

**LKK640221X**

NL Gebruiksaanwijzing | **Fornuis**

2

EN User Manual | **Cooker**

31



# Welkom bij Electrolux! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	5
3. MONTAGE .....	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	14
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	14
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	15
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	16
8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	17
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK .....	18
10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	19
11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	20
12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	22
13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	24
14. PROBLEEMOPLOSSING.....	27
15. ENERGIEZUINIGHEID.....	28
16. MILIEUBESCHERMING.....	30

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Wees voorzichtig als je de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.

- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is geschikt voor de volgende

markten: NL

### 2.1 Installatie



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg het hoofdstuk Installatie.

### 2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet

zonder gereedschap kan worden verplaatst.

- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

### 2.3 Gasaansluiting

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Controleer vóór installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (gassoort en -druk) en de afstelling van het apparaat met elkaar te combineren zijn.
- Zorg ervoor dat er lucht in het apparaat circuleert.
- De informatie over de gastoevoer staat op het typeplaatje.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Volg de vereisten voor voldoende ventilatie.

## 2.4 Gebruik

### WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.  
Gevaar voor elektrische schokken.

### LET OP!

Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is. Langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen. Dit is bijvoorbeeld het verhogen van mechanische ventilatie waar aanwezig, extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig te verwijderen naar buitenlucht (externe lucht), terwijl het ook ruimtelucht verversst met extra ventilatie. Raadpleeg een bevoegde persoon voordat je de extra ventilatie installeert.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

**⚠ WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Laat kookgerei niet droogkoken.

- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Laat nooit een brander aan met leeg kookgerei of zonder kookgerei.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met een juiste vorm en diameter die groter is dan de afmetingen van de branders.
- Controleer of de vlam niet dooft als je de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Plaats geen vlamverdelers op de brander.

## 2.5 Reiniging en onderhoud

**⚠ WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit. Haal de netstekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

## 2.6 Binnenverlichting

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.8 Verwijdering

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Maak de externe gasleidingen plat.

## 3. MONTAGE

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

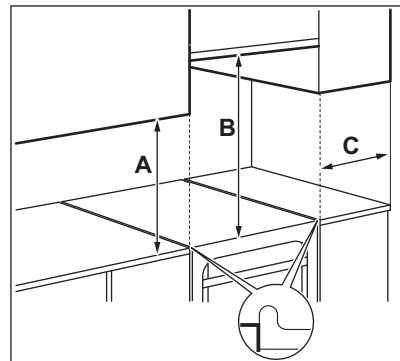
### 3.1 Locatie van het apparaat



Installeer het fornuis niet in de buurt van de gootsteen of in de buurt van de kast met gootsteen. Vochtigheids-/waterdruppels kunnen tussen het zijpaneel en de kast binnendringen en op termijn de verf van het zijpaneel beschadigen.

Je kunt je vrijstaande apparaat met kasten aan één of twee zijden en in de hoek installeren.

Controleer de tafel voor minimale afstanden voor de montage.



### Minimale afstanden

Afmetingen	mm
A	400
B	650
C	150



### 3.2 Technische gegevens

Spanning	230 V
Frequentie	50 - 60 Hz
Apparaatklasse	1

Afmetingen	mm
Hoogte	857
Breedte	600
Diepte	600

### 3.3 Overige technische gegevens

Apparaatcategorie:	II2E+3+
Origineel gas:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gasvervanging:	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

### 3.4 Diameters bypass

BRANDER	Ø BYPASS 1/100 mm
Sudderbrander	29
Semi-snel	32
Snel	42

### 3.5 Gasbranders voor AARDGAS G20 20 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERLAAGD VERMOGEN kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Snel	2.9	0.80	119
Semi-snel	1.85	0.43	96
Sudderbrander	0.95	0.35	70

### 3.6 Gasbranders voor AARDGAS G25 25 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERLAAGD VERMOGEN kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Snel	2.75	0.72	119
Semi-snel	1.75	0.43	96
Sudderbrander	0.9	0.35	70

### 3.7 Gasbranders voor LPG G30 28-30 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERLAAGD VERMOGEN kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Snel	3.0	0.72	88	218

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERLAAGD VERMOGEN kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Semi-snel	1.9	0.43	71	138
Sudderbrander	0.95	0.35	50	69

### 3.8 Gasbranders voor LPG G31 37 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERLAAGD VERMOGEN kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINALE GASSTROOM g/h
Snel	2.8	0.72	88	200
Semi-snel	1.8	0.43	71	129
Sudderbrander	0.9	0.35	50	64

### 3.9 Gasaansluiting

#### ⚠ WAARSCHUWING!

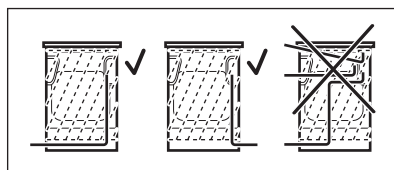
De volgende instructies over de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Gebruik vaste aansluitingen of een flexibele leiding van roestvrij staal, in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd worden.

De verbinding moet worden aangelegd in overeenstemming met NEN 1078.



Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een schroefdraadmoer G 1/2" (NEN 3258). Schroef de onderdelen vast zonder kracht, stel de verbinding in de nodige richting af en draai alles vast.



#### ⚠ WAARSCHUWING!

De gasleiding mag het deel van het apparaat niet raken zoals getoond in de afbeelding.

### 3.10 Aansluiting flexibele niet-metalen leidingen

Als u gemakkelijk toegang hebt tot de verbinding, kunt u een flexibele leiding gebruiken. De flexibele leiding moet stevig worden bevestigd met klemmen.

Gebruik bij de installatie altijd de leidinghouder en de pakking. De flexibele leiding kan worden aangebracht wanneer:

- deze kan niet warmer worden dan kamertemperatuur, hoger dan 30°C;
- hij niet langer is dan 1500 mm;
- hij nergens vernauwt;
- hij niet gedraaid of vastgedraaid is;
- hij niet in contact komt met scherpe randen of hoeken;
- de omstandigheden eenvoudig kunnen worden gecontroleerd.

Zorg er bij het controleren van de flexibele leiding voor dat:

- deze geen barsten, sneden, sporen van verbranden op de twee uiteinden en over de volledige lengte vertoont;
- het materiaal niet verhard is, maar de correcte elasticiteit vertoont;
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn.
- de levensduur niet verlopen is.

Als er een of meer defecten zichtbaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet deze worden vervangen.

De gastoevoerhelling bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel.

### 3.11 Aanpassing aan verschillende types gas



Alleen bevoegde personen mogen de afstelling aan verschillende types gas uitvoeren.



Als het apparaat is ingesteld voor aardgas, dan kunt u dit met de geschikte injectors wijzigen naar vloeibaar gas. De hoeveelheid gas wordt aangepast.

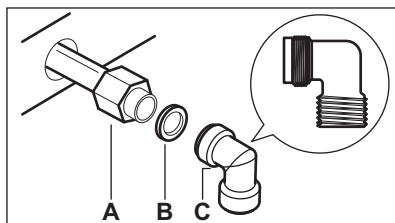


#### **WAARSCHUWING!**

Voordat u de injectors vervangt, moet u ervoor zorgen dat de gasknoppen zich in de UIT-stand bevinden. Trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. U kunt letsel oplopen.



Het apparaat is ingesteld op standaardgas. Om de instelling te wijzigen moet u altijd de afdichtpakking gebruiken.

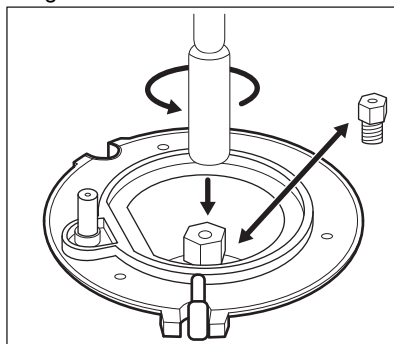


- A. Uiteinde van as met moer
- B. Pakking
- C. Elleboog (indien nodig)

### 3.12 Vervanging van kookplaatinjectoren

Vervang de inspueters als je het gastype wijzigt.

1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de kappen en kronen van de brander.
3. Verwijder de inspueters met een dopsleutel 7.
4. Vervang de inspueters door de sproeiers die nodig zijn voor het type gas dat je gebruikt.



5. Vervang het typeplaatje (vlak bij de gastoevoerleiding) door het nieuwe type gastoevoer.

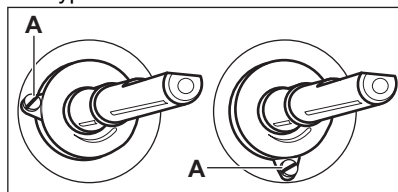


Je vindt deze plaat in de zak die bij het apparaat geleverd is.

Als de toevoergasdruk niet constant is of anders is dan de benodigde druk, installeer dan een toepasselijke drukregelaar op de gastoevoerleiding.

### 3.13 Aanpassen van de minimale gasstand op de fornuisbrander

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de knop voor de kookplaat. Demonteer als de bypass-schroef niet toegankelijk is eerst het bedieningspaneel voor de afstelling.
3. Stel de stand van de bypass-schroef A af met een dunne en platte schroevendraaier. Het model bepaalt de positie van de bypass-schroef A.



Omzetten van aardgas naar vloeibaar gas

1. Draai de bypass-schroef volledig vast.
2. Doe de knop terug.

Omzetten van vloeibaar gas naar aardgas

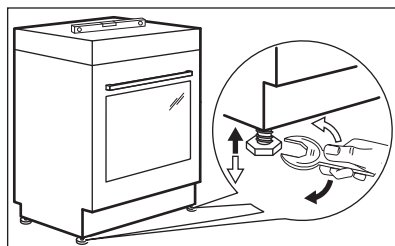
1. Draai de stand van de bypass-schroef A één draai los.
2. Plaats de knop voor de kookplaat terug.
3. Sluit het apparaat aan op het stopcontact.

#### **WAARSCHUWING!**

Steek de stekker pas in het stopcontact wanneer alle onderdelen terug op hun oorspronkelijke plaats zitten. U kunt letsel oplopen.

4. Steek de brander aan. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
5. Draai de knop voor de kookplaat naar een laagste stand.
6. Verwijder de knop voor de kookplaat weer.
7. Draai de bypass-schroef langzaam vast tot de vlam klein en stabiel wordt.
8. Plaats de knop voor de kookplaat weer terug.

### 3.14 Het apparaat waterpas zetten



Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

### 3.15 Anti-kantelbescherming

Stel de juiste hoogte en ruimte voor het apparaat in voordat je de anti-kantelbescherming bevestigt.

#### **LET OP!**

Zorg ervoor dat je de anti-kantelbescherming op de juiste hoogte installeert.

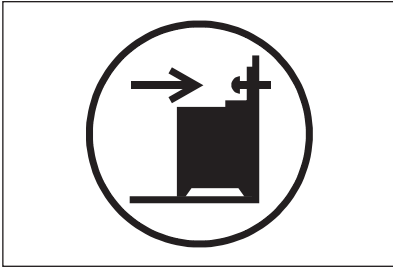
#### **i**

Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

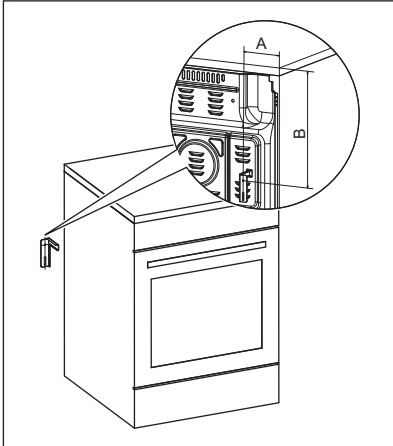
Je moet de anti-kantelbescherming installeren. Als je deze niet installeert, kan het apparaat kantelen.

Je apparaat heeft het symbool op de afbeelding (indien van toepassing) om u eraan te herinneren dat je de anti-kantelbescherming installeert.





1. Installeer de antikantelbescherming B - 393 mm vanaf de bovenkant van het apparaat en A - 82 mm vanaf de zijkant van het apparaat in het ronde gat op een beugel. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).



2. Je vindt het gat aan de linkerkant aan de achterkant van het apparaat. Til de voorkant van het apparaat op en plaats het in het midden van de ruimte tussen de kasten. Als de ruimte tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte

van het apparaat, moet je de zijmeting aanpassen om het apparaat te centreren.



Als je de afmetingen van het fornuis hebt gewijzigd, moet je de anti-kantelbeveiliging correct uitlijnen.

### ⚠ LET OP!

Als de ruimte tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet je de zijmetingen aanpassen aan het midden van het apparaat.

## 3.16 Elektrische installatie

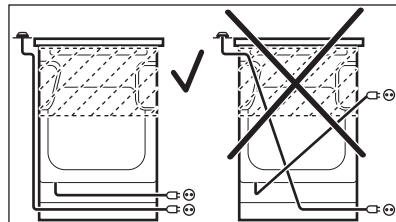
### ⚠ WAARSCHUWING!

De fabrikant is niet verantwoordelijk als u zich niet houdt aan de veiligheidsvoorschriften in het hoofdstuk Veiligheid.

Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

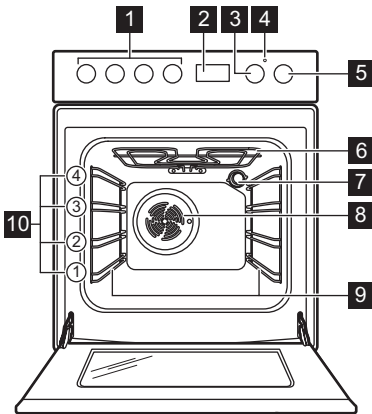
### ⚠ WAARSCHUWING!

De stroomkabel mag het in de illustratie gearceerde onderdeel van het apparaat niet raken.



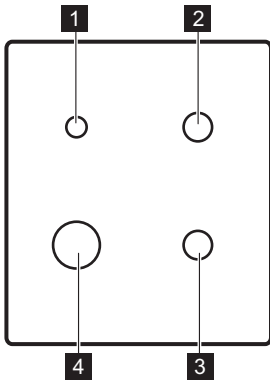
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Algemeen overzicht



- 1 Knoppen voor de kookplaat
- 2 Elektronische tijdschakelklok
- 3 Temperatuurinstelknop
- 4 Temperatuurindicator/symbool
- 5 Ovenfunctieknop
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

### 4.2 Indeling kookoppervlak



- 1 Hulpbrander
- 2 Semi-snelle brander
- 3 Semi-snelle brander
- 4 Snelle brander

- 4 Snelle brander

### 4.3 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor kookgerei, bak- en braadvormen.
- **Bakplaat**  
Voor gebak en koekjes.
- **Grill-/braadpan**  
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Telescopische geleiders**  
Met de telescopische geleiders kun je de plateaus gemakkelijker plaatsen en verwijderen.
- **Opslaglade**  
De opslaglade bevindt zich onder de ovenruimte.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK






### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 5.1 Eerste keer voorverwarmen en reinigen



Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie in . Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie . Stel de maximumtemperatuur in. De maximale temperatuur voor deze functie is 210 °C. Laat het apparaat 15 uur werken min.
4. Stel de functie . Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

## 5.2 Tijd instellen

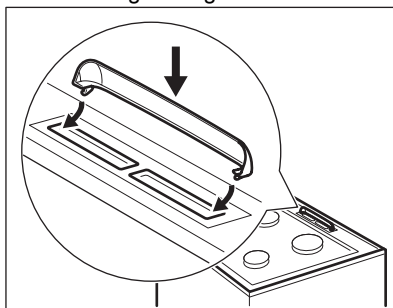
U moet de tijd instellen voordat u de oven bedient.

Na aansluiting van het apparaat op het stopcontact en na een stroomstoring knippert het display automatisch.

1. Druk op de selectieknop .  
Het symbool timer actief gaat branden.
2. Druk op de  $\oplus$  of  $\ominus$  om de correcte tijd in te stellen.  
Na ongeveer 5 seconden stopt het knipperen en geeft de klok de ingestelde tijd van de dag weer.  
Activeer om de tijd te wijzigen het apparaat en druk op  $\oplus$  en  $\ominus$  tegelijkertijd of .  
Druk als de puntjes tussen de uren en minuten knipperen op  $\oplus$  of  $\ominus$  om de nieuwe tijd in te stellen.

## 5.3 De afdekking van de stoomuitlaat installeren

1. Plaats de haken van het deksel onder de voorrand van de stoomuitlaatgaten.
2. Duw de achterrand omlaag om de afdekking te vergrendelen.



## 6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.


### 6.1 Ontsteking van de fornuisbrander



Ontvlam de brander altijd vóór u het kookgerei erop plaatst.

### WAARSCHUWING!

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

1. Draai de knop voor de kookplaat linksom naar de maximale gasstand  en druk de knop in om de brander aan te steken.

- Houd de knop voor de kookplaat ingedrukt gedurende 10 seconden of minder om het thermokoppel voor te verwarmen. Als u dat niet doet, wordt de gastoevoer onderbroken.
- Stel de vlam af zodra deze regelmatig brandt.

### **⚠ WAARSCHUWING!**

Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, de knop loslaten en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de vlam te ontsteken.



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



Als er geen elektriciteit is kunt u de brander zonder de elektrische voorziening aansteken. Breng een vlam dichtbij de brander, druk de bijbehorende knop in en draai de knop naar de maximale stand. Houd de controleknop ingedrukt gedurende 10 seconden of minder om het thermokoppel voor te verwarmen.

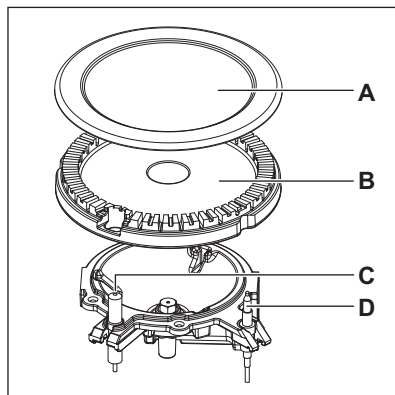


Draai als de brander per ongeluk uit gaat de knop naar de uit stand en probeer na minimaal 1 minuut de brander weer aan te steken.



De vonkontsteking kan automatisch starten wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, na de installatie of na een stroomonderbreking. Dat is normaal.

## 6.2 Branderoverzicht



- A. Branderkap
- B. Branderkroon
- C. Ontstekingskaars
- D. Thermokoppel

## 6.3 De brander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar de off-positie draaien **0**.



### **WAARSCHUWING!**

Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt

# 7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 7.1 Pannen



### **WAARSCHUWING!**

Plaats één pan niet op twee branders.



### **WAARSCHUWING!**

Zet geen instabiele of beschadigde pannen op de brander, om morsen en letsel te voorkomen.



### ⚠ LET OP!

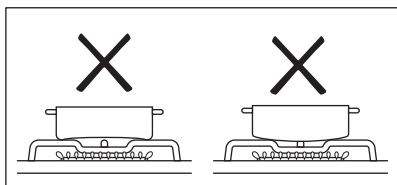
Zorg ervoor dat de handgrepen van pannen zich niet boven de voorrand van de kookplaat bevinden.

### ⚠ LET OP!

Zorg dat de potten zich in het midden van de brander bevinden, voor een maximum aan stabiliteit en lager gasverbruik.

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik geen vaten met een rand- of convexe bodem op de kookplaat, aangezien er een hoog risico op kantelen bestaat.



## 7.2 Diameters van kookgerei

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik kookgerei met diameters geschikt voor de grootte van de branders.

Brander	Diameters van kookgerei (mm)
Sudderbrander	120 - 180
Semi-snel	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Snel	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Als er maar één pan op de kookplaat wordt gebruikt.

## 8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Was roestvrijstalen onderdelen met water en droog ze af met een zachte doek.

### 8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken.

Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- Was de geëmailleerde delen, deksels en kronen met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.

### 8.3 Reinigen van de ontstekingsknop

Dit onderdeel is uitgerust met een keramische ontstekingsbougie met een metalen elektrode. Reinig deze onderdelen altijd grondig, om moeilijkheden bij het aansteken te voorkomen, en controleer of de branderkroonopeningen niet verstopt zijn.

## 8.4 Pandragers



De pandragers zijn niet vaatwasserbestendig. Deze moeten met de hand worden afgewassen.

1. Verwijder de pandragers om de kookplaat gemakkelijk te reinigen.



Wees voorzichtig bij het terugzetten van de pandragers om te voorkomen dat de kookplaat beschadigd raakt.

2. Zorg er na het reinigen van de pandragers voor dat deze op de juiste plaats zijn teruggezet.
3. Om de brander goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de armen van de pannendragers zijn uitgelijnd met het midden van de brander.

## 8.5 Periodiek onderhoud

Raadpleeg regelmatig uw lokale serviceafdeling, om de staat van de gastoevoerleiding en de drukregelaar (indien gemonteerd) te controleren.

# 9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 9.1 Het in- en uitschakelen van de oven

1. Draai de functieknop van de oven naar een ovenfunctie.
2. Draai aan de knop voor de temperatuur om de temperatuur te selecteren.

Het lampje gaat aan wanneer de oven in werking is.



Voor de functies zonder verwarming is het niet nodig om de temperatuur in te stellen.

3. Om de oven uit te schakelen, draai je de knoppen voor de ovenfuncties en temperatuur naar de uit-stand.

## 9.2 Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van de oven of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

## 9.3 Ovenfuncties



### Uit-positie

De oven staat uit.



### Ovenlampje

Het lampje activeren zonder een bereidingsfunctie.



### Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



### Onderwarmte

Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.



### Warme Lucht

Voor het roosteren of bakken van gerechten waarvoor dezelfde bereidingstemperatuur nodig is, op meerdere roosterhoogten, zonder dat er smaken worden overgebracht van het ene naar het andere gerecht.



### Hetelucht

Om te bakken op maximaal twee bakposities tegelijk en om voedsel te drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor .Boven + onderwarmte



### Warmelucht (vochtig)

Deze functie werd gebruikt om te voldoen aan de eisen van de energie-efficiëntieklasse en het ecologisch ontwerp (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en om ervoor te zorgen dat de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Zie voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies.



### Circulatiegrill

Voor het braden van grotere stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruiden.



### Pizza-functie

Voor het bakken van voedsel op één niveau voor een intensievere bruining en een krokante bodem.

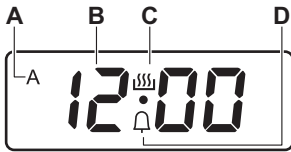


### Ontdooien

Om voedsel te ontdooien. De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.

## 10. OVEN - KLOKFUNCTIES

### 10.1 Display




- A. DUUR-tijdsindicatie
- B. Tijdweergave
- C. Indicatielampje timer actief
- D. KOOKWEKKER-lampje

### 10.2 Knoppen




Toets	functie	Omschrijving
—	MIN	Om de tijd in te stellen.
⌚	KLOK	Om een klokfunctie in te stellen.
+	PLUS	Om de tijd in te stellen.

### 10.3 Tabel klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
0:00.	DAGTIJD Om de dagtijd in te stellen, te wijzigen of te controleren.

Klokfunctie		Toepassing
<b>dur</b>	DUUR	Instellen hoelang het apparaat in werking is (1 min. - 10 uur).
	KOOKWEKKER	Om de afteltijd in te stellen (1 min - 23 uur 59 min). Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.





## 10.4 De BEREIDINGSDUUR instellen

1. Stel een ovenfunctie en de temperatuur in.
2. Druk herhaaldelijk op  totdat **dur** begint te knipperen.
3. Druk op  of  om de tijd voor de BEREIDINGSDUUR in te stellen.




Het display toont **dur** en symbool **A**.

4. Wanneer de tijd is verlopen, knippert **dur** en weerklinkt er gedurende 7 minuten een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.
6. Draai de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur naar de uitstand.

## 10.5 De KOOKWEKKER instellen




1. Blijf op  drukken totdat  begint te knipperen.
2. Druk op  of  om de gewenste tijd in te stellen.
3. Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, weerklinkt er gedurende 7 minuten een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te zetten.

## 10.6 De klokfuncties annuleren

1. Blijf op  drukken tot het symbool voor de benodigde ovenfunctie knippert.
2. Houd de knoppen  en  tegelijkertijd ingedrukt.

De klokfunctie gaat na een paar seconden uit.

## 10.7 Het geluidssignaal wijzigen

1. Houd om het huidige geluidssignaal te horen de toets  ingedrukt.
2. Druk herhaaldelijk op  om het signaal te veranderen.
3. Laat de knop  los. Het laatste geluid dat u instelt is het nieuwe geluid.
4. Wacht 5 seconden tot de instelling automatisch wordt bevestigd.



Als het apparaat uit het stopcontact wordt getrokken of na een stroomstoring is het geluidssignaal weer ingesteld op het standaardgeluid.

## 11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



### WAARSCHUWING!

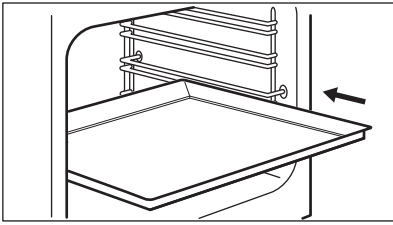
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Accessoires plaatsen

**Bakplaat:**

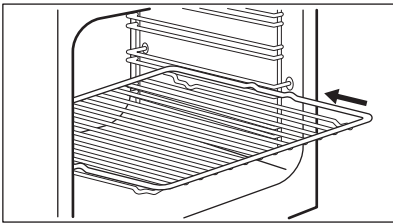


Duw de bakplaat of diepe pan niet helemaal naar de achterwand van de ovenruimte. Dit voorkomt dat de warmte rond de bak circuleert. Het voedsel kan verbrand worden, vooral in het achterste deel van de bakplaat.

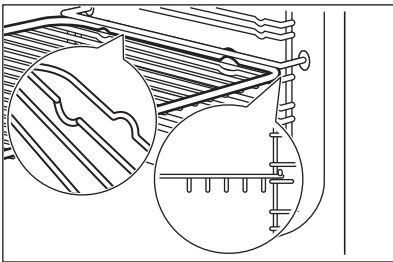


Plaats de bakplaat of braadpan tussen de geleidestangen van de inschuifrails. Zorg ervoor dat het de achterwand van de oven niet raakt.

### Bakrooster:



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



## 11.2 Teleskopauszüge

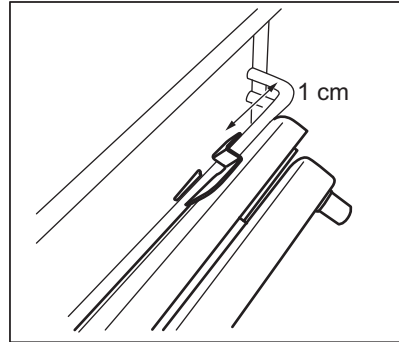


U kunt de telescopische geleiders op verschillende niveaus plaatsen, behalve op niveau 4.

### De telescopische geleiders installeren

1. Draai de telescopische geleider ongeveer 90°.
2. Schuif het lipje aan de achterkant van de geleider in de steun. Zorg ervoor dat u de

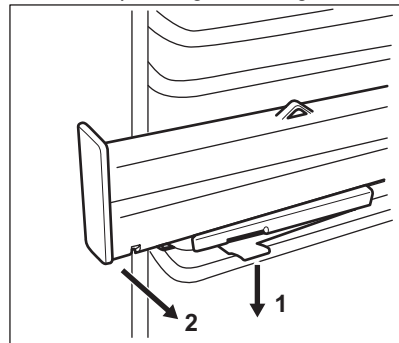
geleider aan de goede kant van de oven plaatst.



3. Draai de geleider naar de juiste positie. Het stopelement aan het uiteinde van de telescopische geleider moet omhoog wijzen.
4. Duw de geleider helemaal tot de achterwand van de oven.
5. Druk de voorkant van de telescopische geleider tegen de inschuifrails. Er klinkt een klik als het lipje van de voorkant op z'n plek valt.
6. Volg dezelfde stappen om de tweede telescopische geleider te installeren. Zorg ervoor dat u voor beide telescopische geleiders hetzelfde niveau gebruikt.

### De telescopische geleiders verwijderen

1. Houd het lipje aan de voorkant van de telescopische geleider ingedrukt.



2. Trek de inschuifrails bij de voorkant uit de steun.
3. Draai de telescopische geleider ongeveer 90°.

4. Verwijder de achterkant van de geleider uit de steun.
5. Volg de zelfde stappen om de tweede telescopische geleider te verwijderen.

### 11.3 Telescopische geleiders - de accessoires plaatsen

Met de telescopische geleiders kun je de plateaus gemakkelijker plaatsen en verwijderen.

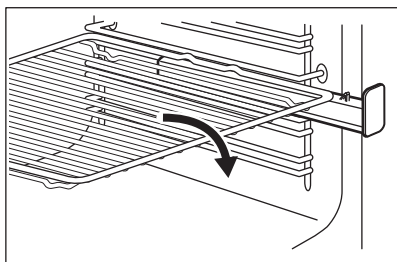
**⚠ LET OP!**

Reinig de telescopische geleiders niet in de vaatwasser. Smeer de telescopische geleiders niet.

**⚠ LET OP!**

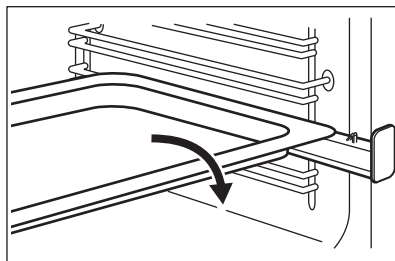
Zorg dat u de telescopische geleiders helemaal in de oven schuift voordat u de ovendeur sluit.

Bakrooster:



Diepe schaal:

Plaats de bakplaat of diepe pan op de telescopische geleiders.



## 12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS

**⚠ WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

**i**

De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

## 12.1 Warmelucht (vochtig)

Voedsel	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Inzetniveau	Accessoires
<b>Brood en pizza</b>				
Broodjes	190	25 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Brood/Broodjes	200	40 - 45	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Bevroren pizza 350 g	190	25 - 35	2	bakrooster
<b>Cake in bakplaat</b>				
Biscuitrol	180	20 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Brownie	180	35 - 45	2	bakplaat of grill- / roosterpan
<b>Cake in bakblik</b>				
Soufflé	210	35 - 45	2	zes keramieken vormpjes op rooster
Luchtige flanbodem	180	25 - 35	2	flanvorm op rooster
Cake, zacht	150	35 - 45	2	cakevorm op rooster
<b>Vis</b>				
Vis in zakjes 300 g	180	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Hele vis 200 g	180	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Visfilet 300 g	180	30 - 40	2	pizzavorm op rooster
<b>Vlees</b>				
Vlees in zakje 250 g	200	35 - 45	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Vleesspiesjes 500 g	200	30 - 40	2	bakplaat of grill- / roosterpan
<b>Kleine gebakken items</b>				
Koekjes	170	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Makronen	170	40 - 50	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Muffins	180	30 - 40	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Smakelijke cracker	160	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Zandkoekjes	140	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Tartelettes	170	20 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
<b>Vegetarisch</b>				
Groentemix in zakjes 400 g	200	20 - 30	2	bakplaat of grill- / roosterpan
Omelet	200	30 - 40	2	pizzavorm op rooster
Groenten op plaat 700 g	190	25 - 35	2	bakplaat of grill- / roosterpan

## 12.2 Informatie voor testinstituten

Voedsel	Functie	Temperatuur (°C)	Accessoires	Inzetniveau	Tijd (min)
Kleine cakes, (16 stuks per bakplaat)	Boven + onderwarmte	160	bakplaat	3	20 - 30
Kleine cakes, (16 stuks per bakplaat)	Warme Lucht	150	bakplaat	3	20 - 30
Kleine cakes, (16 stuks per bakplaat)	Hetelucht	160	bakplaat	1 + 3	30 - 40
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Boven + onderwarmte	190	bakrooster	1	65 - 75
Appeltaart (2 vormen Ø 20 cm, diagonaal geplaatst)	Warme Lucht	180	bakrooster	2	70 - 80
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	180	bakrooster	2	20 - 30
Zachte cake zonder vet	Warme Lucht	160	bakrooster	2	25 - 35
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	170	bakrooster	1 + 3	30 - 40
Zandtaartdeeg / Gebakkeepjes	Boven + onderwarmte	140	bakplaat	3	15 - 30
Zandtaartdeeg / Gebakkeepjes	Warme Lucht	140	bakplaat	3	20 - 30
Zandtaartdeeg / Gebakkeepjes	Hetelucht	140	bakplaat	1 + 3	15 - 30
Toast <sup>1)</sup>	Circulatiegrill	230	bakrooster	3	3 - 5
Biefstukburger <sup>2)</sup>	Circulatiegrill	250	bakrooster of grill- / roosterpan	3	15-20 eerste kant; 10-15 tweede kant

1) Verwarm de oven 5 minuten voor.

2) Verwarm de oven 10 minuten voor.

## 13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 13.1 Opmerkingen over de reiniging

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetaccumulatie of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken. Het risico is hoger voor de grillpan.

Maak alle accessoires na elk gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel.



De accessoires niet in de afwasmachine reinigen..

Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of voorwerpen met scherpe randen.

### 13.2 Ovens van roestvrij staal of aluminium

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

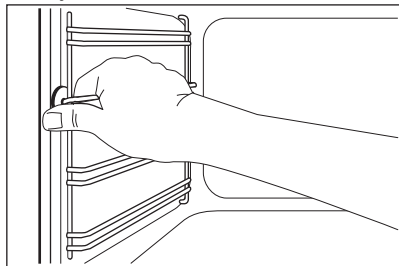
### 13.3 De inschuifrails

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

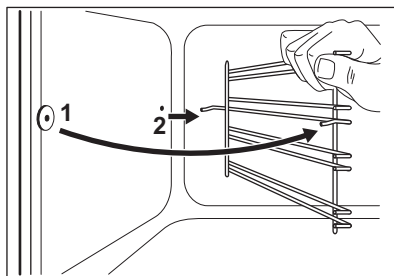
#### LET OP!

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

### 13.4 De ovendeur reinigen

De ovendeur heeft twee glasplaten. U kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken.



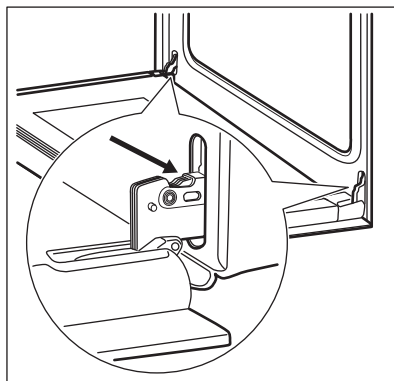
De ovendeur kan dichtslaan als je de interne glasplaat probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.



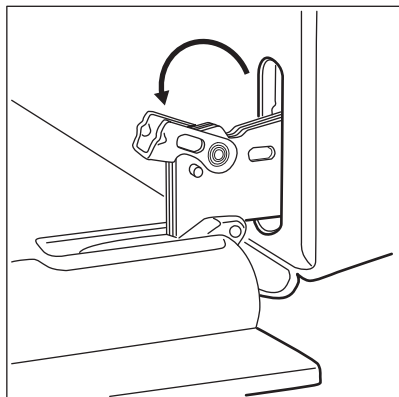
#### LET OP!

Gebruik het apparaat niet zonder de interne glasplaat.

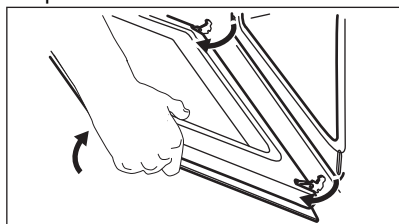
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



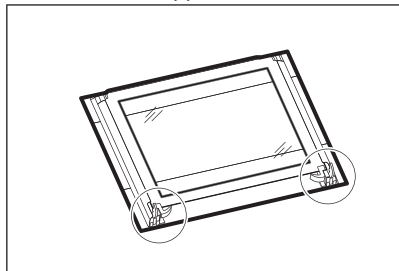
2. Til de hendel op beide scharnieren volledig omhoog en draai het.



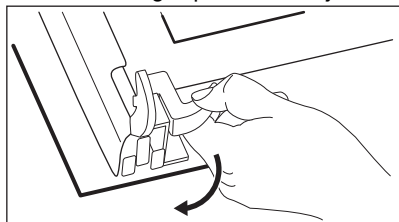
3. Sluit de ovendeur halverwege de openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren en verwijder hem van zijn plek.



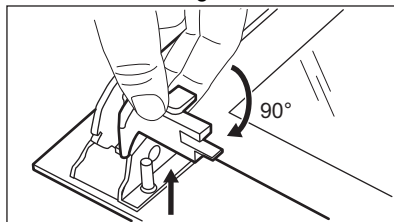
4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiel oppervlak.



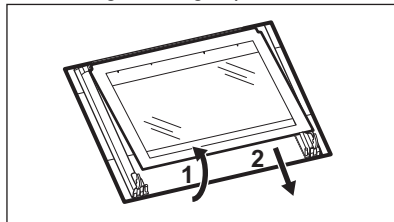
5. Maak het vergrendelingssysteem los om de interne glasplaat te verwijderen.



6. Draai de bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



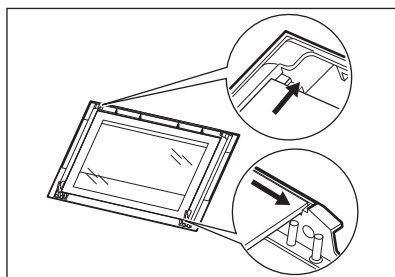
7. Til eerst voorzichtig op en verwijder vervolgens de glasplaat.



8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glasplaten voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Als de reiniging voltooid is, plaats je de glasplaat en de ovendeur terug. Voer de bovenstaande stappen uit in omgekeerde volgorde.

Zorg ervoor dat je de interne glasplaat correct in de zittingen plaatst.



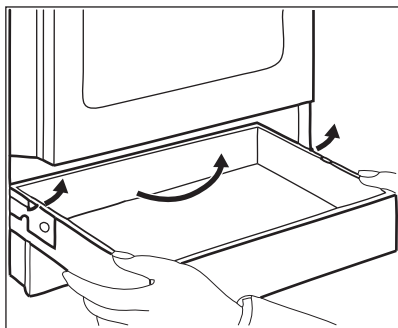
## 13.5 De lade verwijderen

### ⚠ WAARSCHUWING!

Bewaar geen ontvlambare dingen in de lade (bijv. schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, reinigingssprays, enz). Als u de oven gebruikt, kan de lade heet worden. Er kan brand ontstaan.

De lade onder de oven kan worden verwijderd om gemakkelijker te worden schoongemaakt.

1. Trek de lade volledig naar buiten, tot deze niet verder kan.



2. Til de lade langzaam op.
  3. Trek de lade volledig uit.
- Voer de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde uit om de lade te installeren.

## 13.6 Het lampje vervangen

### ⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Plaats een doek op de bodem van de holte.

### De achterlamp

1. Draai het afdekglas van de lamp en verwijder het.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

## 14. PROBLEEMOPLOSSING

### ⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 14.1 Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen vonk als je probeert de vonkontsteking te activeren.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzekert u ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	De deksel en kroon van de brander zijn niet goed geplaatst.	Plaats het branderdekseel en de kroon op de juiste manier.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vlam dooft onmiddellijk na de ontsteking.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Na het ontsteken van de vlam, de vlamontsteking circa 10 sec. ingedrukt houden.
De vlamring is ongelijkmatig.	De branderkroon is verstopt met voedselresten.	Controleer of dat de injector niet geblokkeerd is en dat de branderkroon schoon is.
De branders werken niet.	Er is geen gastoevoer.	Controleer de gasaansluiting.
De vlamkleur is oranje of geel.		De vlam kan er oranje of geel uitzien op sommige plaatsen van de brander. Dit is normaal.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Schakel de oven in.
	De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.	Controleer of de instellingen correct zijn.
	De klok is niet ingesteld.	Stel de klok in.
De lamp werkt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp.
Er slaat stoom en condens neer op het voedsel en in de ovenruimte.	Je hebt het gerecht te lang in de oven achtergelaten.	Laat de gerechten na afloop van het kookproces niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het bereiden van gerechten gaat te langzaam of te snel.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas de temperatuur zo nodig aan. Volg het advies in de gebruikershandleiding.
Op het ovensdisplay verschijnt '00:00' en "LED".	Er was een stroomstoring.	Stel de klok opnieuw in.

## 14.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

### Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)	.....
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 15. ENERGIEZUINIGHEID

### 15.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-voorschriften voor kookplaat

Modelnummer	LKK640221X
Type kookplaat	Oven in vrijstaand fornuis
Aantal gasbranders	4

Energetisch rendement per gasbrander (EE gas burner)	Linkssachter - Hulp	niet van toepassing %
	Rechtsmidden - Semi-snel	55.0 %
	Rechtsvoor - Semi-snel	55.0 %
	Linksvoor - Snel	55.7 %
Energetisch rendement voor het gasfornuis (EE gas hob)		55.2 %

EN 30-2-1: Huishoudelijke kooktoestellen die gas verbranden - Deel 2-1 : Verstandig gebruik van energie - Algemeen.

## 15.2 Kookplaat - Energiebesparend

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Controleer, voordat je de branders en pannendragers gebruikt, of deze correct zijn bevestigd.
- De bodem van het kookgerei moet de juiste diameter hebben voor de grootte van de brander.
- Plaats het kookgerei direct boven de brander en in het midden ervan.
- Zet het vuur zachter wanneer de vloeistof begint te koken om de vloeistof heel zacht te laten sudderen.
- Gebruik indien mogelijk een snelkookpan. Raadpleeg de gebruikershandleiding.

## 15.3 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering voor ovens

Naam leverancier	Electrolux
Modelnummer	LKK640221X 943005770
Energie-efficiëntie-index	94.9
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0,84 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,75 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	57 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	43.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

## 15.4 Oven - Energiebesparing

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

- Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is.
- Open de deur van het apparaat niet te vaak

tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

### **Koken met hete lucht**

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

### **Restwarmte**

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot

minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

### **Eten warm houden**

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden.

### **Warmelucht (vochtig)**

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Apparatuur - Dagelijks gebruik", de functies van het apparaat.

## **15.5 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken**


Stroomverbruik in stand-by	0.8 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

## **16. MILIEUBESCHERMING**

Recycleer de materialen met het symbool .

Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool 

niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow, Poland

# Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	31
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	34
3. INSTALLATION.....	36
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	42
5. BEFORE FIRST USE.....	42
6. HOB - DAILY USE.....	43
7. HOB - HINTS AND TIPS.....	44
8. HOB - CARE AND CLEANING.....	45
9. OVEN - DAILY USE.....	46
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	47
11. OVEN - USING THE ACCESSORIES.....	48
12. OVEN - HINTS AND TIPS.....	50
13. OVEN - CARE AND CLEANING.....	52
14. TROUBLESHOOTING.....	54
15. ENERGY EFFICIENCY.....	56
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	57

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- This appliance is intended for use up to an altitude of 2000 m above sea level.
- This appliance is not intended to be used on ships, boats or vessels.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.



- **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.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door or the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following markets: NL

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay next to appliances or units with the same height.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

### 2.2 Electrical Connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the

electrical ratings of the mains power supply.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

### 2.3 Gas connection

- All gas connections must be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance in accordance with current

installation regulations. Follow the requirements for adequate ventilation.

## 2.4 Use

### **WARNING!**

Risk of injury and burns.  
Risk of electrical shock.

### **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. Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a qualified person before installation of the additional ventilation.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.

### **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

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

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Never leave a burner on with empty cookware or without cookware.

- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Do not install a flame diffuser on the burner.

## 2.5 Care and Cleaning

### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

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

- Do not clean the burners in the dishwasher.

## 2.6 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.8 Disposal

### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Flat the external gas pipes.

# 3. INSTALLATION

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

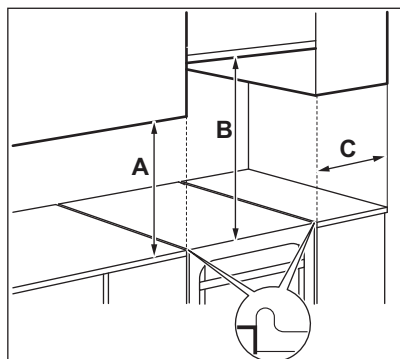
### 3.1 Location of the appliance



Do not install the cooker near the sink or near the cabinet with sink. Humidity / water drops can enter between the side panel and the cabinet and in time may damage the paint of the side panel.

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.

For minimal distances for fitting check the table.



#### Minimum distances

Dimension	mm
A	400
B	650

Dimension	mm
C	150

### 3.2 Technical data

Voltage	230 V
Frequency	50 - 60 Hz
Appliance class	1

Dimension	mm
Height	857
Width	600
Depth	600

### 3.3 Other technical data

Appliance category:	II2E+3+
Gas original:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gas replacement:	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

### 3.4 Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Auxiliary	29
Semi-rapid	32
Rapid	42

### 3.5 Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Rapid	2.9	0.80	119
Semi-rapid	1.85	0.43	96
Auxiliary	0.95	0.35	70

### 3.6 Gas burners for NATURAL GAS G25 25 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Rapid	2.75	0.72	119
Semi-rapid	1.75	0.43	96
Auxiliary	0.9	0.35	70

### 3.7 Gas burners for LPG G30 28-30 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h
Rapid	3.0	0.72	88	218
Semi-rapid	1.9	0.43	71	138
Auxiliary	0.95	0.35	50	69

### 3.8 Gas burners for LPG G31 37 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h
Rapid	2.8	0.72	88	200
Semi-rapid	1.8	0.43	71	129
Auxiliary	0.9	0.35	50	64

### 3.9 Gas Connection

#### **WARNING!**

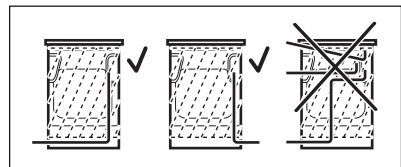
The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

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

The connection must be done according to NEN 1078.



Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2" (NEN 3258). Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



**⚠ WARNING!**

The gas connection pipe must not touch the part of the appliance shown in the illustration.

### 3.10 Flexible nonmetal pipes connection

If you have an easy access to the connection, you can use a flexible pipe. The flexible pipe must be tightly attached by clamps.

In installation always use the pipe holder and the gasket. The flexible pipe can be applied when:

- it can not get hotter than room temperature, higher than 30 °C,
- it is not longer than 1500 mm,
- it has no narrowing anywhere,
- it is not twisted or tighten,
- it does not get in touch with sharp edges or corners,
- it's conditions can be easily checked.

When checking the flexible pipe make sure:

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

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

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

### 3.11 Adjustment to different types of gas



Let only an authorized person do the adjustment to different types of gas.



If the appliance is set for natural gas you can change it to liquid gas, with the correct injectors.

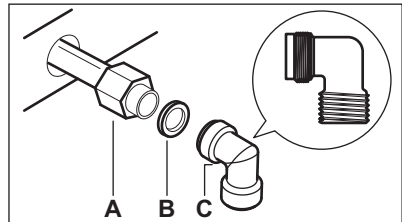
The gas rate is adjusted to suit.

**⚠ WARNING!**

Before you replace the injectors, make sure that the gas knobs are in the Off position. Disconnect the appliance from the electrical supply. Let the appliance cool down. There is a risk of injury.



The appliance is set to default gas. To change the setting always use the gasket sealing.

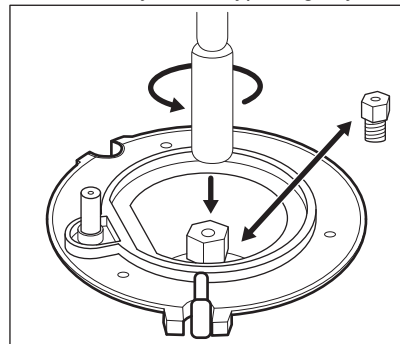


- A. End of shaft with nut
- B. Gasket
- C. Elbow (if needed)

### 3.12 Hob injectors replacement

Replace the injectors when you change the gas type.

1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. Remove the injectors with a socket spanner 7.
4. Replace injectors with the ones necessary for the type of gas you use.



5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply.

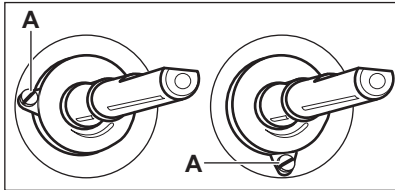


You can find this plate in the bag supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is not constant or it is different from the necessary pressure, install an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

### 3.13 Adjusting the minimum gas level on the hob burner

1. Disconnect the appliance from the electricity.
2. Remove the knob for the hob. If there is no access to the bypass screw, dismount the control panel before adjustment start.
3. With a thin and flat screwdriver adjust the bypass screw A.  
The model determines the position of the bypass screw A.



Changing from natural gas to liquid gas

1. Fully tighten the bypass screw.
2. Put the knob back.

Changing from liquid gas to natural gas

1. Unscrew approximately one turn the bypass screw position A.
2. Put the knob for the hob back.
3. Connect the appliance to the electricity.



#### **WARNING!**

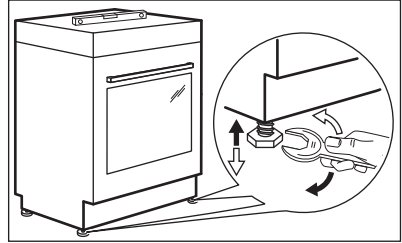
Put the mains plug into the mains socket only if all parts are back into their initial position. There is a risk of injury.

4. Light the burner.

Refer to "Hob - Daily use" chapter.

5. Turn the knob for the hob to the minimum position.
6. Remove the knob for the hob again.
7. Screw on slowly the bypass screw till the flame becomes minimum and stable.
8. Put the knob for the hob back on.

### 3.14 Levelling of the appliance



Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.

### 3.15 Anti-tilt protection

Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.



#### **CAUTION!**

Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.



Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

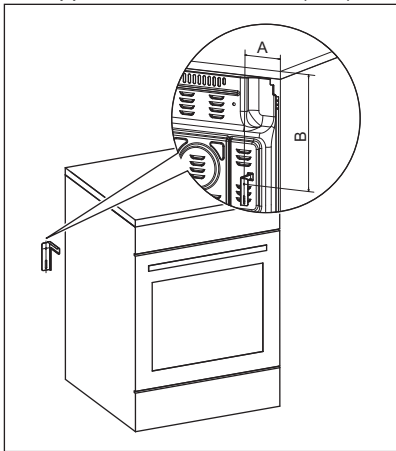
You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.

Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.





1. Install the anti-tilt protection B - 393 mm down from the top surface of the appliance and A - 82 mm from the side of the appliance into the circular hole on a bracket. Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).



2. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. Lift the front of the appliance and put it in the middle of the space between the cupboards. If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to centre the appliance.



If you changed the dimensions of the cooker, you must align the non-tip device correctly.

 **CAUTION!**

If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to the centre of the appliance.

### 3.16 Electrical installation

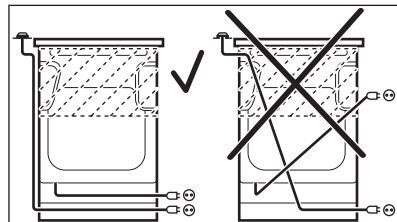
 **WARNING!**

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from Safety chapters.

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

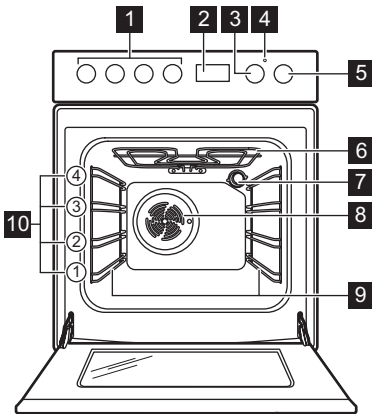
 **WARNING!**

The power cable must not touch the part of the appliance shaded in the illustration.



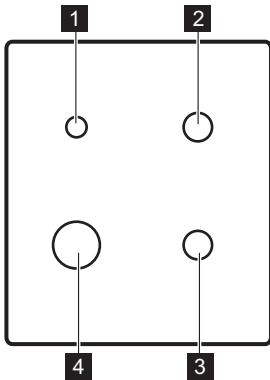
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



- 1 Knobs for the hob
- 2 Electronic programmer
- 3 Knob for the temperature
- 4 Temperature indicator / symbol
- 5 Knob for the oven functions
- 6 Heating element
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Shelf positions

### 4.2 Cooking surface layout



- 1 Auxiliary burner
- 2 Semi-rapid burner

- 3 Semi-rapid burner
- 4 Rapid burner

### 4.3 Accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**  
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Telescopic runners**  
With the telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.
- **Storage drawer**  
The storage drawer is below the oven cavity.

## 5. BEFORE FIRST USE






### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Initial preheating and cleaning


Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.


1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. The maximum temperature for this function is 210 °C. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 5.2 Setting the time

You must set the time before you operate the oven.

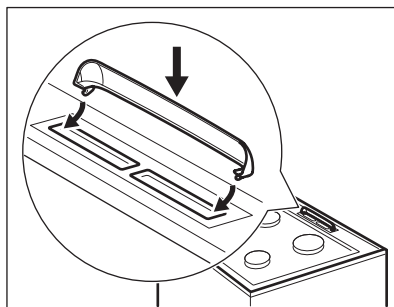
When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut the display flashes automatically.

1. Press the selection button .  
The timer activate symbol comes on.

2. Use  $+$  or  $-$  button to set the correct time of day.  
After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.  
To change the time, activate the appliance and press  $+$  and  $-$  at the same time or .  
When the colon between the hours and minutes flashes, press  $+$  or  $-$  to set the new time.

## 5.3 Installing the steam outlet cover

1. Place the hooks of the cover under the front edge of the steam outlet holes.
2. Push down the back edge to lock the cover.



## 6. HOB - DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.


### 6.1 Ignition of the hob burner



Always light the burner before you put on the cookware.

### **WARNING!**

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

1. Turn the knob for the hob counterclockwise to the maximum gas flow position  and push it down to light the burner.
2. Keep the knob for the hob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

### **WARNING!**

Do not keep the knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the knob, turn it into the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



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



In the absence of electricity you can ignite the burner without an electrical device. In this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it to maximum position. Keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up.

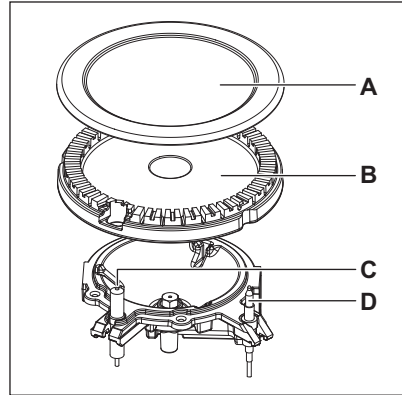


If the burner accidentally goes out, turn the knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

## 6.2 Burner overview



- A. Burner cap
- B. Burner crown
- C. Ignition candle
- D. Thermocouple

## 6.3 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the off position **0**.

### **WARNING!**

Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

## 7. HOB - HINTS AND TIPS



### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Cookware



### **WARNING!**

Do not put the same pan on two burners.



### **WARNING!**

Do not put unstable or damaged pots on the burner to prevent spills and injuries.



### **CAUTION!**

Make sure that pot handles are not above the front edge of the cooktop.

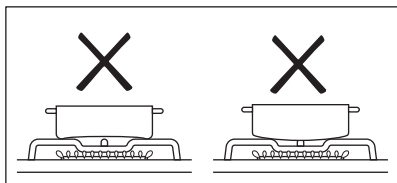


### **CAUTION!**

Make sure that the pots are placed centrally on the burner in order to get the maximum stability and a lower gas consumption.

**⚠ WARNING!**

Do not use vessels that have rim based or convex-based shaped bottom on the hotplate as there is a high risk of overturn.



## 7.2 Diameters of cookware

**⚠ WARNING!**

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Auxiliary	120 - 180
Semi - rapid	140 - 220/240 <sup>1)</sup>
Rapid	160 - 220/260 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> When a single pot is used on the hob.

## 8. HOB - CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.

### 8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- To clean the enamelled parts, caps and crowns, wash them with warm soapy

water and dry them carefully before you put them back on.

### 8.3 Cleaning the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

### 8.4 Pan supports



The pan supports are not resistant to washing in a dishwasher. They must be washed by hand.

1. Remove the pan supports to easily clean the hob.



Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.

2. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.

- For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are aligned with the center of the burner.

## 8.5 Periodic maintenance

Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of

the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

## 9. OVEN - DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 9.1 Turning the oven on and off

- Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
- Turn the knob for the temperature to select the temperature.

The lamp turns on when the oven operates.



For the functions without heating there is no need to set the temperature.


- To turn off the oven, turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

### 9.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.


### 9.3 Oven functions


**0** **Off position**  
The oven is off.


 **Oven lamp**  
To turn on the lamp without a cooking function.


 **Conventional cooking**  
To bake and roast food on one shelf position.


 **Bottom heat**  
To bake cakes with crispy bottom and to pre-serve food.


 **Fan cooking**  
To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one shelf position, without flavour transference.

 **True fan cooking**  
To bake on maximum two shelf positions simultaneously and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional cooking.

 **Moist fan baking**  
This function was used to comply with the Energy Efficiency Class and Ecodesign Regulations (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.  
The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible.  
When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.  
This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist fan baking.

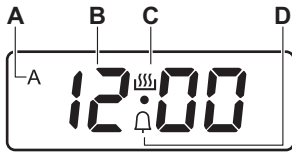
 **Turbo grilling**  
To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratin and to brown.

 **Pizza function**  
To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom.

 **Defrost**  
To defrost food. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

## 10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

### 10.1 Display



- A. DURATION time indicator
- B. Time display
- C. Timer active indicator
- D. MINUTE MINDER indicator

### 10.2 Buttons

Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
🕒	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.

### 10.3 Clock functions table

Clock function		Application
00:00	TIME OF DAY	To set, change or check the time of day.
dur	DURATION	To set how long the appliance operates (1 min - 10 h).
🕒	MINUTE MINDER	To set countdown time (1 min - 23 h 59 min). This function has no effect on the operation of the appliance.

### 10.4 Setting the DURATION

- Set an oven function and temperature.
- Press 🕒 again and again until **dur** starts to flash.
- Press + or — to set the DURATION time.

The display shows **dur** and symbol A.

- When the time ends, **dur** flashes and an acoustic signal sounds for 7 minutes. The appliance deactivates automatically.
- Press any button to stop the acoustic signal.
- Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

### 10.5 Setting the MINUTE MINDER




- Press 🕒 again and again until 🕒 starts to flash.
- Press + or — to set the necessary time.
- When the set time ends, an acoustic signal sounds for 7 minutes. Press any button to stop the acoustic signal.

### 10.6 Cancelling the clock functions

- Press the 🕒 again and again until the necessary function indicator flashes.
- Press and hold — and + buttons at the same time.

The clock function goes out after some seconds.

## 10.7 Changing the acoustic signal

1. To hear the current acoustic signal, press and hold the  button.
2. Repeatedly press  to change the signal.
3. Release the  button.

The last tone you set is the new acoustic signal.

4. Wait 5 seconds for the setting to be confirmed automatically.



When the appliance is disconnected from the mains or after a power cut, the signal tone is set back to the default one.

## 11. OVEN - USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

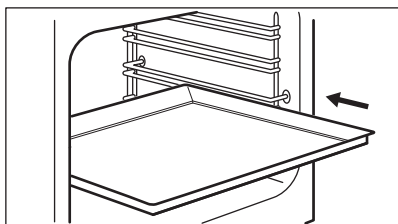
Refer to Safety chapters.

### 11.1 Inserting the accessories

#### Tray:

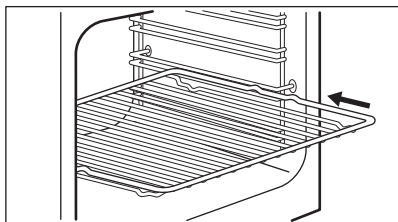


Do not push the baking tray or deep pan all the way to the back wall of the cavity. This prevents the heat from circulating around the tray. The food may be burnt, especially in the rear part of the tray.

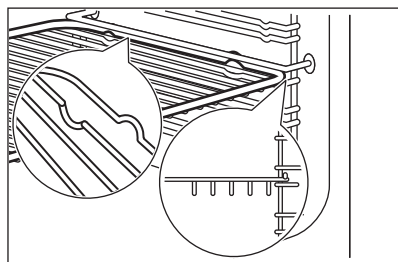


Push the tray or deep pan between the guide bars of the shelf support. Make sure it does not touch the back wall of the oven.

#### Wire shelf:



Put the shelf between the guide bars of the shelf support.



### 11.2 Telescopic runners

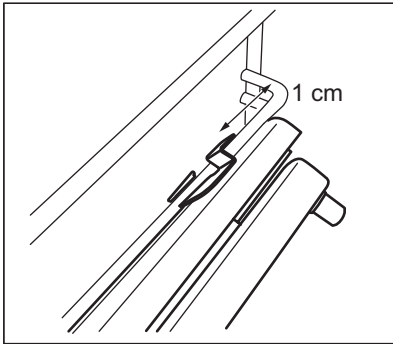


You can install telescopic runners on different shelf levels, except level 4.

#### Installing the telescopic runners

1. Turn the telescopic runner by approximately 90°.
2. Slide the catch on the rear end of the telescopic runner onto a shelf support rail. Make sure that you put the runner on the correct side of the oven.

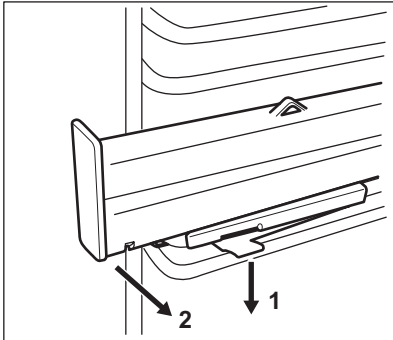




3. Turn the runner to the correct position. The stop element that is at one end of the telescopic runner must point up.
4. Push the runner all the way to the rear wall of the oven.
5. Push the front end of the telescopic runner against the shelf support rail. There is a click when the catch on the front end engages correctly.
6. Do the same steps to install the second telescopic runner. Make sure that the two telescopic runners are on the same level.

### Removing the telescopic runners

1. Press and hold the catch on the front end of the telescopic runner.



2. Pull the front end of the runner away from the shelf support.
3. Turn the telescopic runner by approximately 90°.

4. Remove the rear end of the runner from the shelf support.
5. Do the same steps to remove the second telescopic runner.

### 11.3 Telescopic runners - inserting the accessories

With the telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

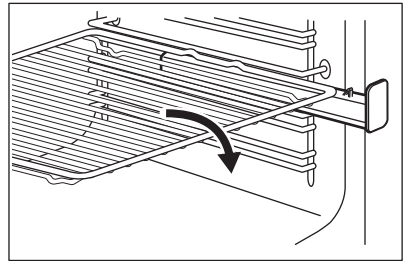
#### ⚠ CAUTION!

Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

#### ⚠ CAUTION!

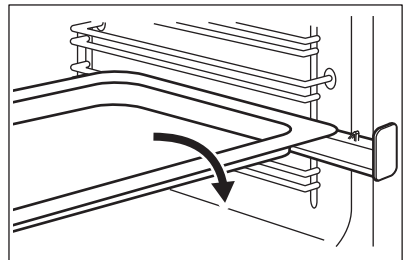
Make sure you push back the telescopic runners fully in the oven before you close the oven door.

Wire shelf:



Deep pan:

Put the baking tray or deep pan on the telescopic runners.



## 12. OVEN - HINTS AND TIPS

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

### 12.1 Moist fan baking

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
<b>Bread and pizza</b>				
Buns	190	25 - 30	2	baking tray or grill- / roasting pan
Bread rolls	200	40 - 45	2	baking tray or grill- / roasting pan
Frozen pizza 350 g	190	25 - 35	2	wire shelf
<b>Cakes in baking tray</b>				
Swiss roll	180	20 - 30	2	baking tray or grill- / roasting pan
Brownie	180	35 - 45	2	baking tray or grill- / roasting pan
<b>Cakes in tin</b>				
Soufflé	210	35 - 45	2	six ceramic ramekins on wire shelf
Sponge flan base	180	25 - 35	2	flan base tin on wire shelf
Sponge cake	150	35 - 45	2	cake tin on wire shelf
<b>Fish</b>				
Fish in pouches 300 g	180	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan
Whole fish 200 g	180	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan
Fish fillet 300 g	180	30 - 40	2	pizza pan on wire shelf
<b>Meat</b>				
Meat in pouch 250 g	200	35 - 45	2	baking tray or grill- / roasting pan
Meat skewers 500 g	200	30 - 40	2	baking tray or grill- / roasting pan
<b>Small baked items</b>				
Cookies	170	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan
Macarons	170	40 - 50	2	baking tray or grill- / roasting pan
Muffins	180	30 - 40	2	baking tray or grill- / roasting pan
Savoury cracker	160	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan
Shortcrust pastry biscuits	140	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	Accessories
Tartelettes	170	20 - 30	2	baking tray or grill- / roasting pan
<b>Vegetarian</b>				
Mixed vegetables in pouch 400 g	200	20 - 30	2	baking tray or grill- / roasting pan
Omelette	200	30 - 40	2	pizza pan on wire shelf
Vegetables on tray 700 g	190	25 - 35	2	baking tray or grill- / roasting pan

## 12.2 Information for test institutes

Food	Function	Temperature (°C)	Accessories	Shelf position	Time (min)
Small cakes (16 per tray)	Conventional cooking	160	baking tray	3	20 - 30
Small cakes (16 per tray)	Fan cooking	150	baking tray	3	20 - 30
Small cakes (16 per tray)	True fan cooking	160	baking tray	1 + 3	30 - 40
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	Conventional cooking	190	wire shelf	1	65 - 75
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	Fan cooking	180	wire shelf	2	70 - 80
Fatless sponge cake	Conventional cooking	180	wire shelf	2	20 - 30
Fatless sponge cake	Fan cooking	160	wire shelf	2	25 - 35
Fatless sponge cake	True fan cooking	170	wire shelf	1 + 3	30 - 40
Short bread / Pastry stripes	Conventional cooking	140	baking tray	3	15 - 30
Short bread / Pastry stripes	Fan cooking	140	baking tray	3	20 - 30
Short bread / Pastry stripes	True fan cooking	140	baking tray	1 + 3	15 - 30
Toast <sup>1)</sup>	Turbo grilling	230	wire shelf	3	3 - 5
Beef burger <sup>2)</sup>	Turbo grilling	250	wire shelf or grill- / roasting pan	3	15 - 20 first side; 10 -15 second side

1) Preheat the oven for 5 minutes.

2) Preheat the oven for 10 minutes.

## 13. OVEN - CARE AND CLEANING

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 13.1 Notes on cleaning

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn stains with a special oven cleaner.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### 13.2 Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

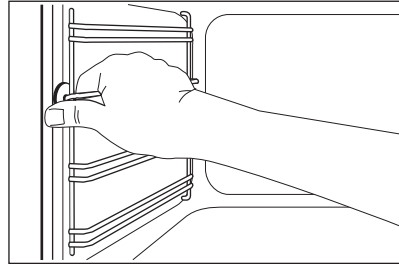
### 13.3 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

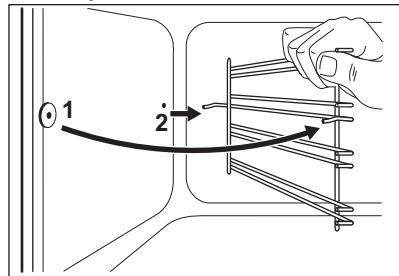
### CAUTION!

Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.

### 13.4 Cleaning the oven door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

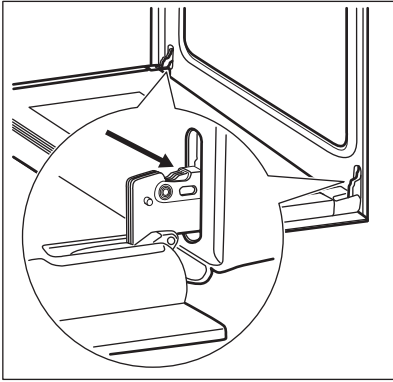


The oven door may close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

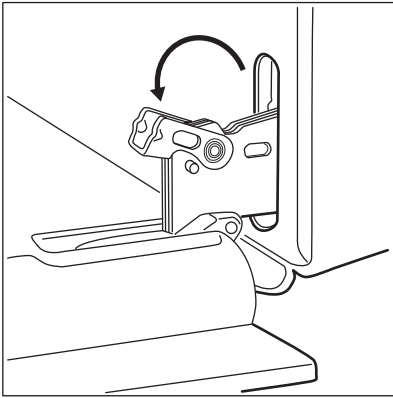
### CAUTION!

Do not use the appliance without the internal glass panel.

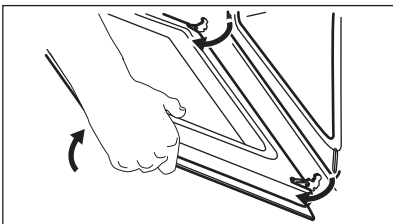
1. Open the door fully and hold both hinges.



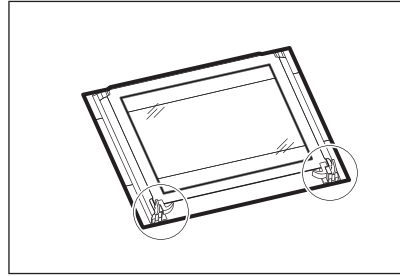
2. Lift and turn the levers fully on both hinges.



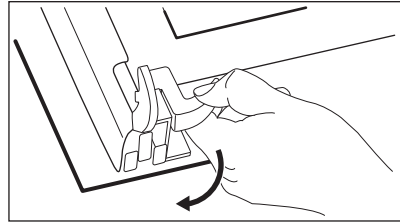
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull forward and remove the door from its seat.



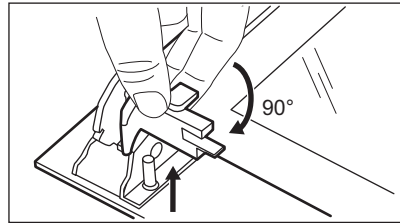
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



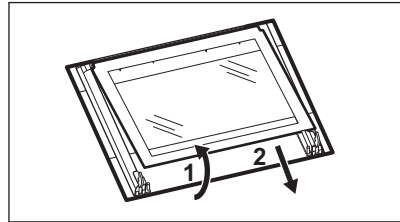
5. Release the locking system to remove the internal glass panel.



6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.



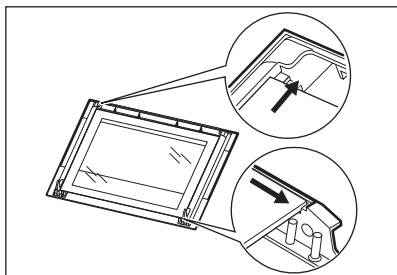
7. First lift carefully and then remove the glass panel.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



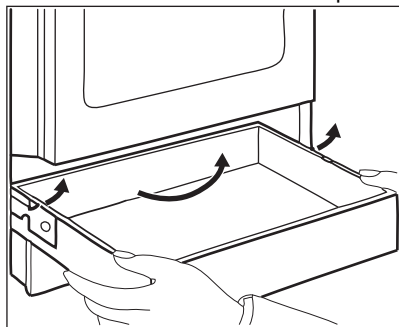
### 13.5 Removing the drawer

#### **WARNING!**

Do not keep flammable items (such as cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper or cleaning sprays) in the drawer. When you use the oven, the drawer can become hot. There is a risk of fire.

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

1. Pull the drawer out until it stops.



2. Slowly lift the drawer.
  3. Pull the drawer out fully.
- To install the drawer, do the above steps in the opposite sequence.

### 13.6 Replacing the lamp

#### **WARNING!**

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

1. Turn off the oven. Wait until the oven is cold.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.

#### The back lamp

1. Turn the lamp glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

## 14. TROUBLESHOOTING

#### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 14.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when you try to activate the spark generator.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	Burner cap and crown are placed incorrectly.	Place the burner cap and crown correctly.
The flame extinguishes immediately after ignition.	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lighting the flame, keep the spark generator activated for equal or less than 10 seconds.
The flame ring is uneven.	Burner crown is blocked with food residues.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean.
The burners do not work.	There is no gas supply.	Check the gas connection.
The flame colour is orange or yellow.		The flame can look orange or yellow in some areas of the burner. This is normal.
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
	The clock is not set.	Set the clock.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
The oven display shows "0.00" and "LED".	There was a power cut.	Reset the clock.

## 14.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

## 15. ENERGY EFFICIENCY

### 15.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulations for Hob

Model identification	LKK640221X	
Type of hob	Hob inside Freestanding Cooker	
Number of gas burners	4	
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left rear - Auxiliary	not applicable %
	Right rear - Semi Rapid	55.0 %
	Right front - Semi Rapid	55.0 %
	Left front - Rapid	55.7 %
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)	55.2 %	

EN 30-2-1: Domestic cooking appliances burning gas - Part 2-1 : Rational use of energy - General.

### 15.2 Hob - Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
  - If it is possible, always put the lids on the cookware.
  - Before you use the burners and pan support make sure they are assembled correctly.
- The cookware bottom should have the correct diameters for the burner size.
  - Put the cookware directly over the burner and in the centre of it.
  - When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.
  - If it is possible, use a pressure cooker. Refer to its user manual.

### 15.3 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Oven

Supplier's name	Electrolux
Model identification	LKK640221X 943005770
Energy Efficiency Index	94.9
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.84 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.75 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	57 l
Type of oven	Oven inside Freestanding Cooker



---

Mass

43.0 kg

---

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

---

## 15.4 Oven - Energy saving

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

### Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

## 15.5 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

---

Power consumption in standby

0.8 W

---

Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode

20 min

---

### Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.



### Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm.

### Moist fan baking

Function designed to save energy during cooking. For additional details refer to "appliance - Daily use" chapter, appliance functions.

## 16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with

the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:  
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,  
Poland





**electrolux.com**

867375904-A-362024



**CE**