dispositif antibasculement (1) sur le mur à l'aide de la vis (2) et de la cheville (3), conformément aux dimensions de l'illustration et du tableau ci-dessous. Régler la hauteur du dispositif antibasculement pour l'aligner sur la rainure de la cuisinière, puis serrer la vis (2). Pousser l'appareil vers le mur en s'assurant que le dispositif antibasculement est inséré dans la rainure à l'arrière de l'appareil.



Dimensions du produit (largeur X profondeur X hauteur) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (four à double cavité)	297,5	52
50 x 60 x 90 (four à double cavité)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107

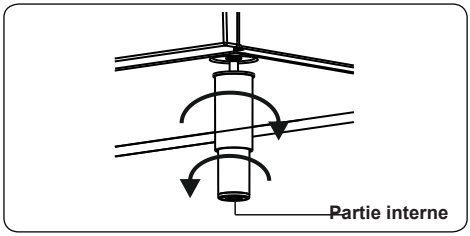
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

2.7. RÉGLAGE DES PIEDS

L’appareil est fourni avec 4 pieds réglables. Fixer les pieds au support du panneau inférieur en les faisant tourner dans le sens horaire, comme illustré.

Pour un fonctionnement en toute sécurité, il est important de vérifier le bon équilibre de l’appareil. Vérifier que l’appareil est de niveau avant de commencer à cuisiner. Pour remonter votre appareil, tourner la partie interne des pieds dans le sens anti-horaire. Pour redescendre votre appareil, tourner la partie interne des pieds dans le sens horaire.

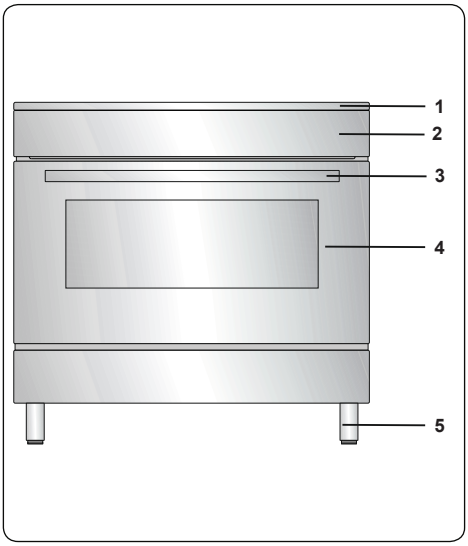
Il est possible d’augmenter la hauteur de l’appareil d’un maximum de 50 mm en réglant les pieds. Le poids de l’appareil est important et nous recommandons de manipuler l'appareil au minimum à deux personnes. Ne jamais tirer l’appareil.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

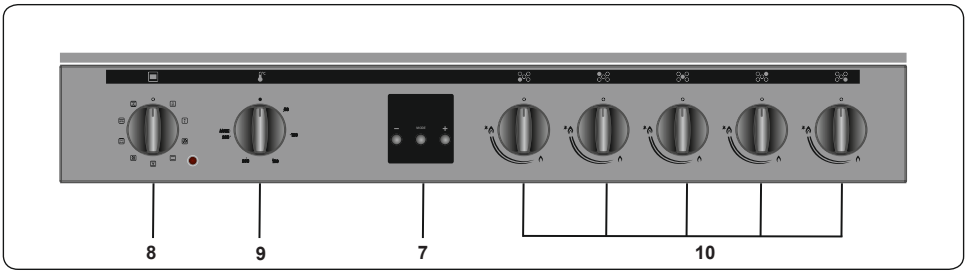
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Plan de cuisson
2. Bandeau de commande
3. Poignée de la porte du four
4. Porte du four
5. Pieds réglables

Bandeau de commande



7.Minuteur
8.Manette de fonction
9.Manette thermostat du four
10. Manette de la table de cuisson

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. UTILISATION DES BRÛLEURS

Allumage des brûleurs

Le symbole de position au-dessus de chaque manette indique le brûleur commandé par cette manette.

Allumage manuel des brûleurs

Si votre appareil ne dispose pas de système d'aide à l'allumage ou en cas de panne du réseau électrique, appliquer les procédures qui suivent.

Pour les brûleurs de la table de cuisson : Appuyer sur le bouton correspondant au brûleur à allumer et le maintenir enfoncé tout en le tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'il se trouve en position maximum. Maintenir la manette enfoncée et approcher une allumette, une bougie ou tout autre support enflammé de la partie supérieure du brûleur. Éloigner cette flamme dès que la flamme du brûleur est stable.

Fonction allumage une main

Appuyer sur la manette correspondant au brûleur à allumer et la maintenir enfoncée tout en la tournant dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle se trouve en position à 90 degrés. Le microswitch sous la manette génère des étincelles via l'électrode d'allumage tant que la manette reste enfoncée. Appuyer sur le bouton jusqu'à ce que la flamme sur le brûleur soit stable.

Thermocouple

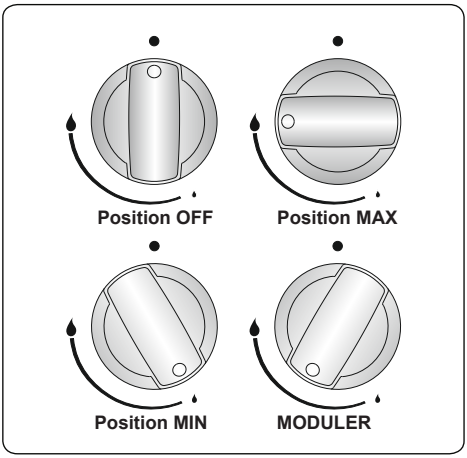
Brûleurs de la table de cuisson

Les tables de cuisson équipées d'un thermocouple assurent votre sécurité. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, le dispositif bloque les circuits de gaz des brûleurs afin d'éviter toute accumulation de gaz non consumé. fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 90 secondes.

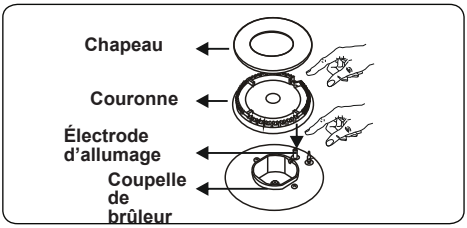
4.2. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Brûleur de la table de cuisson

Le bouton dispose de 3 positions : éteint (0), maximum (symbole avec grande flamme) et minimum (symbole avec petite flamme). Placer le bouton en position maximum pour allumer le brûleur. Il est ensuite possible de régler la longueur de la flamme en le plaçant entre la position maximum et la position minimum. Ne pas utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre la position maximum et la position arrêt.



Après l'allumage, vérifier visuellement les flammes. Si la flamme présente une pointe jaune, qu'elle monte ou qu'elle n'est pas stable, arrêter l'alimentation en gaz et vérifier le montage des chapeaux et des couronnes des brûleurs une fois qu'ils ont refroidi. Vérifier que les chapeaux de brûleur ne contiennent pas de liquide. Si la flamme du brûleur s'éteint de façon accidentelle, arrêter les brûleurs, ventiler la cuisine et attendre au minimum 90 secondes avant d'essayer de la rallumer.



Pour arrêter les brûleurs de la table de cuisson, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position « 0 » ou de façon à ce que le symbole sur le bouton de la table de cuisson soit tourné vers le haut.

La table de cuisson est équipée de brûleurs de différents diamètres. La façon la plus économique d'utiliser le gaz est de choisir une taille de brûleur adaptée à votre ustensile et de régler la flamme au minimum une fois le point d'ébullition atteint. Il est conseillé de toujours couvrir

votre ustensile de cuisson pour éviter toute perte de chaleur.

Pour tirer les performances maximales des brûleurs, il est conseillé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre de la base se présente comme suit. Les ustensiles de dimensions inférieures au minimum engendrent une perte de chaleur.

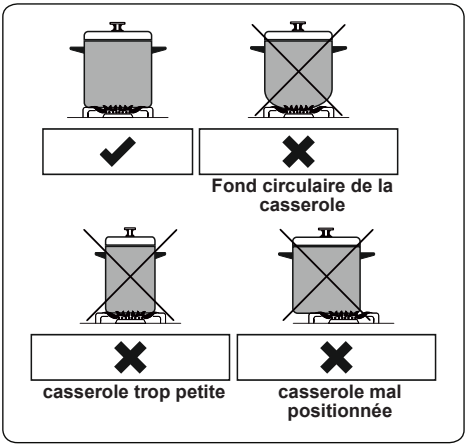
Brûleur rapide/wok	22-26 cm
Brûleur semi-rapide	14-22 cm
Brûleur auxiliaire	12-18 cm

S'assurer que la pointe des flammes ne dépasse pas de l'ustensile, car ceci pourrait endommager les accessoires en plastique, comme les poignées.

Couper l'alimentation du gaz lorsque les brûleurs ne sont pas utilisés pendant une période prolongée.

AVERTISSEMENT :

- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur le brûleur.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Il est impératif de tenir les enfants et les animaux à l'écart des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la table de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne pas la toucher et ne pas y placer d'objets.
- Ne pas placer de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou de couvercles sur la table de cuisson, car ils peuvent provoquer de sérieuses brûlures.
- Ne pas laisser le manche des ustensiles ou de tout autre ustensile dépasser du bord de la cuisinière.



4.3. COMMANDES DU FOUR

Manette de fonction

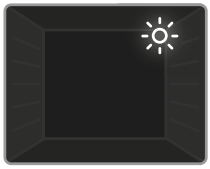
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

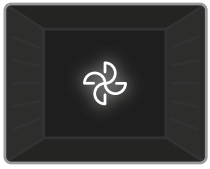
Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

Fonctions du four

* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.

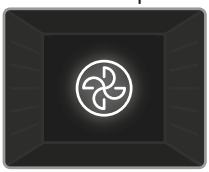


Lampe du four : Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.

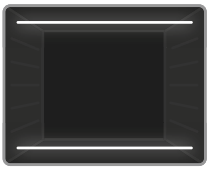


Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four s'allument et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de

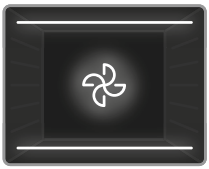
décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



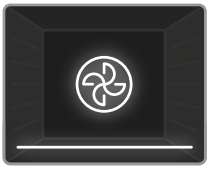
Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes environ.



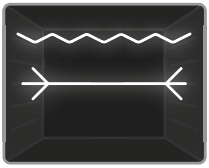
Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Convection naturelle émet une chaleur qui garantit une cuisson uniforme des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

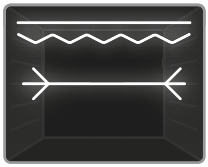


Fonction Pizza : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



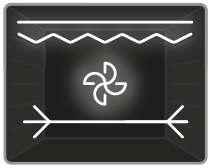
Fonction Gril et poulet rôti : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance du gril commence à chauffer et la broche à rôtir se met à tourner. Cette fonction sert à griller et toaster les aliments ainsi qu'à faire rôtir un poulet à la broche. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four. Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher. Placer les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour un poulet à rôtir, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes environ lorsque cette fonction est utilisée.

Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Gril express et poulet rôti : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et la broche à rôtir se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Cette fonction convient également pour faire rôtir un poulet à la broche. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four. Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous les aliments pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour un poulet à rôtir, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes environ lorsque cette fonction est utilisée.

Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Double gril ventilé et poulet rôti : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur ainsi que la broche à rôtir se mettent à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement, cuire une plus grande surface ou faire rôtir un poulet à la broche. Les deux résistances supérieures du gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Pour la cuisson au gril, utiliser le niveau supérieur du four. Huiler légèrement la grille à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placer les aliments au centre de la grille. Toujours placer une lèchefrite sous les aliments pour recueillir l'huile ou les graisses. Pour un poulet à rôtir, se reporter à la section des accessoires. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes environ.

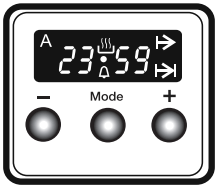
Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

4.4. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats		°C	min.
Statique	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	35-45
	Gâteau	1 - 2	170-190	30-40
	Cookies	1 - 2	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	1 - 2	170-190	25-35
	Gâteau	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookies	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	1 - 2	200	45-60
Turbo	Pâte feuilletée	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Gâteau	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookies	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Gâteau sur deux plateaux	1 - 4	160-180	30-40
	Pâtisserie sur deux plateaux	1 - 4	170-190	35-45
Gril	Boulettes grillées	4	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	3 - 4	200	15-25
	Bifteck	4	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

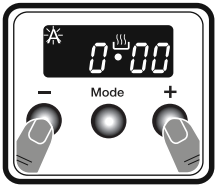
4.5. UTILISATION DU MINUTEUR ÉLECTRONIQUE



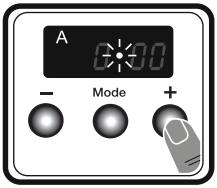
Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
♨	Cuisson manuelle
⇥	Durée de cuisson
⇥⇤	Heure de fin de cuisson
•	Point
🔔	Bip minute
Mode	Fonction mode
–	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

Réglage de l'heure

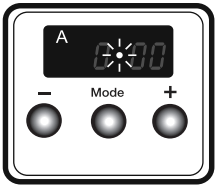
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Une fois le raccordement électrique de l'appareil effectué, les symboles **« A »** et **« 000 »** clignotent sur l'affichage.



1. Appuyer simultanément sur les touches **« + »** et **« - »**. Le symbole apparaît et le point au milieu de l'écran se met à clignoter.



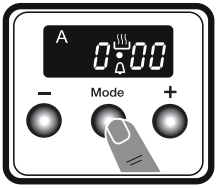
2. Régler l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».



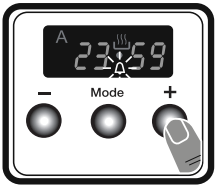
3. Après quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste fixe.

Réglage de l'alarme sonore

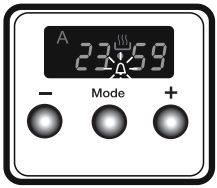
L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre **0:00** et **23:59**. L'alarme sonore existe à des fins d'alerte uniquement, et n'active pas le four.



1. Appuyer sur **« MODE »**. Le symbole se met à clignoter et le symbole **« 000 »** apparaît.



2. Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole clignote.



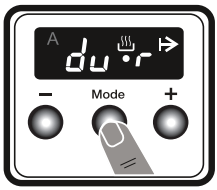
3. Le symbole reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.

Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole clignote sur l'affichage. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore et effacer le symbole .

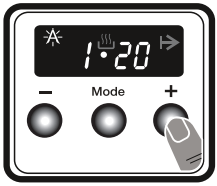
Réglage semi-automatique du temps (temps de cuisson)

Cette fonction permet de cuire sur une période fixe. Un temps compris entre 0 et 10 heures peut être sélectionné. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

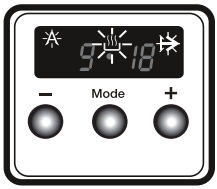
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



2. Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« dur »** et le symbole s'affichent à l'écran. Le symbole **« A »** clignote.



3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches **« + »** et **« - »**.



4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, et restent allumés.

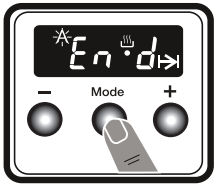
Une fois le temps écoulé, le four s'éteint et une alarme sonore retentit. Les symboles **« A »** et clignotent. Tourner les deux manettes sur la position « 0 » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter l'alarme sonore. Les symboles

disparaissent et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

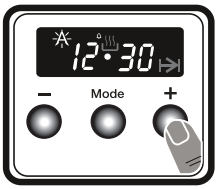
Réglage semi-automatique du temps (heure de fin)

Cette fonction démarre le four automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à une heure définie. Il est possible de définir une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

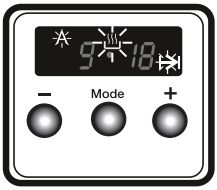
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



2. Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« end »** et le symbole ⇥ s'affichent à l'écran. « **A »** et l'heure actuelle clignotent.



3. À l'aide des boutons **« + »** et **« - »**, définir l'heure de fin souhaitée.



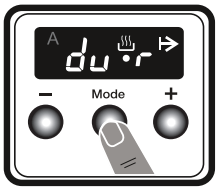
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.

Une fois le temps écoulé, le four s'éteint et une alarme sonore retentit. Les symboles **« A »** et ⇥ clignotent. Tourner les deux manettes sur la position **« 0 »** et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

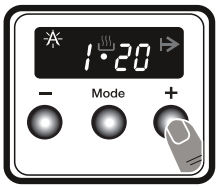
Programmation entièrement automatique

Cette fonction permet de démarrer la cuisson après un certain délai et pour une durée définie. Il est possible de définir un délai de démarrage de la cuisson jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

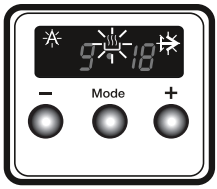
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.



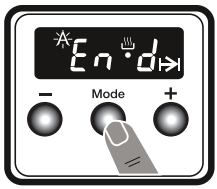
2. Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« dur »** et le symbole ⇥ s'affichent. Le symbole **« A »** clignote.



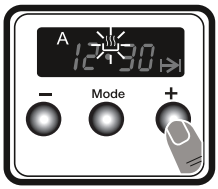
3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des touches **« + »** et **« - »**.



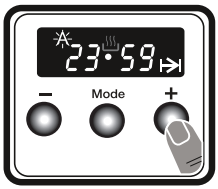
4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.



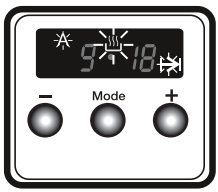
5. Appuyer sur **« MODE »** jusqu'à ce que **« end »** et le symbole ⇥■ s'affichent. L'heure ainsi que les symboles **« A »** et ⇥ clignotent.



6. Sélectionner l'heure de fin souhaitée à l'aide des touches **« + »** et **« - »**.



7. Ajouter le temps de cuisson à l'heure actuelle. Le temps de cuisson peut atteindre 23 heures et 59 minutes à compter de l'heure actuelle.



8. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles **« A »**, ⇥ et ♨ restent allumés.

Le temps de cuisson sera alors calculé et le

four démarrera automatiquement de façon à ce que la cuisson se termine à l'heure de fin définie. Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et les symboles **« A »** et ⇥ clignotent. Tourner les deux manettes sur la position **« 0 »** et appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

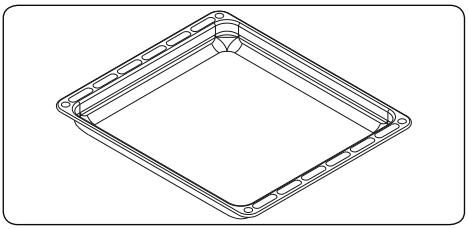
Réglage du son

Pour régler le volume de l'alarme sonore, lorsque l'heure du jour est affichée, maintenir le bouton **« - »** enfoncé pendant 1 à 2 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Un signal différent retentit à chaque pression sur le bouton **« - »**. Trois signaux sonores différents sont disponibles. Sélectionner le son souhaité et n'appuyer sur aucun autre bouton. Passé un court délai, le son sélectionné est enregistré.

4.6. ACCESSOIRES PLAQUE CREUSE

La plaques creuse sert à cuisiner des ragoûts.

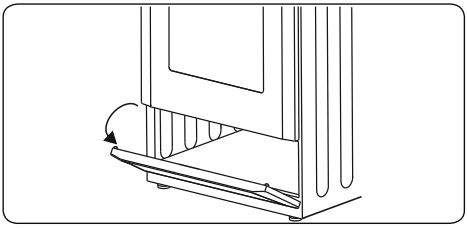
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Tiroir à abattant

Votre appareil est équipé d'un tiroir pour ranger les accessoires (lèchefrites, plaques, grilles et petites casseroles/poêles).

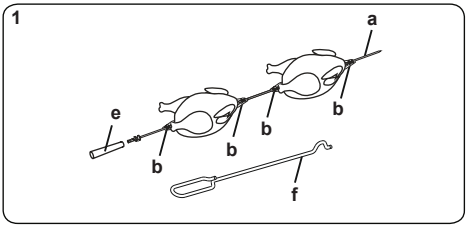
AVERTISSEMENT : La surface intérieure du tiroir peut chauffer lorsque le four est allumé. Ne stocker aucun aliment ni objet en matière plastique ou inflammable dans le tiroir.

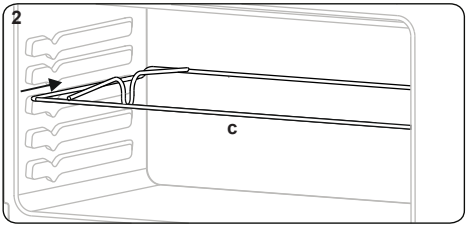


Rôtissoire

1. Dévisser les vis des attaches **(b)** et les retirer de la broche. Passer la broche à travers le poulet, placer de nouveau les attaches sur la broche et les enfoncer dans le poulet. Serrer les vis.

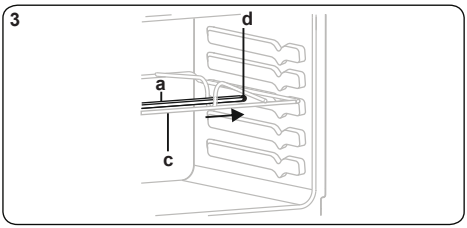
2. Placer le berceau tournebroche (**c**) sur le niveau approprié.

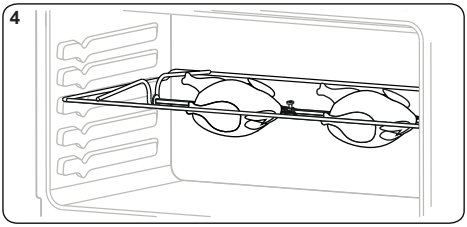




3. Insérer la pointe de la broche **(a)** dans l'orifice prévu à cet effet **(d)**.

4. Placer la broche sur le berceau tournebroche, retirer la poignée, puis fermer la porte du four. La poignée **(e)** doit être fixée uniquement pour retirer le poulet du four après la cuisson.





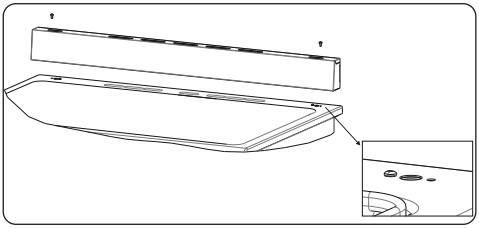
5. Après la cuisson, retirer doucement la broche à l'aide du retire-broche métallique (**f**).

Important : Veiller à ce que le four ne soit pas en marche lors de la réalisation de ces opérations.

Placer le déflecteur de chaleur du gril sous le bandeau de commandes si votre four ne propose pas la fonction Gril porte fermée.

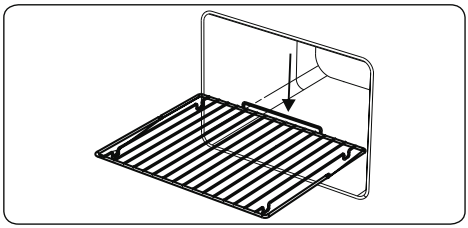
Crédence

La crédence se fixe au plan de cuisson au moyen de deux vis.



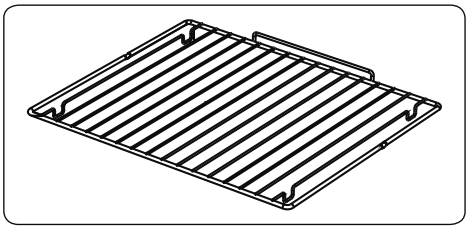
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



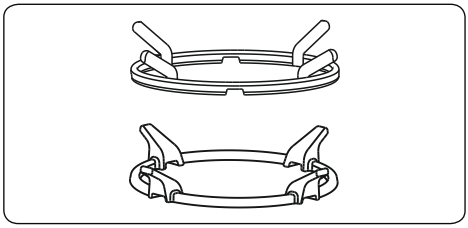
AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



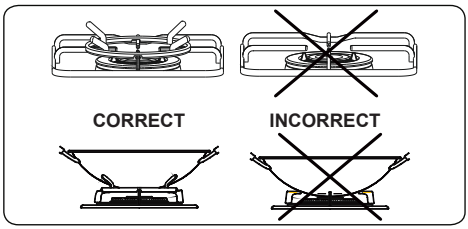
L'adaptateur pour wok

L'adaptateur pour wok doit être placé sur la grille de la table de cuisson.



AVERTISSEMENT : L'utilisation d'un wok sans adaptateur pour wok peut entraîner un dysfonctionnement du brûleur.

L'adaptateur pour wok est incompatible avec les casseroles à fond plat. Toujours placer l'adaptateur pour wok en cas d'utilisation d'une casserole à fond bombé.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

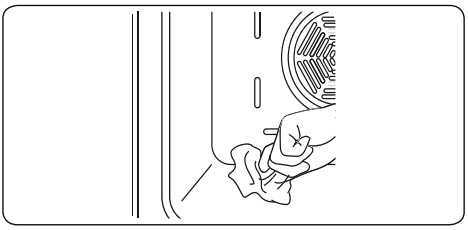
AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
- N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
- N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage de la table de cuisson à gaz

- Nettoyez régulièrement la table de cuisson à gaz.
- Retirez les porteurs de casseroles, les couvercles et les têtes du brûleur de la table de cuisson.
- Essuyez la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez à nouveau la surface de la table de cuisson à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-la.
- Lavez et rincez les bouchons des brûleurs de la plaque de cuisson. Ne les laissez pas mouillés, séchez-les immédiatement avec un chiffon sec.
- Après le nettoyage, assurez-vous de monter à nouveau correctement les pièces.
- Les surfaces des porteurs de casseroles peuvent être rayées au fil du temps en raison de l'utilisation ; il ne s'agit pas un défaut de production.
- N'utilisez pas une éponge métallique pour nettoyer une pièce quelconque de la table de cuisson.
- Assurez-vous que l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs, car cela pourrait bloquer les injecteurs.

Nettoyage du chauffe-plaque (si disponible)

- Nettoyez régulièrement le chauffe-plaque.
- Essuyez la plaque chauffante à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Mettez ensuite la plaque chauffante en marche pendant un court laps de temps pour sécher complètement.

Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

Nettoyage des pièces émaillées

- Nettoyez les pièces émaillées de votre appareil de façon régulière.

- Essuyez les pièces émaillées à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-les.
- Évitez de laver les pièces émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
- Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces émaillées pendant de longs moments.

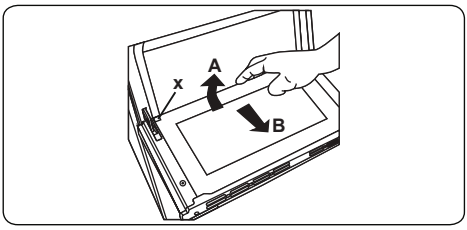
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
- Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
- Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

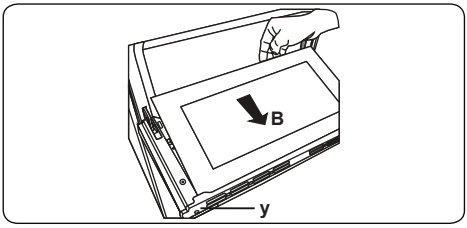
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (**x**). Tirez la vitre vers la direction A.

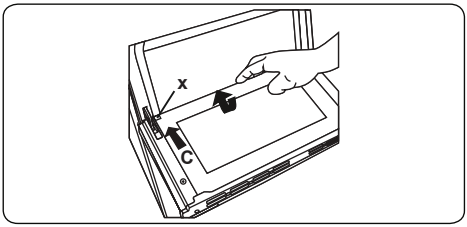


Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (**y**) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (**x**) vers la direction C.

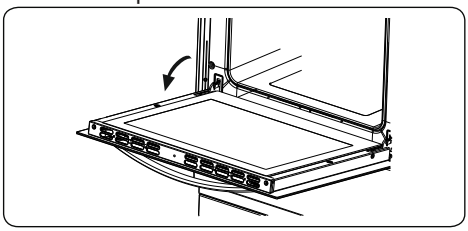


Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

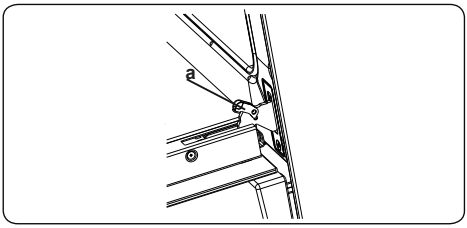
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

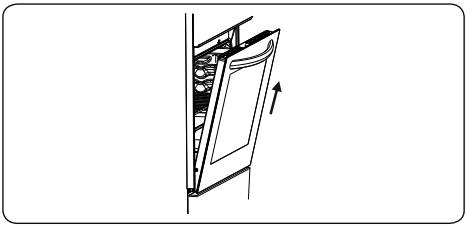
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (**a**)(à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



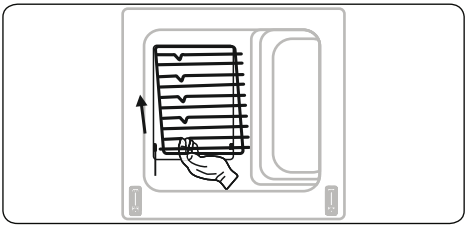
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (**a**), veuillez le soulever.



5.2. ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.

Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

5.3. ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Autres commandes

- Vérifiez régulièrement le tuyau de raccordement de gaz. Si vous relevez un défaut, informez le service technique pour avoir un autre tuyau.
- Nous recommandons de changer les composants du raccordement de gaz annuellement. Si un défaut est détecté lors de l'utilisation des boutons de commande de l'appareil, contactez le service agréé.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE

Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas.	Les brûleurs sont peut-être en position **« off »** (éteints). L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée.	Vérifier la position de la manette. Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression. Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas.	Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés. L'alimentation en gaz offre peut-être une pression incorrecte. La bouteille de gaz (le cas échéant) est peut-être vide. L'alimentation électrique (si l'appareil dispose d'une connexion électrique) est coupée.	Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. Vérifier l'alimentation en gaz et sa pression. La bouteille de gaz a peut-être besoin d'être remplacée. Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
La flamme est orange/jaune.	Le chapeau et la couronne de brûleur sont mal assemblés. Composition du gaz différente.	Veiller à ce que les pièces des brûleurs soient correctement positionnées. La conception du brûleur peut entraîner une coloration orange/jaune de la flamme sur certaines zones du brûleur. Si l'on utilise l'appareil avec du gaz naturel, le gaz naturel de ville peut présenter une composition différente. Ne pas utiliser l'appareil pendant deux heures.
Le brûleur ne s'allume qu'en partie ou pas du tout.	Certaines parties du brûleur sont peut-être sales ou humides.	Vérifier que les pièces de l'appareil sont propres et sèches.
Le brûleur est bruyant.	-	Ceci est donc parfaitement normal. Le bruit peut s'atténuer à mesure que le brûleur chauffe.
Bruit	-	Il est normal que certaines parties métalliques de la cuisinière fassent du bruit lors de leur utilisation.
La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson émet une odeur lors des premières utilisations.	L'appareil est neuf.	Chauffer pendant 30 minutes une casserole remplie d'eau sur chaque zone de cuisson.
Le four ne s'allume pas.	L'appareil est hors tension.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.

La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. TABLE DES INJECTEURS

G30 28-30 mbar 10,7 kW 778 g/h II2EK3B/P NL Class:1	NG G25 25 mbar	LPG G30 28-30 mbar
BRÛLEUR RAPIDE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	125	85
Puissance Nominale(Kw)	2,9	2,9
Débit Nominal	321,2 l/h	210,9 g/h
BRÛLEUR INTERMÈDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	94	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	193,8 l/h	120 g/h
BRÛLEUR INTERMÈDIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	94	65
Puissance Nominale(Kw)	1,75	1,65
Débit Nominal	193,8 l/h	120 g/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance Nominale(Kw)	1	0,9
Débit Nominal	110,7 l/h	65,4 g/h
BRÛLEUR WOK		
Repère d'injecteur (1/100 mm)	140	96
Puissance Nominale(Kw)	3,6	3,6
Débit Nominal	398,7 l/h	261,7 g/h

BE444687 / Derby 900 DFT RVS
BE444688 / Leeds 900 DFT zwart
BE444689 / Norwich 900 DFT zwart

52378384