

2022G(G)2.33eEZpDpScVpAX / EHEG 933 101 E

DE BEDIENUNGSANLEITUNG  
FR NOTICE D'UTILISATION  
EN INSTRUCTION MANUAL  
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING

	DE
SICHERHEITSHINWEISE	4
UNSERE ENERGIESPARTIPPS	9
BEDIENELEMENTE	11
INSTALLATION	13
BEDIENUNG	20
BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE	26
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE	31
WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT	36
TECHNISCHE DATEN	37
	FR
CONSEILS DE SÉCURITÉ	39
COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	44
DESCRIPTION DU PRODUIT	46
INSTALLATION	48
FONCTIONNEMENT	54
CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES	60
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE	65
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	66
COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE	70
DONNÉES TECHNIQUES	71
	EN
SAFETY INSTRUCTIONS	73
HOW TO SAVE ENERGY	78
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	80
INSTALLATION	82
OPERATION	88
BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS	94
CLEANING AND MAINTENANCE	99
OPERATION IN CASE OF EMERGENCY	104
TECHNICAL DATA	105
	NL
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	107
ENERGIEBESPARING	112
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL	114
INSTALLATIE	116
BEDIENING	122
BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS	128
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS	133
REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN	135
HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES	138
TECHNISCHE GEGEVENS	139

## SEHR GEEHRTER KUNDE,

---

*Die Küchengeräte verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.*

*Bevor der Küche das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.*

*Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.*

*Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist.*

*Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.*

### *Achtung!*

*Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.*

*Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.*

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.*

## SICHERHEITSHINWEISE

---

**Achtung.** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

**Achtung!** Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

**Achtung!** Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

**Achtung.** Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

**Achtung.** Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

**VORSICHT:** Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.

**WARNUNG:** Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

**WARNUNG:** Durch die Verwendung des Koch- und Backgeräts entstehen in dem Raum, in dem es aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Es muss sichergestellt werden, dass der Küchenraum gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.

Bei längerem, intensivem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, z. B. eine Erhöhung der Kapazität der mechanischen Belüftung, falls vorhanden, eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen zu leiten und gleichzeitig den Luftaustausch im Raum zu gewährleisten.

Ziehen Sie einen Fachmann zu Rate, bevor Sie eine zusätzliche Belüftung installieren.

**WARNUNG:** Das Gerät darf nur zum Kochen und Backen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke, wie z. B. zum Heizen, verwendet werden.

Dieses Gerät ist für typische Funktionen in häuslicher Umgebung (z. B. Kochen) und den Gebrauch durch nicht fachkundige Benutzer bestimmt.

Beispiele für häusliche Umgebungen:

- Häuser und Wohnungen,
- Geschäfte, Büros und andere ähnliche Arbeitsstätten,
- Bauernhöfe,
- Hotels, Motels und andere Wohngebäude, in denen das Gerät von nicht fachkundigen Benutzern verwendet wird.

# SICHERHEITSHINWEISE

---

- Wir bitten Sie auf Kinder während der Nutzung des Herdes zu achten, da sie ja mit der Bedienung des Herdes nicht vertraut sind. Besonders heiße Oberflächenbrenner, Backofeninnenraum, Roste, Backofentürscheibe, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne zuvor festzustellen, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen,
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 10 kg sind, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abgestellt werden, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.
- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitgehalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Die Glasabdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasherd nicht willkürlich auf eine andere Gasart umstellen, an einen andern Platz stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vornehmen. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Installateuren vorgenommen werden.
- Keine Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, an den Herd lassen.
- **BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:**  
Streichhölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Sperrventil der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuzuziehen.
- Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
- An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen, z. B. Radioantennen, angeschlossen werden.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Sperrventil zu schließen.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: Verdecken Sie die Gasflasche mit einer nassen Decke, um die Gasflasche abzukühlen, schließen Sie das Gasflaschenventil. Nach dem Abkühlen bringen Sie die Gasflasche ins Freie. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.
- Wird der Gasherd für einige Tage nicht genutzt, schließen Sie das Hauptventil der Gasinstallation, falls Sie Gasflaschen verwenden, schließen Sie das Gasventil nach jeder Nutzung.



# UNSERE ENERGIESPARTIPPS

---



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Strom! Folgendes können Sie tun:

- **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als der Flammenkranz des Brenners sein. Benutzen Sie Kochgeschirrdeckel.

- **Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herdoberblech sauber.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Gasherd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit auszuschalten.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

## AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwenden und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

**Achtung!** Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

## AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische

Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

# BEDIENELEMENTE

[10] Mittlerer Brenner

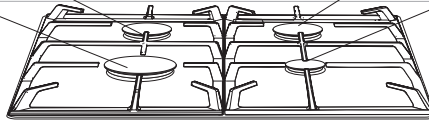
[11] Mittlerer Brenner

[9] Großer Brenner

[12] Hilfsbrenner

[7] Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) L

[8] Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) R

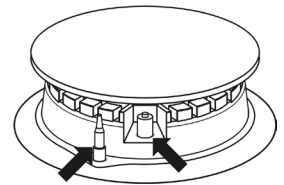
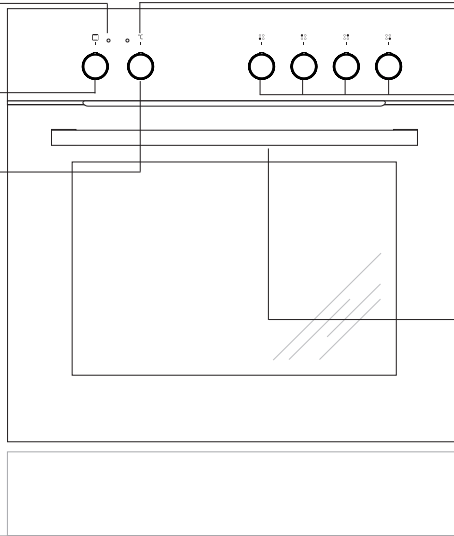


[2] Backofen-Funktionsregler

[3,4,5,6] Schalter für Gasbrenner

[1] Backofen-Temperaturregler

[13] Türgriff



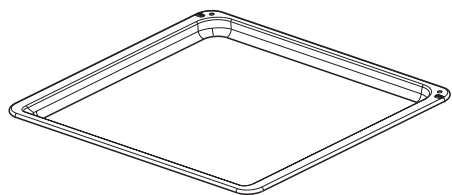
Sicherheitsvorrichtung gegen Gasaustritt

Funkenzünder

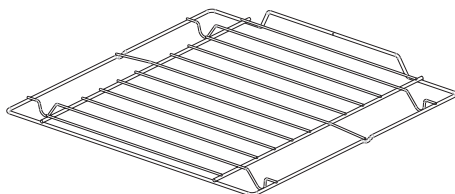
# IHR HERD STELLT SICH VOR

---

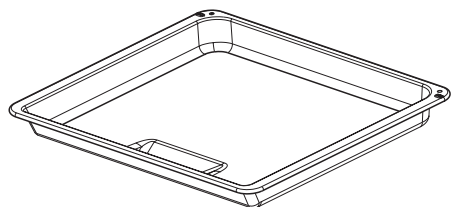
Ausstattung des Herdes – Zusammenstellung:



*Backblech\**

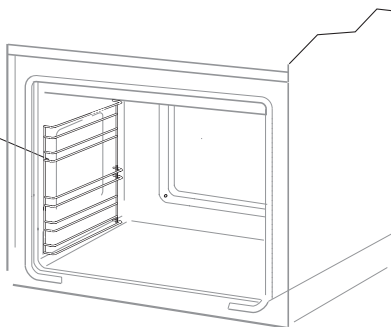


*Grillrost  
(Gitterrost)*



*Bratblech\**

*Backblechträger*



\*vorhanden nur bei einigen Modellen

# INSTALLATION

---

Die nachfolgenden Anweisungen sind für qualifizierte Fachkräfte zur Installation des Geräts bestimmt. Diese Anweisungen sollen eine möglichst maximal fachgerechte Ausführung der Installations- und Wartungsarbeiten des Geräts gewährleisten.

## Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum muss trocken und gut belüftbar sein und über eine intakte Ventilationsanlage verfügen, gemäß den geltenden technischen Vorschriften.
- Der Küchenraum muss mit einem Entlüftungssystem ausgestattet sein, das die bei der Verbrennung entstehenden Abgase nach draußen leitet. Die Installation sollte aus einem Entlüftungsgitter oder einer Dunstabzugshaube bestehen. Abzughauben sind gemäß den beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen. Die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Bedienelementen sicherstellen.
- Falls das Gerät intensiv und lange genutzt wird, kann es sich als notwendig erweisen das Fenster zu öffnen, um die Lüftung zu verbessern.
- Der Herd ist in der Klasse „X“ eingebaut. Die Möbel müssen aus unempfindlichen Materialien hergestellt werden, die Temperatur von 100°C betreiben können.

Beim Anschluß an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:

DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)

TRF 1988: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)

ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)

SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)

EKAS-Richtlinie Nr. 1941/2: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

„Vor Anschluß des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen“;

„Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben“;

„Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen“

# INSTALLATION

## Einbau des Herdes

- Ausschnitt für Arbeitsplatte nach dem Abb. 1 vorbereiten.
- Ausschnitt im Möbelstück (im Schrank) für Montage des Backofens vorbereiten, der die Außmasse nach dem Abbildung 2 hat.
- die Blechschrauben [2] (Abb. 3) lösen.
- den Backofen vorsichtig in die früher vorbereitete Möbelöffnung (Schrank-öffnung) einschieben, in den auf dem Abb. 4 gekennzeichneten Stellen mit 4 Blechschrauben gegen Verschieben sichern.
- der Rahmen mit Brennern in die Höhe der Möbelplatte heben, Rahmenbefestigungsgriffe maximaler Öffnung der Tischplatte anpassen, die Blechschrauben [2] bei dem gleichen Abstand zwischen dem Brennerahmen und den Öffnungsränden zum Plattenaufbau anschrauben.
- Brennerahmen schieben, bis Massenübereinstimmung von 90 mm (Abb. 5) erreicht wird und in dieser Position den Brennerahmen mit Blechschrauben [1] (Abb. 3) in der Paltenöffnung sperren.
- nach dem unten vorgelegten Kapitel Netz- und Gasanschluß ausführen.
- auf den Brennerahmen die Arbeitsplatte hinlegen und mit 8 Blechschrauben mit Unterlagsscheiben M-3 (Abb. 5) an Brenner zuschrauben,
- Kochstellenbrenner und Rost auflegen.

### Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

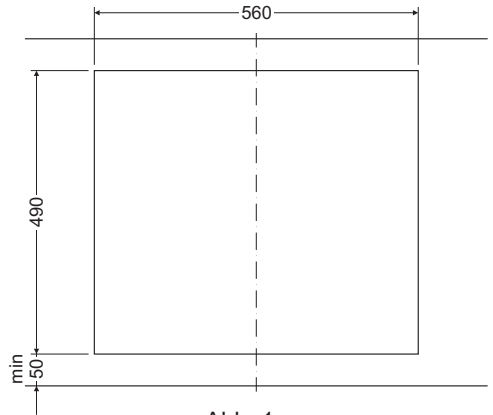


Abb. 1

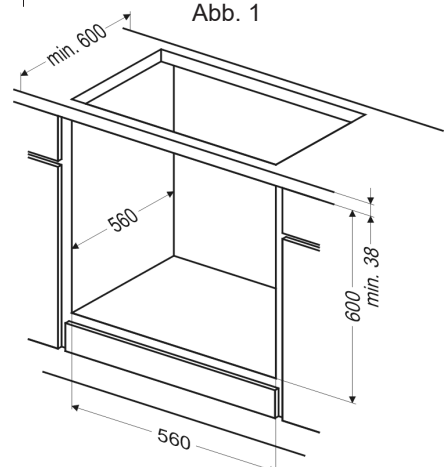


Abb. 2

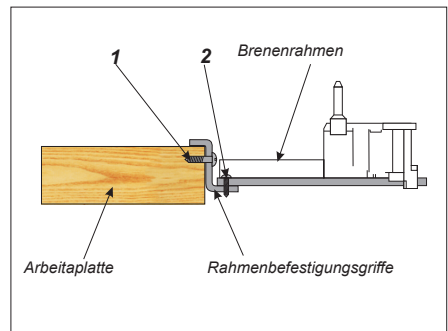


Abb. 3

# INSTALLATION

## Einbau des Herdes mit Keramikarbeitsplatte

- Ausschnitt für Arbeitsplatte nach dem Abb. 1 vorbereiten.
- Ausschnitt im Möbelstück (im Schrank) für Montage des Backofens vorbereiten, der die Außmasse nach dem Abbildung 2 hat.
- die Blechschrauben [2] (Abb. 3) lösen.
- den Backofen vorsichtig in die früher vorbereitete Möbelöffnung (Schrank-öffnung) einschieben, in den auf dem Abb. 4 gekennzeichneten Stellen mit 4 Blechschrauben gegen Vorschieben sichern.
- der Rahmen mit Brennern in die Höhe der Möbelplatte heben, Rahmenbefestigungsgriffe maximaler Öffnung der Tischplatte anpassen, die Blechschrauben [2] bei dem gleichen Ab-stand zwischen dem Brennerrahmen und den Öffnungsränden zum Plattenaufbau anschrauben.
- Brennerrahmen schieben, bis Massenübereinstimmung von 90 mm (Abb. 6) erreicht wird und in dieser Position den Brennerrahmen mit Blechschrauben [1] (Abb. 3) in der Palttenöffnung sperren.  
**Achtung!** Die obere Kante des Rahmenhalters muss in einem Niveau mit der oberen Kante des Blattes liegen.
- nach dem unten vorgelegten Kapitel Netz- und Gasanschluß ausführen.
- auf den Rahmen mit Brennern eine Keramikscheibe auflegen und danach Zierauflagen auf die Scheibe und Brenner auflegen. Die Scheibe mit den Zierauflagen mit 8 Blechschrauben mit Unterlagsscheiben M-3 anschrauben (Abb.3), wobei das Anschrauben von den hinteren Normalbrennern anzufangen ist und erst danach ist der Stark- und Hilfsbrenner zu befestigen.
- Kochstellenbrenner und Rost auflegen.

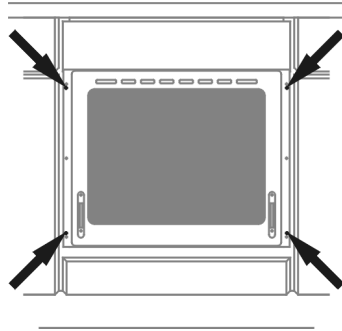


Abb. 4

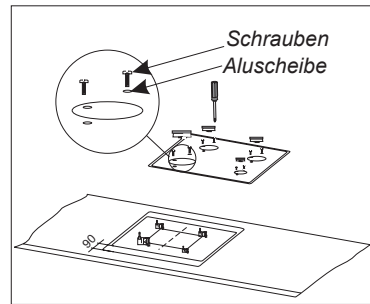


Abb. 5

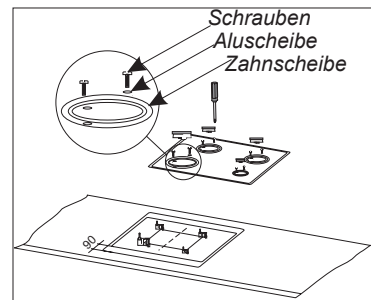


Abb. 6

# INSTALLATION

## Gasanschluss

### Achtung!

Der Herd muss an eine Gasinstallation mit einer solchen Gassorte, für die der Herd nach seiner Bauart bestimmt ist, angeschlossen werden. Die Information über die Gassorten, für die der Herd seiner Bauart nach bestimmt ist, befindet sich auf dem Typenschild. Der Herd darf nur von einer autorisierten Installationsfachkraft angeschlossen werden, und ausschließlich diese Fachkraft ist berechtigt, den Herd auf eine andere Gassorte abzustimmen.

### Hinweise für den Installateur

Der Installateur muss:

- über Gasinstallationsberechtigungen verfügen,
- mit den Informationen auf dem Typenschild des Herdes über die Gassorten, für die der Herd bestimmt ist, vertraut sein, diese Informationen sind mit den Gaslieferbedingungen am Installationsstandort zu vergleichen,
- folgendes überprüfen:
  - Wirkungsgrad der Lüftung, d.h. Luftmassenzirkulation in den Räumen,
  - Dichtigkeit der Gasarmaturenverbindungen,
  - Funktion aller Bedienelemente des Herdes,
  - ob die Elektroinstallation für den Betrieb mit einer Schutzleitung (Nullleitung) ausgelegt ist.
- für den richtigen Betrieb der Zünder und der Gassicherung muss die Einstellung der Gas-Drehknöpfe mittels mitgelieferten Unterlagen justiert werden,
  - die Funktion der Zünder und der Gassicherung überprüfen,

- im Falle einer Fehlfunktion die Drehknöpfe abnehmen und eine Justierung durch das Einsetzen der Unterlage (der Unterlagen) auf den Bolzen des Ventils durchführen,

- nach der Justierung die Gassicherung mittels Klemmunterlage absichern und den Drehknopf aufsetzen.

### Achtung!

Den Anschluss des Herdes an eine Flüssiggasflasche oder an eine vorhandene Gasinstallation darf nur ein berechtigter Installateur unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften vornehmen.

Der Herd ist mit Gewinderohrstutze mit Durchmesser 1/2" ausgestattet. Wir empfehlen die Verbindungen mit Teflondichtband abzudichten (Teflonband das Gewindedichtband aus reinem ungesinterten PTFE). Beispiele: GoldenBand Typ -G-, PTFE Gewindedichtband Typ GRp / BAM, BonnaFlon Typ FRp / BAM). Die Anwendung eines übermäßigen Drehmoments (20 Nm) oder Verwendung von Dichtungswerg kann zur Beschädigung der Verbindung und Undichtigkeit führen.

Bei Anschluss des Gasherd an eine Flüssiggasinstallation ist auf den R1/2"-Anschluss ein mindestens 0,5 m langer Metallaufsatz mit Schlauchaufsatz 8x1 mm aufzuschrauben. Dazu ist die Feder vom Deckelscharnier abzuschrauben. Die Gasleitung sollte keine Metallteile des hinteren Gehäuseteils des Herdes berühren.

Der Gasanschluss kann auf der rechten oder linken Seite des Gerätes situiert sein. Der Gashahn am Anschluss sollte leicht zugänglich sein.



## **Achtung!**

Nach jedem Wechsel des Druckminderers sollte die technische Prüfung des Gasherdes, der auch die Gasventile und die Sicherung vor Gasaustritt unterzogen werden, durchgeführt werden.

## **Achtung!**

Nach Beendigung der Herdinstallation ist die Dichtigkeit aller Verbindungen zu prüfen, z.B. durch Verwendung von Wasser mit Seife.

Die Verwendung von Feuer für die Dichtigkeitsprüfung ist verboten.

## **Elektrischer Anschluss**

- Der Herd ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V 1N~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>, 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
  - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
  - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
  - der Stecker leicht zugänglich ist.

## **Wichtig!**

Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

## **Abstimmung des Herds auf eine andere Gassorte.**

Dies darf nur von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Installateur vorgenommen werden.

Falls das Gas, mit dem der Herd gespeist werden soll, andere Parameter besitzt als das Gas, für welches der Herd nach seiner Bauart ausgelegt ist, d.h. G20 20 mbar, sind die Brennerdüsen auszutauschen und eine Flammenkalibrierung durchzuführen.

# INSTALLATION

Um den Herd auf die Verbrennung einer anderen Gassorte abzustimmen, ist wie folgt zu verfahren:

- Austausch der Düsen (siehe folgende Tabelle),
- Kalibrierung der „Spar“-Flamme.

## Achtung!

Die vom Hersteller gelieferten Gasherde sind mit Brennern ausgestattet, die werkseitig für die Verbrennung der auf dem Typenschild und auf der Garantiekarte angegebenen Gassorte ausgelegt sind.

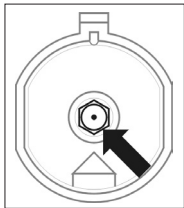
Brenner vom Typ Somipress (gem. der Bezeichnung „SOMIpress“ am Brennergehäuse)		Gasart			
		G20 2E - 20mbar	G30 3B/P - 30mbar	G30 3B/P - 50mbar	
		G25 2L - 25mbar			
Hilfsbrenner	Düsendurchmesser	mm	0,72	0,52	0,45
	Hitzeleistung	kW	1,00	1,00	1,00
	Gasverbrauch	g/h	-	73	-
Mittel	Düsendurchmesser	mm	0,98	0,67	0,58
	Hitzeleistung	kW	1,80	1,80	1,80
	Gasverbrauch	g/h	-	131	-
Groß	Düsendurchmesser	mm	1,17	0,83	0,75
	Hitzeleistung	kW	2,80	2,80	2,80
	Gasverbrauch	g/h	-	204	-

Brennerflamme	Umrüstung von Flüssiggas auf Erdgas	Umrüstung von Erdgas auf Flüssiggas
Vollflamme	1. Brennerdüse austauschen gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle.	1. Brennerdüse austauschen gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle.
Sparflamme	2. Regelschraube leicht aufdrehen und Flammenhöhe regulieren.	2. Regelschraube leicht bis zum zudrehen und Flammenhöhe prüfen.

Für die Regulierarbeiten sind die Schalter der Hähne abzunehmen.

## INSTALLATION

Die verwendeten Oberflächenbrenner erfordern keine Regulierung der Zuluft. Das richtige Flammenbild besitzt deutliche Flammenkegel innerhalb der blau-grünen Bereiche. Eine kurze und zischende Flamme oder eine lange, gelbe und qualmende Flamme, ohne klar eingezeichnete Flammenkegel zeugen von schlechter Gasqualität in der Hausinstallation oder einer möglichen Beschädigung oder Verschmutzung des Brenners. Für die Flammenprüfung ist der Brenner ca. 10 Minuten lang auf voller Flamme zu heizen und danach der Drehregler auf Sparflamme zu stellen. Die Flamme sollte weder erlöschen noch auf die Düse springen.

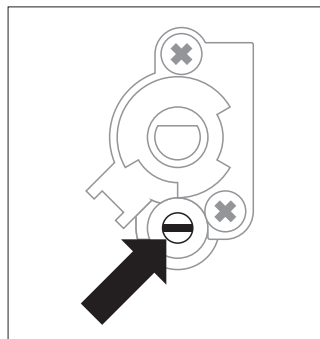


Austausch der Brennerdüse – Düse mit dem Sondersteckschlüssel SW7 herausdrehen und gegen eine für die neue Gassorte entsprechende Düse (siehe Tabelle) austauschen.

### Achtung!

Eine Umstellung des Geräts auf eine andere Gassorte als die, die in der Herstellerangabe auf dem Typenschild des Herdes vermerkt ist, oder der Kauf eines Herdes, der auf eine andere Gassorte abgestimmt ist, als die, die im Haushalt installiert ist, geschieht ausschließlich auf Verantwortung des Nutzers – Installateurs.

Herden mit Gasaustrittsschutz wird ein entsprechender Spezialhahn verwendet (Abb.). Die Kalibrierung der Hähne hat beim betriebenen Brenner in der Sparflammenstellung zu erfolgen, unter Zuhilfenahme eines Regelschraubendrehers der Größe 2,5 mm.





# BEDIENUNG

---

## Vor dem ersten Einschalten des Backofens

---

- Vorhandene Verpackungsteile entfernen, den Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumlüftung einschalten oder ein Fenster öffnen,
- Den Regler leicht drücken und nach rechts auf  oder  drehen (siehe Kapitel: Funktionsweise des Programmierers und die Backofen-Steuerung),
- Backofen (bei 250°C circa 30 Minuten lang) aufheizen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen.

### **Wichtig!**

Den Backofen-Innenraum darf nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

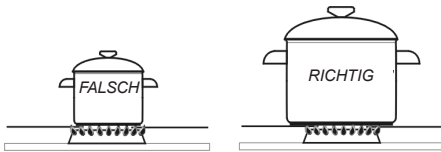
# BEDIENUNG

## Bedienung der Oberflächenbrenner Anzünden der Brenner ohne Zünder\*

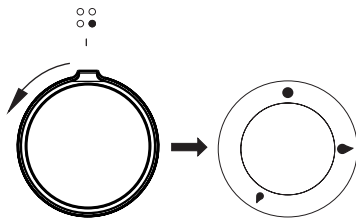
### Das richtige Koch- und Backgeschirr

Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Kochgeschirrbodens stets größer als der Flammenkranz ist, und dass das Kochgeschirr selbst abgedeckt ist. Empfehlenswert ist, dass der Durchmesser etwa 2,5 – 3 mal größer ist als der Brennerdurchmesser, d.h. für:

- den Hilfsbrenner – Kochgeschirrdurchmesser von 90 bis 150 mm,
- den mittleren Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 160 bis 220 mm,
- den großen Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 200 bis **240** mm; die Topfhöhe sollte dabei nicht größer sein als der Topfdurchmesser.



### Brenner-Schalter



- Ausschaltstellung
- ▲ Einstellung große Flamme
- ▲ Einstellung Sparflamme

\*vorhanden nur bei einigen Modellen

- ein Streichholz anzünden
- den Drehknopf bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme“ ▲,
- das Gas mit dem Streichholz anzünden
- die gewünschte Flamme einstellen (z.B. „Sparflamme“ ▲),
- nach Beendigung des Garvorgangs den Brenner ausschalten, indem Sie den Drehknopfgregler nach rechts drehen (Ausschaltstellung ●).

### Anzünden von Brennern mit gekoppeltem Zünder

- den Drehknopf des gewählten Hahns bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme“ ▲,
- solange festhalten bis sich das Gas entzündet,
- Nach Entzündung der Flamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte Flammenhöhe einstellen.

# BEDIENUNG

## Achtung!

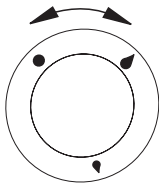
In Herdmodellen mit Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt an Oberflächenbrennern ist beim Zündungsvorgang der Drehknopf ca. 10 Sekunden lang bis zum Anschlag in der Stellung „große Flamme“ zu halten, damit die Schutzvorrichtung anspricht.

## Wahl der Brennerflamme

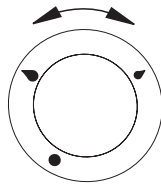
Richtig kalibrierte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit klar eingezeichnetem Innenkegel. Die Wahl der Flammenhöhe hängt von der Stellung des Brennerdrehreglers ab:

- große Flamme
- kleine Flamme (oder auch: „Sparflamme“)
- Ausschaltstellung (geschlossene Gaszufuhr)

Je nach Bedürfnissen kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.



FALSCH



RICHTIG

## Funktionsweise der Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt

Einige Modelle sind mit einem automatischen System ausgestattet, das die Gaszufuhr zum Brenner abschneidet, falls die Flamme verschwindet.

Das System sichert vor einem unkontrollierten Gasaustritt, wenn die Flamme am Brenner, z.B. in Folge eines Überlaufens auf den Brenner, erlischt.

Ein erneutes Anzünden des Brenners erfordert das Eingreifen des Nutzers.

## Achtung!

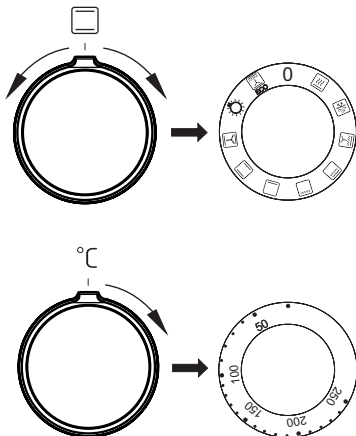
Es ist verboten die Flamme in dem Bereich zwischen der Ausschaltstellung • und der Stellung „große Flamme“ zu regulieren •

# BEDIENUNG

## Backofenfunktionen

### Backofen mit Umluft (Unterhitze + Oberhitze+ Ventilator)

Backen kann mit Oberhitze, Unterhitze und Grillhitze erfolgen. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters – Die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durch Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position. und des Temperaturreglers – die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durch Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter auf die „●“ / „0“ Position zu drehen..

### Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

## 0 Nullstellung



### Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die unter- und oberhitze, der Grill und der Ventilator. Zum Vorwärmen des Backofens.



### Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



### Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



### Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



### Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Baguetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).

# BEDIENUNG

---



## Unterhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).



## Unter- und Oberhitze

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



## Gebläse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen. Herkömmlicher Backofen mit Gebläse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).



## Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



ECO

## Heizfunktion ECO

Mit der Heizfunktion wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen. In dieser Stellung des Drehreglers ist die Beleuchtung des Backofens ausgeschaltet.

## Kontrollleuchte

---

Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, **R** und **L**. Die **R** Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die **L** Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte dies nicht vor dem ersten Erlöschen der **L** Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die **L** Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die **R** Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.



# BEDIENUNG


---

## Grillen

---

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

### Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill, gekennzeichnet ist. 
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zuzubereitenden Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfende Fett in direkt niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

**Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 250°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 190°C einstellen.**

**Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!**

### Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, dagegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

## Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen.
- Bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird.
- Beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann.
- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20-30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

## Braten von Fleisch







- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdblechern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

# BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

## Heizfunktion ECO















- Mit der Heizfunktion ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

### Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit [min]
Biskuitkuchen	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Hefekuchen / Rührkuchen	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisch	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

# BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Unterhitze + Oberhitze + Ventilator)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitkuchen		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biskuitkuchen		150	3	25 - 35
Hefekuchen / Rührkuchen		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Hefekuchen / Rührkuchen		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Fisch		190	2 - 3	60 - 70
Würstchen		230 - 250	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Hähnchen		180 - 190	2	70 - 90
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.











<sup>1)</sup> Den leeren Backofen vorheizen

<sup>2)</sup> Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.

# TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

## Backen




Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer <sup>2)</sup> (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtete Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hintenseite lin- ke Vorderseite platziert.		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> 1) Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

<sup>2)</sup> Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

## TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.



### Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Grillrost	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		250 <sup>1)</sup>	1 Seite 10 - 15 2 Seite 8 - 13

<sup>1)</sup>Den leeren Backofen über 5 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

<sup>2)</sup>Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

### Braten

Gericht	Accessoires	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Ganzes Hähnchen	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	70 - 90
	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180 - 190	80 - 100

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

---

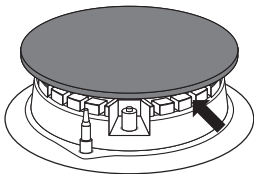
Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.



**Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „I“, „0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.**

Brenner, Rost des Herdoberblechs, Herdgehäuse

- Bei Verschmutzung von Rost und Brennern diese Ausstattungsteile vom Herd abnehmen und im warmen Wasser mit Zusatz von fett- und schmutzlöslischen Mitteln waschen. Danach trocken reiben. Ist der Rost abgenommen, so ist das Herdoberblech zu reinigen und mit einem trockenen und weichen Tuch abzuwischen. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte – siehe Abbildung unten. Die Düsenaustritte sind mit einem dünnen Kupferdraht zu reinigen. Keinen Stahldraht benutzen! Düsenaustritte nicht anbohren!




## **Achtung!**

Brennerteile müssen stets trocken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
  - In eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
  - Backofentür schließen,
  - Backofen-Temperaturregler auf „50°C“ und Backofen-Multifunktionsregler auf „Unterhitze“ drehen ,
  - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
  - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

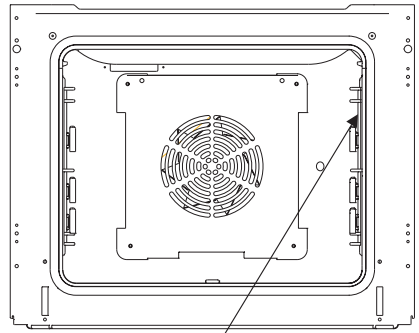


### Achtung!

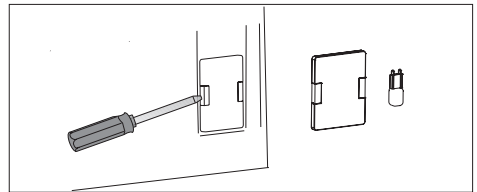
Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden. Für die Reinigung von Glasfronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

## Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.



Beleuchtung des Backofens

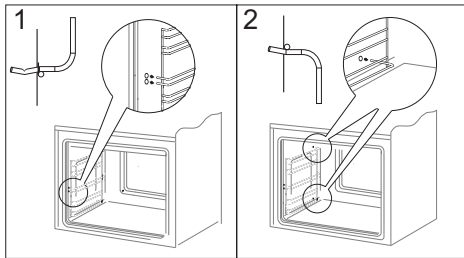


1. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
2. Die Bleche herausnehmen.
3. Wenn der Backofen über Teleskop-Führungsschienen verfügt, müssen sie herausgenommen werden.
4. Die Abdeckung mit einem flachen Schraubendreher anheben, abnehmen, reinigen und unbedingt trocken wischen.
5. Die Halogenleuchte nach unten ziehen und herausnehmen. Es ist dabei ein Tuch oder Papier zu verwenden. Die Leuchte bei Bedarf durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen.  
-Spannung 230V  
-Leistung 25W
6. Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
7. Die Abdeckung einsetzen.

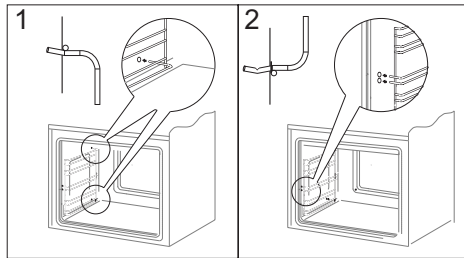


# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.



Herausnehmen der Blechträger

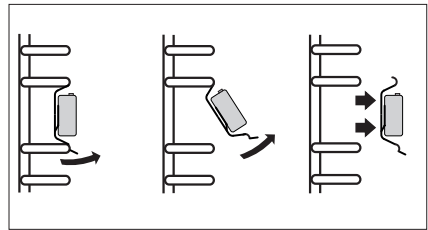


Einsetzen der Blechträger

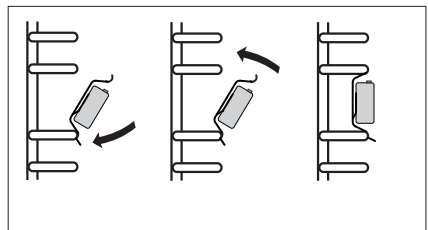
- Die mit den Buchstaben **Dp** gekennzeichneten Backöfen verfügen über nicht rostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen herausziehen, indem die hintere Kante der Bleche an den Stoßstangen im vorderen Bereich der Auszüge angesetzt wird) und anschließend mit dem Blech einschieben.

## Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen



Herausnehmen der Teleskopschienen

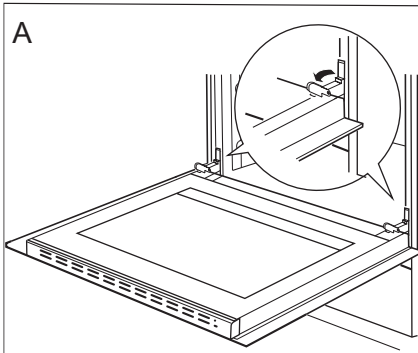


Einsetzen der Teleskopschienen

# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

## Backofentür aushängen

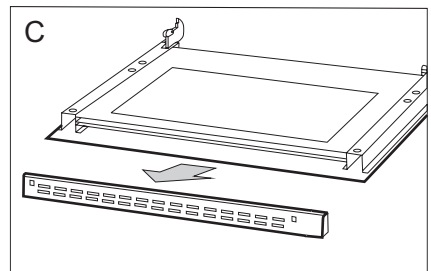
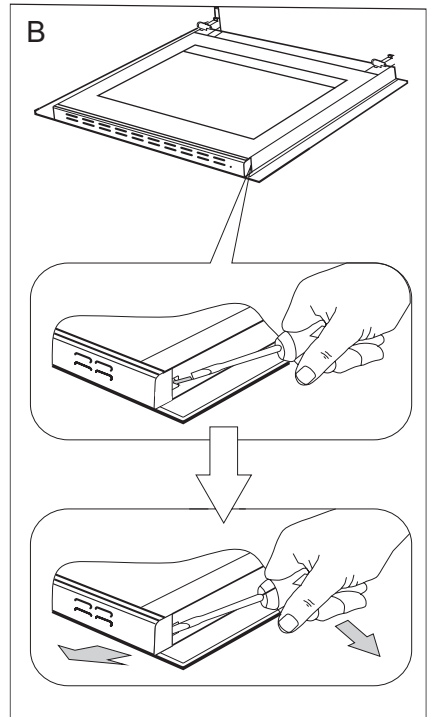
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Ausparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



*Klappbügel nach oben drücken*

## Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türleiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
2. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb. B, C)

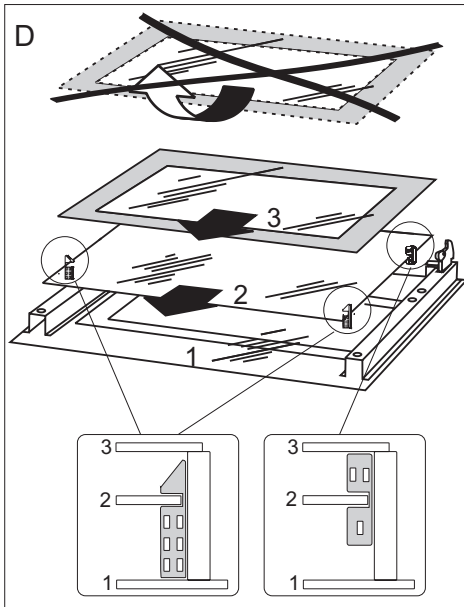


# ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

**Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden.** Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.



*Herausnahme der inneren Scheibe*

## Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

### Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

## WENN'S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten.
- Stromzufuhr des Geräts abschalten.
- Reparatur anmelden.
- Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Brenner zündet nicht	Verschmutzte Flammenaustritte	Gassperrventil zudrehen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner herausnehmen, Flammenaustritte reinigen und durchblasen
2. Gaszünder zündet nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
	Gasausfall	Gassperrventil aufdrehen
	Verschmutzter (verölteter) Gasanzünder	Gaszünder reinigen
	Hahndrehknopf nicht ausreichend lange gedrückt	Drehknopf gedrückt halten bis zur vollen Flamme um den Brennerkranz herum
3. Flamme am Brenner erlischt	Hahndrehknopf zu schnell losgelassen	Drehknopf länger in der Position „große Flamme“ gedrückt halten
4. Elektroteile funktionieren nicht	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
5. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen- Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegethinweise</i> )




# TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 3,5 kW
Geräteklasse	DE II2ELL3B/P, NL II2L3B/P, AT II2H3B/P BE II2E+3+, SI II2H3+ CZ,SK,BG, HR, RO II2H3B/P
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 / 57,5 / 59,5 cm

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1, die in der Europäischen Union gelten.

Die Angaben auf den Energieeffizienzzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:


Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind).

## ***Herstellereklärung:***

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC,
- Richtlinie „Gasverbrauchseinrichtungen“ 2009/142/EC, (bis 20.04.2018)
- Verordnung (EU) 2016/426 des Europäischen Parlaments und des Rates (von 21.04.2018)
- Richtlinie ErP 2009/125/EC.

Dem Gerät wurde deshalb das  Zeichen zugewiesen und es erhielt die **Konformitätserklärung** vorgesehen für Marktaufsichtsbehörden.

## CHER CLIENT,

---

*La cuisinière Amica est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.*

*Chaque cuisinière qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.*

*Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer la cuisinière.  
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.*

*Conservez la notice dans un endroit facilement accessible.  
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.*

### **Attention !**

*Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.*

*La cuisinière est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.*

*Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.*

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

**Attention.** L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

**Attention.** Sans surveillance, toute cuisson de graisse ou d'huile sur une plaque de cuisine chauffante comporte une certaine dangerosité avec un risque d'incendie.

Ne JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau, mais débrancher l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture ininflammable.

**Attention.** Risque d'incendie: ne pas accumuler d'objets sur la surface de cuisson.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

Quand vous utilisez l'appareil, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance .

**Attention.** Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

**Attention.** Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.

**ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

**MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés



## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

**ATTENTION** : L'utilisation de l'appareil de cuisson entraîne le dégagement de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. S'assurer que la pièce est bien aérée, surtout quand l'appareil est utilisé.

L'utilisation prolongée et intense de l'appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple par l'augmentation de l'efficacité du système d'extraction mécanique si utilisé ou par l'installation d'un système d'extraction supplémentaire pour l'élimination en toute sécurité des produits de combustion et pour assurer en même temps la circulation de l'air dans la pièce.

Avant le montage d'un système de ventilation supplémentaire, consulter un spécialiste.

**ATTENTION** : L'appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson. Ne pas l'utiliser à d'autres fins comme chauffage des pièces par exemple.

Cet appareil est destiné à un usage ménager, pour les fonctions comme la cuisson, et pour les utilisateurs non experts.

Exemples d'environnements ménagers :

- maisons et appartements,
- boutiques, bureaux et autres lieux de travail similaires,
- exploitations agricoles,
- hôtels, maisons d'hôte et autres hébergements où l'appareil est utilisé par des utilisateurs qui ne sont pas experts.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ

---

- Veuillez faire attention aux enfants lors de l'utilisation de la cuisinière car ils ne connaissent pas les principes de son utilisation. Ils risquent de se brûler en touchant les brûleurs chauds, l'intérieur du four, les grilles, la porte, les récipients contenant des liquides chauds.
- Faites attention de ne pas laisser le câble de branchement électrique d'un appareil mécanique, p.ex. d'un mixeur, en contact des parties chaudes de la cuisinière.
- Ne mettez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement car ils peuvent s'enflammer lors de l'utilisation du four.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance. L'huile et la graisse peuvent s'enflammer en se surchauffant.
- Surveiller la cuisson pour éviter tout débordement sur les brûleurs.
- Si la cuisinière tombe en panne, ne pas l'utiliser tant qu'un technicien qualifié ne l'ait pas réparée.
- Ne pas ouvrir le robinet de gaz ou de bouteille, sans avoir vérifié au préalable que tous les robinets soient fermés.
- Il faut empêcher que les brûleurs deviennent sales et qu'il y ait des débordements d'aliments. Il faut les nettoyer et essuyer dès qu'ils refroidissent.
- Il est interdit de poser les récipients directement sur les brûleurs.
- Ne pas poser de récipients, dont le poids dépasse 10 kg, sur la grille au-dessus d'un brûleur, et les récipients, dont le poids dépasse 40 kg sur l'ensemble de la grille.
- Ne pas taper sur les manettes et les brûleurs.
- Ne pas poser d'objets, dont le poids dépasse 15 kg, sur la porte ouverte du four.
- Il est interdit de laisser les personnes non qualifiées réparer la cuisinière.
- Il est interdit de tourner les robinets de la cuisinière sans avoir à la main une allumette allumée ou tout autre dispositif pour allumer les brûleurs.
- Il est interdit de souffler le feu de brûleurs.
- Avant de lever le couvercle, il est recommandé de le nettoyer complètement. Avant de baisser le couvercle, il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson.
- Le couvercle en verre peut se fissurer lorsqu'il est surchauffé. Éteignez tous les brûleurs avant de baisser le couvercle. (Cuisinières équipées d'un couvercle en verre – voir « Caractéristiques du produit ».)

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Il est interdit d'adapter la cuisinière soi-même à un type de gaz différent, de la déplacer et de modifier le circuit d'alimentation. Seul un technicien qualifié est habilité à procéder à ces opérations.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Ne laissez pas les enfants et les personnes, qui n'ont pas lu la notice d'utilisation, s'approcher de la cuisinière.
- **EN CAS DE FUITE DE GAZ, IL EST INTERDIT :**  
d'allumer les allumettes, de fumer les cigarettes, d'allumer et d'éteindre les appareils électriques (sonnette ou interrupteur de lumière) et d'utiliser tout autre appareil électrique et mécanique, provoquant des étincelles électriques ou de choc. Il est alors nécessaire de fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet qui coupe l'alimentation de gaz et d'aérer la pièce. Ensuite, il faut appeler un technicien qualifié afin de réparer l'origine de la fuite.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil (suivant le principe ci-dessus) et avertir un point de service après vente.
- Il est interdit de brancher des câbles d'antenne, p.ex. radio, à l'installation de gaz.
- En cas d'inflammation du gaz, fuyant d'une installation non étanche, il faut couper immédiatement le passage du gaz à l'aide de la vanne d'arrêt.
- En cas d'inflammation du gaz fuyant de la bouteille parce que le robinet est mal fermé, il faut : jeter un plaid mouillé sur la bouteille pour la refroidir et fermer le robinet. Une fois la bouteille refroidie, faites la sortir aussitôt. Il est interdit de réutiliser la bouteille endommagée.
- Si vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant plusieurs jours, fermez la vanne d'arrêt d'alimentation de gaz. Si vous utilisez, en revanche, une bouteille de gaz, fermez la valve de la bouteille après chaque utilisation.

## COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière :

- **Utilisez des récipients appropriés.**

La taille de récipients utilisés ne doit jamais être inférieure de la couronne du brûleur. N'oubliez pas de couvrir les récipients avec un couvercle.

- **Veillez à la propreté des brûleurs, de la grille et de la table de cuisson.**

Les surfaces sales perturbent le passage de la chaleur ; certaines brûlures ne peuvent être éliminées qu'à l'aide des produits de nettoyage polluants.

Veillez en particulier à la propreté des orifices des anneaux intérieurs et des orifices de brûleurs.

- **Éviter d'enlever le couvercle, si cela n'est pas nécessaire.**

Éviter d'ouvrir la porte du four, si cela n'est pas nécessaire.

- **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**

Il est plus économique de préparer de la viande de 1 kg dans une casserole sur le brûleur de la cuisinière.

- **Utilisez la chaleur accumulée du four.**

Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il est recommandé d'éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

**Attention !** Si vous utilisez le programmateur, choisissez les temps de préparation plus courts.

- **Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four.**

- **Veillez à bien fermer la porte du four.**

Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

- **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congérateurs.**

Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

## DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation

de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

## RETRAIT D'EXPLOITATION



Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole



approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

# DESCRIPTION DU PRODUIT

**[10]** Brûleur semi-rapide

**[9]** Brûleur rapide

**[7]** Voyant de contrôle du thermo-régulateur **L**

**[2]** Manette de sélection des fonctions du four

**[1]** Manette de régulation de la température

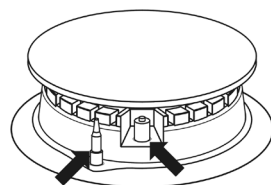
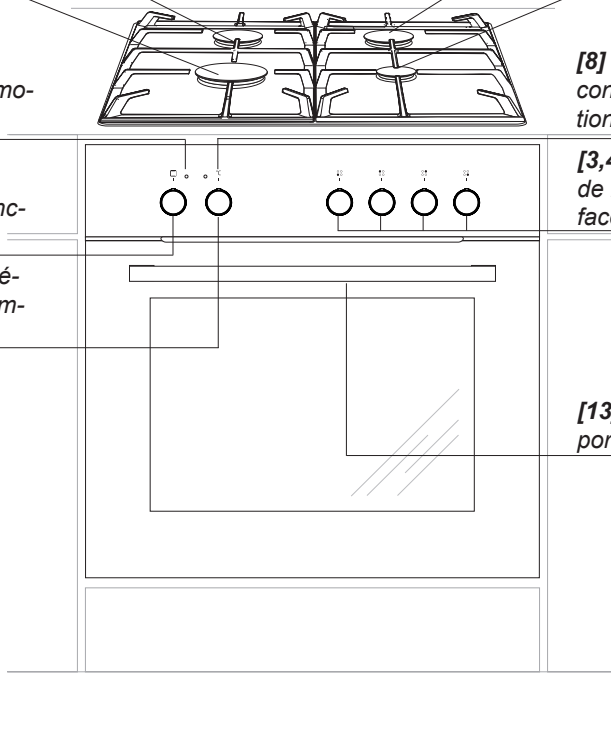
**[11]** Brûleur semi-rapide

**[12]** Brûleur auxiliaire

**[8]** Voyant de contrôle du fonctionnement **R**

**[3,4,5,6]** Manettes de régulation des surfaces chauffantes

**[13]** Poignée de la porte du four



Dispositif anti-fuite  
du gaz

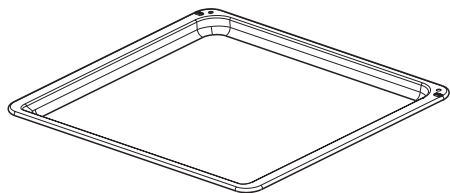
Funken-  
zünder

\*en fonction du modèle

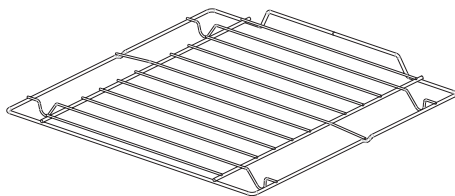
## CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

---

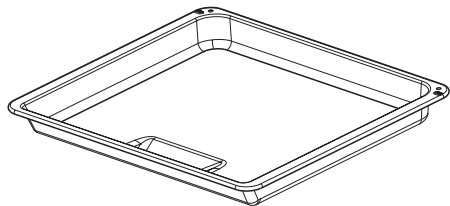
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à pain\**

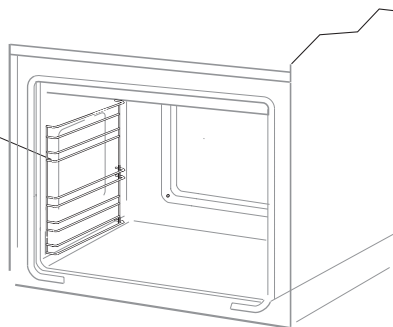


grille pour grillades  
(grille à gratiner)



*Plat à rôtissage\**

Gradins fils  
de la paroi latérale



*\*en fonction du modèle*

# INSTALLATION

## Mise en place de la cuisinière, montage

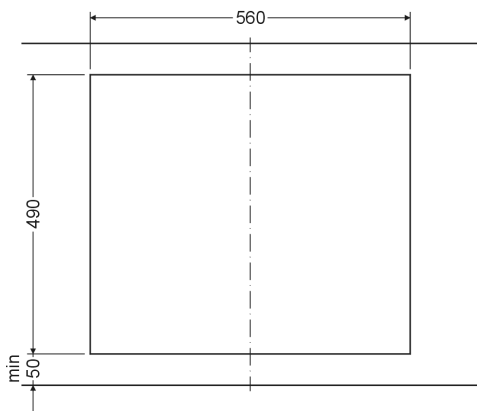
- La pièce de cuisine doit être sèche et aérée, équipée d'une ventilation en état de fonctionnement ; l'emplacement de la cuisinière doit garantir l'accès libre à tous les éléments de commande.
- Le revêtement ainsi que les colles utilisées pour assembler le mobilier d'aménagement doivent être résistants à une température de 100°C. Sinon il peut se produire une déformation de la surface ou le décollement du revêtement.
- Le segment du meuble dans lequel doit être encastré le four doit être solidement fixé.
- Les meubles se trouvant à côté de la cuisinière et plus hauts que sa plaque de cuisson, doivent en être éloignés d'au moins de 110 mm.
- Les hottes doivent être installées selon les instructions données dans les modes d'emploi joints.

### 1.1 Montage

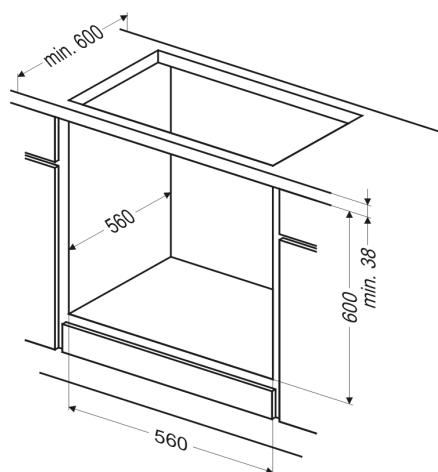
#### Pour effectuer le montage:

1. Préparer l'ouverture pour installer la plaque de cuisson selon le dessin 1.
2. Préparer l'ouverture dans le meuble (placard) pour installer le four aux dimensions données sur le dessin 2.
3. Desserrer les vis numéro 2 du dessin 3.
4. Insérer délicatement le four dans l'ouverture du meuble (placard) préalablement préparée, et le fixer (pour éviter tout risque de basculement) à l'aide de 4 vis dans les endroits désignés sur le dessin 4.
5. Soulever le cadre des brûleurs au niveau du plan de travail du meuble, écarter les supports de fixation du cadre à la grandeur maximale de l'ouverture dans le plan de travail et serrer les vis numéro 2, en gardant pour chaque côté les mêmes distances entre le cadre des brûleurs et les bords de l'ouverture.

6. Déplacer le cadre des brûleurs pour obtenir une distance de 90 mm (dessin 5) et dans cette position bloquer le cadre des brûleurs dans l'ouverture du plan de travail à l'aide des vis numéro 1 (dessin 3)
7. Effectuer le RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE GAZ ET D'ÉLECTRICITÉ selon le chapitre ci-dessous.
8. Poser la plaque de travail sur le cadre des brûleurs et la visser aux brûleurs à l'aide des 8 vis avec rondelle M-3 (dessin 5).
9. Installer les brûleurs et la grille.



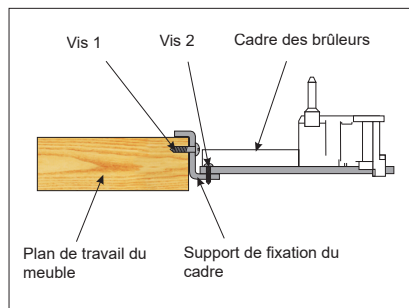
Dessin 1



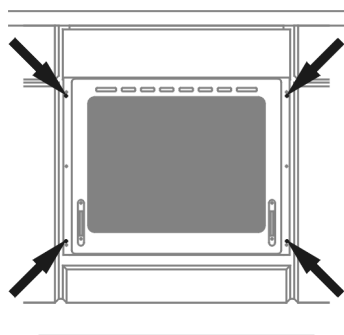
Dessin 2



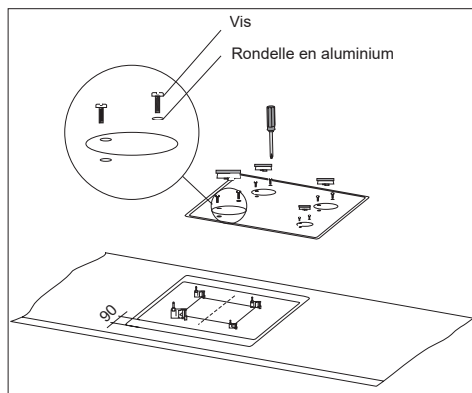
# INSTALLATION



Dessin 3



Dessin 4



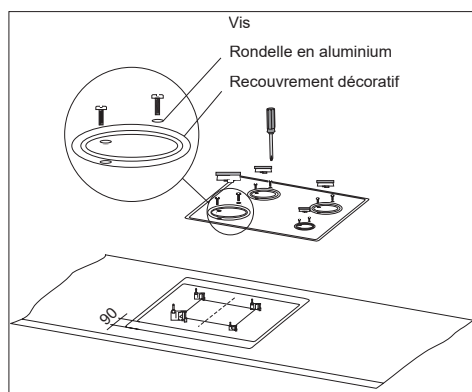
Dessin 5

## 1.2 Montage de la cuisinière avec plaque de travail en verre trempé.

Pour cela :

effectuer les actions 1-5 comme au point 1.1, ensuite

6. Déplacer le cadre des brûleurs pour obtenir une distance de 90 mm (dessin 6) et dans cette position bloquer le cadre avec brûleurs avec les 4 vis numéro 1 (dessin 3) dans l'ouverture du plan de travail.
7. Effectuer le RACCORDEMENT AU RESEAU DE GAZ ET D'ÉLECTRICITÉ selon le chapitre ci-dessous.
8. Poser la vitre sur le cadre des brûleurs, ensuite mettre les recouvrements de décoration sur la vitre et les brûleurs. Visser la vitre avec les recouvrements décoratifs à l'aide des 8 vis avec rondelles M3, en commençant par les brûleurs moyens à l'arrière, visser ensuite le grand et le petit brûleurs.
9. Installer les brûleurs et la grille.



Dessin 6

# INSTALLATION

## Raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz

### Attention !

Il faut raccorder la cuisinière à l'installation de gaz avec le gaz auquel elle a été adaptée. La plaque signalétique précise le type de gaz auquel la cuisinière a été adaptée en fabrication. Seul un installateur agréé peut raccorder la cuisinière et il est le seul à avoir le droit de l'adapter à un autre type de gaz.

### Consignes pour l'installateur

L'installateur doit :

- être agréé pour effectuer l'installation de gaz,
- consulter les informations sur la plaque signalétique, concernant le type de gaz auquel la cuisinière est adaptée, et les comparer aux conditions de livraison de gaz dans le lieu d'installation,
- vérifier :
  - l'efficacité de la ventilation, autrement dit, de la circulation de l'air dans les pièces,
  - l'étanchéité des raccords de la robinetterie de gaz,
  - l'efficacité du fonctionnement de tous les éléments fonctionnels de la cuisinière,
  - si l'installation électrique est adaptée au travail avec le conducteur de protection (neutre).

### Attention !

Après chaque remplacement du réducteur il faut effectuer un contrôle technique de la cuisinière qui comprend les valves de gaz et le fonctionnement de la protection anti-échappement.

### Attention !

Seul un installateur agréé, en suivant les consignes de sécurité, est habilité à raccorder la cuisinière à la bouteille de gaz liquéfié ou à l'installation existante.

### Raccordement au tuyau flexible en acier

En cas d'installation de la cuisinière conformément aux conditions techniques de classe 2, sous-classe I, pour le raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz, il est conseillé d'utiliser uniquement le tuyau flexible en métal, conforme aux dispositions nationales en vigueur. Le raccord conduisant le gaz à la cuisinière c'est le raccord avec un filetage G1/2".

Pour le raccordement, il convient d'utiliser uniquement les tuyaux et joints conformes aux normes actuellement en vigueur. La longueur maximale du tuyau flexible ne peut dépasser 2000 mm.

Assurez-vous que la prise ne touchera aucune parties mobiles qui pourraient l'endommager.

### Raccordement à l'installation tubulaire rigide.

La cuisinière possède un embout avec un filetage G1/2".

Le raccordement à l'installation de gaz doit être réalisé d'une façon qui ne révèle pas de tensions en aucun point d'installation, ni sur aucune partie du matériel.

L'utilisation d'un moment excessif lors du vissage (supérieur à 20 Nm) peut entraîner l'endommagement du raccord ou sa fuite.

La conduite d'alimentation de gaz ne devrait pas toucher les éléments en métal de la paroi arrière de la cuisinière.

Le raccordement de gaz peut se trouver à droite ou à gauche de l'appareil. La vanne d'arrivée du gaz sur le raccordement doit être facilement accessible.

# INSTALLATION

---

## Attention !

Une fois la cuisinière installée, il est nécessaire de vérifier si tous les raccords sont étanches au moyen, p.ex. d'eau savonneuse.

Il est interdit d'utiliser le feu pour vérifier l'étanchéité.

## Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz

Cette opération ne peut être effectuée que par un installateur agréé.

Si le gaz d'alimentation de la cuisinière est différent de celui prévu initialement, à savoir G20 20 mbar, il faut changer les injecteurs des brûleurs et régler la flamme.

## Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
  - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
  - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
  - la prise est facilement accessible.

## Attention!

Dans le cas où la conduite d'alimentation non détachable serait endommagée, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

# INSTALLATION

Afin d'adapter la cuisinière à consommer un autre type de gaz, il faut :

- changer les injecteurs (voir les tableaux ci-après),
- régler la flamme « économique ».

## Attention !

Les cuisinières livrées par le fabricant sont équipées de brûleurs adaptés pour consommer du gaz, précisé sur la plaque signalétique et dans la carte de garantie.

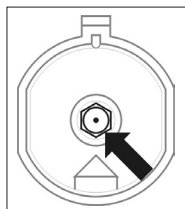
Brûleur de type Somipress (selon le marquage « SOMIpress » sur le corps de l'appareil)			Type de gaz		
			G20 2E - 20mbar G25 2L - 25mbar	G30 3B/P - 30mbar	G30 3B/P - 50mbar
Auxiliaire	Diamètre de la buse	mm	0,72	0,52	0,45
	Puissance max.	kW	1,00	1,00	1,00
	Consommation de gaz	g/h	-	73	-
Moyenne	Diamètre de la buse	mm	0,98	0,67	0,58
	Puissance max.	kW	1,80	1,80	1,80
	Consommation de gaz	g/h	-	131	-
Grand	Diamètre de la buse	mm	1,17	0,83	0,75
	Puissance max.	kW	2,80	2,80	2,80
	Consommation de gaz	g/h	-	204	-

Flamme du brûleur	Transformation de gaz liquéfié à gaz naturel	Transformation de gaz naturel à gaz liquéfié
Pleine	1. Changer l'injecteur du brûleur contre un injecteur correspondant suivant le tableau d'injecteurs.	1. Changer l'injecteur du brûleur contre un injecteur correspondant suivant le tableau d'injecteurs.
Économique	2. Dévisser légèrement la vis de réglage et régler la taille de la flamme.	2. Visser légèrement la vis de réglage et vérifier la taille de la flamme.

Afin de tout régler, veuillez retirer les manettes de robinets.

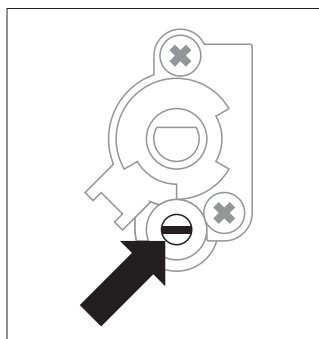
## INSTALLATION

Les brûleurs de foyer employés ne nécessitent pas de régler l'air primaire. Une flamme correcte forme des cônes bleus-verts. Une flamme courte bruyante ou longue, jaune et dégageant une fumée, sans les cônes bien formés, prouve que soit la qualité du gaz dans l'installation est inexacte soit le brûleur est endommagé ou sale. Afin de vérifier la flamme, il faut chauffer le brûleur pendant environ 10 minutes à fond et ensuite tourner la manette à la flamme réduite. La flamme ne devrait ni s'éteindre ni sauter sur l'injecteur.



Changement d'injecteur du brûleur- dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé à douille 7 et l'échanger contre un injecteur, approprié au type de gaz (voir les tableaux).

Dans les cuisinières munies d'un dispositif de sécurité, vous trouverez un robinet doté d'un dispositif anti-fuite, cf. figures. Il faut régler les robinets lorsque le brûleur est allumé, position : flamme réduite, à l'aide d'un tournevis de régulation de 2,5 mm.



### Attention !



Il n'appartient qu'à l'utilisateur et à l'installateur de décider de déplacer l'appareil afin de l'adapter au gaz, différent de celui présenté sur la plaque signalétique ; c'est à eux de décider aussi d'acquérir une cuisinière adaptée à un autre type de gaz que celui installé dans l'appartement.

## FONCTIONNEMENT

---

### Avant la première mise en route du four

---

- enlever tous les éléments d'emballage, nettoyer le caisson du four des produits de conservation,
- enlever l'équipement du four et le laver dans de l'eau chaude en ajoutant du liquide de vaisselle,
- mettre en route la ventilation dans la pièce ou ouvrir une fenêtre
- pousser délicatement le sélecteur rotatif et le tourner à droite sur la position  ou  (voir chapitre : Fonctionnement du programmateur et commande du four),
- chauffer le four (dans une température de 250°C, environ 30 min.), enlever les saletés et nettoyer correctement.

#### **Important !**

Il faut laver le caisson du four en n'utilisant que de l'eau avec une petite quantité de liquide de vaisselle.

# FONCTIONNEMENT

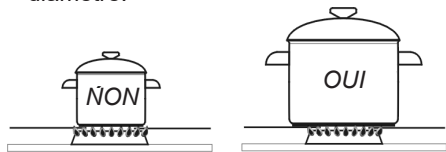
## Utilisation des brûleurs de foyer

### Choix de récipients

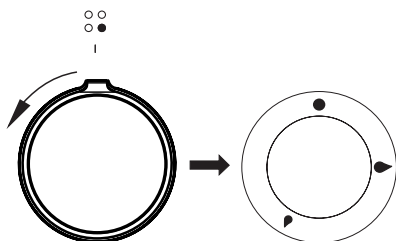
Veillez utiliser des récipients dont le diamètre du fond soit toujours supérieur à la couronne de la flamme du brûleur et couvrir le récipient avec un couvercle. Il est recommandé que

le diamètre du récipient soit environ 2,5 – 3 plus grand que le diamètre du brûleur, autrement dit, pour un brûleur :

- auxiliaire – récipient dont le diamètre varie entre 90 et 150 mm,
- semi-rapide – récipient dont le diamètre varie entre 160 et 220 mm,
- rapide – récipient dont le diamètre varie entre 200 et **240** mm, et la hauteur du récipient ne devrait pas dépasser son diamètre.



### Manette de régulation de brûleurs



- Position brûleur éteint
- ▲ Position grande flamme
- ◆ Position flamme réduite

### Allumage des brûleurs sans allumeur\*

- allumer une allumette,
- enfoncer la manette à fond et tourner à gauche jusqu'à la position « grande flamme » ▲ ,
- allumer le gaz à l'aide de l'allumette,
- positionner la flamme souhaitée (p.ex. « économique » ◆),
- une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur en tournant la manette à droite (position éteint ●).

### Allumer les brûleurs au moyen d'un allumeur combiné à la manette

- enfoncer à fond la manette de robinet du brûleur choisi et tourner à gauche jusqu'à la position « flamme réduite » ◆ ,
- maintenir jusqu'à ce que le gaz s'allume,
- une fois la flamme du brûleur allumée, lâcher légèrement la manette pour régler la taille de la flamme.

\*en fonction du modèle

# FONCTIONNEMENT

## Attention !

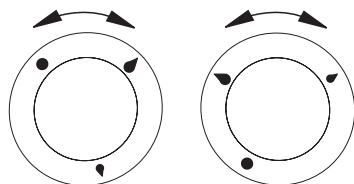
Dans les modèles de cuisinières, équipées d'un dispositif anti-fuite de brûleurs de foyer, lorsque vous allumez un brûleur, il faut maintenir enfoncée à fond la manette pendant environ 10 secondes dans la position « grande flamme » pour que le dispositif fonctionne.

## Choix de la flamme du brûleur

Les flammes de brûleurs réglés correctement sont bleues claires et dotées d'un cône inférieur bien formé. Pour choisir la taille de la flamme, il faut manœuvrer les manettes du brûleur :

- ◆ grande flamme
- ◆ petite flamme (appelée « économique »)
- brûleur éteint (circulation du gaz fermée)

Il est possible de déterminer la taille de la flamme selon vos besoins.



NON

OUI

## Attention !

Il est interdit de régler la flamme entre la position brûleur éteint ● et la position grande flamme ◆.

## Fonctionnement du dispositif anti-fuite de gaz

Certains modèles (voir le tableau, page 10) sont munis d'un système automatique qui coupe l'arrivée du gaz au cas de disparition de la flamme.

Ce système protège contre une fuite de gaz lorsque la flamme s'éteint, p.ex. quand un aliment déborde.

L'utilisateur doit alors rallumer le brûleur lui-même.

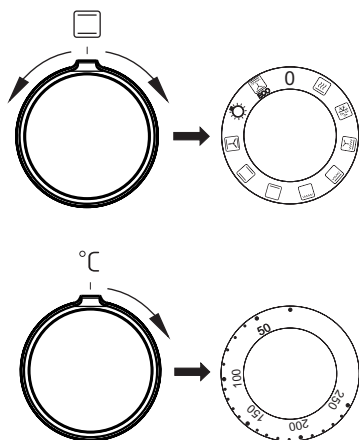


# FONCTIONNEMENT

## Fonctions du four

### Four avec circuit d'air forcé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)

Le four peut être chauffé à l'aide d'une chaleur de sole et de voûte, et d'un grilloir. Pour utiliser le four, vous disposez d'une manette de type de fonctionnement – il suffit de tourner le commutateur à la fonction sélectionnée, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position „●” / „0”.

### Attention !

Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

## 0 Réglage zéro



### Chauffage rapide

La résistance supérieure et inférieure, le grill et le ventilateur se mettent en marche. Utilisation pour le préchauffage du four.



### Décongélation

Seul le ventilateur se met en marche, sans utiliser aucune résistance.



### Grilloir renforcé (Grilloir et chaleur de voûte)

Lorsque vous sélectionnez la fonction GRIL RENFORCÉ, le grill fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.



### Gril renforcé (super grill)

Allumer la fonction du „gril renforcé” permet de mener la fonction de grill avec le radiateur supérieur allumé. Cette fonction permet d'obtenir une plus grande température dans la partie supérieure du four ce qui aide à obtenir une couleur plus dorée des plats en permettant aussi de cuire de plus grandes portions.



### Gril allumé

On utilise le „grillage” superficiel pour griller les petites portions de viande : des steaks, des escalopes, des poissons, des toasts, des saucisses, des gratins (l'épaisseur du plat grillé ne doit pas dépasser les 2-3 cm, durant la cuisson il faut les retourner sur l'autre côté).

## FONCTIONNEMENT

---



### **Radiateur inférieur allumé**

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise le chauffage uniquement en utilisant le radiateur inférieur. Cuisson des gâteaux du dessous (p.ex. les gâteaux humides et fourrés de fruits).



### **Radiateur supérieur et inférieur allumés**

Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four à l'aide de la méthode conventionnelle. Cela convient parfaitement pour cuire des gâteaux, des viandes, des poissons, des pains, des pizzas (il est nécessaire de chauffer préliminairement le four en utilisant des plaques foncées), cuisson sur un niveau.



### **Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.**

Dans cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction gâteau. Four conventionnel avec ventilateur (fonction conseillée lors de la cuisson).



### **Eclairage indépendant du four**

En réglant le sélecteur rotatif sur cette position, nous obtenons l'éclairage du caisson du four.



**ECO**

### **La fonction de chauffe ECO**

Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre l'économie d'énergie. Sur cette position, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, **R** et **L**, s'allument. Le voyant **R** de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant **L** de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant **L** de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant **L** s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant **R** de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Éclairage du four ».

# FONCTIONNEMENT

---




## Utilisation du grilloir

---

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Pour mettre en marche le grilloir :

Imettez la manette du four sur la position

- marquée du symbole   
- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèche-frites
- directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

**Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 250°C et pour la fonction sur 190°C.**

### Attention !

Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.

Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.

Gardez les enfants à distance !

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

---

### Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cuisinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), **pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson,**
- il n'est pas recommandé d'utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, le préchauffage du four n'est pas nécessaire, en ce qui concerne les autres modes de cuisson, il faut préchauffer le four avant d'y mettre le plat,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre et sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- si vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, les températures de cuisson sont d'habitude de 20–30 degrés plus basses que pendant le mode de cuisson conventionnel (avec la chaleur de voûte et de sole),
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veuillez suivre les consignes de la notice.

### Rôtissage







- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).

# CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

## La fonction de chauffe ECO















- en utilisant la fonction chaleur tournante ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.
- la durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé
- ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte pendant la cuisson.

## Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction de chauffe ECO

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée [Min]
Biscuit		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		180 - 200	2	50 - 70
Poissons		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf		200 - 220	2	90 - 120
Porc		200 - 220	2	90 - 160
Poulet		180 - 200	2	80 - 100

## CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four avec circuit d'air forcé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscuit		150	3	25 - 35
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Poissons		210 - 220	2	45 - 60
Poissons		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		230 - 250	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.











<sup>1)</sup>Préchauffer le four vide

<sup>2)</sup>Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

## PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

### Cuisson de gâteaux




Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Pâte Brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide .

<sup>2)</sup> Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

## PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.



### Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		250 <sup>1)</sup>	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

<sup>1)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 5 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

<sup>2)</sup> Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

### Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.



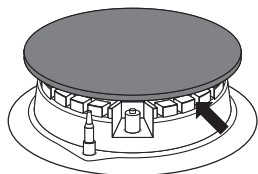
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière permettent de rallonger la période de son exploitation.

**Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « ● »/« 0 ».**  
**Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.**

### Brûleurs, grille de la table de cuisson, revêtement de la cuisinière

- Au cas où les brûleurs et la grille deviennent sales, il faut enlever ces éléments de la cuisinière et les laver à l'eau chaude à l'aide des produits nettoyants. Ensuite, il faut les essuyer. Une fois la grille enlevée, laver la table de cuisson et essuyer à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez en particulier à la propreté des orifices des anneaux intérieurs, voir les dessins ci-dessous. Pour nettoyer les orifices d'injecteurs de brûleurs, utiliser un fil fin en cuivre. Il est interdit d'utiliser un fil en acier et d'agrandir les orifices.




### Attention !

Les éléments du brûleur doivent toujours rester secs. Des particules d'eau peuvent freiner la sortie du gaz et entraîner un mauvais fonctionnement du brûleur.

- Utiliser des produits doux pour nettoyer les surfaces émaillées. Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage forts, p.ex. poudres abrasifs, pâte abrasive, pierres de rodoir, pierres ponces, etc.
- Avant de commencer à utiliser la cuisinière dotée d'une table inoxydable, il faut la nettoyer soigneusement. Prêtez une attention particulière à nettoyer toutes les traces de colle sur le plastique enlevé lors du montage ou de scotch utilisé pour emballer la cuisinière. Il est nécessaire de nettoyer la table après chaque utilisation. Évitez que la table de cuisson devienne sale.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**
  - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
  - fermez la porte du four,
  - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ,
  - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
  - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.

### Attention !

Évitez les produits abrasifs pour nettoyer et entretenir les fronts en verre.

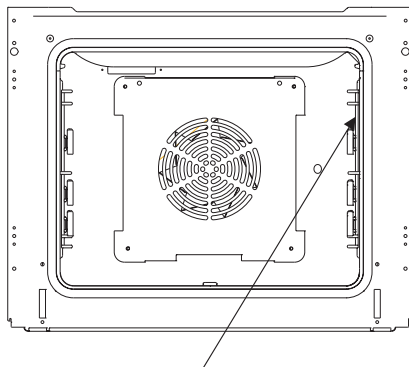
### Important !

**Pour le nettoyage et l'entretien, il est interdit d'utiliser des produits abrasifs, des produits de nettoyage agressifs ou des outils de frottage.**

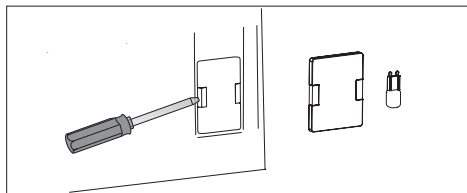
**Pour nettoyer l'avant du boîtier utiliser uniquement de l'eau chaude avec une petite quantité de produit vaisselle ou un produit de nettoyage pour vitres. Ne pas utiliser de crèmes de nettoyage.**

## Remplacement de l'ampoule halogène de l'éclairage du four

**Afin d'éviter la possibilité d'électrocution il faut s'assurer avant le remplacement de l'ampoule halogène que l'équipement est éteint.**



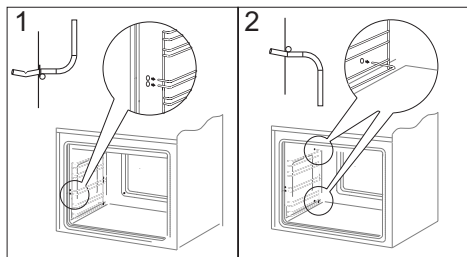
Éclairage du four



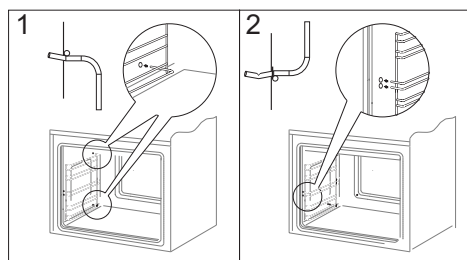
1. Couper l'alimentation du four
2. Retirer les plaques du four.
3. Si le four possède des glissières télescopiques il faut les retirer.
4. En utilisant un tournevis plat soulever l'accroche du globe, l'enlever, le nettoyer en n'oubliant pas de l'essuyer à sec.
5. Retirer l'ampoule halogène en la glissant vers le bas en utilisant pour cela un chiffon ou du papier, en cas de besoin il faut remplacer l'ampoule halogène par une nouvelle G9
  - tension 230V
  - puissance 25W
6. Placer précisément l'ampoule halogène dans le siège d'encastrement.
7. Placer le globe d'éclairage

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les cuisinières marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.



Retirement des échelles latérales

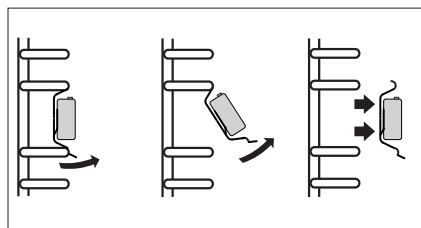


Retirement des échelles latérales

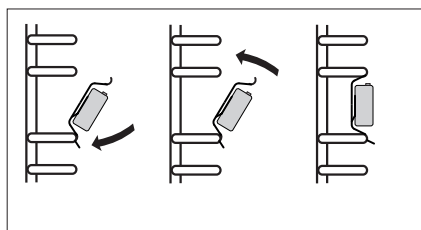
- Les cuisinières marqués par les lettres **Dp** possèdent des glissières en inox télescopiques rétractables fixées aux glissières en grille. Les glissières doivent être retirées et lavées avec les glissières en grille. Avant de placer sur elles les plaques il faut les tirer (si le four est chauffé les glissières doivent être tirées en accrochant le bord arrière des plaques contre les buttoirs qui se trouvent dans la partie avant des glissières) et ensuite les pousser avec la plaque.

### Attention!

Les glissières télescopiques ne devraient pas être lavées dans les lave-vaisselles.



Retirement des glissières télescopiques

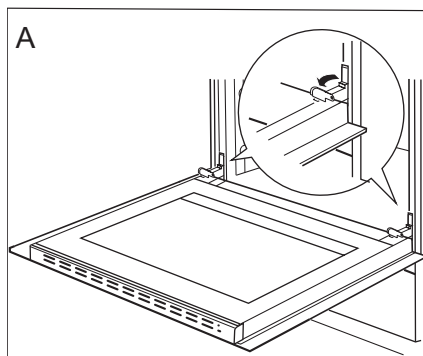


Placement des glissières télescopiques

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

## Retrait de la porte

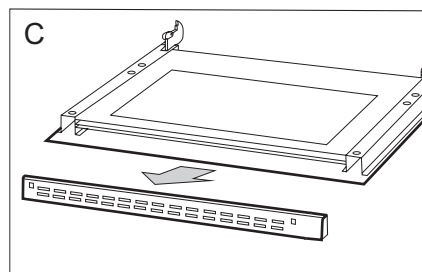
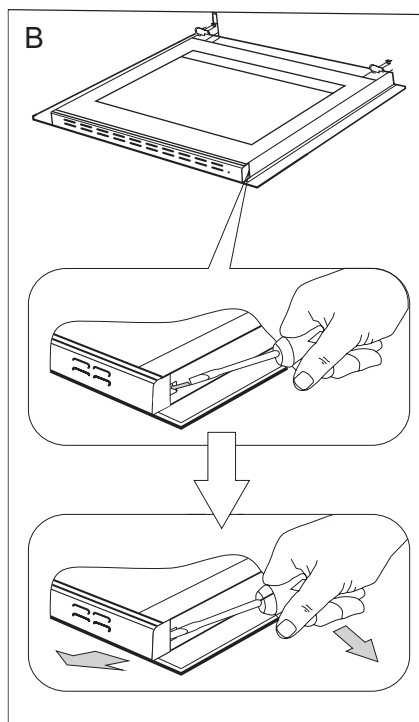
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ  $45^\circ$  par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



*Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières*

## Démontage de la vitre intérieure

1. Décrocher la plinthe supérieure de la porte à l'aide d'un tournevis plat, en la soulevant délicatement sur les côtés (fig.B).
2. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



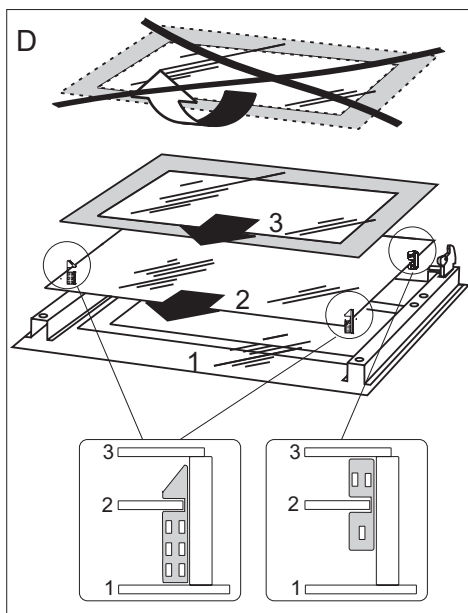
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure (schéma D).

4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

**Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte.** Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



*Démontage de la vitre intérieure*

### Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.



**Note :** les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

## COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière
- couper l'alimentation électrique
- avertir le service après vente
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
1. Le brûleur ne s'allume pas	orifices de flammes obstrués	fermez la vanne d'arrêt de gaz, fermez les robinets de brûleurs, aérez la pièce, enlevez le brûleur, nettoyez et soufflez dans les orifices de flammes
2. L'allumeur du gaz ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
	coupure de gaz	ouvrez la vanne d'arrêt de gaz
	allumeur de gaz sale (graissé)	nettoyez l'allumeur de gaz
	vous n'avez pas maintenu la manette assez longtemps	maintenez la manette enfoncée jusqu'à ce qu'une pleine flamme apparaisse autour de la couronne du brûleur
3. La flamme s'éteint lors de l'allumage du brûleur	vous avez lâché la manette trop rapidement	maintenez la manette enfoncée à la position « grande flamme »
4. Le dispositif électrique ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
5. L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule (cf. chapitre <i>Nettoyage et entretien</i> )




## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	230V~50 Hz
Puissance nominale	max. 3,5 kW
Catégorie du produit	DE II2ELL3B/P, NL II2L3B/P, AT II2H3B/P BE II2E+3+, SI II2H3+ CZ,SK,BG, HR, RO II2H3B/P
Dimensions de la four (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

### ***Déclaration du producteur***

*Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :*

- directive « basse tension » **2014/35/EC**,
- directive « compatibilité électromagnétique » **2014/30/EC**,
- directive « appareils à gaz » **2009/142/EC**, (à 20.04.2018)
- règlement (UE) **2016/426** du Parlement européen et du Conseil (de 21.04.2018)
- directive ErP **2009/125/EC**,

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.*

## DEAR CUSTOMER,

---

*The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.*

*Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.*

*Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.*

*By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.*

*It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.*

*It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.*

### **Caution!**

*Do not use the cooker until you have read this instruction manual.*

*The cooker is intended for household use only.*

*The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*



## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**Warning:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**Warning:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**Warning:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**Warning:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

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

**Warning:** Use only hob guards designed by 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.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**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 professional before installation of the additional ventilation.

**CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It shall not be used for other purposes, for example room heating.

This appliance is for typical housekeeping functions (e.g. cooking) by non-expert users.

Examples of household environment are:

- house or apartments;
- shops, offices and other similar working environments;
- farm houses;
- hotels, motels, bed and breakfast and other residential type environments where appliances are used by non-expert users.

## SAFETY INSTRUCTIONS



- Please pay attention to children whilst the cooker is in operation, as children do not know the rules of cooker use. In particular, hot surface burners, the oven chamber, grates, the door pane, and pans containing hot liquids standing on the hob may cause burns to children.
- Mind that electrical connection leads from other home appliances (e.g. of a food mixer) do not touch hot parts of the cooker.
- Do not place flammable material into the drawer whilst using the oven, as it may catch a fire.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- At the point of boiling, mind to avoid spills on the burner.
- If the cooker is damaged, it may be used again only after the fault has been fixed by a specialist.
- Do not open the tap on the gas connection or cylinder valve before checking that all burner knobs are closed.
- Do not allow the burners to be soiled or liquids to spill on the burners. If soiled, clean and dry burners immediately after they have cooled down.
- Do not put pans directly onto burners.
- Do not place pans with a weight greater than 10 kg onto the grate over one burner, or pans with a total weight of over 40 kg on the whole grate.
- Do not hit the knobs and burners.
- Do not put objects with a weight greater than 15 kg onto the open oven door.
- Alterations and repairs carried out by an unqualified person are not allowed.
- Do not open the cooker knobs before already having a lighted match or a gas lighter in your hand.
- Do not put out a burner flame by blowing.
- Before opening the cover, cleaning it of any dirt is recommended. The cooker hob surface should be cooled down before closing the cover.
- A glass cover may crack when heated. Switch off all the burners before lowering the cover. (Cookers with a glass cover).
- Do not make your own alterations to the cooker in order to adapt it to a different type of gas, move the cooker to another place or make changes to the power supply. These operations may only be carried out by an authorised electrician or fitter.

## SAFETY INSTRUCTIONS

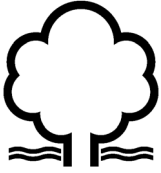
---



- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Keep young children and people not acquainted with the instruction manual away from the cooker.
- IN CASE OF ANY SUSPICION OF GAS LEAKAGE YOU MUST NOT:  
light matches, smoke cigarettes, switch electrical receivers (door bell or light switch) on and off, or use other electric and mechanical devices that create electrical or percussive sparks. In such a case, immediately close the cylinder valve or tap cutting off gas supply, air the room, and then call a person authorised to repair the source of the leakage.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power (applying the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not attach any antenna cords (e.g. radio) to the gas supply.
- In a case of gas escaping from leaky piping and catching fire, close gas supply immediately using a cutting-off valve.
- In a case of gas escaping from a leaky cylinder and catching fire: throw a wet blanket over the cylinder to cool it down and turn off the cylinder valve. After it has cooled down, take the cylinder out to an open space. Do not use the damaged cylinder.
- When the cooker is not to be used for several days, close the main valve on the gas piping; when using a gas cylinder, close it after each use.

## HOW TO SAVE ENERGY

---



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

● **Use proper pans for cooking.**

A saucepan should never be smaller than a burner crown.

Always remember to cover and pans.

● **Ensure burners, the grate the hob are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

In particular, ensure that flame openings in the rings under caps, and openings of burner nozzles are clean.

● **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

● **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker burner.

● **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes it is recommended to switch off the oven 10 minutes before the end time.

● **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

● **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

## UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause

damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE



Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

[10] Medium burner

[11] Medium burner

[9] Large burner

[12] Auxiliary burner

[7] Temperature-regulator signal light L

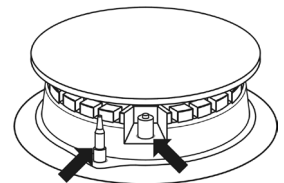
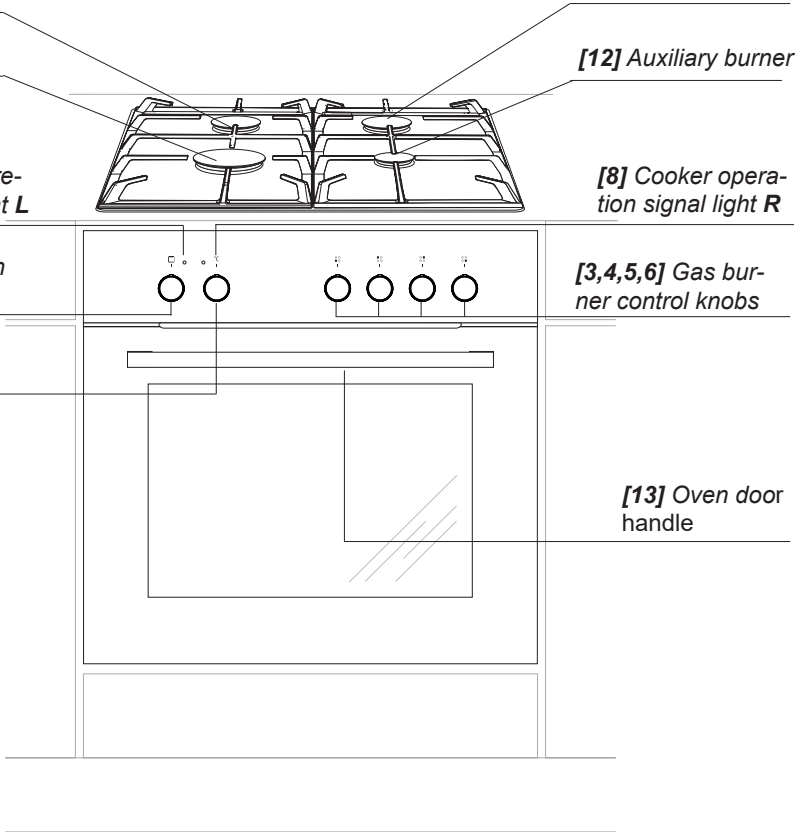
[8] Cooker operation signal light R

[2] Oven function selection knob

[3,4,5,6] Gas burner control knobs

[1] Temperature control knob

[13] Oven door handle



Burner safety valve

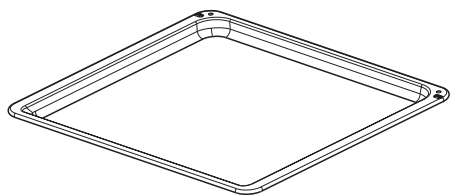
Spark ignitor



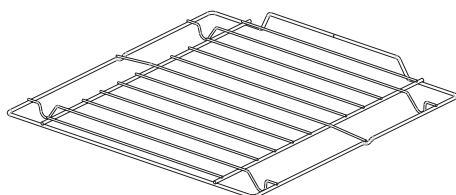
## SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

---

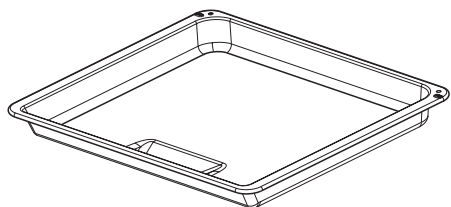
Cooker fittings:



*Baking tray\**

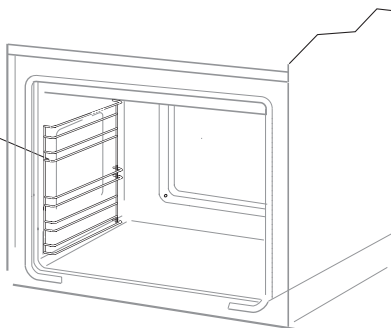


*Grill grate  
(drying rack)*



*Roasting tray\**

*Siderack*



*\*optional*

# INSTALLATION

## Cooker positioning and installation

- Kitchen should be dry, airy and have efficient ventilation. Positioning of the cooker in the kitchen should guarantee unrestricted access to all controls.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Furniture unit, which houses the oven should be securely fastened.
- Furniture adjacent to the cooker, which protrudes above its cooking surface should be placed at least 110 mm from the edge of the burner plate.
- Hoods should be installed in accordance with the instructions in the accompanying instruction manual.

### 1.1 Installation.

#### Procedure:

1. Prepare an opening to install the cooking surface according to Figure 1.
2. Prepare an opening in furniture unit (cabinet) with dimensions shown in Figure 2, to fit oven.
3. Loosen the screws No. 2, Figure 3
4. Carefully insert in the oven into previously prepared opening in furniture unit (cabinet), protect against sliding out using four screws in the locations shown in Figure 4.
5. Lift the burner plate to the furniture worktop, expand the plate mounting brackets to a maximum size of the opening in the worktop and tighten the screws No. 2 maintaining equal distance on all sides of the opening.
6. Position the burner plate to achieve 90 mm distance (Fig. 5) and using screws No. 1 (Fig. 3) fix the burner plate in worktop opening.
7. CONNECT THE APPLIANCE TO THE GAS LINE AND ELECTRICITY MAINS according to the following chapter.
8. Place cooking surface on the burner plate and fasten it to the burners using 8 screws with M-3 washer (Fig. 5).
9. Place burner caps and pan supports.

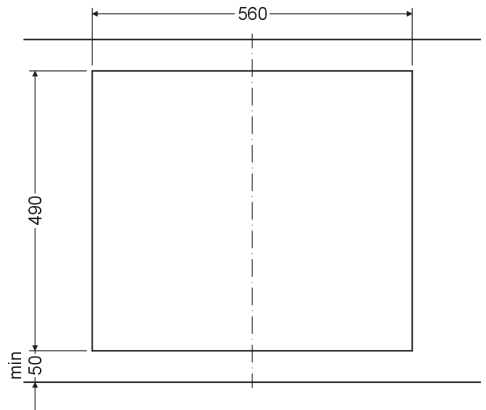


Fig.1

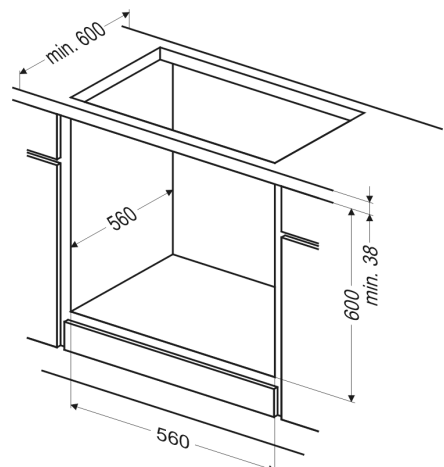


Fig.2

# INSTALLATION

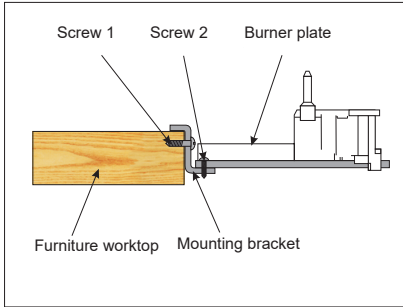


Fig. 3

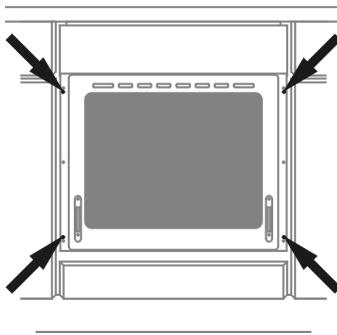


Fig. 4

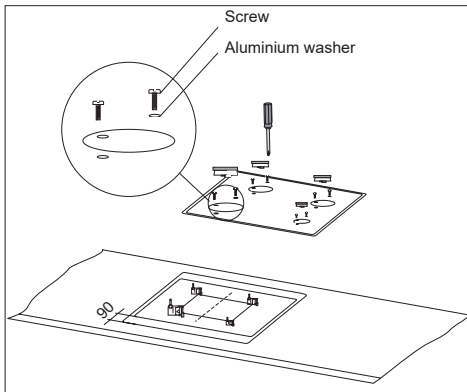


Fig. 5

## 1.2 Installation of a cooker with pre-stressed glass cooking surface.

Procedure:

- follow steps 1-5 as in paragraph 1.1, then,
6. Position the burner plate to achieve 90 mm distance (Fig. 6) and using 4 screws No. 1 (Fig. 3) fix the burner plate in worktop opening.
  7. CONNECT THE APPLIANCE TO THE GAS LINE AND ELECTRICITY MAINS according to the following chapter.
  8. Place pre-stressed glass plate on the burner plate, then place decorative rings on the pre-stressed glass plate and the burners. Fasten pre-stressed glass plate and decorative rings with 8 screws and M3 washers, starting with rear middle burners followed by large and small burners.
  9. Place burner caps and pan supports.

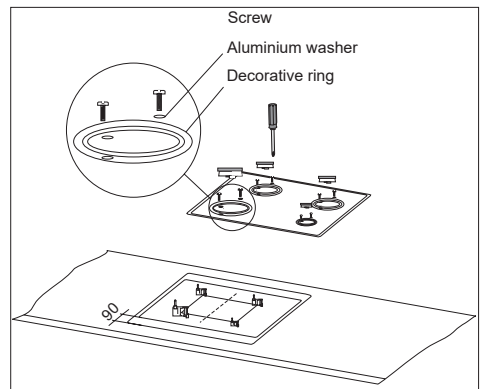


Fig. 6

# INSTALLATION

## Gas connection

### Caution!

The cooker should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the cooker has been adapted to by the factory is shown on the data plate. The cooker should be connected exclusively by an appropriately authorised fitter and only he or she has the right to adapt the cooker to a different type of gas.

### Fitting guidelines

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation,
- be acquainted with the information included on the data plate of the cooker about the type of gas to which the cooker is adapted; the information should be compared with gas supply conditions at the place of installation,
- check:
  - airing efficiency, that is efficiency of air exchange in the rooms,
  - tightness of gas fitting connections,
  - effectiveness of all functional elements of the cooker,
  - if the electricity supply is adapted to function with a safety ground lead (zero).
- provide the user with a connection certificate and give him or her instructions in cooker use.

### Caution!

The cooker may only be connected to a liquid gas cylinder or the existing gas supply by an authorised fitter, observing all safety rules.

### Connection with a flexible steel hose.

If the cooker is connected according to the class 2 specifications, sub-class I, only flexible metal hose can be used which meet the valid national regulations. Gas feeding connector must be G ½" threaded coupling. Use only pipes and fittings that meet the requirements of the valid standards. Maximum admissible length of the flexible hose is 2000 mm.

Make sure the connection is not touching any mobile elements which could damage the hose.

### Connection with a stable pipework.

The cooker comes with a G ½" threaded coupling.

The connection to gas supply must be done in a manner that excludes stresses in any point of the pipework or parts of the appliance.

Make sure you do not exceed the torque when making the connection (maximum torque is 20 Nm). Otherwise, the connection may be faulty or leaks may occur.

The gas hose should not touch metal elements of the cooker back shield.

### Important!

Each time you replace a reducer carry out technical inspection of the cooker that covers gas valves and proper operation of the flame failure cut-off device.

### Caution!

On completion of the cooker installation, the tightness of all connections should be checked, e.g. applying water with soap. Do not use fire to check tightness.

The gas connection can be located on the right or left side of the appliance. Gas supply valve on the gas connection must be easily accessible.

# INSTALLATION

---

## Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
  - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
  - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
  - the plug is within easy reach.

## Adapting the cooker to another type of gas.

This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.

If the gas the cooker is to be supplied with differs from the gas provided for the cooker by the manufacturer, that is G20 20 mbar, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

# INSTALLATION

In order to adapt the cooker to burn a different type of gas, you should:

- exchange nozzles (see tables below),
- adjust the “economical” flame.

## Caution!

The cookers provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their data plates and guarantee cards.

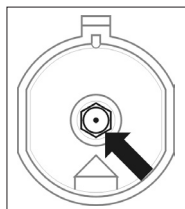
Somipress burner(marked „SOMI-press” on the burner body)			Gas type		
			G20 2E - 20mbar G25 2L - 25mbar	G30 3B/P - 30mbar	G30 3B/P - 50mbar
Auxiliary	Nozzle diameter	mm	0,72	0,52	0,45
	Heat load	kW	1,00	1,00	1,00
	Gas consumption	g/h	-	73	-
Medium	Nozzle diameter	mm	0,98	0,67	0,58
	Heat load	kW	1,80	1,80	1,80
	Gas consumption	g/h	-	131	-
Large	Nozzle diameter	mm	1,17	0,83	0,75
	Heat load	kW	2,80	2,80	2,80
	Gas consumption	g/h	-	204	-

Burner flame	Re-arming from liquid gas to natural gas	Re-arming from natural gas to liquid gas
Full	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the nozzle table.	1. Exchange a burner nozzle for the appropriate type according to the nozzle table.
Economical	2. Unscrew an adjusting bolt slightly and adjust the flame size.	2. Screw in an adjusting bolt slightly and check the flame size.

In order to perform adjusting operations, take off the knobs.

## INSTALLATION

Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour. A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled burner. In order to check a flame, heat a burner for around 10 minutes with a full flame, and next turn the valve knob to the economical flame position. The flame should not go out or jump onto the nozzles.

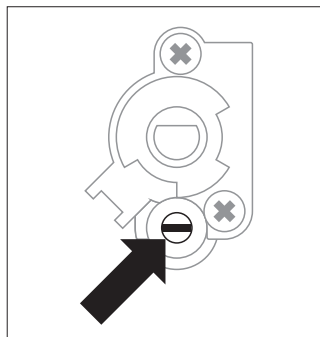


Exchange of a burner nozzle – unscrew the nozzle with special socket spanner No 7 and replace with a new one according to a type of gas (see tables).

### Caution!

Adapting the appliance to a different type of gas than that indicated by the manufacturer of the cooker on the data plate, or purchasing a cooker for a different type of gas than supplied to the house, is exclusively the responsibility of the user and the fitter.

In cookers with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the 2.5 mm size.



### Caution!



After adjustment is completed, place a label indicating the type of gas to which the cooker is now adapted.

## OPERATION

---

### Before using the oven for the first time

---

- Remove packaging, clean the interior of the oven,
- Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- Switch on the ventilation in the room or open a window,
- Gently press the knob and turn it right to position  or  (see section: electronic programmer operation and oven control),
- Heat up the oven (to a temperature of 250°C for approximately 30 minutes), remove any stains and wash the interior carefully.

#### **Important!**

To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.



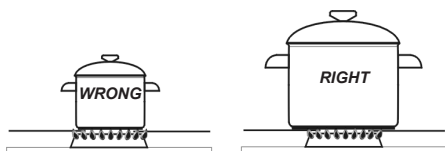
# OPERATION

## How to use surface burners

### Choice of cookware

Mind that the diameter of a pan base is always larger than the burner flame crown, and that the pan itself is covered. The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:

- an auxiliary burner – a pan with a diameter of 90 to 150 mm,
- a medium burner – a pan with a diameter of 160 to 220 mm,
- a large burner – a pan with a diameter of 200 to 240 mm, and the pan height should not be greater than its diameter.



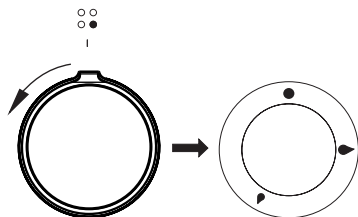
### Ignition without an ignitor\*

- light a match,
- press in the knob to the end and turn it left to the “large flame” position ♠
- ignite gas with a match,
- set required flame size (e.g. “economical” ♣),
- switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position ●).

### Knob ignition

- press in the knob to the end and turn it left to the “economical flame” position ♣,
- hold until gas is lit,
- after the flame is lighted release the pressure on the knob and set a required flame size.

### Gas burner control knobs



- Position burner “switched off”
- ♠ Position “large flame”
- ♣ Position “economical flame”

\*optional

## OPERATION

### Caution!

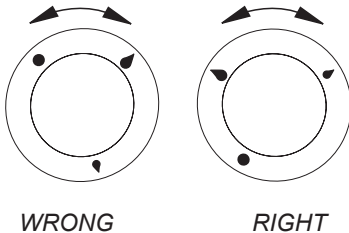
In cooker models equipped with a surface burner safety valve, hold the knob pressed down to the end when igniting for 10 seconds at the “large flame” position to activate the safety device.

### Selection of the appropriate flame

A correctly adjusted burner has a light blue flame with a clearly visible internal cone. Selection of flame size depends on the position of the burner knob which has been set:

- ◆ large flame
- ◆ small flame (“economical flame”)
- burner switched off (gas supply is cut off)

Depending on requirements, flame size can be set in a continuous manner.



### Operation of the burner protection valve

Some models are equipped with an automatic system that cuts off gas supply to a burner when the flame has disappeared. This system protects the cooker against gas leakage when the flame on a burner goes out e.g. in case of spillage.

The user's intervention is needed to re-ignite the burner.

### Caution!

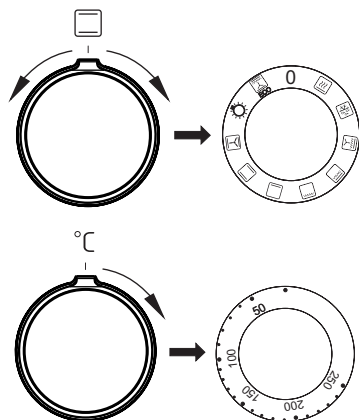
Do not adjust the flame between the off position ● and the large flame position ◆.

## OPERATION

### Oven functions and operation.

#### Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, as well as the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position „●” / „0”.

#### Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

**0** Oven is off



#### Rapid Preheating

Top and bottom heater, roaster and fan on. Use to preheat the oven.



#### Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



#### Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



#### Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



#### Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



#### Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

## OPERATION

---



### Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).




### Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



### Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the  functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



### Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



ECO

### ECO Heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working. If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the **L** light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of "oven chamber lighting".

# OPERATION




---

## Use of the grill

---

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill   .
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

**For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.**

### **Warning!**

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

---

### Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

### Roasting meat







- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

# BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

## ECO Heating















- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

### Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Muffins	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and top and bottom heaters)

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sponge cake		150	3	25 - 35
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		230 - 250	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

<sup>1)</sup>Preheat











<sup>2)</sup>Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.



## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

### Baking




Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time <sup>2)</sup> (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Baking tray	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the dia- gonal, back right, front left		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Preheat, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup>The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

## TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.



### Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 <sup>1)</sup>	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

<sup>1)</sup>Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

<sup>2)</sup>Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

### Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

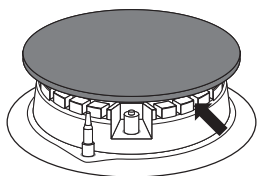
## CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

**Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.**

### **Burners, the burner hob grate, the cooker housing**

- In the case of soiled burners and grate, these elements must be removed from the cooker and washed with warm water and washing – up products intended for fats and soils. Next, wipe them dry. After the grate has been removed, wash the burner hob carefully and wipe with a dry and soft cloth. In particular, ensure flame openings in rings under caps are clean, see the figure below. Do not use steel wire or drill holes.




### **Caution!**

Burner elements must always be clean. Water particles may hamper gas flow and produce an incorrect burner flame.

- Wash enamel elements of the cooker with light washing products. When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on.
- Before you start using the cooker with stainless steel hob, its cooking zone first needs to be carefully washed. It is important to remove glue residues from the foils taken off trays during installation, as well as adhesive tape applied during packaging. The hob should be cleaned regularly after each use. Do not allow the hob to get heavily stained, particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids.

# CLEANING AND MAINTENANCE

## Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Steam Cleaning function:**
  - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position 
  - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
  - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.,
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

### Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

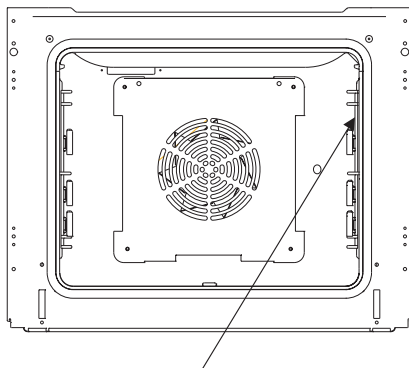
### Important!

**Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.**

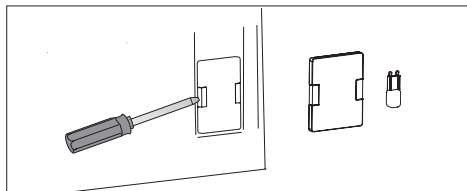
**Only use warm water with a small addition of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.**

## Replacing the halogen bulb in the oven

**Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.**



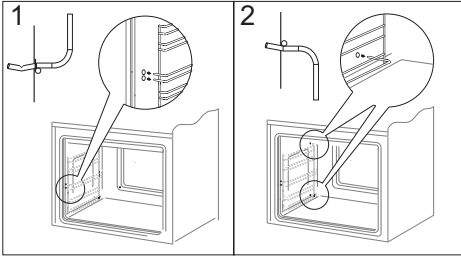
Oven lighting



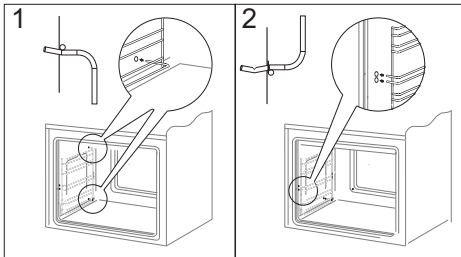
1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic runners, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe it dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
  - voltage 230V
  - power 25W
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace the lamp cover

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.
- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

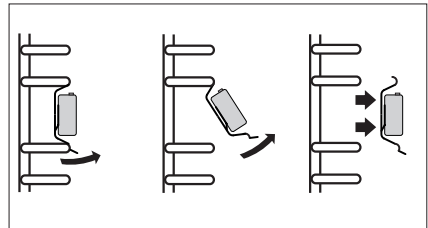


Removing wire shelf supports

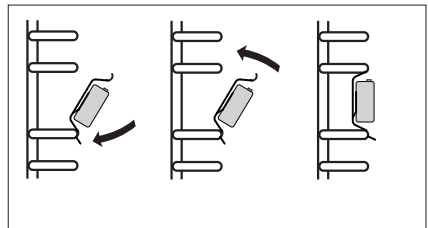


Installing wire shelf supports

**Important!**  
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



Removing telescopic runners

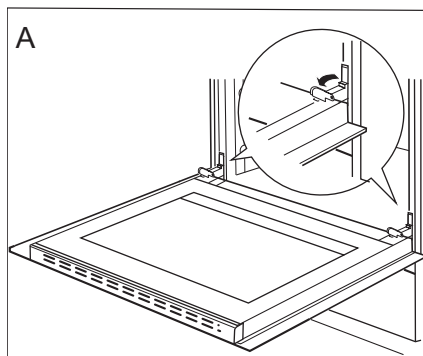


Installing telescopic runners

## CLEANING AND MAINTENANCE

### Door removal

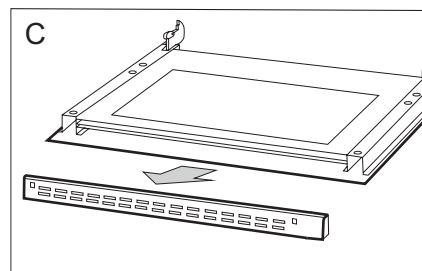
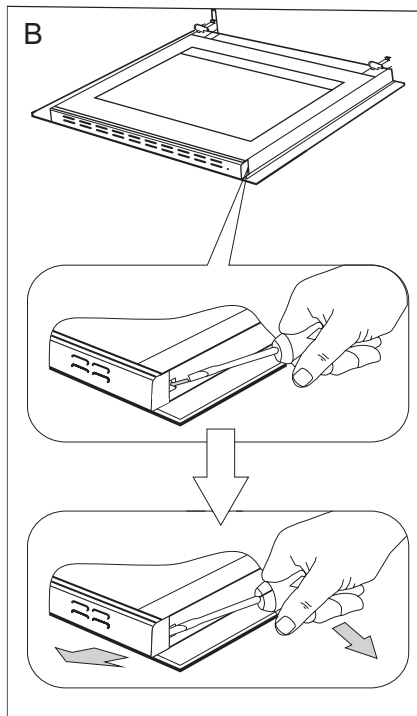
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



*Tilting the hinge safety catches*

### Removing the inner panel

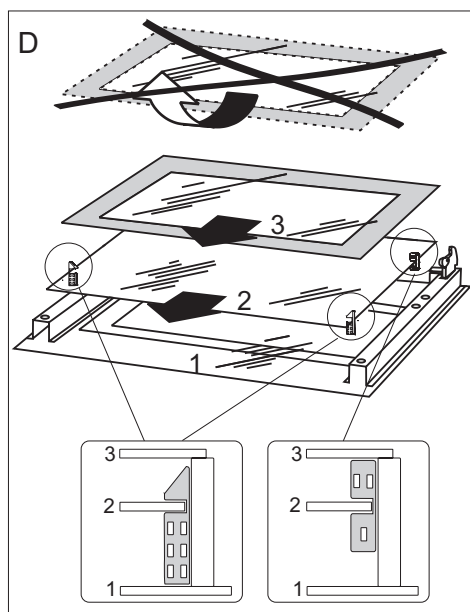
1. Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



## CLEANING AND MAINTENANCE

3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).
4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.  
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

**Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time.** In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



*Removal of the internal glass panel*

### Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the oven.

### Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

## OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. A burner does not light	flame openings soiled	close the gas by cutting off valve, close burner knobs, air the room, take out and clean the burner, blow on flame openings
2. A gas ignitor does not light	break in power supply	check the household fuse box; if there is a blown fuse, replace it with a new one
	break in gas supply	open the gas supply valve
	soiled (greasy) gas ignitor	clean the gas ignitor
	knob not pressed in long enough	hold the knob pressed in until a full flame appears around the burner crown
3. The flame goes out when lighting a burner	knob released too quickly	hold the knob down longer at the "large flame" position
4. electrical fittings do not work	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
5. the oven lighting does not work	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter <i>Cleaning and Maintenance</i> )






## TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 3,5 kW
Appliance category	DE I12ELL3B/P, NL I12L3B/P, AT I12H3B/P BE I12E+3+, SI I12H3+ CZ,SK,BG, HR, RO I12H3B/P
Oven dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6, EN 30-1-1

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

### *Certificate of compliance CE*

*The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:*

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *Directive on “Appliances Burning Gaseous Fuels” 2009/142/EC, (to 20.04.2018)*  
*Regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council (from 21.04.2018)*
- *Directive on ErP 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

## GEACHTE KLANT,

---

*Een inbouwfornuis combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen dit fornuis kunnen bedienen.*

*Voor het ingepakt werd en de fabriek verliet, werd dit fornuis bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.*

*Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.*

*Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.*

### **Opgelet!**

*Het fornuis mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.*

*Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.*

*De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.*

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

**Attentie.** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

**Attentie.** Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

**Attentie.** Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.

Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

**Attentie.** Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

**Attentie.** Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

**Opgelet.** Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Kortdurend koken moet onder continu toezicht plaatsvinden.

**WAARSCHUWING.** Gebruik uitsluitend schermen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de producent van het apparaat of die door de producent in de gebruiksaanwijzing worden aanbevolen. Het toepassen van ongeschikte schermen kan ongevallen veroorzaken.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

**Attentie:** Het kook- en braadtoestel genereert warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het toestel wordt gebruikt.

Langdurig intensief gebruik kan extra ventilatie vereisen, zoals het verhogen van de capaciteit van de mechanische ventilatie, indien toegepast, of extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig naar buiten af te voeren zodat de luchtuitwisseling in de ruimte gewaarborgd blijft.

Raadpleeg een specialist alvorens extra ventilatie te installeren.

**Attentie:** Het toestel mag alleen gebruikt worden om te koken en te bakken/braden. Het mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden, zoals ruimteverwarming.

Het toestel is bedoeld voor typische functies in een huishoudelijke omgeving (bv. koken) door niet-deskundige gebruikers.

Voorbeelden van huishoudelijke omgevingen

- huizen en flats,
- winkels, kantoren en andere soortgelijke werkplekken,
- boerderijen/landbouwbedrijven,
- hotels, motels en andere woonomgevingen waar het toestel wordt gebruikt door niet-deskundige gebruikers.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

---

- Wees bijzonder voorzichtig als er kinderen in de buurt van het fornuis zijn, want ze kennen de bedieningsprincipes van het fornuis niet. De hete branders van de gaskookplaat, de ovenkamer, het rooster, de ruit van de deur, en potten en pannen met hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken!
- Zorg ervoor, dat de elektrische kabels van gemechaniseerde keukentoestellen, bv. mixers, de hete onderdelen van het fornuis niet raken.
- Plaats geen lichtontvlambare materialen in de schuif, want deze kunnen ontvlammen terwijl de oven werkt.
- Laat het fornuis niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Let op het kookpunt, zodat de branders niet onderlopen.
- Als het fornuis beschadigd is, mag u het pas opnieuw gebruiken na herstelling door een vakman.
- Open de kraan op de gasaansluiting of het ventiel op de gasfles niet voordat u gecontroleerd hebt of alle kranen gesloten zijn.
- Zorg ervoor dat de branders niet onderlopen of vuil worden. Reinig en droog vuile branders onmiddellijk nadat ze afgekoeld zijn.
- Plaats geen potten of pannen rechtstreeks op de branders.
- Plaats geen potten of pannen van meer dan 10 kg op het rooster boven een brander, en geen potten en pannen met een gezamenlijk gewicht van meer dan 40 kg op het volledige rooster.
- Sla niet op de draaiknoppen of branders.
- Plaats geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven
- Het is verboden om aanpassingen of herstellingen aan het fornuis te laten uitvoeren door ongeschoolde personen.
- Het is verboden om de kranen van het fornuis open te draaien zonder dat u een aangestoken lucifer of een aansteker bij de hand hebt.
- Het is verboden om de vlam van de brander te doven door erop te blazen
- Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Het glazen deksel kan barsten als het opgewarmd wordt. Doof eerst alle branders voordat u het deksel sluit. (Fornuizen met een glazen deksel – zie “Kenmerken van het toestel”).

## VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

---

- Het is verboden om zelfstandig het fornuis aan te passen aan een ander soort gas, het fornuis naar een ander plaats te verplaatsen of aanpassingen door te voeren aan de voeding. Deze handelingen moeten uitgevoerd worden door een erkend installateur.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Laat geen kinderen of personen die de gebruikershandleiding niet kennen, toe tot het fornuis.
- **NDIEN U VERMOEDT DAT ER GAS VRIJKOMT, IS HET VERBODEN OM:**
  - ucifers aan te steken, sigaretten te roken, elektrische ontvangers aan- en uit te schakelen (bel of lichtknop) en andere elektrische en mechanische toestellen te gebruiken die elektrische of contactvonken kunnen doen ontstaan. In zulke gevallen moet u onmiddellijk het ventiel van de gasfles of de kraan van de gasinstallatie afsluiten en de ruimte verluchten, en daarna een gekwalificeerde persoon roepen om de oorzaak van de gaslek te verhelpen.
  - In geval van technische defecten moet u onmiddellijk de elektrische voeding van het fornuis uitschakelen (en daarbij bovenstaande regel toepassen) en een herstelling aanvragen.
  - Er mogen geen antennekabels bv. voor radio-ontvangers, aangesloten worden op de gasinstallatie.
  - In geval van ontbranding van gas dat ontsnapt uit een lekkende gasinstallatie, moet u onmiddellijk de gastoevoer afsluiten met het afsluitventiel.
  - In geval van ontbranding van gas dat ontsnapt uit een lekkend ventiel van de gasfles, moet u een natte deken op de fles gooien en het ventiel van de fles afsluiten om de fles te laten afkoelen. Draag de fles naar een open ruimte als ze afgekoeld is. Het is verboden om een beschadigde gasfles opnieuw te gebruiken.
  - Als u het fornuis gedurende enkele dagen niet gebruikt, sluit dan de hoofdkraan van de gasinstallatie af. Als u gebruik maakt van een gasfles, sluit dan het ventiel af na elk gebruik.

## ENERGIEBESPARING

---



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**

Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.

- **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

- **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

- **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.

- **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

- **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

- **Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.



## UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriendelijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recycling en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

## RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische toestellen.

Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

## BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

**[10]** Gemiddelde brander

**[11]** Gemiddelde brander

**[9]** Grote brander

**[12]** Hulpbrandr

**[7]** Controlelampje van de temperatuurregelaar L

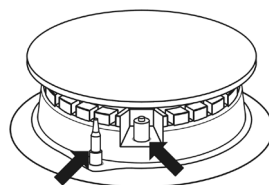
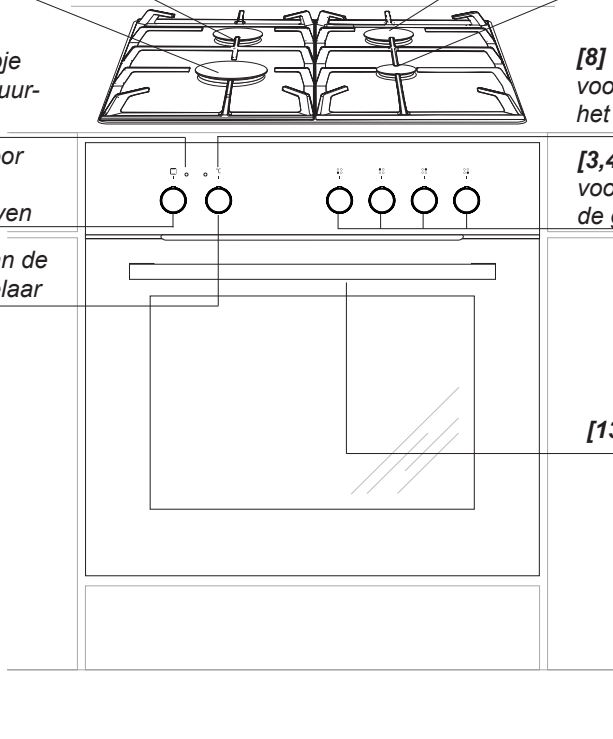
**[8]** Controlelampje voor de werking van het fornuis R

**[2]** Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven

**[3,4,5,6]** Draaiknoppen voor de bediening van de gasbranders

**[1]** Draaiknop van de temperatuurregelaar

**[13]** Schuif



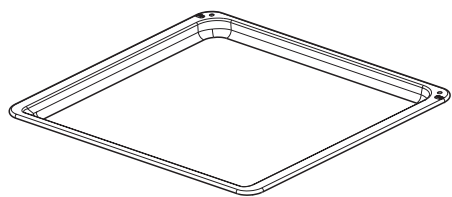
Gaslekbeveiliging

Vonkontsteker

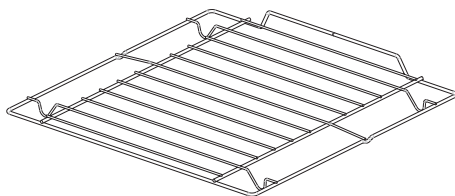
## KENMERKEN VAN HET TOESTEL

---

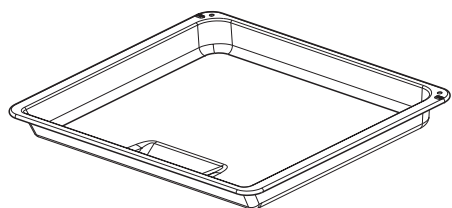
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak\**

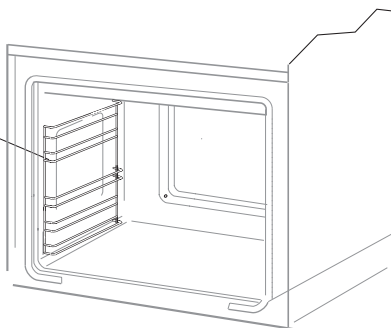


*Grillrooster  
(droogrekje)*



*Bakplaat voor gebrad\**

*Laddertjes*



*\*Bepaalde modellen*

# INSTALLATIE

## Plaatsing van het inbouwforneus, montage

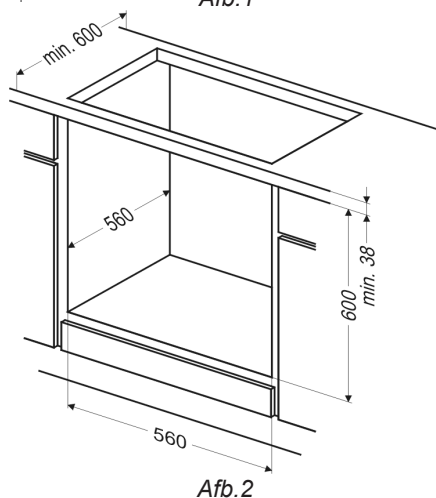
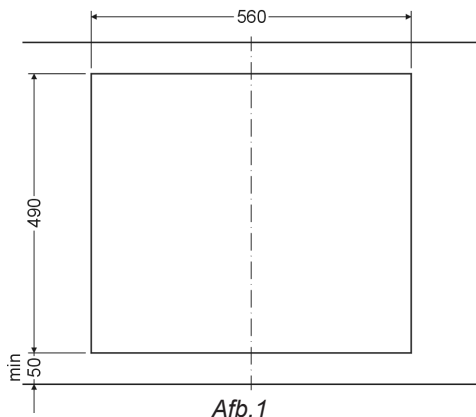
- De keukenruimte moet droog, luchtig en goed geventileerd zijn. De plaatsing van het inbouwforneus moet vrije toegang tot alle bedieningselementen mogelijk maken.
- De bekleding van de inbouwmeubelen en de lijm waarmee hij is vastgelijmd moeten bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Als niet aan deze voorwaarde wordt voldaan kan het oppervlak vervormen of de bekleding loslaten.
- Het meubeldeel waarin de oven wordt ingebouwd moet stabiel zijn bevestigd.
- Meubelen die zich naast het forneus bevinden en die boven het kookoppervlak van het forneus uitsteken, moeten zich op een afstand van minimaal 110 mm van de rand van de kookplaat bevinden.
- Afzuigkappen moeten volgens de instructies uit de meegeleverde gebruiksaanwijzingen gemonteerd worden

### 1.1 Montage.

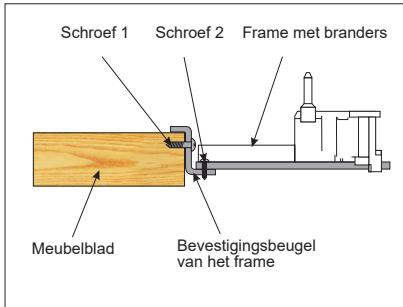
#### Hier toe handelt u als volgt:

1. Maak een opening voor de montage van de kookplaat volgens afb. 1.
2. Maak een opening in het meubel (kastje) volgens de afmetingen uit afb. 2, voor de montage van de oven.
3. Maak de schroeven nr. 2 uit afb. 3 los.
4. Schuif de oven voorzichtig in de opening in het meubel (kastje) en beveilig hem tegen verschuiven met 4 schroeven op de plaatsen die staan aangegeven op afb. 4.
5. Til het frame met de branders op tot het niveau van het meubelblad, schuif de bevestigingsbeugels van het frame uit tot de maximale grootte van de opening in het blad en draai de schroeven nr. 3 aan. Zorg ervoor dat de afstand tussen het frame met de branders tot de zijranden van de opening overal gelijk is.

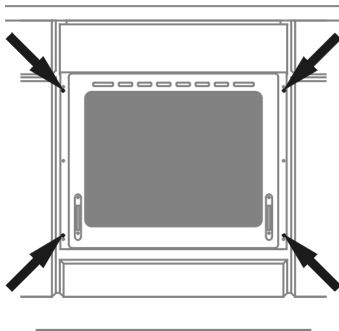
6. Verschuif het frame met de branders totdat de afstand overeenstemt met 90 mm (afb. 5) en blokkeer het frame met de branders in deze positie met behulp van de schroeven nr. 1 (afb. 3) in de opening van het blad.
7. Voer de AANSLUITING OP DE GASINSTALLATIE EN ELEKTRISCHE INSTALLATIE uit volgens het onderstaande hoofdstuk.
8. Plaats de werkplaat op het frame met de branders en schroef hem vast aan de branders met 8 schroeven en de onderleggers M-3 (afb. 5).
9. Plaats de branders en het rooster.



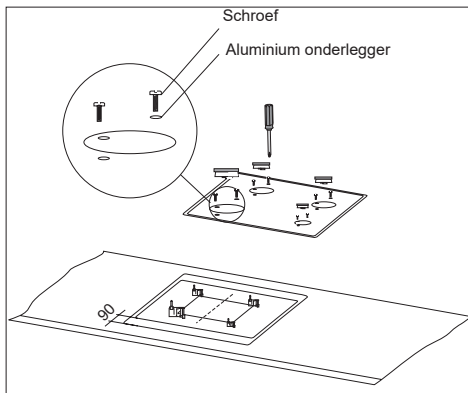
# INSTALLATIE



Afb. 3



Afb. 4



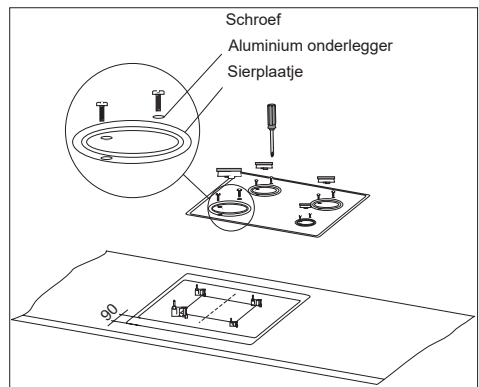
Afb. 5

## 1.2 Montage van een fornuis met een werkplaat van gehard glas.

### Hiertoe handelt u als volgt:

Voer de handelingen 1-5 uit zoals bij paragraaf 1.1, en vervolgens

6. Verschuif het frame met de branders totdat de afstand overeenstemt met 90 mm (afb. 6) en blokkeer het frame met de branders in deze positie in de opening van het blad met behulp van 4 schroeven nr. 1 (afb. 3).
7. Voer de AANSLUITING OP DE GASINSTALLATIE EN ELEKTRISCHE INSTALLATIE uit volgens het onderstaande hoofdstuk.
8. Leg de glasplaat op het frame met de branders en plaats vervolgens de sierplaatjes op de plaat en de branders. Schroef de plaat met de sierplaatjes vast met 8 schroeven en onderleggers M3. Begin met de achterste, middelgrote branders en schroef daarna de grote en kleine branders vast.
9. Plaats de branders en het rooster.



Afb. 6

## Aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie

### Opgelet!

Het fornuis moet op een gasinstallatie aangesloten worden met het soort gas waaraan het fornuis in de fabriek werd aangepast. Informatie over het soort gas waaraan het fornuis aangepast is, vindt u op het typeplaatje. Het fornuis mag enkel aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties en enkel een installateur mag het fornuis aanpassen aan een ander soort gas.

## Instructies voor de installateur

De installateur moet:

- gekwalificeerd zijn voor het aansluiten van gasinstallaties,
- de informatie op het typeplaatje van het fornuis inzake het soort gas waaraan het fornuis aangepast is doorlezen en de informatie vergelijken met de gasleveringsvoorwaarden op de installatieplaats,
- controleren of:
  - de ventilatie, d.w.z. de luchtcirculatie in de ruimtes, goed werkt,
  - de gasaansluitingen lekvrij zijn,
  - alle werkende onderdelen van het fornuis goed functioneren,
  - de elektrische installatie kan samenwerken met een aardingsleiding (nulleiding).
- de instellingen van de draaiknoppen voor de gasbranders met behulp van de bijgevoegde regelplaatjes regelen om een goede werking van de vonkstekering en de gaslekbeveiliging te garanderen,

### Opgelet!

Het fornuis mag enkel door een erkend installateur op een gasfles met vloeibaar gas of een vaste gasinstallatie aangesloten worden. Hierbij moeten de geldende veiligheidsvoorschriften in acht genomen worden

## Aansluiting op een elastische stalen leiding.

Als het fornuis in overeenstemming met de principes voor klasse 2, subklasse I, geïnstalleerd wordt, dan raden we aan om bij de aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie uitsluitend een elastische metalen leiding te gebruiken, die aan de geldende nationale voorschriften voldoet. De verbinding die het gas naar het fornuis aanvoert, heeft een G1/2" schroefdraad.

Voor de aansluiting mogen enkel buizen en pakkingen gebruikt worden, die aan de geldende normen voldoen. De maximale lengte van de elastische leiding mag niet meer dan 2000 mm bedragen.

Zorg ervoor, dat de aansluiting niet in contact komt met andere beweeglijke delen, die de aansluiting zouden kunnen beschadigen.

## Aansluiting op een onbuigbare installatiebuis.

Het fornuis heeft een verbindingstuk met een G1/2" schroefdraad.

Het toestel moet zo op de gasinstallatie aangesloten worden, dat er op geen enkel punt van de installatie en op geen enkel element van het toestel spanning ontstaat.

Als er een overdreven draaimoment toegepast wordt bij het aandraaien (meer dan 20 Nm), dan kan dit de aansluiting beschadigen of lekken doen ontstaan.

De gasleiding mag de metalen elementen van de ombouw aan de achterkant van het fornuis niet raken.

# INSTALLATIE

## Attentie!

Steeds nadat u de drukregelaar heeft vervangen, moet u het apparaat een technische keuring laten ondergaan die de gaskranen en de uitstroombewijling omvat.

## Opgelet!

Na de installatie van het fornuis moet de afdichting van alle aansluitingen gecontroleerd worden met bv. water met zeep.

Er mag geen vuur gebruikt worden om de afdichting te controleren.

De gasaansluiting mag zich aan de linkerkant of de rechterkant van het apparaat bevinden. De gastoevoerkraan op de aansluiting moet goed toegankelijk zijn.

## Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

- De oven is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> met een lengte van ongeveer 1,5 m en een stekker met aarding.
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.
- Voordat u de oven aansluit is, moet u controleren of:
  - de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven. Het circuit dat het stopcontact voedt, moet beveiligd zijn met een zekering van min. 16A.

- de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.

## Opgelet!

Om gevaarlijke situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitleiding, die niet losgemaakt kan worden, vervangen worden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon.

## Aanpassing van het fornuis aan een ander soort gas

Deze handeling mag enkel uitgevoerd worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties.

Als het gas waarmee het fornuis gevoed moet worden, verschilt van het gas dat voor het fornuis voorzien is in de fabrieksversie, d.w.z. G20 2E 20 mbar, G25 2L 25 mbar dan moeten de branderkoppen vervangen worden en moet de vlam opnieuw ingesteld worden.

## INSTALLATIE

Om het fornuis aan te passen aan de verbranding van een ander soort gas, moet u:

- de branderkoppen vervangen (zie tabel hieronder),
- de “spaarvlam” instellen.

### Opgelet!

De fornuizen worden door de producent uitgerust met branders die in de fabriek aangepast zijn aan het verbranden van het gas dat opgegeven is op het typeplaatje en op de garantiekaart.

Brander van het type Somipress (volgens de aanduiding „SOMIpress” op de behuizing van de brander)			Gassoort		
			G20 2E 20mbar	- G30 3B/P - 30mbar <sup>1)2)</sup>	G30 3B/P - 50mbar
			G25 2L 25mbar <sup>1)</sup>	-	
Hulpbrander	Diameter spuitmond	mm	0,72	0,52	0,45
	Warmtebelasting	kW	1,00	1,00	1,00
	Gasverbruik	g/h	-	73	-
Gemiddeld	Diameter spuitmond	mm	0,98	0,67	0,58
	Warmtebelasting	kW	1,80	1,80	1,80
	Gasverbruik	g/h	-	131	-
Groot	Diameter spuitmond	mm	1,17	0,83	0,75
	Warmtebelasting	kW	2,80	2,80	2,80
	Gasverbruik	g/h	-	204	-

<sup>1)</sup> De gassoort betreft Nederland.

<sup>2)</sup> De beschikbaarheid van de sproeiers is afhankelijk van het apparaatmodel.

Om de instellingen te regelen moeten de draaiknoppen van de kranen weggenomen worden.

Vlam van de brander	Omschakeling van vloeibaar gas naar aardgas	Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas
Vol	1. Vervang de branderkop door een gepaste kop volgens de tabel.	1. Vervang de branderkop door een gepaste kop volgens de tabel.
Spaarzaam	2. Draai de regelmoer lichtjes uit en regel de grootte van de vlam.	2. Draai de regelmoer lichtjes in en controleer de grootte van de vlam.

Om de instellingen te regelen moeten de draaiknoppen van de kranen weggenomen worden.

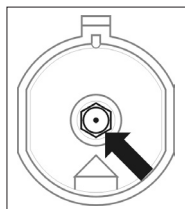


## INSTALLATIE

De toegepaste branders van de gaskookplaat vereisen geen instelling van de basisluchtstroom.

Een correcte vlam heeft binnenin duidelijk blauwgroene kegeltjes.

Een korte, ruisende vlam of een lange, gele, rokende vlam zonder duidelijk afgetekende kegeltjes wijst op een slechte kwaliteit van het gas in de huisinstallatie of een beschadigde of vervuilde brander. Om de vlam te controleren moet u de brander ongeveer 10 minuten laten branden met volle vlam en daarna de draaiknop van het ventiel op spaarvlam plaatsen. De vlam mag niet uitgaan of overspringen naar de branderkoppen.

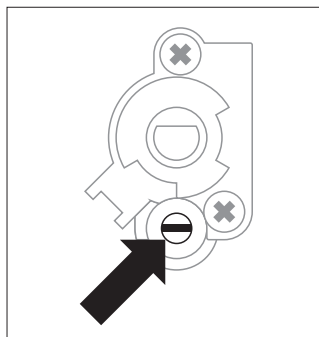


Vervanging van een branderkop – draai de kop los met behulp van een speciale dopsleutel 7 en vervang de kop door een nieuwe die aangepast is aan het soort gas (zie tabel hierboven)

### Opgelet!

Het aanpassen van het toestel aan een ander soort gas dan door de producent aangegeven is op het typeplaatje van het fornuis, of de aankoop van een fornuis voor een ander soort gas dan het soort dat geïnstalleerd is in de woning, is uitsluitend een beslissing van de gebruiker – installateur.

Bij fornuizen met beveiliging is een kraan met een gaslekbeveiliging toegepast volgens fig. De kranen moeten ingesteld worden terwijl de brander aangeschakeld is op spaarvlam, dit met behulp van een regelschroevendraaier van 2,5 mm.



### Opgelet!



Kleef na de instelling een etiketje met een beschrijving van het soort gas waaraan het fornuis aangepast is, op het fornuis.

# BEDIENING

---

## voor u de oven voor de eerste maal aanschakelt

---

- verwijder de verpakkingselementen en de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht werden, uit de binnenkant van de oven,
- neem de uitrusting uit de oven en was ze met warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open het raam,
- druk de draaiknop zachtjes in en draai hem naar rechts in de stand  of  (zie hoofdstuk: Werking van de timer en besturing van de oven),
- verwarm de oven (tot een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder alle vuil en was de oven grondig uit.

### **Belangrijk!**

Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

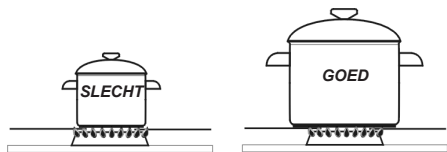
# BEDIENING

## Bediening van de branders van de gaskookplaat

### Keuze van de potten en pannen

Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van de potten en pannen steeds groter is dan de kroon van de vlam en dat de potten en pannen afgedekt zijn met een deksel. Het is aangeraden om een pot te kiezen met een diameter van ongeveer 2,5-3 keer groter dan de diameter van de brander, d.w.z. :

- voor de hulpbrander – een diameter van 90 tot 150 mm,
- voor de gemiddelde brander – een diameter van 160 tot 220 mm,
- voor de grote brander – een diameter van 200 tot 240 mm, en de hoogte van de pot mag niet groter zijn dan zijn diameter.



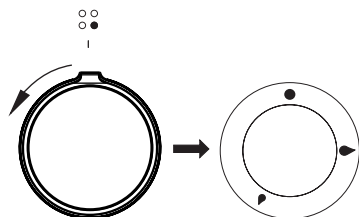
### Aansteken van de branders zonder ontsteker\*

- steek een lucifer aan,
- druk de draaiknop in totdat hij niet meer verder kan en draai hem naar links in de stand "grote vlam" ♠
- steek het gas aan met de lucifer,
- stel de gewenste grootte van de vlam in (bv. "spaarzaam" ♣),
- schakel na het koken de brander uit door de draaiknop naar rechts te draaien (stand uit ●).

Aansteken van de branders met een ontsteker die aan de draaiknop gekoppeld is

- druk de draaiknop van de kraan van de gewenste brander in totdat hij niet meer verder kan en draai hem naar links in de stand "spaarvlam" ♣
- hou ingedrukt totdat het gas ontvlamt,
- nadat de vlam aangeslagen is, kunt u de draaiknop lossen en dan de gewenste grootte van de vlam instellen.

### Draaiknop voor de bediening van de branders



- *Stand brander uit*
- ♠ *Stand grote vlam*
- ♣ *Stand spaarvlam*

\*Bepaalde modellen

## BEDIENING

### Opgelet!

Bij fornuismodellen met een gaslekbeveiliging voor de branders van de kookplaat moet u tijdens het aansteken ongeveer 10 sec. de draaiknop stevig ingedrukt houden in de stand "grote vlam" voordat de beveiliging gaat werken.

### Keuze van de vlam van de brander

Correct ingestelde branders hebben een helderblauwe vlam met een duidelijk afgetekende kegel binnenin. De keuze van de grootte van de vlam hangt af van de instelling van de draaiknop van de brander:

- ◆ grote vlam
- ◆ kleine vlam (zgn. "spaarvlam")
- uitgedoofde brander (de gastoevoer is afgesloten)

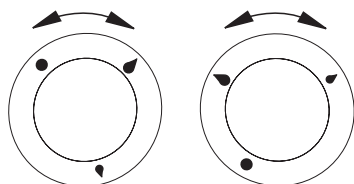
Afhankelijk van de behoefte kan de grootte van de vlam geleidelijk ingesteld worden.

### Werking van de gaslekbeveiliging

Bepaalde modellen (zie tabel p. 10) zijn uitgerust met een automatisch systeem dat de gastoevoer naar de brander afsluit wanneer de vlam verdwijnt.

Dit systeem beveiligt tegen het ontsnappen van gas wanneer de vlam op de brander uitgaat, bv. als gevolg van het onderstromen van de brander.

De gebruiker moet tussenkomen om de brander terug aan te steken.



SLECHT

GOED

### Opgelet!

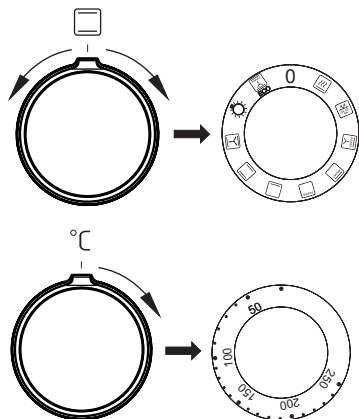
Het is verboden om de vlam in te stellen tussen de stand 'uitgedoofde brander' ● en de stand 'grote vlam' ◆

# BEDIENING

## Functies en bediening van de oven

### Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement (als dat er is). De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen - en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar - draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.



De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand „●” / „0” te plaatsen.

#### Opgelet!

Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

## 0 Nulstand



### Snel verwarmen

Het onderaan en bovenaan verwarmingselement, het broodrooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.



### Ontdooien

Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.



### Ventilator en supergrill

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.



### Supergrill

Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruid worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.



### Grill aangeschakeld

Oppervlakkig „grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).

## BEDIENING



### Verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).



### Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



### Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



### Onafhankelijke verlichting van de oven

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.



**ECO**

### ECO-verwarmingsfunctie

Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de oververlichting uitgeschakeld.

Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een **R** en een **L**. Het **R** controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het **L** controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het **L** lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het **R** controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand "Verlichting van de oven" plaatst.


# BEDIENING

---

## Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand 
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur)
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- de deur van de oven sluiten.

**Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 250°C, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190°C.**

### Opgelet!

Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

---

## Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

## Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.









# BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

## ECO-verwarmingsfunctie















- bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

### Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

Soort gebak gerecht	Funcities van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd* [min.]
Biscuittaart	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Viervierencake	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Vis	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kip	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement onder + verwarmingselement boven + ventilator)

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd [min]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscuittaart		150	3	25 - 35
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		230 - 250	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.











<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor

<sup>2)</sup> De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

# TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

## Bakken van taarten




Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd <sup>2)</sup> (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bakblik	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bakblik	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Bakblik	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Bakblik	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Vetvrij biscuit- deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup>Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2)</sup>Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

# TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.



## Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 <sup>2)</sup>	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		250 <sup>1)</sup>	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

<sup>1)</sup> Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

<sup>2)</sup> Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

## Bakken

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	80 - 100

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

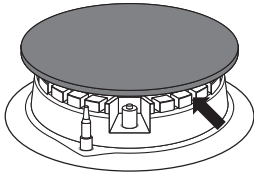
## REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

**Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand “●”/“0” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.**

### Branders, rooster van de gaskookplaat, ombouw van het fornuis

- Als de branders en het rooster vuil zijn, moet u deze onderdelen wegnemen en wassen in warm water met een reinigingsmiddel dat vet en vuil verwijdt. Wrijf de onderdelen daarna droog. Reinig grondig de gaskookplaat nadat u het rooster weggenomen heeft en wrijf ze droog met een zachte doek. Zorg er vooral voor dat de vlamopeningen van de ring rond de branderdop rein blijven – zie figuur hieronder. Reinig de openingen van de branderkoppen met behulp van een dunne koperdraad. Gebruik geen staaldraad om de openingen te reinigen, boor ze niet open.



### Opgelet!


De onderdelen van de branders moeten steeds droog zijn. Waterresten kunnen de gasstroom blokkeren, waardoor de brander slecht zal branden.

- Gebruik voor het reinigen van de geëmailleerde oppervlakken zachte reinigingsmiddelen. Gebruik geen sterk schurende middelen, zoals bv. schuurpoeders, schuurpasta's, schuurstenen, puimsteen, ijzersponsjes enz.
- Bij fornuizen van roestvrij staal moet de gaskookplaat eerst grondig gewassen worden voordat u ze gebruikt. Hierbij moet u in het bijzonder letten op restjes lijm van de folie die u wegnam bij de montage en kleefband die aangebracht werd bij het inpakken van het fornuis. De plaat moet regelmatig gereinigd worden na elk gebruik. Laat geen vuil aancoeken op de kookplaat, en laat zeker geen overgelopen gerechten aanbranden.

## REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

### • Stoomreiniging – Steam Clean:

- giet 0,25l water (1 glas) in een kommetje dat u op het eerste niveau van onder in de oven plaatst,
  - sluit de deur van de oven,
  - stel de temperatuurknop in op stand 50°C, en de functieknop op de functie verwarmingselement onderaan ,
  - warm de ovenkamer ongeveer 30 minuten op,
  - open de deur van de oven, reinig de binnenkant van de oven met een doek of sponsje en was de oven daarna uit met warm water met afwasmiddel.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

### Opgelet!

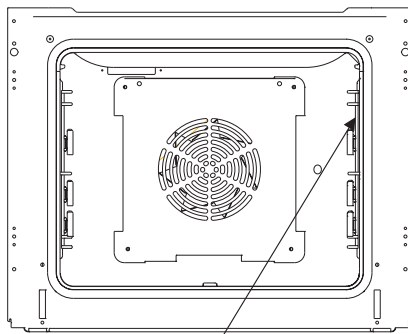
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

### Belangrijk!

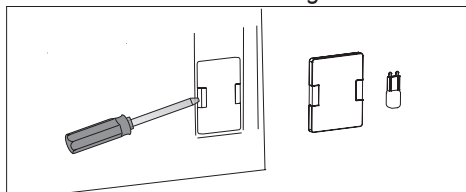
**Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of schurende voorwerpen voor de reiniging en het onderhoud van de oven. Maak de voorkant van de behuizing alleen schoon met een goed uitgewrongen doekje met warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Gebruik geen schuurmelk.**

## Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

**Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. hiermee voorkomt u elektrische schokken.**



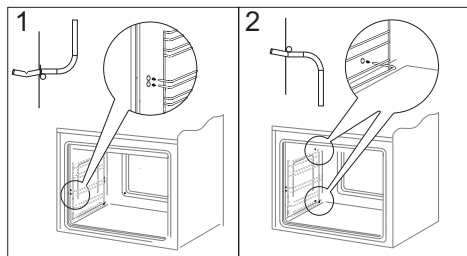
Ovenverlichting



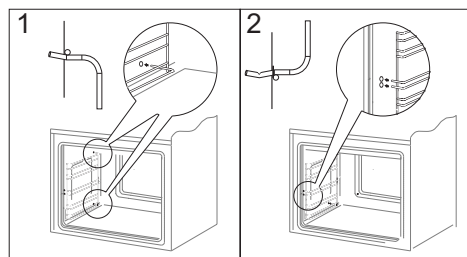
1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Als de oven is uitgerust met telescoopgeleiders moet u deze verwijderen.
4. Gebruik een platte schroevendraaier om de klem van het kapje van de lamp los te maken, verwijder het kapje en maak het schoon. Droog het zorgvuldig af.
5. Verwijder het halogeenlampje door het naar beneden te schuiven. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
  - spanning 230V
  - vermogen 25W
6. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
7. Plaats het lampenkapje

## REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

- Forniuzen die zijn aangeduid met de letter **D** zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



*Uithemen van de zijwandgeleiders*

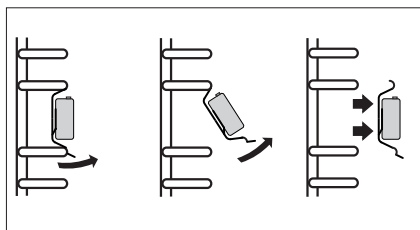


*Plaatsen van de zijwandgeleiders*

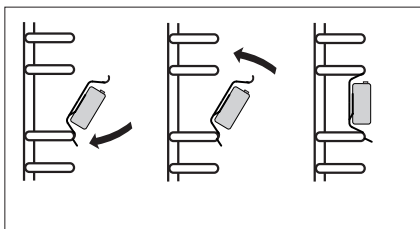
- Forniuzen die zijn aangeduid met de letters **Dp** hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de geleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.

### Attentie!

De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.



Verwijderen van de telescoopgeleiders

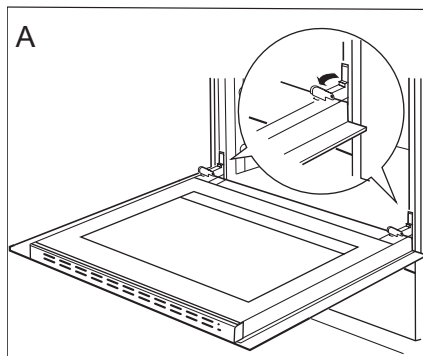


Installeren van de telescoopgeleiders

# REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

## Wegnemen van de deur

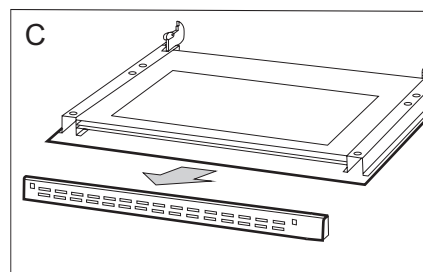
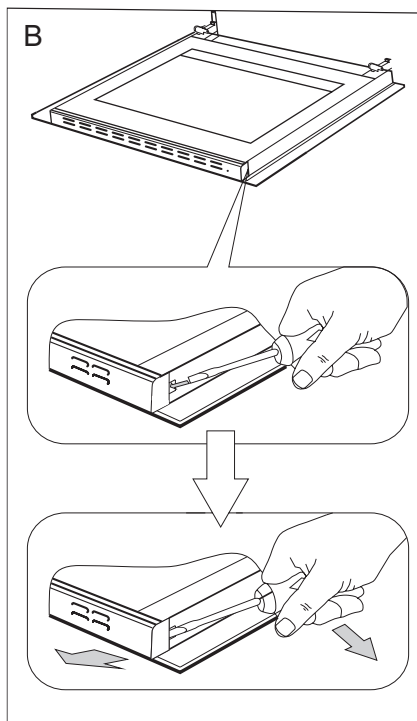
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.



Wegnemen van de deur

## Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig. B, C)





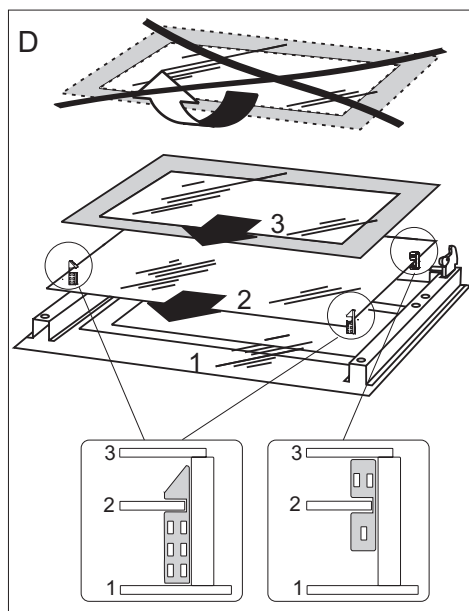
## REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).

4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.

Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.



*Verwijderen van de binnenruit*

### Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedieningselementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

### Opgelet!

Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

## HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	ORZAAK	HANDELSWIJZE
1. De brander gaat niet aan	Vervuilde vlamopeningen	Sluit de gastoevoer af, sluit de kranen van de branders af, verlucht de ruimte, neem de brander weg, reinig de vlamopeningen en blaas ze uit
2. De vonkontsteker steekt het gas niet aan	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
	Onderbreking in de gastoevoer	Open het ventiel van de gastoevoer
	Vervuilde (vette) vonkontsteker	Reinig de vonkontsteker
	De draaiknop van de kraan is niet voldoende ingedrukt	Hou de draaiknop ingedrukt totdat er een volle vlam rond de kroon van de brander ontstaat
3. De vlam gaat uit bij het aansteken van de brander	De draaiknop van de kraan werd te vlug gelost	Hou de draaiknop langer ingedrukt in de stand "grote vlam"
4. de elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
5. de verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)




## TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 3,5 kW
Categorie van het toestel	DE I12ELL3B/P, NL I12L3B/P, AT I12H3B/P BE I12E+3+, SI I12H3+ CZ,SK,BG, HR, RO I12H3B/P
Afmetingen van het fornuis	59,5 /59,5 /57,5 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN 30-1-1 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:


Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + grill + ventilator)	
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

### *Verklaring van de producent*

*De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:*

- *Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,*
- *Richtlijn gastoestellen 2009/142/EC, (tot 20.04.2018)*
- *Verordening (EU) 2016/426 van het Europees Parlement en de Raad (van 21.04.2018)*
- *Richtlijn ErP 2009/125/EC,*

*en dat het product daarom gemerkt is met  en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*









**Amica S.A.**

ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki, Poland  
tel. +48 67 25 46 100, fax +48 67 25 40 320  
[www.amica.pl](http://www.amica.pl)

---