

# 90

90 Gas og el  
90 Elektro-Gas-Herd  
90 Dual Fuel  
90 Sistema de combustible doble  
90 Mixte  
Doppio uso 90 – gas / elettricit a  
90 Dual Fuel  
90 Dobbel energi  
90 Dois tipos de energia

Brugs- og monteringsvejledning  
Bedienungsanleitung mit Montageanweisungen  
Instructions for use and installation  
Instrucciones para la instalaci n y uso  
Instructions d'utilisation et d'installation  
Istruzioni per l'installazione e l'uso  
Gebruiks- en installatiehandleiding  
Bruks- og installasjonsanvisning  
Instru es de utiliza o e de instala o

**Falcon** *Professional* CLASSIC **toledo**

**DK**

**Dansk**

**DE**

**AT**

**LU**

**BE**

**Deutsch**

**GB**

**IE**

**English**

**ES**

**Español**

**FR**

**BE**

**Français**

**IT**

**Italiano**

**NL**

**BE**

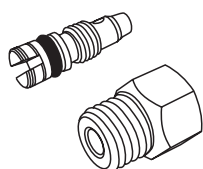
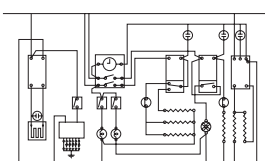
**Nederlands**

**NO**

**Norsk**

**PT**

**Português**



**Tekniske data**  
**Technische Daten**  
**Technical Data**

**Datos técnicos**  
**Fiche technique**  
**Scheda Tecnica**

**Technische gegevens**  
**Tekniske data**  
**Dados técnicos**

Sikkerhed	2
Kogefeltet	2
Stegepladen	3
Grill	3
Ovne	3
Handyrack	4
Uret	4
Brug af tidsvælgeren	5
Rengøring af komfuret	5
Flytning af komfuret	6
Fejlfinding	6
Genereller sikkerhedsanvisninger	7
Service og reservedele	8
Montering	9
Konvertering til anden gas	12

## Sikkerhed

Du har brug for ren frisk luft – og det har komfuret også. Flammerne fra blussene producerer gasser, varme og fugtighed. Sørg for, at køkkenet har god ventilation: Hold naturlige ventilationshuller åbne, eller monter en elektrisk emhætte med afledning til det fri. Hvis du har flere kogeapparater tændt eller bruger komfuret i længere tid, skal du åbne et vindue eller tænde for en mekanisk udsugning. Se **Monteringsvejledning** for mere information.

Vi anbefaler, at du læser afsnittet '**Generelle sikkerhedsanvisninger**', hvis du aldrig har brugt et gaskomfur før.

Vi beskriver nogle af de elementære retningslinier for sikker brug af et gaskomfur.

### Gas og el tændt

Se efter, at der er tændt for gassen, at elkablet er forbundet, og at der er tændt for strømmen. Komfuret har brug for elektricitet.

### Usædvanlig lugt

Første gang du bruger komfuret, kan det afgive lidt lugt. Dette stopper som regel, når du har brugt komfuret lidt.

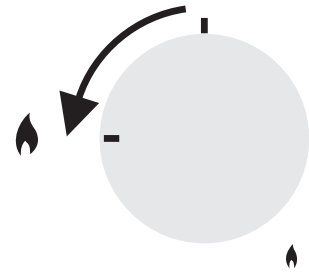
### Kogefeltet

Nogle modeller har et glaslåg over blussene. Hvis det ikke er åbent, skal du løfte det op foran.

Der er monteret en sikkerhedsanordning, der afbryder for gassen til blussene, når låget er åbent – **men du må ikke bruge denne til at slukke for blussene.**

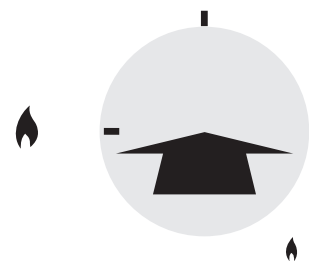
Tegningen ved siden af hver kontrolknap angiver hvilket blus knappen regulerer. Hvert enkelt blus har en særlig sikkerhedsanordning, der standser strømmen af gas, hvis flammen går ud.

Skub ind, og drej knappen til det store flammesymbol.



*denne vejledning gælder flere modeller med forskellige kontrolknapper – afbildningerne er blot skematiske.*

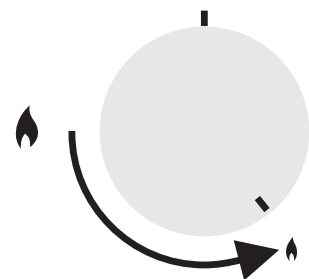
Hold knappen trykket ind. Dette åbner for gassen til blusset.



Tryk på tændingsknappen eller tænd med en tændstik. Bliv ved med at trykke på kontrolknappen i ca. 10 sekunder.

Hvis kogeapparaterne slukkes, når du slipper kontrolknappen, har sikkerhedsanordningen ikke registreret at der er en flamme. Drej kontrolknappen til slukket indstilling og vent et minut, prøv så igen og hold knappen trykket ind lidt længere.

Justér flammehøjden efter ønske ved at dreje knappen. Det lille flammesymbol angiver den laveste indstilling.



Gryder og kedler med konkave bunde eller nedadvendte bundkanter må ikke bruges.

Særligt udstyr til småkogning som f.eks. asbest- eller netmætter kan IKKE anbefales. De reducerer blussets effektivitet og kan beskadige grydeopsatserne.

Det anbefales ikke at bruge gryder der er mindre end 12 cm i diameter. Du kan bruge gryder op til en diameter på 25 cm – store gryder skal stå med god afstand til hinanden.

Det 3-rings Wok-blus (gælder kun nogle modeller) er konstrueret til at give jævn varme over et stort område. Den er ideel til store gryder og fedtfattig stegning. Til opvarmning af mindre gryder er de små blus mere effektive.

## Stegepladen

Stegepladen passer på en enkelt grydeopsats, fra for til bag. Den er beregnet til, at du kan tilberede maden direkte på den. Du må ikke stille gryder af nogen art på den. Stegepladens overflade er slip-let og køkkenredskaber af metal (f.eks. spatler) vil beskadige overfladen. Brug køkkengrej af varmebestandigt plast eller træ.

Placér stegepladen over blusset, så den hviler på opsatsen.

Den må ikke lægges på tværs – den vil ikke sidde ordentligt og således være ustabil.

Den må ikke lægges på Wok-brænderen eller Højbrænderen (højre kogefelt) – den er ikke konstrueret til at passe på højbrænderens opsats.

Stegepladen kan smøres let med madolie før brug. Tænd blussene. Justér flammehøjden efter behov.

Opvarm stegepladen i højst 5 minutter, før du lægger maden på. Hvis du venter længere kan det beskadige pladen. Skru ned for varmen ved at dreje kontrolknapperne hen mod den laveste indstilling, der angives med det lille flammesymbol.

Sørg for, at der altid er plads omkring stegepladen, så gasserne kan slippe væk. Du må aldrig lægge to stegeplader ved siden af hinanden.

Når du er færdig med at tilberede maden, skal stegepladen køle af, før du renser den.

## Grill

**Forsigtig: Tilgængelige dele kan blive varme, når grillen er i brug. Små børn skal holdes på afstand.**

Når du har lagt maden på grillbakken, skal den sættes ind i siderillerne. Sørg for, at den er skubbet helt ind, så den berører stopklodserne på bagvæggen. Grillen har to varmelegemer, som enten opvarmer hele grillbakken eller blot den højre halvdel.

Drej knappen til indstilling 3.

Du får det bedste resultat, hvis du forvarmer i 2 minutter med grillen sat på plads. Når du har lagt maden på grillristen, skal grillbakken sættes ind i siderillerne. Justér grillen efter ønske ved at dreje knappen.

Du må aldrig lukke grilldøren, når grillen er tændt.

Grillbakkens rist kan vendes og således give en anden grillposition.

Du må ikke lade grillen være tændt i mere end et øjeblik uden grillbakken sat ind på plads.

## Ovne

Begge ovnene er varmluftovne. Blæseren cirkulerer varm luft kontinuerligt, hvilket resulterer i hurtigere varmeoverførsel til maden.

Før du bruger ovnen første gang, skal du opvarme den til 200°C i 30 minutter for at komme af med lugte fra fremstillingsprocessen.

Drej knappen til den temperatur, du ønsker. Ovnlampen lyser, indtil ovnen har nået den valgte temperatur. Den vil så tændes og slukkes under tilberedningen. Når ovnene tilbereder mad med et stort vandindhold (f.eks. pommes frites) kan du muligvis se damp ved risten bagerst på kogefeltet. Dette er ganske normalt.

Begge ovne har en indstilling for blot varmluft (\*). Blæseren cirkulerer luft inde i ovnen, men varmelegemet er ikke tændt. Denne indstilling er nyttig for optøning af frosne fødevarer.

Hele kyllinger og store kødstykker bør optøs i køleskabet. Du må ikke optø frosne mad i en varm ovn, eller mens ovnen ved siden af er varm.

Bageristene skal altid skubbes helt op mod ovnens bagvæg.

Bageplader, bradepander osv. skal placeres plant og midt på ovnens bageriste. Hold alle plader og pander på afstand af ovnens sider, så den varme luft kan cirkulere.

Hvis du ønsker en jævn bruning skal du bruge en bageplade, der maks. er 32,5 cm gange 30,5 cm for hovedovnen og 23,0 mm gange 32,0 mm for den høje ovn.

Når der tilberedes fødevarer med et stort vandindhold, kan der opstå damp, som vælder ud når døren åbnes. Stå tilbagen, når du åbner ovndøren, og lad dampen slippe væk.

Mens ovnen er tændt, må du ikke lade ovndøren stå åben længere end nødvendigt, da knapperne kan blive meget varme.

Du skal altid stille fade på samme rist med en fingerbredde afstand mellem dem. Dette giver varmen mulighed for at cirkulere frit omkring dem.

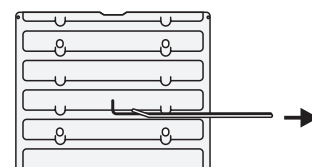
Cook & Clean ovenbeklædninger i hovedovnen (se afsnittet '**Rengøring af komfuret**') er mere effektive, når der undgås fedtsprøjt. Tildæk kød under stegning.

Du kan reducere mængden af fedtsprøjt ved at lægge grønsager i den varme fedt omkring en steg. Tør dem omhyggeligt eller smør dem let med madolie.

## Hovedovnens bageriste

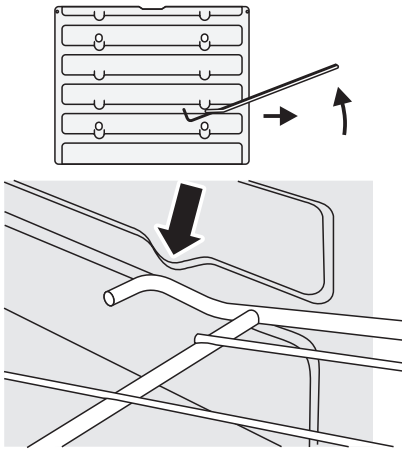
Bageristene kan nemt tages ud og sættes i.

Træk risten fremad, indtil bagenden af risten standses af stopbumpene i ovnens sider.



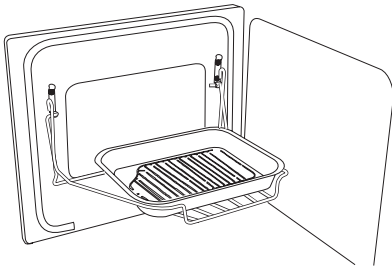
Løft i risten foran, så det bageste af risten passerer under stoppet, og træk så risten fremad.

## Dansk



Sæt risten i igen ved at føre den ind i en rille i ovnsiderne, og skubbe risten helt tilbage, indtil enderne rammer stoppet. Løft op foran i risten, så bagenden af risten går fri af stoppene, sænk så risten til den er plan og skub op mod bagvæggen af ovnen.

## Handyrack

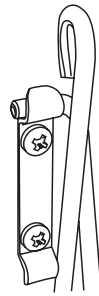


Handyrack er en hylde der kun passer på døren til den venstre ovn. Handyrack kan maksimalt bære 5,5 kg. Den bør kun bruges med den medfølgende bradepande, der er konstrueret til at passe til den. Alle andre pander osv. kan vise sig at være ustabile.

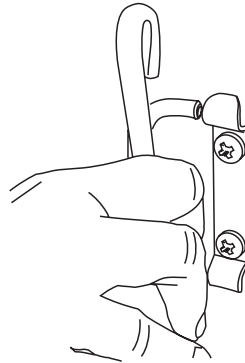
Når Handyrack bruges i højeste position, kan andre retter tilberedes på en rist i den nederste rille i ovnen.

Når Handyrack bruges i den laveste position, kan andre retter tilberedes på en rist i den anden rille i ovnen.

Handyrack monteres ved at sætte den ene side af den på dørens beslag.

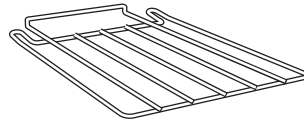


Træk så den anden side ud til den kan klemmes på det andet beslag.

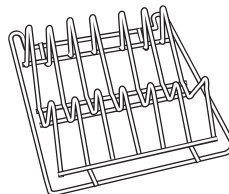


## Den høje ovns bageriste

Den høje ovn leveres med fire normale bageriste



og en rist til opvarming af tallerkner.

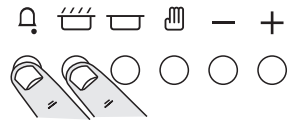


Når du bruger den høje ovn, kan du stege/bage på alle fire riste samtidig, men sørg for, at der er god afstand mellem dem, så den varme luft kan cirkulere.

## Uret

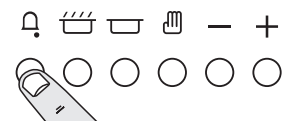
Du kan bruge uret til at tænde og slukke for ovnene. Kontrollér, at uret er indstillet korrekt.

### Indstilling af klokkeslæt

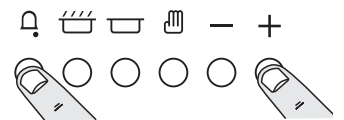


Hold nede som vist. På samme tid trykkes på (-) eller (+), indtil det korrekte klokkeslæt vises. Husk, at det er et 24 timers ur. Hvis du laver en fejl, eller trykker på den forkerte knap, skal du slukke for strømmen i et eller to minutter, og begynde igen.

### Tidsindstilling for noget, der er i ovnen (minutindstilling)



Tryk (⏰) ned i længere tid. På samme tid trykkes på (-) eller (+), indtil den tid du ønsker vises.



Du kan kontrollere den resterende tid ved at trykke på (⏰), og annullere bipperen ved at trykke på (⏰).

### Automatisk start og stop af ovnen

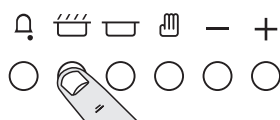
Før du stiller uret, skal du klart have udtænkt to numre.

Stege-/bageperiode, der er den tid, du ønsker ovnen skal stege/bage.

Ophørstid, der er det tidspunkt, du ønsker ovnen skal holde op med at stege/bage.

Du kan ikke indstille starttiden direkte – den indstilles automatisk, når du indstiller stege/bageperioden og ophørstiden.

Hold nede som vist nedenfor.



På samme tid trykkes på (-) eller (+), indtil den ønskede stege-/bageperiode vises.

Hold så nede som vist nedenfor.



På samme tid trykkes på (-) eller (+), indtil den ønskede ophørstid vises.

Displayet viser derpå AUTO.

Indstil ovnen til den ønskede temperatur. Når retten er færdig lyder bipperen. DREJ FØRST OVNKNAPPEN TIL SLUKKET INDSTILLING, tryk så på (☐) en gang for at standse bippet, tryk på (☐) igen for at vende tilbage til manuel stegning/bagning.

Hvis du ikke er hjemme, skal du ikke være bekymret mht. bipperen, den standser efter et stykke tid. Når du kommer hjem, DREJ FØRST OVNKNAPPEN TIL 0, Tryk så på (☐) to gange for at vende tilbage til manuel stegning/bagning.

### AUTO vises, og du ønsker at nulstille til manuel stegning/bagning.

Når du annullerer en automatisk indstilling, skal evt. indstillet tid sættes tilbage til 0,00, før du kan vende tilbage til manuel ved at trykke på (☐) knappen.

### Brug af tidsvælgeren

Tidsvælgeren kan bruges til at tænde eller slukke en eller begge ovne automatisk. Begyndelses- og ophørstidspunktet skal være det samme for begge ovne, men der kan indstilles forskellige temperaturer.

Hvis du ønsker at tænde for en af ovnene på samme tidspunkt, som tidsvælgeren er indstillet til automatisk stegning/bagning, skal du vente, indtil tidsvælgeren først har tændt for

ovnen/ovnene. Derefter kan du justere en af ovnene manuelt på almindelig vis.

Du kan indstille ovnen til at tænde når som helst i den efterfølgende 24 timers periode.

Hvis du ønsker at lave mere end én ret, skal du prøve at vælge retter, der behøver omtrent lige lang tid i ovnen. Retter kan dog 'forsinkes' lidt ved at bruge små stege-/bagefade og dække dem med aluminiumsfolie, eller 'fremskyndes' lidt ved at tilberede mindre mængder eller placere dem i større fade.

Særligt letfordærlige fødevarer som f.eks. svinekød eller fisk bør undgås, hvis der er brug for en lang forsinkelsesperiode – især i varmt vejr.

Du må ikke stille varmt mad ind i ovnen.

Du må ikke bruge en ovn, der allerede er varm.

Du må ikke bruge en ovn, hvis ovnen ved siden af er varm.

Undgå at bruge vin eller øl, hvis der er en forsinkelse, da der kan ske fermentering.

For at undgå at den skiller ad, skal fløde først tilsættes lige før servering.

Friske grønsager, der kan blive misfarvet ved en forsinkelse, skal smøres ind i smeltet fedt eller lægges i en opløsning af vand og citronsaft.

Frugttærter, cremetærter eller lignende våde blandinger oven på ubagt dej bliver kun tilfredsstillende, hvis forsinkelsen er kort. Retter, der indeholder rester af kød eller fjerkræ, bør ikke steges automatisk, hvis der er en forsinkelsesperiode.

Hele fjerkræ skal være helt optøet, før de lægges i ovnen.

Kontrollér, at kød og fjerkræ er gennemstegt før det serveres.

### Rengøring af komfuret

Før grundig rengøring skal der afbrydes for strømmen. Husk at tænde for strømmen før brug.

Du må aldrig bruge opløsningsmidler, vaskesoda, ætsende rengøringsmidler, biologiske pulvere, blegemiddel, chlorinbaseret blegemidler, grove skuremidler eller salt. Pas på ikke at

blande for skellige rengøringsmidler – de kan reagere sammen og udgøre en sundhedsfare.

Hvis du ønsker at flytte komfuret for at rengøre det, skal du læse afsnittet 'Flytning af komfuret'

Alle komfurets dele kan rengøres med varmt sæbevand – men pas på, at der ikke siver overskydende vand ind i selve komfuret.

### Kogefeltets blus

Nogle modeller har en separat pyntering, der passer omkring brænderhovedet.

Brænderhovederne og -hætterne kan fjernes og rengøres. Sørg for, at de er helt tørre, før du lægger dem på igen.

### Stegepladen

Stegepladen skal altid rengøres efter brug. Lad den køle helt af før den fjernes fra blusset. Læg stegepladen i varmt sæbevand. Brug en blød klud eller en opvaskebørste af nylon til hårdnakkede rester.

**DU MÅ ALDRIG BRUGE ÆTSENDE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKUREMIDLER, DA DISSE VIL BESKADIGE OVERFLADEN.**

### Grill

Grillpladen og risten skal vaskes i varmt sæbevand. Når du har grillet kød eller andre fødevarer, der snapper, skal de lægges i blød i nogle minutter i vasken straks efter brug. Hårdnakkede rester kan fjernes fra risten ved brug af en nylonbørste.

### Kontrolpanel og ovndøre

Undgå at bruge skuremidler inklusive skuremidler på flader af matte rustfrit stål. Du opnår det bedste resultat ved at bruge flydende rengøringsmidler.

Kontrolpanelet og kontrolknapperne bør kun rengøres med en blød klud vredet ud i rent sæbevand – men pas på, at overskydende vand ikke siver ind i komfuret. Aftør med en ren fugtig klud, og tør derpå over med en tør klud. Ovndørene bør kun rengøres med en blød klud vredet ud i rent varmt sæbevand.

### Hovedovn

Hovedovnen har aftagelige paneler, der er beklædt med en særlig emalje, der er delvist selvrensende.

## Dansk

Dette forhindrer ikke alle ridser i beklædningen, men hjælper til at reducere behovet for rengøring med håndkraft.

Cook & Clean-panelerne fungerer bedre over 200°C. Hvis du mest bruger ovnen ved temperaturer under 200°C, skal du fra tid til anden tage panelerne af og aftørre dem med en fugfri klud og varmt sæbevand. Panelerne skal så tørres efter og sættes i ovnen, som opvarmes til 200°C i ca. en time. Dette vil sikre, at Cook & Clean-panelerne fungerer effektivt.

Du må ikke bruge ståluld (eller andre materialer, der kan ridse overfladen). Du må ikke bruge ovnrensblokke.

### Aftagning af ovnbeklædninger

Nogle af beklædningspanelerne kan tages af, så de kan rengøres, og du kan gøre rent bag dem. Tag bageristene ud først.

Før toppanelet fremad og af.

Hver af ovnsiderne er fastgjort med fire befæstelsesskruer. Du behøver ikke tage skruerne ud for at tage ovnbeklædningerne af. Løft hvert af sidepanelerne opad, indtil de glider af skruerne. Træk dem så fremad.

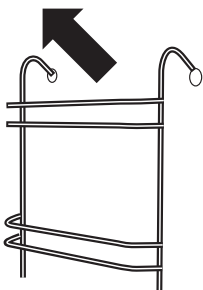
Når først panelerne er taget af, kan ovnens emaljeinderside rengøres.

Når du sætter panelerne på igen, skal du begynde med sidepanelerne.

Sørg for, at du sætter toppanelet ind med rillen foran.

### Den høje ovn

Du kan rengøre ovnsiderne ved at tage ristene ud, hængte bøjlerne af ovnsiderne, og løfte dem ud.



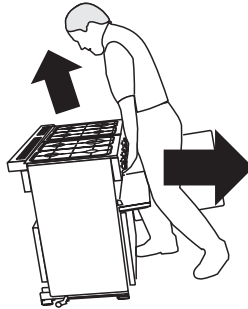
### Flytning af komfuret

Sluk for strømmen.

Komfuret er meget tungt. Der skal nok to personer til at flytte det. Der sidder to justerruller bagest samt to justerbare fødder, der kan skrues ned, foran.

Åbn grilldøren og den højre ovndør, så du kan få godt fat i bunden af frontpanelet, når du flytter komfuret. Løft komfuret lidt foran, og træk fremad.

Du må ikke flytte komfuret ved at trække i dørgebet eller knapper.



Flyt komfuret lidt ad gangen, og check bag den så du kan sikre dig, at gasslangen ikke kommer i klemme. Sørg for, at både el- og gaskablerne er lange nok til at flytte komfuret fremad efterhånden.

Hvis der er monteret en stabiliseringskæde, skal du frigøre den, mens du langsomt trækker komfuret ud. Husk at sætte den på igen, når du sætter komfuret tilbage.

Når du sætter komfuret tilbage, skal du atter checke bag det, for at sikre dig, at el- og gaskablerne ikke kommer i klemme.

### Fejlfinding

#### Der kommer damp ud af ovnen

Når ovnene tilbereder mad med et stort vandindhold (f.eks. pommes frites) kan du muligvis se damp ved grillen bagest. Pas på, når du åbner ovndøren, da der kan slippe damp ud, når ovndøren åbnes. Stå tilbage, og lad dampen slippe væk.

#### Ovnens blæser støjer

Blæserens tone kan ændre sig, når ovnen bliver varm – dette er helt normalt.

#### Knapperne bliver varme, når jeg bruger ovnen eller grillen, kan jeg undgå dette?

Ja, dette skyldes at varmen fra ovnen eller grillen stiger opad og varmer dem op. Lad være med at lade ovndøren stå åben. Sørg for, at grillpanden skubbes helt tilbage til stoppet på bagvæggen, når du griller.

### Hvis der er et problem med monteringen, og jeg ikke får in oprindelige montør til at udbedre det, hvem skal så betale?

Det skal du. Serviceorganisationer opkræver et gebyr for udkald, hvis de retter det arbejde den oprindelige montør udførte. Det er i din egen interesse at finde den oprindelige montør.

### Strømsyrede jordlækageafbrydere

Hvis komfurinstallationen er beskyttet af en reststrømsanordning med 30 milliamperere følsomhed, kan den kombinerede brug af komfuret og andre hvidevarer sommetider resultere i irriterende afbrydelser. I så tilfælde kan det blive nødvendigt at beskytte komfuret ved at montere en 100 mA anordning. Dette arbejde bør udføres af en kvalificeret elektriker.

### Maden steges/bages for langsomt, hurtigt eller brænder på.

Tilberedningstiden kan variere fra den ovn du havde før. Alt efter smag kan det blive nødvendigt at temperaturen ændres for at få netop det resultat, du ønsker. Prøv at indstille temperaturen højere eller lavere.

### Ovnen bager/steger ikke jævnt.

Du må ikke bruge en pande eller et fad, der er større end den bageplade vi leverer (32,0 cm x 30,5 cm).

Hvis du tilbereder et stort emne, skal du være forberedt på at skulle vende det under tilberedning.

Hvis der bruges to rister, skal du kontrollere, at der er plads til at varmen kan cirkulere. Når bagepladen sættes ind i ovnen, skal du placere den midt på risten.

Se efter, at dørens tætning ikke er beskadiget, og at dørens pal sidder sådan, at døren holdes tæt op mod tætningen.

NB: Tætningen på venstre ovndør har en åbning nederst på døren.

Et fad med vand skal have samme dybde over det hele, når det placeres på risten. (Hvis f.eks. det er dybere bagerst, skal komfuret hæves bagpå eller sænkes foran). Hvis komfuret ikke står lige og i vater, skal du bede leverandøren justere det for dig.

### Ovnen tændes ikke, når du tænder manuelt for den

Er der tændt for strømmen? Lyser uret? Hvis ikke, kan der være noget galt med strømtilførslen. Er der tændt for strømmen ved afbryderen? Blinker uret 0.00? Hvis det er tilfældet, skal du indstille det korrekte klokkeslæt. Er tidsvælgeren blevet sat på AUTO ved en fejltagelse? Hvis urets display viser AUTO, skal du trykke på knappen for stege/bageperioden og reducere evt. indstillet tid til 0.00 med knapperne (+) og (-). Tryk på (⏸) knappen to gange. Hvis dette ikke løser problemet, skal du kontakte en servicetekniker.

### Ovnen tændes ikke, når den er indstillet til automatisk

Tidsvælgeren er indstillet korrekt, men står ovnknappen på OFF ved en fejltagelse?

### Ovntemperaturen bliver varmere efterhånden som komfuret bliver ældre

Hvis det ikke hjælper at dreje temperaturknappen til lavere varme, eller det kun hjælper en kort tid, skal termostaten skiftes ud. Den skal monteres af en servicetekniker.

### Grillen griller ikke ordentligt

Bruger du panden og risten, der følger med komfuret? Sætter du panden i løberillerne eller på bunden af grillovnen? Er grillbakken skubbet helt tilbage mod stoppet?

### Ovnlyset virker ikke

Pæren er sandsynligvis sprunget. Du kan købe en ny pære (som ikke falder under garantien) i en god elkøbsforretning. Bed om en Edison 15W 240 volt lampe TIL OVNE. Det skal være en specialpære, der kan modstå varme op til 300°C.

Åbn ovndøren, og tag Handyrack af (hvis den er sat på) og bageristene ud.

### Sluk for strømmen.

Skrue pæredækslet af ved at dreje mod urets retning. Skru den gamle pære ud. Skru den ny pære i. Skru pæredækslet på igen. Tænd for elektriciteten, og check om pæren lyser nu.

### Kogefelttænding eller kogefeltets blus er defekte

Er der tændt for strømmen? Lyser uret? Hvis ikke, kan der være noget galt med strømtilførslen.

Er tændingselektroden eller brændernes huller blokeret af snavs?

Sidder brænderkransen korrekt?

Sidder brænderhætterne korrekt?

### Se afsnittet 'Rengøring af komfuret'

Check, at der ikke er problemer med gastilførslen. Du kan gøre dette ved at sikre dig, at andre gasapparater du evt. har stadig fungerer.

Kommer der gnister ved blussene, når du trykker på knappen? Hvis ikke, skal du se efter, om der er tændt for elektriciteten – lyser uret?

### Strømsvigt

Hvis der er strømsvigt, kan du tænde blussene på kogefeltet med en tændstik.

## Genereller sikkerhedsanvisninger

Dette komfur skal monteres af en autoriseret montør som angivet i monteringsvejledningen. Monteringen skal opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale elseselskab.

### Hvis du kan lugte gas

Du må ikke tænde eller slukke for elkontakterne.

Du må ikke ryge

Du må ikke bruge åben ild

Sluk for gassen ved måleren eller cylinderen.

Du skal åbne døre og vinduer for at komme af med gassen.

Ring til gasforsyningselskabet.

Dette komfur er alene beregnet til tilberedning af mad i hjemmet. Hvis det bruges til noget andet formål, kan det gøre garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Brugen af gasapparater danner varme og fugt i rummet, det er monteret i. Sørg for, at køkkenet har god ventilation: Hold naturlige ventilationshuller åbne eller monter en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk udsugning).

Lang tids intensiv brug af komfuret kan kræve ekstra udluftning som f.eks. åbning af et vindue eller mere

effektiv udluftning, som f.eks. at skrue op for mekanisk udsugning, hvis en sådan er monteret.

Komfuret skal installeres af en autoriseret elektriker som angivet i monteringsvejledningen. Det skal efterses og repareres af en kvalificeret servicetekniker og kun godkendte reservedele bruges. Bed montøren vise dig, hvor komfurets kontrolknop sidder. Sæt et mærke ved den for senere brug. Lad altid komfuret køle af, og sluk så for gassen og strømmen, før du rengør eller vedligeholder komfuret, med mindre denne vejledning siger noget andet.

Alle komfurets dele bliver varme ved brug og bliver ved med at være varme en tid efter, at du er holdt op med at lave mad.

Pas på, når du berører komfuret. Du kan reducere risikoen for forbrændinger ved altid at se efter, om knapperne er slukket (OFF), og om komfuret er kølet af, før du begynder at gøre det rent.

Brug tørre ovnhandsker, hvor nødvendigt – hvis du bruger fugtige handsker, kan det give dampforbrændinger, når du berører en varm flade. Du må aldrig betjene komfuret med våde hænder.

Du må ikke bruge et håndklæde eller en anden omfangsrig klud i stedet for ovnhandsker. De kan gå i brand, hvis de kommer i berøring med en varm flade.

Vær forsigtig, når du rengør komfuret. Hvis du bruger en våd svamp eller klud til at aftørre spild på en varm flade, skal du passe på ikke at få dampforbrændinger. Nogle rensmidler kan udvikle giftige dampe, hvis de bruges på en varm flade.

Du må ikke bruge ustabile gryder eller placere håndtagene væk fra kanten af kogefeltet.

Babier og småbørn bør ikke få lov at komme i nærheden af komfuret på noget tidspunkt. De må aldrig sidde eller stå på nogen del af komfuret. Lær dem ikke at lege med kontrolknapperne eller nogen anden del af komfuret.



## Dansk

Du må aldrig opbevare noget der er interessant for børn i et skab over komfuret – hvis børn kravler op på komfuret for at nå disse ting, kan de komme alvorligt til skade.

Rengør kun de dele der angives i denne vejledning.

Af hensyn til hygiejnen og sikkerheden skal komfuret holdes rent hele tiden, da akkumuleret fedt og andre fødevarerester kan resultere i en brand.

Hold altid brændbare tapeter eller gardiner osv. på sikker afstand af komfuret.

Du må ikke sprøjte med aerosoler i nærheden af komfuret, mens det er tændt.

Du må ikke bruge brændbare materialer eller brændbare væsker i nærheden af komfuret.

Du må ikke bruge vand til at slukke brændende fedt. Du må aldrig løfte en gryde der brænder. Sluk for kontrolknappen. Kvæl den brændende gryde ved at dække den helt med et tætsiddende låg eller en bageplade. Brug en universalildslukker med kemiske tørstoffer eller skum, hvis du har en sådan.

Lad aldrig blusset være uden opsyn, når det står på en høj indstilling. Gryder, der koger over, kan udvikle røg, og spildt fedt kan gå i brand.

Du må aldrig have løsthængende tøj på, når du arbejder ved komfuret. Vær forsigtig, når du rækker op efter ting, der står i skabe over kogefeltet. Brændbare materialer kan gå i brand, hvis de kommer i berøring med en varm flade, og kan give stærke forbrændinger.

Vær ekstra forsigtig, når du opvarmer fedtstoffer eller olier, da de antændes, hvis de bliver for varme.

Brug et frituretermometer, hvor muligt for at undgå at opvarme fedtet til overrøgpunktet.

Du må aldrig lade en gryde med fedt til pommes frites være uden opsyn. Du skal altid varme fedt langsomt op. Frituregryder bør kun være en tredjedel fuld af fedt. Hvis du kommer for meget fedt i, kan det spilde over siderne, når du lægger maden i. Hvis du bruger en kombination af olier og

fedt til stegning, skal du blande dem før de opvarmes, eller når fedtet smelter.

Fødevarer, der skat steges, skal være så tørre som muligt. Frost på frosne fødevarer eller fugten i friske fødevarer kan få varmt fedt til at boble op og ud over siderne af gryden. Hold øje med spild eller overopvarmning af fødevarer, når du steger ved høje eller middelhøje temperaturer. Prøv aldrig at flytte en gryde med varmt fedt, især ikke en frituregryde. Vent il fedtet er kølet af.

Når der er tændt for grillen, må du ikke bruge toppen af afluftningen (rillen langs bagenden af komfuret) til opvarmning af plader, tallerkner, tørning af viskestykker eller smeltning af smør.

Når du bruger et elektrisk apparat i nærheden af kogefeltet, skal du sørge for, at ledningen til apparatet ikke kommer i berøring med kogefeltet.

Pas på, at der ikke siver vand ind i komfuret.

Kun visse typer glas, glaskeramik, lervarer og andre glaserede fade er egnet til tilberedning af mad på kogefeltet. Andre kan nemt sprænge som følge af den pludselige temperaturændring.

Du må ikke lade nogen kravle, stå eller hænge på nogen del af komfuret.

Du må ikke bruge aluminiumfolie til at dække riste, paneler eller toppen af ovnen.

Sørg for, at køkkenet er godt udluftet hele tiden. Brug udsugning eller emhætter, hvis de er monteret.

Du må aldrig opvarme uåbnede dåser. Trykdannelse kan få dåsen til at eksplodere og lemlæste omkringstænde.

Komfuret er kun beregnet til at tilberede mad og må ikke anvendes til noget andet formål.

Ovnen må IKKE bruges til at opvarme køkkenet, det er ikke alene spild af brændstof, men kan også betyde at knapperne bliver overophedede.

Når ovnen er tændt, må du IKKE lade ovndøren stå åben længere end nødvendigt.

Specifikationerne for dette komfur må ikke ændres.

Komfuret er tungt, pas på når du flytter det.

Når komfuret ikke er i brug, skal du se efter, at knapperne er slukket (OFF).

## Service og reservedele

Du bedes udfylde oplysningerne om komfuret nedenfor, og opbevare dem på et sikkert sted til senere brug – denne information vil gøre det muligt for os at identificere netop dit komfur og hjælpe os hjælpe dig. Hvis du udfylder dette nu, vil det spare tid og være nemmere, hvis du senere får problemer med komfuret. Det kan ligeledes være en fordel at opbevare kvitteringen for komfuret sammen med denne vejledning. Det kan blive nødvendigt at fremlægge kvitteringen for at bevise at komfuret stadig er under garanti.

---

Brændstoftype: Gas og el

---

Komfurets navn og farve\*

---

Komfurets serienummer \*

---

Detallistens navn og adresse

---

Købsdato

---

Montørens navn og adresse

---

Monteringsdato

---

\* Denne information findes på komfurets dataskilt.

### Hvis du har et problem

For det tilfælde, at du har et problem med komfuret, bedes du læse resten af denne vejledning, især afsnittet om problemløsning, og først checke, at du bruger komfuret på den rigtige måde.

Hvis du stadig har problemer, skal du kontakte forretningen.

### Bemærk

Hvis komfuret ikke længere er dækket af garantien, vil vores servicetekniker muligvis opkræve et gebyr for besøget.

Hvis du beder en tekniker om at komme ud, og fejlen ikke er producentens ansvar, forbeholder vores servicetekniker sig ret til at opkræve et gebyr.

Hvis du ikke overholder den tid der er aftalt, vil du evt. blive opkrævet et gebyr.

### Efter udløb af garantiperioden

Vi anbefaler, at komfurerne efterses regelmæssigt i løbet af deres funktionstid for at bibeholde den bedste funktion og effektivitet.

Servicearbejde bør kun udføres af teknisk kompetent og dertil kvalificeret personale.

### Reservedele

For at bibeholde optimal og sikker funktion må der kun bruges originalreservedele. Du må ikke bruge istandsatte eller uautoriserede gas-knapper. Kontakt forretningen hvor du købte komfuret.

## Montering

Dette komfur er alene beregnet til tilberedning af mad i hjemmet. Hvis det bruges til noget andet formål, kan det gøre garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Check komfurets dataskilt for at fastlægge, hvilken type gas komfuret er indstillet til.

### Konvertering

Dette komfur leveres som:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Der følger et konverteringskit til andre gasser med komfuret

Hvis komfuret konverteres til en anden gas, anbefaler vi, at dette gøres før montering. Se konverteringsafsnittet i denne vejledning for flere oplysninger.

### Sikkerhedskrav/-bestemmelser

Dette komfur skal monteres af en kompetent person. Montering skal opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale elselskab. Læs vejledningen før montering eller brug af komfuret.

Af hensyn til dig selv og sikkerheden, er det lovpligtigt at alle gasapparater monteres af kompetente personer. Undlades det, at montere komfuret korrekt, kan det gøre garantien og evt. erstatningskrav ugyldige og føre til retsforfølgelse.

Før montering skal du sikre dig at komfuret egner sig til den type gas du har og til netspændingen. Se dataskiltet. Dette komfur kan konverteres til brug med andre gasser.

Monteres i et rum med god ventilation.

### Krav om ventilation

Dette komfur er ikke forbundet til en udsugningsanordning til forbrændingsprodukter. Det skal monteres og tilsluttes i overensstemmelse med gældende monterings-

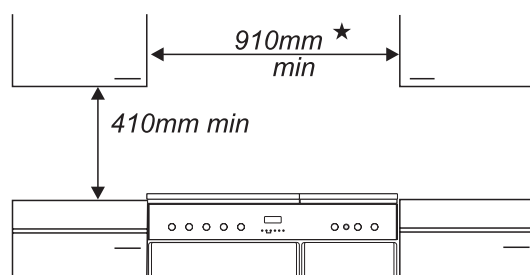
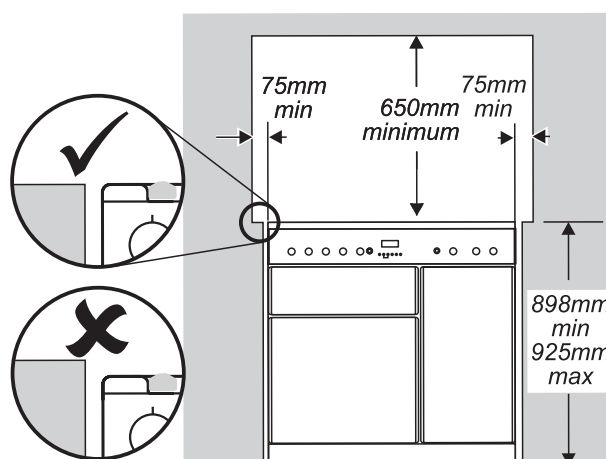
bestemmelser. Du skal især være opmærksom på de relevante krav med hensyn til udluftning.

De lokale bestemmelser med hensyn til udluftning skal overholdes som et absolut minimum:

Alle rum skal have et vindue eller lignende, der kan åbnes, og nogle rum kræver permanent ventilation foruden et vindue, der kan åbnes. Komfuret bør ikke monteres i et kombineret soveværelse/dagligstue/køkken der er mindre en 20 m<sup>3</sup>. Hvis det monteres i et rum, der er mindre en 5 m<sup>3</sup> kræves der en luftventilator med et effektivt område på 1 m<sup>2</sup>. Hvis det monteres i et værelse på mellem 5 m<sup>3</sup> og 10 m<sup>3</sup>, kræves der en luftventilator med et effektivt område på 0,5 m<sup>2</sup>, men hvis rumfanget er større end 11 m<sup>3</sup>, kræves der ingen luftventilation. Hvis rummet har en dør, der åbner direkte til det fri, kræves der ingen luftventilation, selv når rummets rumfang ligger mellem 5 m<sup>3</sup> og 10 m<sup>3</sup>. Hvis der er andre apparater der forbrænder brændstof i samme rum, kan der være behov for mere ventilation.

### Placering af komfuret

Komfuret kan monteres i et køkken/åbent køkken men IKKE i et rum, hvor der er et badekar eller en bruser.



## Dansk

### BEMÆRK:

Et apparat, der bruger LPG, må ikke monteres i et rum eller indendørs under jordhøjde som f.eks. i en kælder.

Du får brug for følgende udstyr til at udføre montering af komfuret tilfredsstillende.

### Stabiliseringsbeslag

Hvis komfuret tilføres gas gennem en bøjelig slange, skal der monteres et stabiliseringsbeslag eller en stabiliseringskæde. Komfurets producent leverer ikke disse.

### Trykprøvning af gastilførslen

#### Bøjelig gasslange

Skal overholde de relevante normer.

#### Multimeter

(til elcheck)

### Positionering af komfuret

Tegningerne viser anbefalede minimumsafstand fra komfuret til de nærmeste overflader.

Kogefeltet skal være på niveau med eller højere end tilstødende arbejdsflader. Over kogefeltet skal der være en afstand på 7,5 cm mellem hver side af komfuret og tilstødende lodrette flader.

For flader, der ikke kan brænde, (som f.eks. umalet metal eller fliser) kan dette reduceres til 2,5 cm.

Der kræves en afstand på mindst 65 cm mellem det øverste af kogefeltet og en vandret brændbar flade.

En emhætte skal monteres som beskrevet i producentens anvisninger.

Af hensyn til sikkerheden må der ikke opsættes gardiner lige bag komfuret.

Vi anbefaler en afstand på 910mm mellem elementerne for at give plads til at flytte komfuret. Hvis komfuret skal indbygges, monteres det første til elementet på den ene side og derpå til elementet på den anden side.

Der er behov for en frigang på 13 cm, hvis komfuret står tæt ved et hjørne af køkkenet, så ovndørene kan åbnes.

### Udpakning af komfuret

Emballagen må ikke fjernes fra komfuret, før det står direkte foran det sted, det skal monteres (med mindre det ikke passer gennem en dør, mens det er i emballagen).

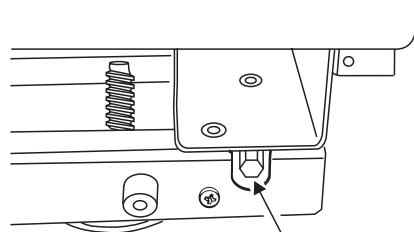
Klip båndene over og løft papkassen af komfuret, så det står på bundemballagen. Se det løse udpakningsbladet.

### Niveaujustering

Det anbefales at bruge et vaterpas på en rist i en af ovnene for at kontrollere om komfuret er i vater.

Placér komfuret, hvor det tænkes monteret, og pas på ikke at "vråde" det ind mellem køkkenelementerne, da der kan ske skade på komfuret eller elementerne.

De forreste fødder og bagrullerne kan justeres, så komfuret kommer i vater. Du kan justere komfurets højde bagpå ved at bruge det medfølgende justerværktøj til at dreje justermøtrikkerne i de forreste hjørner fornedet på komfuret.



De forreste fødder kan indstilles ved at dreje den nedre del for at hæve eller sænke.

### Montering af håndtagene (gælder kun visse modeller)

Skrue de 4 mm unbrakoskruer ud af dørene med en unbrakonøgle. Brug skruerne til at montere dørhåndtagene.

Håndtagene bør sidde over fastgøringerne.

Skrue de 4 mm unbrakoskruer ud af de øverste hjørner af frontpanelet, og monter det forreste greb.

### Montering af stænkplade (ekstraudstyr – gælder kun visse modeller)

Skrue de to befæstelsesskruer (3 mm unbrako) og møtrikker ud, der går gennem den bageste aftræksrist. Hold stænkpladen på plads. Sæt de 2 befæstelsesskruer og møtrikker fast bagfra.

### Holdeanordning

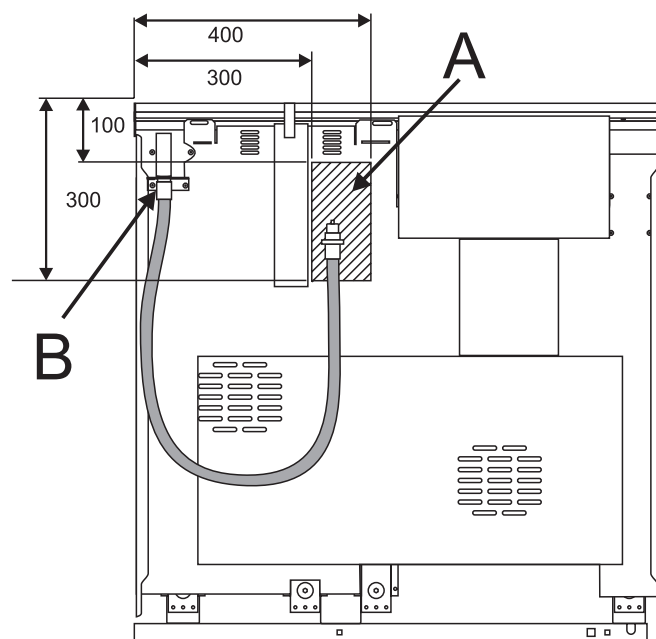
Der skal monteres en holdeanordning, når komfuret tilsluttes en bøjelig gasslange. Komfurets producent leverer ikke disse. En holdeanordning skal fastgøres i bygningsvæg og skal kunne udløses, så komfuret kan trækkes ud med henblik på rengøring og vedligehold.

### Gastilslutning

Der skal monteres en stophane mellem gastilførslen og tilslutningsslangen. Den bøjelige slange (leveres ikke med komfuret) skal opfylde de relevante normer. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte leverandøren.

De bageste klemkassedæksler begrænser placeringen af tilslutningsstedet. Husets gastilførsel skal slutte i en nedadvendt studs.

Komfurets tilslutningsstuds sidder lige under kogefelniveau bag på komfuret.



Slangen skal monteres således, at både indløbs- og udtagsforbindelserne er lodrette, så slangen hænger nedad i facon af et U.

Fordi komfurets højde kan justeres, og ikke to forbindelser er ens er det vanskeligt at angive nøjagtige mål. Ideelt bør husets gasforbindelse befinde sig i det skraverede område på tegningen, der viser bagsiden af komfuret.

Når komfuret er tilsluttet gastilførslen, skal du kontrollere at denne er i orden med en trykprøvning. Når du checker for gaslækager, må du ikke bruge et opvaskemiddel, da det er tærende. Brug et produkt, der er specialfremstillet til at finde utætheder.

### Trykprøvning

Gastrykket kan måles ved injektoren på en af blussene på venstre koge-felt. Fjern grydeopsatsene, brænderhovedet og -hætten. Injektoren er nu tilgængelig.

Se afsnittet, **Tekniske data**, bag i denne vejledning for trykprøvning.

Saml brændertoppen igen, og kontrollér at det er samlet korrekt på brænderlegemet.

### Eltilslutning

Dette komfur skal monteres af en kvalificeret elektriker for at opfylde de relevante bestemmelser samt kravene fra det lokale elselskab.

**ADVARSEL: DETTE KOMFUR SKAL FORBINDES TIL JORD**

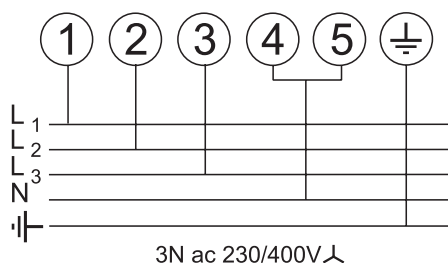
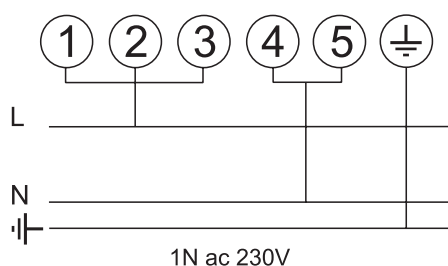
### Bemærk

Komfuret skal tilsluttes til den rette netspænding som angivet på spændingsskiltet på komfuret, gennem en egnet komfurkontrolenhed, der omfatter en topolet kontakt med en kontaktseparation på mindst 3 mm i alle poler. Dette komfur må ikke tilsluttes en almindelig stikkontakt.

Komfurets samlede strømbelastning er ca. 7,4 kW. Kabelstørrelsen skal være egnet til denne belastning og opfylde alle lokale krav.

Du får adgang til klemkassen ved at fjerne klemkassedækslet på bagpanelet.

Tilslut elkablet til de klemmer, der passer til elforsyningstypen.



Check, at forbindelserne er korrekt sat på, og at klemmeskruerne er stramme. Fastgør elkablet ved brug af kabelklemmen.

### Strømstyrede jordlækageafbrydere

Hvis komfurinstallationen er beskyttet af en reststrømsanordning (RCD) med 30 milliampere følsomhed, kan den kombinerede brug af komfuret og andre hvidevarer sommetider resultere i irriterende afbrydelser. I så tilfælde kan det blive nødvendigt at beskytte komfuret ved at montere en 100 mA anordning. Dette arbejde bør udføres af en kvalificeret elektriker.

### Kogefelt

Check blussene efter tur. Der er monteret en flammesikkerhedsmekanisme, der standser gasstrømmen til blusset, hvis flammen går ud. For hvert blus: Drej kontrolknappen til det store flammesymbol. Tryk på knappen. Dette åbner for gas gennem blusset. Bliv ved med at holde knappen trykket ind, og tryk på tændingsknappen eller brug en tændstik. Bliv ved med at trykke på kontrolknappen i ca. 10 sekunder.

Hvis kogeapparaterne slukkes, når du slipper kontrolknappen, har sikkerhedsanordningen ikke registreret at der er en flamme. Vent et minut, prøv så igen og hold knappen trykket ind lidt længere.

### Grill

Åbn grillovnens dør. Tænd for grillen, og se efter om den bliver varm.

### Ovncheck

Uret skal vise tidspunktet på dagen, før ovnene kan fungere.

Se afsnittet, **'Uret'** for en beskrivelse af hvordan du sætter uret.

På samme tid trykkes på (-) eller (+), indtil det korrekte klokkeslæt vises.

Husk, at det er et 24 timers ur.

Hvis du laver en fejl, eller trykker på den forkerte knap, skal du slukke for strømmen i et eller to minutter, og begynde igen.

Tænd for ovnen, og check, at ovns blæser begynder at rotere, og om ovnen begynder at blive varm. Sluk for ovnen.

### Montering af soklen

Skrue de 3 skruer langs komfurets forreste kant løs. Hægt det midterste nøglehul over den midterste skruer. Drej og sæt begge endehullerne over de tilsvarende skruer. Stram befæstelsesskruerne.

### Ovnlys

Tryk på ovnlyskontakten, og se efter at pæren lyser.

N.B. Ovnlysets pære er ikke omfattet af garantien.

### Kundeservice

Fortæl brugeren, hvordan komfuret betjenes, og giv hende/ham denne vejledning.

### Mange tak.

## Dansk

### Konvertering til anden gas

#### Service - advarsel

Denne konvertering skal udføres af en kompetent person. Efter konvertering skal monteringen opfylde de relevante bestemmelser og kravene fra det lokale elselskab. Læs vejledningen før konvertering af komfuret.

Undlades det, at konvertere komfuret korrekt, kan det gøre garantien og evt. erstatningskrav ugyldige og føre til retsforfølgelse.

Denne vejledning skal bruges sammen med resten af komfurvejledningen især med hensyn til information om normer, placering af komfuret, forbindelsesslangernes egnethed osv.

Når gasførende komponenter skal repareres eller udskiftes, skal der afbrydes for gassen, før du begynder arbejdet, og komfuret skal checkes for utætheder efter endt arbejde.

Du må ikke bruge istandsatte eller uautoriserede gasknapper.

#### Konvertering

Afbryd for el og gas før service. Check at komfuret er sikkert, når du er færdig.

Dette komfur leveres som:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Check i afsnittet **Tekniske data**, bag i vejledningen, om komfuret kan konverteres til den type gas, du ønsker at bruge.

#### Injektorer

Fjern brænderhætter og -hoveder. Afmontér de gamle dyser. Montér de nye dyser (se afsnittet **Tekniske data** bag i vejledningen ang. de korrekte dyser). Samles i omvendt rækkefølge.

#### Justering af hane

**Check i tabellen bag i vejledningen for at se, om omløbsskruen skal udskiftes eller justeres.**

Træk alle kontrolknapperne af.

Åbn ovndøren og grilldøren, og skru befæstelsesskruerne under kontrolpanelet ud. Nogle modeller har en plade under kontrolpanelet, der holdes på plads af de nederste befæstelsesskruer.

#### Modeller med greb

Skrue de 2 befæstelsesskruer på grebets endebeslag ud, skru de 2 krydskærvskruer, der er skjult under grebets endebeslag, ud.

Sænk frontpanelet fri af de øverste sikringstapper.

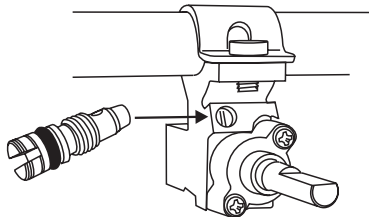
#### Modeller uden greb

Før kontrolpanelet til højre, og træk fremad.

Pas på ikke at beskadige eller strække ledningsnettet.

#### Konvertering til andre gasser.

Skrue omløbsskruen ud, og montér den rette erstatning.



Se tabellen bag i denne vejledning ang. korrekt størrelse.

Montér kontrolpanelet igen.

#### Etiket

Klæb den relevante etiket på data-skiltet for at angive hvilken gas, komfuret nu er indstillet til.

#### Trykprøvning

Tilslut komfuret til gassen. Check at komfuret ikke er utæt.

Se afsnittet, **Tekniske data**, bag i denne vejledning for trykprøvning.

Gastrykket kan måles ved en af brænderdyserne på venstre kogefelt. Løft brænderhovedet af. Sæt trykmåleren på dysen. Tænd for blusset, og åbn for og tænd en af de andre blus.

Saml brændertoppen igen, og kontrollér at det er samlet korrekt på brænderlegemet.

Check at komfuret ikke er utæt.

Check, om alle blussene fungerer.



Sicherheitshinweise	14
Kochstellenbrenner	14
Griddleplatte	15
Grill	15
Backöfen	15
Das Handyrack	16
Die Uhr	16
Kochen über die Zeitschaltuhr	17
Reinigen Ihres Herdes	17
Versetzen Ihres Herdes	18
Problembeseitigung	18
Allgemeine Sicherheitshinweise	20
Reparatur und Ersatzteile	21
Installation	21
Umstellung auf eine andere Gasart	25

## Sicherheitshinweise

Sie benötigen saubere, frische Luft – genau wie Ihr Herd. Gasbrennerflammen erzeugen Abgase, Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzuggebläse ein. Weitere Einzelheiten enthält die **Montageanweisung**.

Falls Sie einen Gasherds zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen das Lesen des Abschnitts „**Allgemeine Sicherheitshinweise**“.

Hier beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Gasherdes.

### Gas und Strom eingeschaltet

Sicherstellen, dass die Gasversorgung eingeschaltet und die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Der Herd benötigt Strom.

### Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

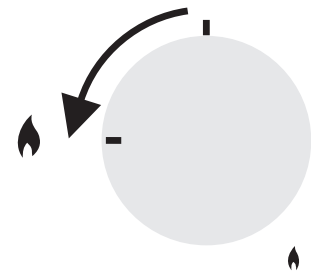
## Kochstellenbrenner

Einige Modelle haben einen Glasdeckel über der Kochstelle. Wenn er nicht geöffnet ist, diesen vorne anheben.

Es ist eine Sicherheitsvorrichtung vorhanden, die die Gaszufuhr zur Kochstelle unterbricht, wenn der Deckel geschlossen ist – **diese jedoch nicht benutzen, um die Brenner auszuschalten**.

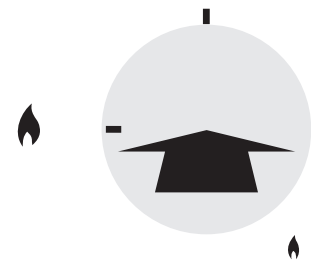
Die Zeichnung an jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt. Jeder Gasbrenner hat eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

Den Regler hineindrücken und auf das große Flammensymbol drehen.



Diese Anleitung gilt für eine Reihe von Modellen mit unterschiedlichen Reglern – die Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.

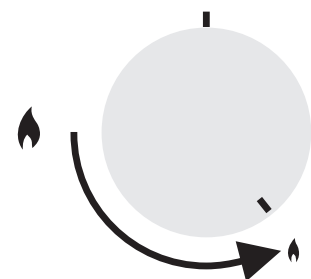
Den Regler weiter eingedrückt halten. Dies lässt Gas zum Gasbrenner strömen.



Die Zündtaste drücken oder das Gas mit einem Streichholz anzünden. Den Regler etwa weitere 10 Sekunden eingedrückt halten.

Erlischt der Gasbrenner, wenn der Regler losgelassen wird, hat die Sicherheitsvorrichtung nicht gehalten. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe. Das kleine Flammensymbol markiert die niedrigste Kochstufe.



Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden.

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm. Der größte Topfbodendurchmesser ist 250 mm, große Töpfe sollten mit genügend Abstand voneinander aufgesetzt werden.

Der Wok-Brenner mit 3 Ringen (nur einige Modelle) ist ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Er ist ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten. Zum Erwärmen kleinerer Töpfe sind die kleineren Gasbrenner wirkungsvoller.

## Griddleplatte

Die Griddleplatte passt längs auf einen einzelnen Pfannenträger. Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Griddleoberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

Die Griddleplatte auf die Kochstellenbrenner setzen und die Platte auf einem Pfannenträger aufliegen lassen.

Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch unstabil.

Die Platte nicht auf den Wok-Brenner oder Starkbrenner (rechte Kochstelle) setzen, da sie nicht ausgelegt ist, auf die Pfannenträger des Starkbrenners zu passen.

Die Griddleplatte kann vor dem Gebrauch leicht mit Kochöl bestrichen werden. Die Kochstellenbrenner anzünden. Die Flammenhöhe auf die passende Kochstufe regulieren.

Die Griddleplatte maximal 5 Minuten vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen. Bei längerem Vorheizen kann sie beschädigt werden. Die Temperatur durch Drehen der Regler auf die niedrige Kochstufe verringern, die mit dem kleinen Flammensymbol markiert ist.

Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Griddleplatte lassen. Niemals zwei Griddleplatten nebeneinander aufsetzen.

Die Griddleplatte nach dem Kochen abkühlen lassen, bevor Sie die Platte reinigen.

## Grill

**Vorsicht: Frei zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Gebrauch ist. Von Kleinkindern fernhalten.**

Nachdem Sie Ihre Speisen auf die Grillpfanne gesetzt haben, die Grillpfanne auf die Seitenleisten schieben. Vergewissern Sie sich, dass sie ganz nach hinten geschoben ist und den Backanschlag berührt. Der Grill hat zwei Heizelemente, mit denen entweder die gesamte Fläche der Grillpfanne oder nur ihre rechte Hälfte erhitzt werden kann.

Den Regler auf Stellung 3 drehen.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, 2 Minuten lang bei aufgesetzter Grillpfanne vorwärmen. Nachdem Sie Ihre Speisen auf das Grillpfannenrost gesetzt haben, die Grillpfanne auf die Seitenleisten schieben. Den Grill durch Drehen des Reglers passend einstellen.

Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.

Der Grillpfannenrost kann umgedreht werden, um zwei Grillstellungen zu erhalten.

Den Grill nicht mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet lassen.

## Backöfen

Beide Öfen sind Umluftöfen. Das Gebläse zirkuliert ständig heiße Luft, was zu schnellerer Wärmeübertragung an die Speisen führt.

Vor der ersten Benutzung des Backofens diesen 30 Minuten lang auf 200°C vor, um den Neugeruch zu vertreiben.

Den Backofenregler auf die gewünschte Temperatur drehen. Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus. Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Beide Öfen haben eine Einstellung „Nur Gebläse“ (✿). Das Gebläse wälzt die Luft im Ofen um, das Heizelement ist jedoch nicht einge-

schaltet. Diese Einstellung ist zum Auftauen von gefrorenen Speisen nützlich.

Ganze Hähnchen und große Fleischstücke sollten im Kühlschrank aufgetaut werden. Nicht in einem warmen Ofen entfrosten oder während der andere Ofen heiß ist.

Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Fleischschalen, usw. sollten waagrecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fernhalten, damit die heiße Luft frei zirkulieren kann.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 325 mm mal 305 mm für den Hauptbackofen und 230 mal 320 mm für den hohen Backofen.

Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

Immer eine „Fingerbreite“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.

Die Cook & Clean-Backofenauskleidungen im Hauptbackofen (siehe „Reinigen Ihres Herdes“) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Kochen abdecken.

Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.

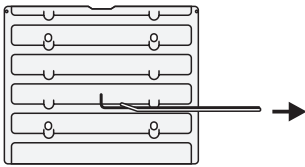
## Die Ofenroste des Hauptbackofens

Die Ofenroste lassen sich einfach entfernen und wieder anbringen.

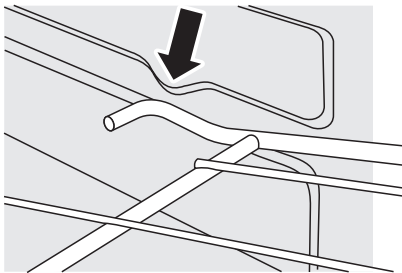
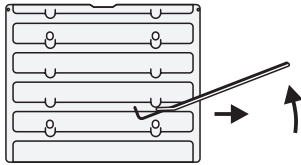
Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Schiebeleistenanschlüsse in den Ofenseiten gestoppt wird.



## Deutsch

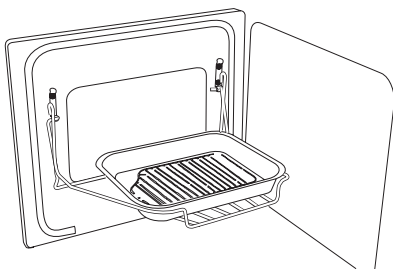


Die Vorderseite des Rostes anheben, so dass die Rückseite des Rostes unter dem Schiebeleistenanschlag hindurchgeht und dann den Rost nach vorne ziehen.



Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Schiebeleistenanschlag stößt. Den vorderen Teil anheben, so dass die Rostenden über die Schiebeleistenanschläge gehen und dann den vorderen Teil absenken, so dass der Rost waagrecht ist und ihn ganz nach hinten schieben.

## Das Handrack

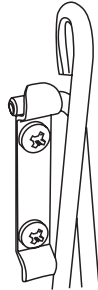


Das „Handrack“ passt nur in die linke Backofentür. Das Höchstgewicht, das vom Handrack getragen werden kann, ist 5,5 kg. Es sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Fleischschale benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

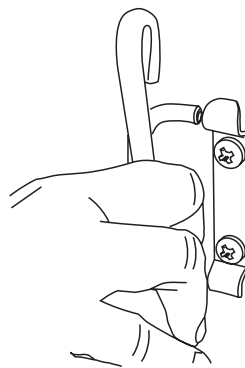
Wenn das Handrack in seiner höchsten Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der unteren Schiebeleiste des Ofens gekocht werden.

Wenn das Handrack in seiner niedrigsten Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der zweiten Schiebeleiste des Ofens gekocht werden.

Zur Anbringung des Handracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen.

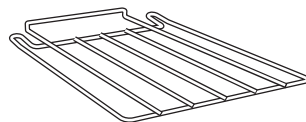


Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklemmen.

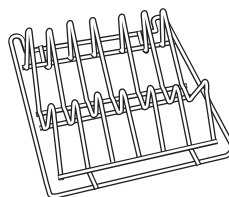


## Ofenroste für den hohen Backofen

Der hohe Backofen wird mit vier normalen Ofenrosten



und einem Geschirrwärmer geliefert.

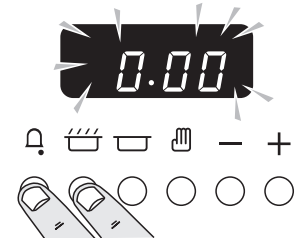


Bei Gebrauch des hohen Ofens können Sie auf allen vier Rosten gleichzeitig backen. Stellen Sie jedoch sicher, dass Sie genügend Abstand voneinander haben, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

## Die Uhr

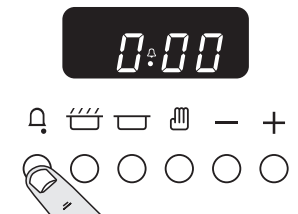
Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Backöfen ein- und ausschalten. Kontrollieren Sie, ob die Uhr auf der richtigen Uhrzeit steht.

### Zum Einstellen der Uhrzeit



Die Knöpfe wie gezeigt drücken und gedrückt halten. Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis die korrekte Zeit zu sehen ist. Vergessen Sie nicht, dass es eine 24-Stunden-Uhr ist. Wenn Sie einen Fehler machen oder die falsche Taste drücken, die Stromversorgung eine oder zwei Minuten lang ausschalten und den Vorgang wiederholen.

### Zum Einstellen der Kochzeit



(⏏) drücken und gedrückt halten. Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis die gewünschte Kochzeit gezeigt wird.



Sie können die verbleibende Zeit prüfen, indem Sie (⏏) drücken und den Summton abbrechen, indem Sie auf (⏏) drücken.

### Automatisches Starten und Stoppen des Backofens

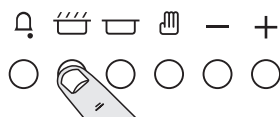
Bevor Sie die Uhr einstellen, müssen Sie sich zunächst über zwei Zeiten im Klaren sein.

Die ‚Kochzeit‘ - der Zeitraum, über den das Gericht kochen soll.

Die ‚Stoppzeit‘ - die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

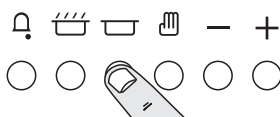
Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen - diese wird automatisch durch Einstellen der Kochzeit und der Stoppzeit eingestellt.

Die Knöpfe wie gezeigt drücken und gedrückt halten.



Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte ‚Kochzeit‘ zu sehen ist.

Die Knöpfe wie unten gezeigt drücken und gedrückt halten.



Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte ‚Stoppzeit‘ zu sehen ist.

Die Anzeige zeigt AUTO.

Den Backofen auf die gewünschte Temperatur stellen. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. DEN OFENREGLER ZUERST IN DIE AUS-STELLUNG DREHEN, danach einmal auf (🔔) drücken, um den Warnton zu stoppen und (🔔) erneut drücken, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen - er stoppt nach einer Weile. Wenn Sie zurückkehren, ZUERST DEN OFENREGLER AUF 0 DREHEN und dann zweimal (🔔) drücken, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

### AUTO wird angezeigt. Sie wollen zum manuellen Kochen zurückkehren.

Wenn Sie eine automatische Einstellung abbrechen, muss jede eventuell bereits eingestellte Kochzeit auf 0:00 zurückgesetzt werden, bevor Sie zum manuellen Kochen zurückkehren können. Drücken Sie dazu die Taste (🔔).

## Kochen über die Zeitschaltuhr

Mit der Zeitschaltuhr kann ein Backofen oder beide Backöfen automatisch ein- und ausgeschaltet werden. Die Start- und Stoppzeit muss für beide Öfen gleich sein, es können jedoch unterschiedliche Backtemperaturen eingestellt werden.

Wenn Sie einen der Backöfen einschalten wollen, während die Zeitschaltuhr zum automatischen Backen eingestellt ist, müssen Sie warten, bis die Zeitschaltuhr den Ofen/die Öfen zuerst eingeschaltet hat. Sie können dann beide auf normale Weise von Hand einstellen.

Sie können den Backofen einstellen, zu einer beliebigen Zeit in den folgenden 24 Stunden eingeschaltet zu werden.

Wenn Sie mehr als ein Gericht zubereiten wollen, wählen Sie Speisen, die etwa die gleiche Zubereitungszeit haben. Gerichte können jedoch ein wenig „verlangsamt“ werden, indem Sie kleine Behälter verwenden und diese mit Aluminiumfolie abdecken oder „beschleunigt“ werden, indem Sie kleinere Mengen zubereiten oder sie in größere Behälter setzen.

Schnell verderbende Speisen wie Schweinefleisch oder Fisch sollten vermeiden werden, wenn eine lange Verzögerungszeit geplant ist, vor allem bei warmem Wetter.

Keine warmen Speisen in den Ofen stellen.

Keinen bereits warmen Ofen benutzen.

Ihn nicht benutzen, wenn ein Ofen daneben warm ist.

Die Verwendung von Wein oder Bier vermeiden, wenn es eine Verzögerung gibt, da Gärung auftreten kann.

Um Gerinnen zu vermeiden, sollte Sahne Speisen erst kurz vor dem Servieren zugegeben werden.

Frisches Gemüse, das sich während einer Verzögerung leicht verfärben kann, sollte mit geschmolzenem Fett bestrichen oder in eine Lösung aus Wasser und Zitronensaft eingelegt werden.

Bei Obsttorten, Puddingtörtchen und ähnlich feuchten Mischungen auf ungebackenem Teig lassen sich zufriedenstellende Ergebnisse nur erreichen, wenn es eine kurze Wartezeit gibt. Speisen, die Überreste von gekochtem Fleisch oder Geflügel enthalten, sollten nicht automatisch gekocht werden, wenn es eine Verzögerung gibt.

Ganzes Geflügel muss gründlich aufgetaut werden, bevor es in den Backofen gestellt wird.

Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

## Reinigen Ihres Herdes

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Daran denken, die Stromversorgung vor dem Gebrauch wieder einzuschalten.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Wenn Sie Ihren Herd vor dem Reinigen bewegen wollen, lesen Sie dazu im Abschnitt „**Versetzen Ihres Herdes**“ nach.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.

### Kochstellenbrenner

Einige Modelle haben einen separaten Schutzring, der auf den Gasbrennerkopf passt.

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.

### Griddleplatte

Die Griddleplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste verwenden.

## Deutsch

NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERENDE REINIGER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN WERDEN.

### Grill

Die Grillpfanne und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillpfanne sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden.

### Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlfächern vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

### Hauptbackofen

Der Hauptbackofen hat herausnehmbare Bleche, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt.

Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Die Cook & Clean-Abdeckungen funktionieren besser über 200°C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Abdeckungen heraus und wischen Sie sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang auf 200°C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.

Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

### Entfernen der Ofenauskleidungen

Einige der Auskleidungsbleche können zum Reinigen entfernt werden. Zuerst Roste herausnehmen.

Die Dachauskleidung nach vorne schieben und herausnehmen.

Jede Seite des Ofens ist mit vier Befestigungsschrauben befestigt. Sie müssen die Schrauben nicht herausnehmen, um die Ofenauskleidungen zu entfernen. Wird jede Seitenabdeckung nach oben angehoben, gleitet sie von den Schrauben. Diese dann nach vorne ziehen.

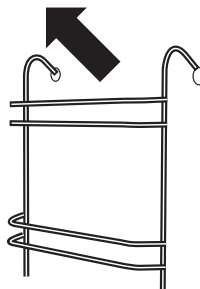
Sobald die Auskleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.

Beim Wiedereinsetzen der Auskleidungen zuerst die Seitenauskleidungen anbringen.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Ofendach mit dem Schlitz nach vorne anbringen.

### Der hohe Ofen

Schieben Sie zum Reinigen des Ofens die Roste heraus, haken Sie die Leisten von den Ofenseiten ab und heben Sie sie heraus.



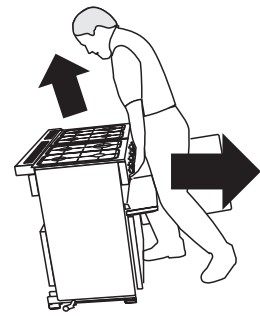
### Versetzen Ihres Herdes

Die Stromversorgung ausschalten.

Der Herd ist schwer, daher sind u.U. zwei Leute notwendig, um ihn zu versetzen. Er hat zwei Verstellrollen an der Rückseite sowie zwei herunter-schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite.

Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, so dass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen. Heben Sie das Vorderteil des Herdes leicht an und ziehen Sie ihn nach vorne.

Bewegen Sie den Herd nicht, indem Sie an den Türgriffen oder Reglern ziehen.



Den Herd immer nur ein Stück bewegen und hinter dem Herd kontrollieren, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat. Sicherstellen, dass das Stromkabel und der Gasschlauch lang genug sind, um den Herd nach vorne zu bewegen.

Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen. Vergessen Sie nicht, sie nach dem Wiederanschieben des Herdes wieder anzubringen.

Beim Wiederanschieben des Herdes erneut dahinter kontrollieren, um sicherzustellen, dass Stromkabel und Gasschlauch sich nicht verfangen haben.

### Problembeseitigung

#### Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

#### Das Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt - dies ist ganz normal.

#### Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Sicherstellen,

dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Backanschlag“ gedrückt ist.

### **Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?**

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

### **Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)**

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

### **Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder verbrennen**

Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren oder niedrigeren Temperatureinstellung zu kochen.

### **Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig**

Keine Backform oder kein Backblech verwenden, das größer als das Backblech im Lieferumfang (320 mm x 305 mm) ist.

Wenn Sie größere Lebensmittel braten, sollten Sie diese während des Kochens umdrehen.

Wenn zwei Schubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn das Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt ist und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Anm.: Die Dichtung an der linken Ofentür soll unten an der Tür eine Lücke haben.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagrecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagrecht stellen.

### **Der Backofen geht nicht an, wenn er von Hand eingeschaltet wird**

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung? Blinkt 0:00 an der Uhr? Falls ja, stellen Sie sie auf die korrekte Uhrzeit. Wurde die Zeitschaltuhr versehentlich auf AUTO gestellt? Wenn AUTO auf der Zeitschaltuhr zu sehen ist, die Taste „Kochzeit“ drücken und die eingestellte Kochzeit, die 0:00 zeigt, mit den Tasten (+) und (-) verringern. Drücken Sie die Taste (☐) zweimal. Wenn dies das Problem nicht behebt, rufen Sie einen Kundendienstvertreter.

### **Backofen geht beim automatischen Backen und Braten nicht an**

Ist die Zeitschaltuhr korrekt eingeschaltet, aber steht der Ofenregler versehentlich auf AUS?

### **Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird**

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

### **Grill bereitet nicht richtig zu**

Verwenden Sie Pfanne und Dreifuß im Lieferumfang des Herdes? Wird die Pfanne auf den Einschubleisten, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

### **Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht**

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) von einem guten Elektrofachgeschäft kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 240 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300°C wärmebeständig ist.

Die Backofentür öffnen und das Handyrack (falls vorhanden) und die Ofenroste entfernen.

### **Die Stromversorgung ausschalten.**

Die Lampenabdeckung durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn lösen. Die alte Glühlampe ausschrauben. Die neue Glühlampe einschrauben. Die Lampenabdeckung anschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

### **Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner**

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen.

Sind die Zündeflektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sitzt der Brennerschutzring richtig?

Sind die Brennerdeckel richtig aufgesetzt?

Siehe Abschnitt mit der Überschrift „Reinigung Ihres Herdes“.

Kontrollieren Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie die Taste drücken? Falls nicht, kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung ein ist – leuchtet die Uhr?

### **Stromausfall**

Bei Ausfall der Stromversorgung kann die Kochstelle mit einem Streichholz gezündet werden.

## Deutsch

### Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät muss von einem Fachmann gemäß den Montageanweisungen installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen.

#### Bei Gasgeruch

Elektrische Schalter nicht ein- oder ausschalten.

Nicht rauchen!

Keine offenen Flammen verwenden.

Das Gas am Gaszähler oder Zylinder ausschalten.

Türen und Fenster öffnen, um das Gas loszuwerden.

Das Gasversorgungsunternehmen anrufen.

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Deshalb immer auf eine gute Belüftung der Küche achten: halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (z. B. eine mechanische Dunstabzughaube) vor.

Die besonders intensive oder langanhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie z. B. das Öffnen eines Fensters oder den Betrieb einer Dunstabzughaube auf einer höheren Leistungsstufe erforderlich machen.

Der Anschluss des Herdes darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß der Montageanweisung vorgenommen werden. Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker vornehmen und es sollten nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Herdkontrollschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchfüh-

rung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang heiß.

Vorsicht beim Berühren des Herdes. Um Verbrennungen zu vermeiden, immer kontrollieren, ob die Regler in der AUS-Stellung stehen und der Herd kühl ist, bevor Sie versuchen, ihn zu reinigen.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs. Sie können Feuer fangen, wenn sie eine heiße Oberfläche berühren.

Vorsicht beim Reinigen. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Verwenden Sie keine unstablen Töpfe und halten Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt.

Es darf Babys und kleinen Kindern niemals erlaubt werden, in der Nähe des Herdes zu sein. Sie sollten niemals auf irgend einem Teil des Geräts sitzen oder stehen gelassen werden. Bringen Sie ihnen bei, nicht an den Reglern oder anderen Teilen des Herdes zu spielen.

Bewahren Sie niemals etwas in Schränken über einem Herd auf, das für Kinder von Interesse ist. Kinder, die auf den Herd klettern, um sie zu erreichen, können ernsthafte Verletzungen erleiden.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.

Halten Sie brennbare Wandbehänge oder Vorhänge, usw. in einem sicheren Abstand von Ihrem Herd.

Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Schalten Sie die Regler aus. Ersticken Sie das Feuer in einem brennenden Topf durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.

Lassen Sie die Kochmulde niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Kochstufe stehen. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen.

Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über der Kochstelle aufbewahrt werden. Brennbares Material kann sich entzünden, wenn es in Kontakt mit einer heißen Oberfläche gelangt und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Lassen Sie beim Erwärmen von Fetten und Ölen große Vorsicht walten, da sich diese entzünden können, wenn sie zu heiß werden.

Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

Lassen Sie eine Friteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frische Lebensmittel kann

zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Friteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Wenn der Grill eingeschaltet ist, verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Bei Gebrauch eines elektrischen Geräts nahe der Kochmulde sollten Sie sich vergewissern, dass die Schnur des Geräts die Kochstelle nicht berühren kann.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

Lassen Sie niemanden auf einen Teil des Herdes klettern, stehen oder hängen.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche jederzeit gut belüftet ist. Verwenden Sie Abzuggebläse oder Dunstabzugshauben, wenn vorhanden.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen des Behälters und damit Verletzungen führen.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Der Backofen sollte NICHT zum Heizen der Küche benutzt werden, da dies nicht nur Energieverschwendung ist, sondern sich auch die Regler überhitzen können.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

Die technischen Daten dieses Herdes sollten nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer, beim Umsetzen ist Vorsicht walten zu lassen.

Wenn der Herd nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Regler in der Aus-Stellung sind.

## Reparatur und Ersatzteile

Füllen Sie bitte die Geräteinformationen unten aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie können gefragt werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

---

Kraftstofftyp: Gas/Elektrizität

---

Name des Geräts und Farbe\*

---

Seriennummer \*

---

Händlername und -anschrift

---

Kaufdatum

---

Name und Anschrift des Installateurs

---

Installationsdatum

---

\* Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild.

## Bei einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt zur Problemlösung, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

## Bitte beachten

Ist der Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Kundendiensttechniker für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

## Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten.

Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Person ausgeführt werden.

## Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalersatzteile verwenden. Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

## Installation

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Schauen Sie auf dem Geräteschild nach, für welches Gas der Herd eingestellt ist.

## Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als:

CAT II2H3+ /2E3+.

## Deutsch

Ein Umstellsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten.

Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun. Siehe dazu der Abschnitt Gasumstellung dieser Anleitung.

### Sicherheitsanforderungen/ Vorschriften und Richtlinien

Dieses Gerät muss von einer Fachkraft installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung.

In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild. Dieses Gerät kann auf die Verwendung anderer Gasarten umgestellt werden.

Stellen Sie es in einem gut belüfteten Raum auf.

### Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Örtliche Richtlinien zur Be- und Entlüftung müssen beachtet werden, mindestens ist jedoch folgendes notwendig:

Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder vergleichbares, für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich. Der Herd darf nicht in einer kombinierten Wohnküche mit einem Rauminhalt von weniger als 20 m<sup>3</sup> installiert werden. Soll er in einem Raum mit einem

Rauminhalt von unter 5 m<sup>3</sup> installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 100 cm<sup>2</sup> erforderlich. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von 5 m<sup>3</sup> bis 10 m<sup>3</sup> installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 50 cm<sup>2</sup> erforderlich. Überschreitet der Rauminhalt 11 m<sup>3</sup> ist kein Luftabzug erforderlich. Hat der Raum jedoch eine Tür, die direkt ins Freie geöffnet werden kann, ist selbst bei einem Rauminhalt zwischen 5 m<sup>3</sup> und 10 m<sup>3</sup> kein Luftabzug erforderlich. Befinden sich andere kraftstoffverbrennende Geräte im gleichen Raum, ist ggf. mehr Belüftung notwendig.

### Aufstellung des Herdes

Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

#### HINWEIS:

Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschosebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Zur zufriedenstellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

### Stützhalter

Wird der Herd durch einen Schlauch mit Gas versorgt, muss ein Stützhalter oder eine Stabilitätskette angebracht werden. Der Herdhersteller liefert diese nicht.

### Gasdrucktester

### Flexibler Gasschlauch

Muss einschlägigen Normen entsprechen.

### Vielfachmessgerät

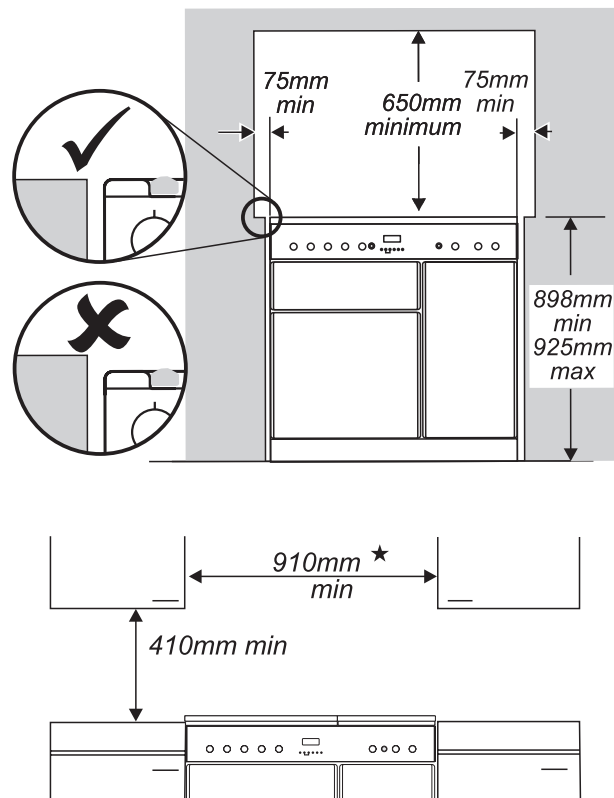
(für elektrische Prüfungen)

### Aufstellen des Herdes

Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.



Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

Jede Dunstabzughaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 910mm zwischen Einheiten, um Bewegungen des Herdes zu berücksichtigen. Wenn ein glatt abschließender Einbau erforderlich ist, schieben Sie den Herd an die Einheit an der einen Seite, und danach die Einheit an der anderen Seite an.

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen.

## Auspacken des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

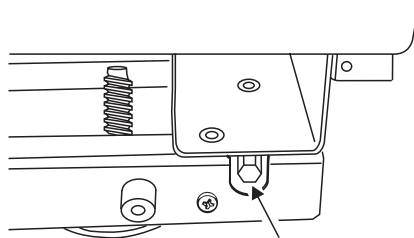
Durchtrennen Sie die Schnüre und heben Sie den Karton vom Herd ab. Lassen Sie den Herd auf der Bodenverpackung stehen. Siehe loses Auspackblatt.

## Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagrecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagrecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Nivellierwerkzeug benutzen, um die Stellmutter an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.



Drehen Sie zum Einstellen der Vorderfüße die Unterteile, um sie zu heben oder zu senken.

## Anbringen der Griffe (nur einige Modelle)

Die 4 mm Inbusschrauben mit dem Innensechskantschlüssel von den Türen entfernen. Die Türgriffe mit den Schrauben befestigen.

Die Griffe sollten über den Befestigungselemente sein.

Die 4 mm Inbusschrauben von den oberen Ecken der Bedienblende entfernen und den vorderen Handlauf anbringen.

## Anbringen des Spritzschutzes (Sonderausstattung – nur bei einigen Modellen)

Die zwei Befestigungsschrauben (3 mm Innensechskantkopf) und die Muttern, die durch die Oberseite des hinteren Luftschlitzes gehen, entfernen. Die Spritzwand anhalten. Die 2 Befestigungsschrauben und Muttern von hinten anbringen.

## Haltevorrichtung

Eine Haltevorrichtung sollte angebracht sein, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen ist. Der Herdhersteller liefert diese nicht. Eine Haltevorrichtung sollte am Bauwerk befestigt werden und sollte gelöst werden können, damit der Herd zur Reinigung oder Wartung herausgezogen werden kann.

## Gasanschluss

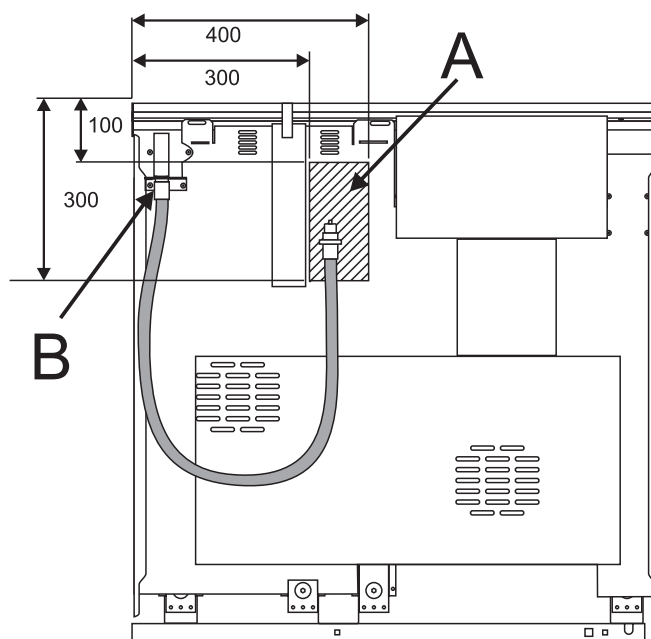
Zwischen Gasversorgung und Anschlusschlauch muss ein Gasabsperrventil angebracht werden. Der flexible Schlauch (nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) muss den einschlägigen Normen entsprechen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses. Die Hausgasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden.

Der Geräteanschluss befindet sich direkt unter Kochstellenhöhe an der Rückseite des Herdes.

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, so dass der Schlauch u-förmig nach unten hängt.

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen zu geben. Idealerweise sollte der Hausversorgungsanschluss





## Deutsch

im schraffierten Bereich in der Abbildung auf der Rückseite des Herdes sein.

Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

### Druckprüfung

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der linken Kochstellenbrenner gemessen werden. Den Pfannenträger, Brennerkopf und -deckel entfernen. Die Gasdüse ist nun zugänglich.

Testdrücke siehe Abschnitt **Technische Daten** an der Rückseite dieser Anleitung.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

### Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

**ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN**

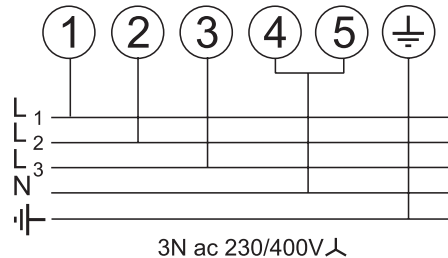
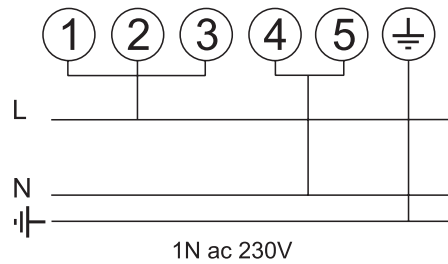
### Hinweis

Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 7,4 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand.

Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen.



Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

### Fehlerstrom-Schutzschalter (FISchalter)

Soll die Installation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

### Kochstelle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensicherheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt. Den Regler für jeden Brenner auf das große Flammensymbol drehen. Den Regler eindrücken. Dies lässt Gas zum Gasbrenner strömen. Den Regler weiter eingedrückt halten und die Zündtaste drücken oder das Gas mit einem Streichholz anzünden. Den Regler etwa weitere 10 Sekunden eingedrückt halten.

Wenn Sie den Regler loslassen und der Gasbrenner ausgeht, hat die Sicherheitsvorrichtung nicht gehalten. Wiederholen Sie den Vorgang nach einer Minute. Drücken Sie den Regler etwas länger und evtl. ein wenig fester ein.

### Grill

Die Grillfachtür öffnen. Schalten Sie den Grillregler ein und kontrollieren Sie, ob sich der Grill erhitzt.

### Backofenprüfung

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor die Backöfen funktionieren.

Zur Einstellung der Uhrzeit siehe Abschnitt „**Die Uhr**“.

Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis die korrekte Zeit zu sehen ist.

Vergessen Sie nicht, dass es eine 24-Stunden-Uhr ist.

Wenn Sie einen Fehler machen oder die falsche Taste drücken, die Stromversorgung eine oder zwei Minuten lang ausschalten und den Vorgang wiederholen.

Den Ofen einschalten und kontrollieren, ob sich das Ofengebläse zu drehen beginnt und der Ofen sich aufheizt. Den Ofen ausschalten.

### Anbringen des Sockels

Die 3 Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes lösen. Das mittlere Schlüsselloch über die mittlere Schraube haken. Jedes Endschlüsselloch verdrehen und auf seine jeweiligen Schrauben setzen. Die Befestigungsschrauben anziehen.

### Backofenleuchte

Den Backofenlichtschalter drücken und kontrollieren, ob die Leuchte funktioniert.

Anm. Die Glühlampe des Ofens ist nicht Bestandteil der Garantie.

### Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm diese Anleitung.

### Vielen Dank.

## Umstellung auf eine andere Gasart

### Reparatur - Achtung

Diese Umstellung muss von einer Fachkraft ausgeführt werden. Nach der Umstellung muss die Installation den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie dieses Gerät umstellen.

Bei falscher Umstellung des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Diese Anleitung muss in Verbindung mit dem Rest der Geräteanleitung verwendet werden, vor allem Informationen über Normen, Herdaufstellung, Eignung des Anschlusschlauches, usw.

Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.

Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.

### Umstellung

Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen, ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.

Dieses Gerät wird geliefert als:

CAT II2H3+ /2E3+.

Sehen Sie im Abschnitt **Technische Daten** auf der Rückseite der Anleitung nach, ob der Herd auf die Gasart, die Sie verwenden wollen, umgestellt werden kann.

### Gasdüsen

Brennerdeckel und -köpfe entfernen. Alte Düsen entfernen. Neue Düsen anbringen (korrekte Düsen siehe Abschnitt **Technische Daten** auf der Rückseite der Anleitung). In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

### Hahneinstellung

Sehen Sie in der Tabelle auf der Rückseite der Anleitung nach, ob die Umgehungsschrauben gewechselt oder eingestellt werden müssen.

Alle Knebel abziehen.

Die Backofen- und/oder Grilltür öffnen und die Befestigungsschrauben unter der Bedienblende entfernen. Einige Modelle haben eine Platte unter der Bedienblende, die von den unteren Befestigungsschrauben gehalten wird.

### Modelle mit Handlauf

Die 2 Befestigungsschrauben der Handlaufendhalterung und die 2 Kreuzschlitzschrauben, die unter den Endhalterungen des Handlaufs liegen, entfernen.

Die Bedienblende von den oberen Sicherungen absenken.

### Modelle ohne Handlauf

Die Bedienblende nach rechts schieben und nach vorne ziehen.

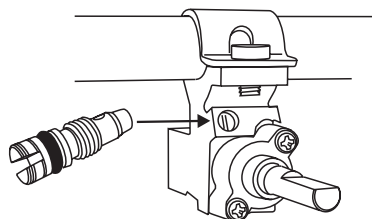
Dabei darauf achten, die elektrische Verdrahtung nicht zu beschädigen oder zu überdehnen.

### Umstellung auf G30 mit 28/30 mbar

Die Umgehungsschraube im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen.

### Umstellung auf andere Gasarten.

Die Umgehungsschraube entfernen und den korrekten Ersatz anbringen.



Korrekte Düsengröße siehe Tabelle an der Rückseite dieser Anleitung.

Die Bedienblende wieder anbringen.

### Aufkleber

Den passenden Aufkleber, der anzeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist, auf das Datenschild kleben.

### Druckprüfung

Das Gerät an die Gasversorgung anschließen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Testdrücke siehe Abschnitt **Technische Daten** an der Rückseite dieser Anleitung.

Der Gasdruck kann an einer der linken Kochstellenbrennerdüsen gemessen werden. Den Brennerkopf abheben. Das Manometer an die Düse anbringen. Den Kochstellenbrenner einschalten und einen der anderen Brenner einschalten und anzünden.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Die Funktion aller Brenner prüfen.

# English

<b>Be safe</b>	<b>38</b>
<b>Hotplate Burners</b>	<b>38</b>
<b>Griddle</b>	<b>38</b>
<b>Grill</b>	<b>39</b>
<b>Ovens</b>	<b>39</b>
<b>The Handyrack</b>	<b>40</b>
<b>The clock</b>	<b>40</b>
<b>Cooking using the timer</b>	<b>41</b>
<b>Cleaning your cooker</b>	<b>41</b>
<b>Moving your cooker</b>	<b>42</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>42</b>
<b>General Safety Instructions</b>	<b>43</b>
<b>Service and spares</b>	<b>44</b>
<b>Installation</b>	<b>45</b>
<b>Conversion to another gas</b>	<b>49</b>

## Be safe

You need clean fresh air - so does your cooker. Burner flames produce exhaust gases, heat and moisture. Make sure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a powered cooker hood that vents outside. If you have several burners on or use the cooker for a long time, open a window or turn on an extractor fan. For more detail see the **Installation Instructions**.

We recommend you read the '**General Safety Instructions**' section if you have not used a gas cooker before.

We describe some basic guidelines on how to use a gas cooker safely.

## Gas and Electricity on

Make sure that the gas supply is turned on and that the electricity supply is connected and switched on. The cooker needs electricity.

## Peculiar smells

When you first use your cooker it may give off a slight odour. This should stop after a little use.

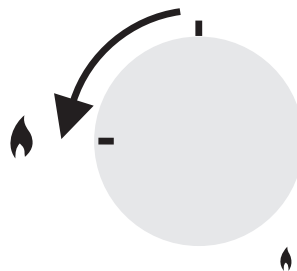
## Hotplate Burners

Some models have a glass lid over the hotplate. If it is not open, lift it up at the front.

There is a safety device that cuts off the gas to the hotplate when the lid is closed - **but don't use this to turn the burners off.**

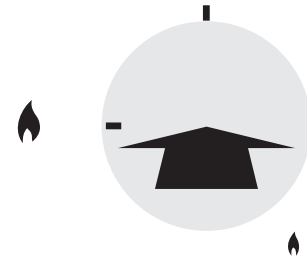
The drawing by each knob indicates which burner that knob controls. Each burner has a special safety device that stops the flow of gas if the flame goes out.

Push in and turn the knob to the large flame symbol.



*this instruction covers a range of models with different control knobs - the pictures are only diagrammatic.*

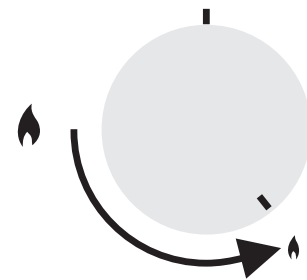
Keep holding the knob pressed in. This lets gas through to the burner.



Press the igniter button or light with a match. Keep pressing the control knob in for about 10 seconds

If, when you let go of the control knob, the burner goes out, the safety device has not held in. Turn off the control to the off position and wait one minute, then try again this time holding in the control knob for slightly longer.

Adjust the flame height to suit by turning the knob. The small flame symbol marks the lowest setting.



Pans and kettles with concave bases or down turned base rims should not be used.

Simmering aids, such as asbestos or mesh mats, are NOT recommended. They will reduce burner performance and could damage the pan supports.

The minimum pan diameter recommended is 120mm. The maximum pan base diameter is 250mm, large pans should be spaced well apart.

The 3 ring Wok burner (some models only) is designed to provide even heat over a large area. It is ideal for large pans and stir-frying. For heating smaller pans the smaller burners may be more efficient.

## Griddle

The griddle fits a single pan support, front to back. It is designed for cooking food on directly. Don't use pans of any kind on it. The griddle surface is non-stick and metal cooking utensils (e.g. spatulas) will damage the surface. Use heat resistant plastic or wooden utensils.

Position the griddle over the hotplate burners resting on a pan support.

Don't put it crossways - it will not fit properly and will be unstable.

Don't put it on the Wok burner or High burner (right hand hotplate) - it is not designed to fit the High burner pan support.

The griddle can be lightly brushed with cooking oil before use. Light the hotplate burners. Adjust the flame heights to suit.

Preheat the griddle for a maximum of 5 minutes before adding food. Leaving it longer may cause damage. Turn the heat down by turning the control knobs towards the lower position marked with the small flame symbol.

Always leave space around the griddle for the gases to escape. Never fit two griddles side by side.

After cooking allow the griddle to cool before cleaning.

## Grill

**Caution: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.**

After placing your food on the grill tray pan, slide the grill pan onto the side supports. Make sure it is pushed right in and touches the backstop. The grill has two heating elements, which allow either the whole area of the pan to be heated or only the right hand half of the grill pan to be heated.

Turn the knob to position 3.

For best results preheat for 2 minutes with the grill pan in position. After placing your food on the grill pan grid, slide the grill pan onto the side supports. Adjust the grill to suit by turning the knob.

Never close the grill door when the grill is on.

The grill pan grid can be turned over to give two grilling positions.

Don't leave the grill on for more than a few moments, without the grill pan underneath it.

## Ovens

Both ovens are fanned ovens. The fan circulates hot air continuously which results in faster heat transfer to the food.

Before using for the first time, heat the oven to 200°C for 30 minutes to dispel manufacturing odours.

Turn the oven knob to the temperature you need. The oven indicator light will glow until the oven has reached the temperature you selected. It will then cycle on and off during cooking. When cooking foods with high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the grille at the rear of the hotplate. This is perfectly normal.

Both ovens have a fan only setting (✱). The fan circulates air inside the oven but the heating element is not turned on. This setting is useful for defrosting frozen foods.

Whole chickens and large joints of meat should be defrosted in the refrigerator. Do not defrost in a warm oven or whilst the adjoining oven is hot.

The wire shelves should always be pushed firmly to the back of the oven.

Baking trays meat tins etcetera should be placed level centrally on the oven's wire shelves. Keep all trays and containers away from the sides of the oven, to allow the hot air to circulate.

For even browning, the maximum recommended size of a baking tray is 325mm by 305mm for the main oven and 230mm by 320mm for the Tall oven.

Cooking high moisture content foods can create a 'steam burst', when the oven door is opened. When opening the oven stand well back and allow any steam to disperse.

When the oven is on, don't leave the door open for longer than necessary, otherwise the knobs may get very hot.

Always leave a 'fingers width' between dishes on the same shelf. This allows the heat to circulate freely around them.

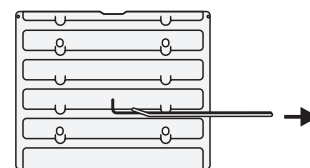
The Cook & Clean oven liners in the Main Oven (see 'Cleaning your cooker' section) work better when fat splashes are avoided. Cover meat when cooking.

To reduce fat splashing when you add vegetables to hot fat around a roast, dry them thoroughly or brush lightly with cooking oil.

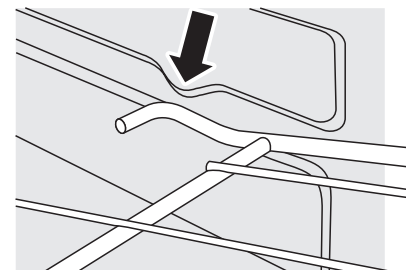
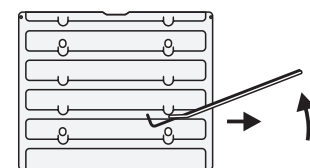
## The Main Oven shelves

The oven shelves can be easily removed and refitted.

Pull the shelf forward until the back of the shelf is stopped by the shelf stop bumps in the oven sides.



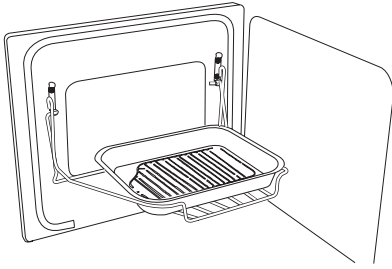
Lift up the front of the shelf so the back of the shelf will pass under the shelf stop and then pull the shelf forward.



To refit the shelf, line up the shelf with a groove in the oven side and push the shelf back until the ends hit the shelf stop. Lift up the front so the shelf ends clear the shelf stops, and then lower the front so that the shelf is level and push it fully back.

# English

## The Handyrack

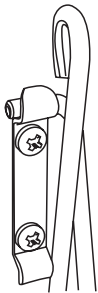


The Handyrack fits to the left hand oven door only. The maximum weight that can be held by the Handyrack is 5.5kg. It should only be used with the supplied meat tin, which is designed to fit the Handyrack. Any other vessel could be unstable.

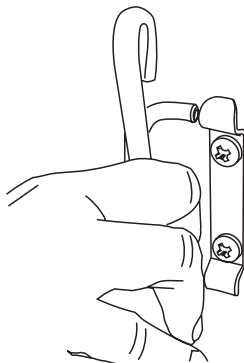
When the Handyrack is used in its highest position, other dishes can be cooked on the bottom shelf position of the oven.

When the Handyrack is used in its lowest position, other dishes can be cooked on the second shelf position of the oven.

To fit the Handyrack, locate one side of it on the door bracket.

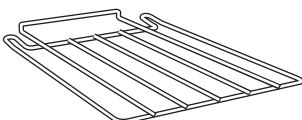


Then spring the other side out to clip it onto the other bracket.

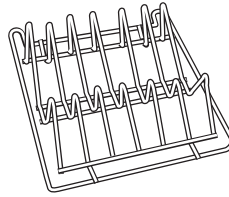


### Tall oven shelves

The tall oven is supplied with four normal cooking shelves



and a plate warming shelf.

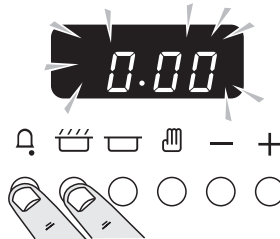


When using the tall oven you can cook on all four shelves at the same time; but make sure they are well spaced out to allow the hot air to circulate.

### The clock

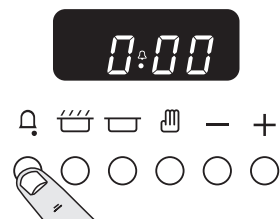
You can use the timer to turn the ovens on and off. Check clock is set to the time of day.

#### To set the time of day



Press and hold as shown. At the same time, press (-) or (+) until the correct time shows. Don't forget it's a 24-hour clock. If you make a mistake or press the wrong button, turn off the power supply for a minute or two and start again.

#### To time something that's cooking (minute minder)



Press and hold (⏸). At the same time press (-) or (+) until the time you want to cook for is shown.



You can check time remaining by pressing (⏸) and cancel the beeper by pressing (⏸).

### To start and stop the oven automatically

Before you set the clock, you must have two numbers clearly in mind.

The 'cook period', which is the period of time you want the oven to cook.

The 'stop time', which is the time of day you want the oven to stop cooking.

You cannot set a start time directly - this is set automatically by setting the cooking period and stop time.

Press and hold as shown below.



At the same time press (-) or (+) until your required 'cook period' shows.

Then press and hold as shown below.



At the same time press (-) or (+) until your required 'stop time' shows.

AUTO will show in the display.

Set the oven to the required temperature. When your cooking is finished the beeper sounds. TURN THE OVEN KNOB TO THE OFF POSITION FIRST, then press (⏸) once to stop the beep, press (⏸) again to return to manual cooking.

If you are out, don't worry about the beeper going off, it stops after a while. When you return, TURN THE OVEN KNOB TO 0 FIRST, then press (⏸) twice, to return to manual cooking.

### AUTO is showing, you want to reset to manual cooking.

When cancelling an automatic setting, any cooking time already set must be returned to 0.00 before you can return to manual, by pressing the (⏸) button.

## Cooking using the timer

The timer can be used to turn just one oven or both on and off automatically. The start and stop time must be the same for both ovens but different cooking temperatures can be set.

If you want to turn one of the ovens on at the same time as the timer is set for automatic cooking, you must wait until the timer has turned on the oven/ovens first. Then you can adjust either of them manually in the normal way.

You can set the oven to turn on any time over the following 24 hour period

If you want to cook more than one dish, choose dishes that require approximately the same time. However, dishes can be 'slowed down' slightly by using small containers and covering them with aluminium foil, or 'speeded up' slightly by cooking smaller quantities or placing in larger containers.

Very perishable foods such as pork or fish should be avoided if a long delay period is planned, especially in hot weather.

Don't place warm food in the oven.

Don't use an oven already warm.

Don't use if an adjoining oven is warm.

Avoid using wine or beer if there is a delay period, as fermentation may take place.

To avoid curdling, cream should be added to dishes just before serving.

Fresh vegetables, which may discolour during a delay period, should be coated in melted fat or immersed in a water and lemon juice solution.

Fruit pies, custard tarts or similar wet mixtures on top of uncooked pastry are only satisfactory if there is a short delay period. Dishes containing leftover cooked meat or poultry should not be cooked automatically if there is a delay period.

Whole poultry must be thoroughly defrosted before placing in the oven.

Check that meat and poultry are fully cooked before serving.

## Cleaning your cooker

Before thorough cleaning, isolate the electricity supply. Remember to switch on the electricity supply before use.

Never use paint solvents, washing soda, caustic cleaners, biological powders, bleach, chlorine based bleach cleaners, coarse abrasives or salt. Don't mix different cleaning products - they may react together with hazardous results.

If you want to move your cooker for cleaning, see the section called '**Moving your cooker**'.

All parts of the cooker can be cleaned with hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance.

### Hotplate burners

Some models have a separate trim ring, which fits on the burner head.

The burner heads and caps can be removed for cleaning. Make sure they are absolutely dry before replacing.

### Griddle

Always clean the griddle after use. Allow it to cool completely before removing. Immerse the griddle plate in hot soapy water. Use a soft cloth or, for stubborn stains, a nylon washing up brush.

**NEVER USE CAUSTIC OR ABRASIVE CLEANERS AS THESE WILL DAMAGE THE SURFACE.**

### Grill

The grill pan and grid should be washed in hot soapy water. After grilling meats or any foods that soil, leave to soak for a few minutes in the sink immediately after use. Stubborn particles may be removed from the grid by using a nylon brush.

### Control Panel and Oven Doors

Avoid using any abrasive cleaners including cream cleaners, on brushed Stainless Steel surfaces. For best results liquid detergents should be used.

The control panel and control knobs should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water - but take care that no surplus water seeps into the appliance. Wipe with a clean dampened cloth then

polish with a dry cloth. The oven doors should only be cleaned with a soft cloth wrung out in clean hot soapy water.

### Main Oven

The main oven has removable panels that have been coated with special enamel that partly cleans itself.

This does not stop all marks on the lining, but helps to reduce the amount of manual cleaning needed.

The Cook & Clean panels work better above 200°C. If you do most of your cooking below this temperature, occasionally remove the panels and wipe with a lint free cloth and hot soapy water. The panels should then be dried and replaced and the oven heated at 200°C for about one hour. This will ensure the Cook & Clean panels are working effectively.

Don't use steel wool (or any other materials that will scratch the surface). Don't use oven cleaning pads.

### Removing the Oven Linings

Some of the lining panels can be removed for cleaning and for cleaning behind. Remove the shelves first.

Slide the roof liner forward and remove.

Each side of the oven is fixed with four fixing screws. You don't have to remove the screws to remove the oven linings. Lift each side panel upwards and they will slide off the screws. Then pull them forwards.

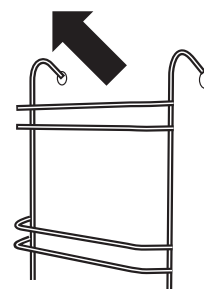
Once the linings are removed, the oven enamel interior can be cleaned.

When replacing the linings fit the side linings first.

Make sure you fit the oven roof with the slot at the front.

### The Tall Oven

To clean the oven sides slide out the shelves, unhook the supports from the oven sides and lift out.



## English

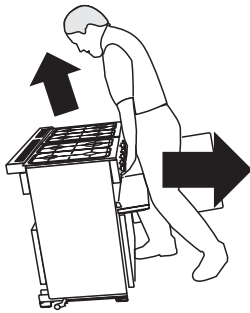
### Moving your cooker

Switch off the electricity supply.

The cooker is heavy, two people may be required to move it. There are two levelling rollers at the back and also two screw down levelling feet at the front.

Open the grill door and right hand oven door so that you can get a good grip on the bottom of the fascia panel as you move the oven. Lift the front of the cooker slightly and pull forward.

Do not move the oven by pulling the door handles or knobs.



Move the oven a bit at a time, checking behind it to make sure the gas hose is not caught. Make sure both electricity and gas cables have sufficient slack to move the cooker forward as you go along.

If a stability chain is fitted, release it as you ease the cooker out. Don't forget to refit it when you replace the cooker.

When you replace the cooker, again check behind to make sure that the electricity and gas cables are not caught or trapped.

### Troubleshooting

#### Steam is coming from the oven

When cooking foods with a high water content (e.g. oven chips) there may be some steam visible at the rear grille. Take care when opening the oven door, as there may be a momentary puff of steam when the oven door is opened. Stand well back and allow any steam to disperse.

#### The oven fan is noisy

The note of the oven fan may change as the oven heats up - this is perfectly normal.

#### The knobs get hot when I use the oven or the grill, can I avoid this?

Yes, this is caused by heat rising from the oven or the grill, and heating them up. Don't leave the oven door open. Make sure that the grill pan is pushed right back to the 'back stop' when grilling.

#### If there is an installation problem and I don't get my original installer to come back to fix it who pays?

You do. Service organisations will charge for their call outs if they are correcting work carried out by your original installer. It's in your interest to track down your original installer.

#### Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the cooker installation is protected by a 30 milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

#### Food is cooking too slowly, too quickly, or burning

Cooking times may differ from your previous oven. Individual tastes may require the temperature to be altered either way, to get the results you want. Try cooking at a higher or lower temperature setting.

#### The oven is not cooking evenly

Do not use a tin or tray larger than the baking tray we supply (320mm x 305mm).

If you are cooking a large item, be prepared to turn it round during cooking.

If two shelves are used, check that space has been left for the heat to circulate. When the baking tray is put into the oven, make sure it is placed centrally on the shelf.

Check that the door seal is not damaged and that the door catch adjusted so that the door is held firmly against the seal.

NB the seal on the left hand oven door is intended to have a gap at the bottom of the door

A dish of water when placed on the shelf should be the same depth all over. (For example, if it is deeper at the back, then the back of the cooker should be raised up or the front lowered). If the cooker is not level arrange for your supplier to level it for you.

#### Oven not coming on when turned on manually

Is the power on? Is the clock illuminated? If not there may be something wrong with the power supply. Is the cooker supply on at the isolator switch? Is the clock flashing 0.00? If so set it to the correct time of day. Has the Timer been set to AUTO by mistake? If AUTO is showing on the clock display, press the 'cook period' button and reduce any set cooking time showing to 0.00, with the (+) and (-) buttons. Press the (⏸) button twice. If this does not solve the problem contact a service person.

#### Oven not coming on when automatic cooking

Timer set correctly but oven knob left OFF by mistake?

#### Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

If turning the knob down has not worked or only worked for a short time then you may need a new thermostat. This should be fitted by a service person.

### Grill not cooking properly

Are you using the pan and trivet supplied with the cooker? Is the pan being used on the runners, not the floor of the compartment? Is the grill tray pushed fully back to stop?

### The oven light is not working

The bulb has probably blown. You can buy a replacement bulb (which is not covered under the guarantee) from a good electrical shop. Ask for an Edison screw fitting 15w 240v lamp, FOR OVENS. It must be a special bulb, heat resistant to 300°C.

Open the oven door and remove the Handyrack (if fitted) and oven shelves.

#### Turn off the power supply.

Unscrew the bulb cover by turning anticlockwise. Unscrew the old bulb. Screw in the new bulb. Screw on the bulb cover. Turn on the electricity supply and check that the bulb now lights.

### Hotplate ignition or hotplate burners faulty

Is the power on? Is the clock illuminated? If not there maybe something wrong with the power supply.

Are the sparker (ignition electrode) or burner slots blocked by debris?

Is the burner trim correctly located?

Are the burner caps correctly located?

See the section entitled 'Cleaning your cooker'

Check that there is not a problem with your gas supply. You can do this by making sure that other gas appliances you may have are working.

Do the burners spark when you push the button? If not check the power is on - is the clock illuminated?

### Power failure

In the event of a failure in the electrical supply the hotplate may be lit using a match.

## General Safety Instructions

This appliance must be installed by a competent person in accordance with the installation instructions. The installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements

### If you smell gas

Don't turn electric switches on or off.

Don't smoke

Don't use naked flames

Do turn off the gas at the meter or cylinder

Do open doors and windows to get rid of the gas

Call your gas supplier.

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

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

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

The cooker must be installed by a qualified electrician in accordance with the installation instructions. It should be serviced by a qualified service engineer and only approved spare parts used. Have the installer show you the location of the cooker control switch. Mark it for easy reference. Always allow the cooker to cool and then switch off at the mains and before cleaning or carrying out any maintenance work, unless specified otherwise in this guide.

All parts of the cooker become hot with use and will retain heat even after you have stopped cooking.

Take care when touching cooker. To minimize the possibility of burns, always check that the controls are in the OFF position and that it is cool before attempting to clean the cooker.

Use dry oven gloves when applicable - using damp gloves might result in steam burns when you touch a hot surface. Never operate the cooker with wet hands.

Do not use a towel or other bulky cloth in place of a glove. They might catch fire if they touch a hot surface.

Clean with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Do not use unstable saucepans and position the handles away from the edge of the hotplate.

Babies, toddlers and young children should not be allowed near the cooker at any time. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. Teach them not to play with controls or any other part of the cooker.

Never store anything of interest to children in cabinets above a cooker - children climbing on the cooker to reach them could be seriously injured.

Clean only parts listed in this guide.

In the interests of hygiene and safety the cooker should be kept clean at all times as a build up in fats and other food stuff could result in a fire.

Always keep combustible wall coverings or curtains etc. a safe distance away from your cooker.

Do not spray aerosols in the vicinity of the cooker while it is in on.

Do not store or use combustible materials, or flammable liquids in the vicinity of this appliance.

Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan by covering the pan completely with a well fitting lid or baking tray. Use a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher, if available.

Never leave the hob unattended at high heat settings. Pans boiling over can cause smoking and greasy spills may catch on fire.



## English

Never wear loose-fitting or hanging clothes while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the hotplate. Flammable material could be ignited if brought in contact with a hot surface unit and may cause severe burns.

Take great care when heating fats and oils, as they will ignite if they get too hot.

Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

Never leave a chip pan unattended. Always heat fat slowly, and watch as it heats. Deep fry pans should be only one third full of fat. Filling the pan too full of fat can cause spill over when food is added. If you use a combination of oils or fats in frying, stir them together before heating, or as the fats melt.

Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan. Carefully watch for spills or overheating of foods when frying at high or medium high temperatures. Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

When the grill is on, do not use the top of the flue (the slot along the back of the cooker) for warming plates, dishes, drying tea towels or softening butter.

When using an electrical appliance near the hob, make sure that the cord of the appliance does not come into contact with the hotplate.

Take care that no water seeps into the appliance

Only certain types of glass, glass-ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for hotplate cooking; others may break because of the sudden change in temperature.

Do not allow anyone to climb, stand or hang on any part of the cooker.

Do not use aluminium foil to cover shelves, linings or the oven roof.

Make sure that your kitchen is well ventilated at all times. Use extractor fans or hoods when fitted.

Never heat unopened food containers. Pressure build up may make container burst and cause injury.

The cooker is designed for cooking foods only and must not be used for any other purpose.

The oven should NOT be used for heating the kitchen, not only does this waste fuel but the control knobs may become overheated.

When the oven is on DO NOT leave the oven door open for longer than necessary.

The specification of this cooker should not be altered.

This appliance is heavy, take care when moving it.

When the cooker is not in use ensure that the control knobs are in the off position.

## Service and spares

Please complete the appliance details below and keep them safe for future reference - this information will enable us to accurately identify your particular appliance and help us to help you. Filling this in now will save you time and inconvenience if you later have a problem with your appliance. It may also be of benefit to keep your purchase receipt with this leaflet. You may be required to produce the receipt to validate a warranty field visit.

---

Fuel Type: Dual Fuel

---

Name of Appliance & Colour\*

---

Appliance Serial Number \*

---

Retailers Name & Address

---

Date of Purchase

---

Installers Name & Address

---

Date of Installation

---

\* This information is on the appliance data badge.

### If you have a problem

In the unlikely event that you have a problem with your appliance, please refer to rest of this booklet, especially the problem solving section, first to check that you are using the appliance correctly.

If you are still having difficulty, contact your retailer

## Please note

If your appliance is outside the warranty period, our service provider may charge for this visit.

If you request an engineer to visit and the fault is not the responsibility of the manufacturer, our service provider reserves the right to make a charge.

Appointments not kept by you may be subject to a charge.

## Out of Warranty

We recommend that our appliances are serviced regularly throughout their life to maintain the best performance and efficiency.

Service work should only be carried out by technically competent and suitably qualified personnel.

## Spare Parts

To maintain optimum and safe performance, only use genuine spare parts. Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls. Contact your retailer.

## Installation

This appliance is designed for domestic cooking only. Use for any other purpose could invalidate any warranty or liability claim.

Check the appliance data badge to determine which gas the cooker is set for.

## Conversion

This appliance is supplied as:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

A conversion kit for other gases is supplied with the cooker

If the appliance is to be converted to another gas we recommend that this is done before installation. See the Conversion section of this instruction for more details.

## Safety Requirements/Regulations

This appliance must be installed by a competent person. The installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before installing or using this appliance.

In your own interest and that of safety, it is law that all gas appliances be installed by competent persons. Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.

Before installation, ensure that cooker is suitable for your gas type and supply voltage. See the data badge. This appliance can be converted for use on other gases.

Install in a well-ventilated space.

## Provision of Ventilation

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Local regulations regarding ventilation must be adhered to but as a minimum:

All rooms require an openable window or equivalent, while some rooms require a permanent vent in addition to the openable window. The cooker should not be installed in a bed sitting room with volume less than 20m<sup>3</sup>. If it is installed in a room of volume less than 5m<sup>3</sup> an air vent of effective area 100cm<sup>2</sup> is required; if it is installed in a room of volume between 5m<sup>3</sup> and 10m<sup>3</sup>, an air vent of effective area 50cm<sup>2</sup> is required; while if the volume exceeds 11m<sup>3</sup>, no air vent is required. However, if the room has a door that opens directly to the outside, no air vent is required even when the room volume is between 5m<sup>3</sup> and 10m<sup>3</sup>. If there are other fuel burning appliances in the same room, more ventilation may be required.

## Location of Cooker

The cooker may be installed in a kitchen/kitchen diner but NOT in a room containing a bath or shower.

NOTE:

An appliance for use on Liquid Petroleum Gas must not be installed in a room or internal space below ground level e.g. in a basement.

You will need the following equipment to complete the cooker installation satisfactorily

## Stability Bracket

If the cooker is to be supplied with gas through a flexible hose, a stability bracket or chain must be fitted. The cooker manufacture does not supply these.

## Gas Pressure Tester

### Flexible Gas Hose

Must be in accordance with the relevant standards.

### Multimeter

(for electrical checks)

## Positioning the Cooker

The diagrams show the minimum recommended distance from the cooker to nearby surfaces.

The hotplate surround should be level with, or above, any adjacent work surface. Above hotplate level a gap of 75mm should be left between each side of the cooker and any adjacent vertical surface.

## English

For non-combustible surfaces (such as unpainted metal or ceramic tiles) this can be reduced to 25mm.

A minimum space of 650mm is required between the top of the hotplate and a horizontal combustible surface.

Any cooker hood should be installed in accordance with the hood manufacturer's instructions.

For safety reasons curtains must not be fitted immediately behind the cooker.

We recommend a gap of 910mm between units to allow for moving the cooker. If a flush fit is required, fit the cooker up to the unit at one side then fit the unit the other side.

A clearance of 130mm is required if the cooker is near a corner of the kitchen to allow the oven doors to open.

### Unpacking the Cooker

Do not take any packaging off the cooker until it is directly in front of the place it is to be installed (unless it will not fit through a door in its outer packaging).

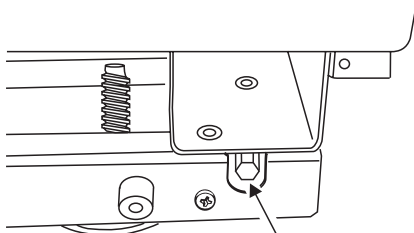
Cut the banding straps and lift the cardboard box off the cooker, leaving the cooker standing on the base packaging. See the loose unpacking sheet.

### Levelling

You are recommended to use a spirit level on a shelf in one of the ovens to check for level.

Place the cooker in its intended position taking care not to twist it within the gap between the kitchen units as damage may occur to the cooker or the units.

The front feet and rear rollers can be adjusted to level the cooker. To adjust the height of the rear of the cooker use the levelling tool supplied to turn the adjusting nuts at the front bottom corners of the cooker.



To set the front feet turn the bases to raise or lower.

### Fit the Handles (some models only)

Remove the 4mm Allen screws from the doors with the hexagon key tool. Use the screws to fit the door handles.

The handles should be above the fixings.

Remove the 4mm Allen screws from the top corners of the fascia and fix the front handrail in position.

### Fitting the splash back (optional - some models only)

Remove the two fixing screws (3mm hexagonal socket head) and nuts that pass through the top of the rear flue grille. Hold the splash back in position. From the rear refit the 2 fixing screws and nuts.

### Restraining device

A restraining device should be fitted when the cooker is connected to a flexible gas supply. The cooker manufacture does not supply these. Any restraining device should be secured to the fabric of the building and should be able to be released so that the cooker can be pulled out for cleaning and maintenance.

### Gas Connection

A gas shut off valve must be fitted between the gas supply and the connection hose. The flexible hose (not supplied with the cooker) must be in accordance with the relevant standards. If in doubt contact, your supplier.

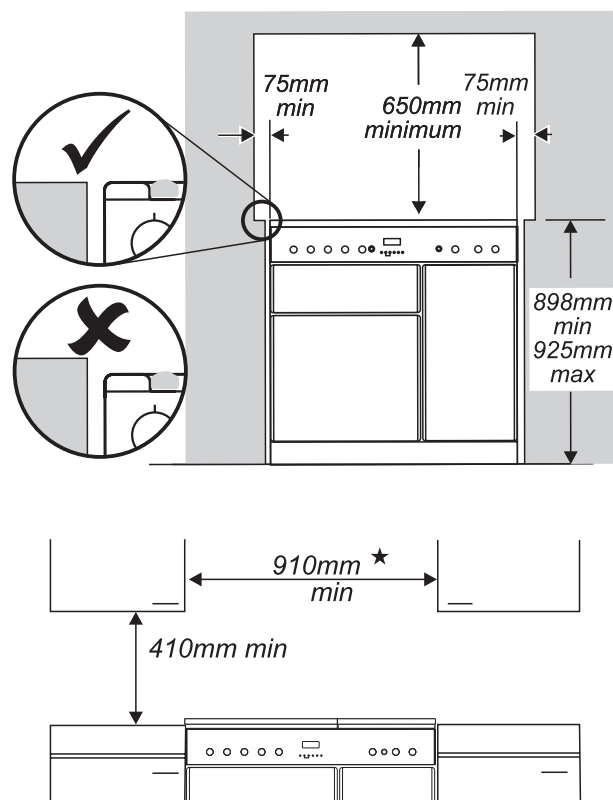
The rear cover boxes limit the position of the supply point. The house gas supply needs to terminate with a down facing connection.

The appliance connection is located just below hotplate level at the rear of the cooker.

The hose should be fitted so that both inlet and outlet connections are vertical so that the hose hangs downwards in a 'U' shape.

Because the height of the cooker can be adjusted and each connection is different it is difficult to give precise dimensions. Ideally the house supply connection should be in the shaded area shown in the figure showing the back of the cooker.

After completing the gas connection, check the cooker is gas sound with a pressure test. When checking for gas leaks do not use washing up liquid - this can corrode. Use a product specifically manufactured for leak detection.



## Pressure testing

The gas pressure can be measured at the injector of one of the Left Hand hotplate burners. Remove the pan support, burner head and cap. The injector is now accessible.

See **Technical data** section at the back of this book for test pressures.

Reassemble burner top, making sure it is reassembled in the correct way on the burner body.

## Electrical Connection

This appliance must be installed by a qualified electrician to comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements.

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

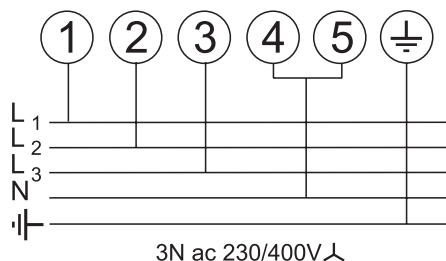
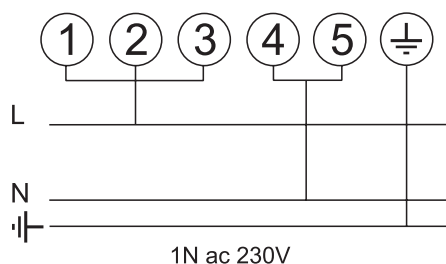
### Note

The cooker must be connected to the correct electrical supply as stated on the voltage label on the cooker, through a suitable cooker control unit incorporating a double pole switch having a contact separation of at least 3mm in all poles. This cooker must not be connected to an ordinary domestic power point.

The total electrical load of the appliance is approximately 7.4kW. The cable size used should be suitable for this load and comply with all local requirements.

Access to the mains terminal is gained by removing the electrical terminal cover box on the back panel.

Connect the mains cable to the correct terminals for your electrical supply type.



Check that the links are correctly fitted and that the terminal screws are tight. Secure the mains cable using the cable clamp.

### Current Operated Earth Leakage Breakers

Where the installation is protected by a 30 milliamp sensitivity residual current device (RCD), the combined use of your cooker and other domestic appliances may occasionally cause nuisance tripping. In these instances the cooker circuit may need to be protected by fitting 100mA device. This work should be carried out by a qualified electrician.

## Hotplate

Check each burner in turn. There is a flame safety device that stops the flow of gas to the burner if the flame goes out. For each burner, turn the control knob to the large flame symbol. Press in the control knob. This lets gas through to the burner. Keep holding the knob pressed in and press the igniter button or light with a match. Keep holding the control knob pressed in for about 10 seconds.

If when you let go of the control knob the burner goes out, the safety device has not held in. Wait one minute then try again this time holding the control knob pressed in for slightly longer.

## Grill

Open the grill compartment door. Turn on the grill control and check that the grill heats up.

## Oven check

The clock must be set to the time of day before the ovens will work.

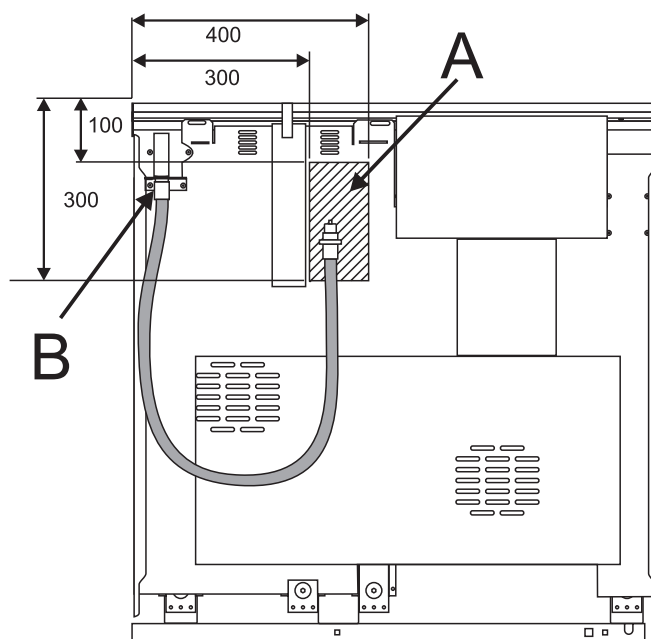
See the **'The clock'** section for how to set the time fo day.

At the same time, press - or + until the correct time shows.

Don't forget it's a 24-hour clock.

If you make a mistake or press the wrong button, turn off the power supply for a minute or two and start again.

Turn on the oven and check that the oven fan starts to turn and that the oven starts to heat up. Turn off the oven.



## **English**

### **Fitting the plinth**

Loosen the 3 screws along the front bottom edge of the cooker. Hook the central keyhole over the central screw. Twist and fit each end keyhole over their respective screws. Tighten the fixing screws.

### **Oven Light**

Press the oven light switch and check that the light is working.

NB. The oven light bulb is not included in the guarantee

### **Customer care**

Please inform the user how to operate the cooker and hand over these instructions.

**Thank you.**

## Conversion to another gas

### Servicing - warning

This conversion must be performed by a competent person. After conversion the installation must comply with the relevant regulations and also the local electricity supply company requirements. Read the instructions before converting this appliance.

Failure to convert the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims and lead to prosecution.

This instruction must be used in conjunction with the rest of the appliance instruction, in particular for information on Standards, cooker positioning, connection hose suitability etc.

When servicing or replacing gas-carrying components disconnect from gas before commencing operation and check appliance is gas sound after completion.

Do not use re-conditioned or unauthorised gas controls.

### Conversion

Disconnect from electricity and gas before servicing. Check appliance is safe when you have finished.

This appliance is supplied as:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Check in the **Technical Data** section at the back of the book that the cooker is convertible to the gas you want to use.

### Injectors

Remove burner caps and heads. Remove old jets. Fit the new jets (see **Technical Data** section at the back of the book for correct jets). Reassemble in reverse order.

### Tap adjustment

**Check in the table at the back of the book to see if the bypass screws need to be changed or adjusted.**

Pull off all the control knobs.

Open the oven door & grill door and remove the fixing screws underneath the control panel. Some models have a plate under the control panel held in place by the bottom fixing screws.

#### Models with a handrail

Remove the 2 handrail end-bracket fixing screws, remove the 2 cross-headed screws that were hidden by the handrail end brackets.

Lower fascia panel clear of top retaining tags.

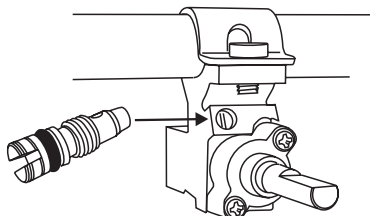
#### Models without a handrail

Slide the control panel to the right and then pull forward.

Take care not to damage or strain the wiring.

#### To convert to other gases.

Remove the bypass screw and fit the correct replacement.



See table at the back of this book for correct size.

Refit the control panel.

### Stick on label

Stick the appropriate label on to the data badge to indicate the gas the appliance is now set for.

### Pressure Testing

Connect the appliance to the gas supply. Check the appliance is gas sound.

See **Technical data** section at the back of this book for test pressures.

The gas pressure can be measured at one of the left hand hotplate burner jets. Lift off a burner head. Fit the pressure gauge to the jet. Turn on the hotplate burner and turn on and light one of the other burners.

Reassemble burner top, making sure it is reassembled in the correct way on the burner body.

Check the appliance is gas sound.

Check operation of all the burners.

<b>Seguridad</b>	<b>38</b>
<b>Quemadores de la encimera</b>	<b>38</b>
<b>Plancha</b>	<b>39</b>
<b>Grill</b>	<b>39</b>
<b>Hornos</b>	<b>39</b>
<b>El Handyrack</b>	<b>40</b>
<b>El reloj</b>	<b>40</b>
<b>Cocción con el cuentaminutos</b>	<b>41</b>
<b>Limpieza de su cocina</b>	<b>41</b>
<b>Desplazamiento de su cocina</b>	<b>42</b>
<b>Solución de problemas</b>	<b>42</b>
<b>Instrucciones generales de seguridad</b>	<b>44</b>
<b>Servicio y recambios</b>	<b>45</b>
<b>Instalación</b>	<b>45</b>
<b>Conversión a otro gas</b>	<b>49</b>

## Seguridad

Su cocina, al igual que una persona, requiere aire fresco. Las llamas de los quemadores producen gases, calor y humedad. Asegúrese de que la cocina disponga de ventilación adecuada: mantenga abiertas las aberturas para la ventilación natural o instale una campana extractora de humos para la ventilación al exterior. Si tiene varios quemadores encendidos o utiliza la cocina durante un período de tiempo prolongado, abra una ventana o ponga en marcha un extractor. Para obtener más detalles al respecto, véanse las **Instrucciones de instalación**.

Le recomendamos que lea el apartado '**Instrucciones generales de seguridad**' si no ha utilizado una cocina de gas con anterioridad.

A continuación se describen algunas directrices básicas acerca del uso seguro de una cocina de gas.

### Suministro de gas y electricidad

Verifique que se haya abierto la llave del gas y que se disponga de alimentación eléctrica. La cocina requiere electricidad.

### Olores extraños

Al utilizar la cocina por primera vez, es posible que emita un leve olor. El olor debería desaparecer al poco tiempo de utilizarla.

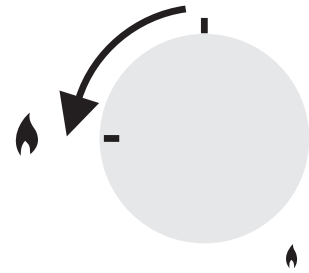
## Quemadores de la encimera

En algunos modelos, la encimera está protegida por una tapa de vidrio. Si no está abierta, levántela por la parte frontal.

Hay un dispositivo de seguridad que interrumpe el suministro de gas a la encimera cuando se cierra la tapa **pero no debe emplearlo para apagar los quemadores**.

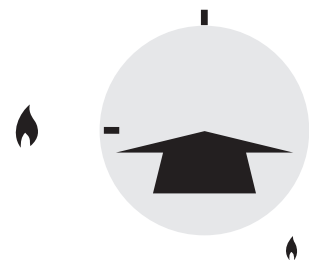
El símbolo al lado de cada mando indica qué quemador controla ese mando. Cada quemador dispone de un dispositivo de seguridad especial que interrumpe el suministro de gas si se apaga la llama.

Apriete el mando y gírelo hacia el símbolo de la llama grande.



*estas instrucciones se aplican a diversos modelos con distintos mandos selectores - los dibujos son solamente ilustrativos.*

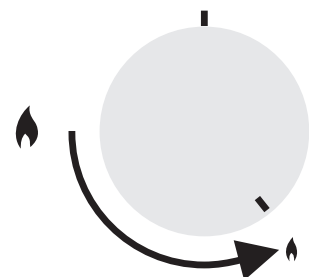
Mantenga apretado el mando. Con ello, se suministrará gas al quemador.



Apriete el botón del encendedor o encienda el quemador con una cerilla. Mantenga apretado el mando selector durante unos 10 segundos.

Si suelta el mando selector y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Gire el selector a la posición de apagado, espere un minuto, y vuelva a intentarlo apretando el mando selector durante un poco más de tiempo.

Ajuste la intensidad de la llama según se requiera girando el mando. El símbolo de la llama pequeña indica la menor intensidad.



No deben utilizarse sartenes y ollas que tengan bases cóncavas o bordes combados hacia abajo en la base.

Se recomienda **NO** utilizar ayudas para la cocción a fuego lento, como amianto o esterillas de malla. Su empleo perjudica al rendimiento de los quemadores y puede dañar las rejillas de la encimera.

El diámetro mínimo recomendado de las sartenes es de 120 mm. El diámetro máximo de la base de las sartenes es de 250 mm; las sartenes grandes deben mantenerse bien separadas entre sí.

El quemador Wok de 3 anillos (sólo algunos modelos) se ha diseñado para proporcionar calor uniforme repartido por una amplia área. Es ideal para sartenes grandes y para saltear. Los quemadores más pequeños suelen ser más eficaces a la hora de calentar sartenes de menor diámetro.

## Plancha

La plancha encaja en una sola rejilla de la encimera, de la parte frontal hacia atrás. Se ha diseñado para cocinar directamente sobre su superficie. No utilice sartenes sobre la plancha. La superficie de la plancha es antiadherente y los utensilios de cocina metálicos (como las espátulas) la dañan. Emplee utensilios de plástico o madera resistentes al calor.

Coloque la plancha sobre los quemadores apoyándola sobre una rejilla de la encimera.

No la coloque en sentido transversal, ya que no encajará correctamente y será inestable.

No la coloque sobre el quemador Wok ni sobre el quemador de gran intensidad (encimera derecha). No se ha diseñado para encajar en la rejilla del quemador de gran intensidad.

La plancha puede untarse ligeramente con aceite de cocina antes del uso. Encienda los quemadores de la encimera. Ajuste las intensidades de llama según se requiera.

Precaliente la plancha durante 5 minutos como máximo antes de añadir los alimentos. Un período superior puede provocar daños. Reduzca la intensidad de la llama girando los mandos selectores hacia la posición inferior indicada con el símbolo de la llama pequeña.

Habilite siempre un espacio en torno a la plancha para la evacuación de los gases. No monte nunca dos planchas una al lado de la otra.

Tras el uso de la plancha, permita que se enfríe antes de limpiarla.

## Grill

**Atención: Las partes expuestas pueden estar calientes al utilizar el grill. No deje que se acerquen los niños pequeños.**

Tras colocar la comida sobre la bandeja del grill, deslícela hasta que esté encima de los soportes laterales. Verifique que se haya insertado completamente y que esté en contacto con el tope de retención. El grill dispone de dos resistencias que permiten calentar la totalidad del área de la bandeja o solamente su mitad derecha.

Gire el mando hasta la posición 3.

Para obtener unos resultados óptimos, efectúe el precalentamiento durante 2 minutos con el grill colocado en posición. Tras colocar los alimentos sobre la rejilla de la bandeja del grill, desplace la bandeja hasta que esté encima de los soportes laterales. Ajuste el grill según se requiera girando el mando.

No cierre nunca la puerta del grill cuando esté encendido.

La rejilla de la bandeja del grill puede girarse para obtener dos posiciones distintas de cocción al grill.

No deje el grill encendido demasiado tiempo si la bandeja del grill no se encuentra debajo del mismo.

## Hornos

Ambos hornos son de tipo ventilado. El ventilador hace circular aire caliente de forma continua, lo que provoca una transferencia de calor más inmediata a la comida.

Antes del primer uso, caliente el horno hasta los 200°C durante 30 minutos para disipar los olores debidos a la fabricación.

Gire el mando del horno hasta la temperatura requerida. La lámpara indicadora del horno permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura seleccionada. Seguidamente, se apagará y se encenderá alternativamente al cocinar. Al cocinar alimentos con un elevado contenido de agua (por ejemplo patatas fritas al horno), es posible que se aprecie vapor en la rejilla de la parte posterior de encimera. Ello es perfectamente normal.

Ambos hornos disponen de un ajuste para el uso exclusivo del ventilador (\*). El ventilador hace circular el aire dentro del horno pero la resistencia no se conecta. Este ajuste resulta útil para la descongelación de alimentos.

Los pollos enteros y trozos grandes de carne deben descongelarse en la nevera. No lleve a cabo la descongelación en un horno tibio o mientras el horno adyacente esté caliente.

Los estantes de varillas metálicas deben insertarse completamente hasta el fondo del horno.

Las bandejas de horno, las latas para carne, etc. deben colocarse en posición nivelada y central sobre los estantes de varillas metálicas del horno. No acerque las bandejas y los recipientes a los laterales del horno para permitir la circulación del aire caliente.

Para un dorado uniforme, las dimensiones máximas recomendadas para una bandeja de horno son de 325 mm por 305 mm para el horno principal y de 230 mm por 320 mm para el horno alto.

La cocción de alimentos con un elevado contenido de humedad puede ocasionar una vaharada al abrir la puerta del horno. Al abrir el horno, apártese de él y deje que el vapor se disperse.

Cuando el horno esté encendido, no deje la puerta abierta más tiempo de lo necesario, ya que los mandos pueden calentarse en exceso.

Deje siempre unos dedos de separación entre platos en el mismo estante. Ello permite que el calor circule libremente a su alrededor.

Los revestimientos interiores del horno principal, de tipo Cook & Clean (Cocinar y Limpiar) (véase el apartado '**Limpieza de su cocina**'), funcionan mejor cuando se evitan las salpicaduras de grasa. Tape la carne al cocinar.

Para reducir las salpicaduras de grasa al añadir verduras a la grasa caliente alrededor de un asado, séquelas completamente o úntelas con un poco de aceite de cocina.

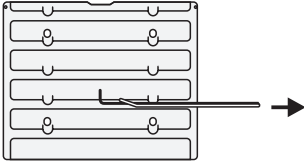


## Español

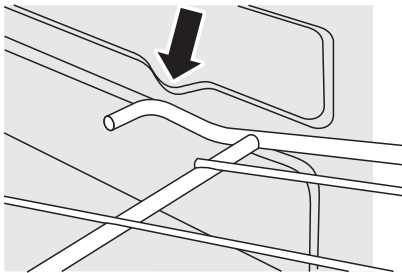
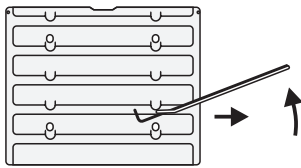
### Los estantes del horno principal

Los estantes del horno pueden retirarse y volver a colocarse fácilmente.

Tire del estante hacia delante hasta que la parte posterior del mismo se detenga por la acción de los topes situados en los laterales del horno.

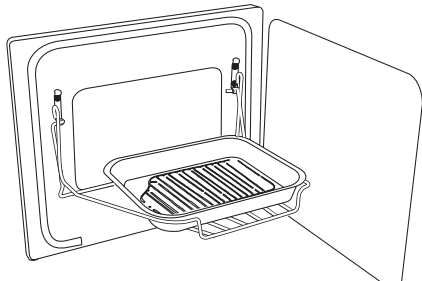


Levante la parte frontal del estante de modo que su parte posterior pase por debajo del tope, y tire de él hacia delante.



Para volver a instalar el estante, alinéelo con los surcos en el lateral del horno e insértelo hasta que los extremos entren en contacto con el tope. Levante la parte frontal de modo que los extremos del estante superen los topes, y seguidamente deje caer la parte frontal para que el estante esté nivelado e insértelo completamente.

### El Handyrack



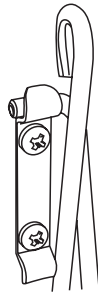
El Handyrack (soporte práctico) encaja solamente en la puerta del horno izquierdo. El peso máximo que puede admitir el Handyrack es de 5,5 kg. Debe utilizarse solamente con la lata para carne suministrada, que se ha

diseñado para encajar en el Handyrack. Cualquier otro recipiente puede ser inestable.

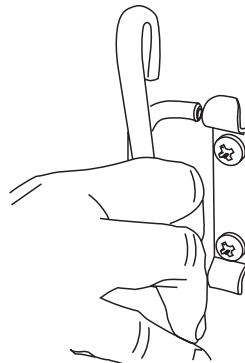
Cuando el Handyrack se utiliza en su posición superior, pueden cocinarse otros platos en el piso inferior del horno.

Cuando el Handyrack se utiliza en su posición inferior, pueden cocinarse otros platos en el segundo piso del horno.

Para instalar el Handyrack, localice uno de sus laterales en el soporte de la puerta.

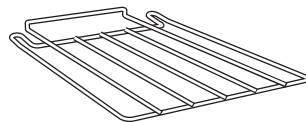


Seguidamente, libere el otro lado para fijarlo en el otro soporte.

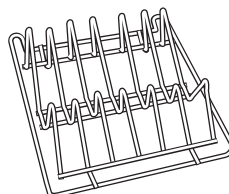


### Estantes del horno alto

El horno alto se suministra con cuatro estantes de cocción normales



y un estante para calentar fuentes.

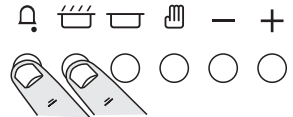


Es posible utilizar los cuatro estantes del horno alto al mismo tiempo, aunque debe habilitar un margen de separación suficiente entre los mismos para que circule el aire caliente.

### El reloj

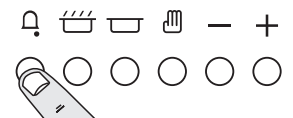
Puede emplear el cuentaminutos para encender y apagar los hornos. Compruebe que el reloj esté puesto en hora.

#### Para ajustar la hora

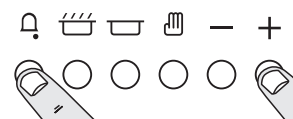


Mantenga pulsados los botones como se muestra. Al mismo tiempo, pulse (-) o (+) hasta que se visualice la hora correcta. Tenga en cuenta que el formato del reloj es de 24 horas. Si comete un error o pulsa un botón incorrecto, desconecte la alimentación durante un minuto o dos y vuelva a empezar.

#### Para cronometrar la cocción (temporizador en minutos)



Mantenga pulsado (⏏). Al mismo tiempo, pulse (-) o (+) hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado.



Puede comprobar el tiempo restante pulsando (⏏) y cancelar el pitido pulsando (⏏).

#### Para encender y apagar el horno automáticamente

Antes de ajustar el reloj, debe tener dos cifras muy presentes.

El 'período de cocción', que es el período de tiempo de cocción deseado para el horno.

La 'hora de apagado', que es la hora en la que se desea que el horno detenga la cocción.

No puede definir una hora de encendido directamente, ya que se ajusta de forma automática al definir el período de cocción y la hora de apagado.

Mantenga pulsado el botón como se muestra a continuación.



Al mismo tiempo, pulse (-) o (+) hasta que aparezca el 'período de cocción' requerido.

Seguidamente, mantenga pulsado el botón como se muestra a continuación.



Al mismo tiempo, pulse (-) o (+) hasta que aparezca la 'hora de apagado' requerida.

Aparecerá la indicación AUTO.

Ajuste el horno a la temperatura requerida. Cuando haya finalizado la cocción se oirá un pitido. PRIMERO GIRE EL MANDO DEL HORNO HASTA LA POSICIÓN DE APAGADO y, seguidamente, pulse (☰) una vez para detener el pitido y vuelva a pulsar (☰) para volver a la cocción manual.

No se preocupe por cómo detener el pitido cuando usted no esté presente, ya que cesa automáticamente tras algún tiempo. Cuando vuelva a la cocina, PRIMERO GIRE EL MANDO DEL HORNO HASTA 0 y, seguidamente, pulse (☰) dos veces para volver a la cocción manual.

#### **Aparece AUTO y se desea volver a cocción manual.**

Al cancelar un ajuste automático, el tiempo de cocción definido debe devolverse a 0.00 antes de poder regresar a modo manual pulsando el botón (☰).

## **Cocción con el cuentaminutos**

El cuentaminutos puede emplearse para encender y apagar automáticamente un horno o los dos. Las horas de encendido y apagado deben ser iguales para ambos hornos, pero pueden ajustarse temperaturas de cocción distintas.

Si desea encender uno de los hornos a la misma hora que la ajustada en el cuentaminutos para la cocción automática, deberá esperar hasta que éste haya encendido el horno u hornos en primer lugar. Tras ello, podrá ajustar cualquiera de ellos normalmente de forma manual.

Puede ajustar el horno para que se encienda en cualquier momento dentro del período de 24 horas siguiente.

Si desea cocinar más de un plato, elija platos que requieran aproximadamente el mismo tiempo. No obstante, es posible 'retrasar' un poco la cocción de los platos empleando recipientes pequeños y tapándolos con papel de aluminio, o bien 'acelerarla' ligeramente cocinando cantidades menores o colocándolos en recipientes mayores.

Los alimentos muy perecederos como el cerdo o el pescado deben evitarse si se prevé una demora prolongada, especialmente con altas temperaturas.

No coloque comida caliente en el horno.

No utilice un horno que ya esté caliente.

No debe usarse si el horno adyacente está caliente.

Evite emplear vino o cerveza si existe demora, ya que puede producirse fermentación.

Para evitar su espesamiento, la crema debe añadirse a los platos poco antes de servirlos.

Para evitar la posibilidad de que pierdan color durante el período de demora, las verduras frescas deben cubrirse con grasa fundida o sumergirse en una solución de agua y zumo de limón.

Los pasteles de frutas, los flanes, las natillas o mezclas húmedas similares sobre pasteles no cocinados sólo quedan bien si la demora es breve.

Los platos que contienen restos guiados de carne o ave no deben cocinarse automáticamente si existe demora.

Las aves enteras deben descongelarse completamente antes de colocarlas en el horno.

Compruebe que la carne y las aves estén completamente cocinadas antes de servirlos.

## **Limpieza de su cocina**

Antes de efectuar una limpieza completa, debe aislar la alimentación eléctrica. Recuerde volver a conectar la alimentación eléctrica antes del uso.

No utilice nunca disolventes de pintura, carbonato de sodio, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, limpiadores de lejía con base de cloro, abrasivos bastos o sal. No mezcle distintos productos de limpieza, ya que pueden reaccionar unos con otros dando lugar a consecuencias peligrosas.

Si desea desplazar su cocina para limpiarla, consulte el apartado llamado '**Desplazamiento de su cocina**'.

Todas las piezas de la cocina pueden limpiarse con agua jabonosa caliente, pero evite que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato.

### **Quemadores de la encimera**

Algunos modelos disponen de un aro de guarnición, que encaja en el cabezal del quemador.

Los cabezales y las tapas de los quemadores pueden retirarse para su limpieza. Verifique que se hayan secado completamente antes de volver a instalarlos.

### **Plancha**

Limpie siempre la plancha tras el uso. Deje que se enfríe completamente antes de retirarla. Sumerja la placa de la plancha en agua jabonosa caliente. Utilice un paño suave o un cepillo de nilón para las manchas difíciles.

**NO UTILICE NUNCA LIMPIADORES CÁUSTICOS O ABRASIVOS YA QUE DAÑARÁN LA SUPERFICIE.**

## Español

### Grill

La bandeja y la rejilla del grill deben lavarse con agua jabonosa caliente. Tras cocinar carnes o alimentos que dejen manchas en el grill, déjelo en el fregadero durante algunos minutos con abundante agua inmediatamente tras el uso. Las partículas difíciles pueden eliminarse de la rejilla con un cepillo de nilón.

### Panel de control y puertas del horno

Evite utilizar limpiadores abrasivos, incluyendo cremas limpiadoras, en superficies de acero inoxidable cepillado. Para unos resultados óptimos, emplear detergentes líquidos.

El panel de control y los mandos selectores deben limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente, pero es necesario evitar que el agua sobrante se filtre hacia el interior del aparato. Frótelo con un paño limpio humedecido y repáselo con un paño seco. Las puertas de los hornos deben limpiarse únicamente con un paño suave escurrido en agua jabonosa caliente.

### Horno Principal

El horno principal dispone de paneles desmontables que se han recubierto con esmalte especial parcialmente autolimpiante.

Ello no evita todos los rastros en el revestimiento interior, pero contribuye a reducir el grado de limpieza manual requerida.

Los paneles de tipo Cook & Clean (Cocinar y Limpiar) funcionan mejor por encima de los 200°C. Si cocina la mayor parte del tiempo por debajo de esta temperatura, retire los paneles ocasionalmente y frótelos con un paño sin pelusas y agua jabonosa caliente. Seguidamente, los paneles deben secarse y colocarse nuevamente, y el horno debe calentarse a 200°C durante una hora aproximadamente. Ello garantizará el funcionamiento eficaz de los paneles de tipo Cook & Clean.

No utilice estropajos de acero ni ningún otro material que pueda arañar la superficie. No utilice almohadillas de limpieza para hornos.

### Extracción de los revestimientos interiores del horno

Algunos de los paneles de revestimiento interior pueden extraerse para su limpieza y la del área subyacente. Retire primero los estantes.

Deslice el revestimiento interior del techo hacia delante y retírelo.

Cada lateral del horno está sujeto mediante cuatro tornillos de sujeción. Para retirar los revestimientos interiores del horno no es necesario sacar los tornillos. Levante cada panel lateral y éstos se desprenderán de los tornillos. Seguidamente, tire de ellos hacia delante.

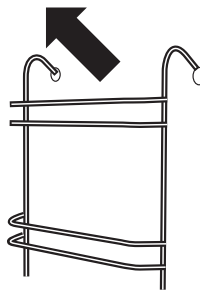
Una vez retirados los revestimientos, podrá limpiar el esmalte interior del horno.

Para volver a colocar los revestimientos, instale los laterales en primer lugar.

Verifique que instala el techo del horno con la ranura en la parte frontal.

### El horno alto

Para limpiar los laterales del horno saque los estantes, desenganche los soportes de los laterales del horno y levántelo.



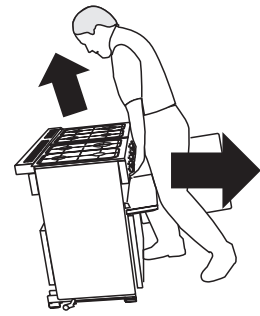
### Desplazamiento de su cocina

Desconecte la alimentación eléctrica.

La cocina es pesada; quizá se requieran dos personas para moverla. Hay dos ruedecillas niveladoras en la parte posterior y dos patas niveladoras atornilladas en la parte frontal.

Abra la puerta del grill y la puerta del horno derecho de modo que pueda asir firmemente la parte inferior del panel frontal al mover el horno. Levante un poco la parte frontal de la cocina y tire de ella hacia delante.

No mueva el horno tirando de los asideros de la puerta o los mandos.



Mueva el horno en etapas cortas, verificando que no quede enganchada la manguera del gas que se encuentra en la parte posterior. Asegúrese de que la manguera del gas y el cable eléctrico son lo bastante largos para desplazar la cocina hacia delante.

Si se ha instalado una cadena estabilizadora, libérela al sacar la cocina. No olvide volver a instalarla al colocar la cocina en su sitio.

Al volver a colocar la cocina en su sitio, verifique nuevamente la parte posterior de modo que no se pisen ni se enganchen el cable eléctrico y la manguera del gas.

## Solución de problemas

### El horno emite vapor

Al cocinar alimentos con un elevado contenido de agua (por ejemplo, patatas fritas al horno), es posible que se aprecie vapor en la rejilla posterior. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que podría surgir una vaharada momentánea al hacerlo. Apártese del horno y deje que se disperse el vapor.

### El ventilador del horno hace ruido

Es posible que el tono del ventilador del horno cambie a medida que éste se calienta; ello es perfectamente normal.

### Los mandos se calientan cuando utilizo el horno o el grill, ¿hay alguna manera de evitarlo?

Sí, ello se debe a que el calor que emana del horno o del grill los calienta. No deje abierta la puerta del horno. Verifique que la bandeja del grill esté completamente insertada y en contacto con el 'tope posterior' al emplear el grill.

**Si surge un problema con la instalación y no puedo conseguir que el instalador original vuelva a arreglarlo, ¿quién corre con los gastos?**

Usted. Las organizaciones encargadas del servicio cobrarán por cada visita cuando corrijan defectos en las tareas efectuadas por su instalador original. Es conveniente que localice a dicho instalador.

**Disyuntores de pérdida a tierra accionados por corriente**

En los casos en los que la instalación de la cocina esté protegida con un dispositivo de corriente residual de 30 miliamperios de sensibilidad, el uso combinado de la cocina y de otros electrodomésticos ocasionalmente puede provocar disparos por perturbación. En tales casos, quizá deba proteger el circuito de la cocina con un dispositivo de 100 mA. Esta tarea debe ser realizada por un electricista cualificado.

**La cocción de los alimentos es demasiado lenta, demasiado rápida o los quema**

Los tiempos de cocción pueden ser distintos de los de su horno anterior. Las preferencias individuales quizá requieran una mayor o menor temperatura en función de los resultados deseados. Intente cocinar con un ajuste mayor o menor de la temperatura.

**La cocción del horno no es uniforme**

No use un recipiente o una bandeja mayores que la bandeja de horno que suministramos (320 mm x 305 mm).

Si está cocinando alimentos de grandes dimensiones, deberá girarlos durante su cocción.

Si se emplean dos estantes, compruebe que se haya dejado espacio libre para la circulación del calor. Al colocar la bandeja en el horno, verifique que se encuentra centrada en el estante.

Compruebe que la junta de sellado de la puerta no esté dañada. Asimismo, verifique que el pestillo de la puerta esté ajustado de modo que no exista holgura entre ésta y la junta de sellado.

Nota: la junta de sellado de la puerta del horno izquierdo presenta una abertura en la parte inferior de la puerta.

Al colocar un plato con agua sobre el estante, debe presentar un nivel uniforme. (Por ejemplo, si el nivel es mayor en la parte posterior del plato será necesario elevar la parte de atrás de la cocina o bajar la parte frontal). Si la cocina no está nivelada, pida a su proveedor que lo haga por usted.

**El horno no se enciende al conectarlo manualmente**

¿Está conectada la alimentación? ¿Está iluminado el reloj? En caso negativo, puede existir algún fallo de alimentación. ¿Está conectada la alimentación de la cocina en el interruptor-seccionador? ¿Parpadea el reloj con el valor 0.00? En caso afirmativo, ajústelo a la hora correcta. ¿Se ha ajustado el cuentaminutos en AUTO por error? Si aparece AUTO en la pantalla del reloj, pulse el botón 'período de cocción' y reduzca el ajuste del tiempo de cocción visualizado hasta 0.00, con los botones (-) y (+).

Pulse el botón (⏸) dos veces. Si no se resuelve el problema, avise a un técnico.

**El horno no se enciende durante la cocción automática**

¿El cuentaminutos está correctamente ajustado pero ha dejado el mando del horno en posición de apagado por error?

**La temperatura del horno aumenta cuanto más vieja es la cocina**

Si la reducción con el mando no ha funcionado o sólo ha funcionado durante un breve período de tiempo, quizá se requiera un nuevo termostato. La instalación debe realizarla un técnico.

**El grill no funciona correctamente**

¿Está utilizando la bandeja y los trébedes que se suministran con la cocina? ¿Está colocada la bandeja en las guías y no sobre el suelo del compartimento? ¿Está insertada la bandeja del grill hasta el tope?

**La luz del horno no funciona**

Probablemente se haya fundido la bombilla. Puede adquirir una bombilla de recambio (que no cubre la garantía) en una tienda de artículos eléctricos. Pida una lámpara de 15 W y 240 V para portalámpara de rosca Edison, PARA HORNOS. Debe tratarse de una bombilla especial, resistente al calor hasta los 300°C.

Abra la puerta del horno y retire el Handyrack (soporte práctico) (si está instalado) y los estantes del horno.

**Desconecte la alimentación.**

Desenrosque la cubierta de la bombilla en sentido antihorario. Desenrosque la bombilla fundida. Enrosque la nueva bombilla. Enrosque la cubierta de la bombilla. Conecte la alimentación eléctrica y verifique que la bombilla se ilumine.

**Encendido o quemadores de la encimera defectuosos**

¿Está conectada la alimentación? ¿Está iluminado el reloj? En caso negativo, puede existir algún fallo de alimentación.

¿Están bloqueados el generador de chispas (electrodo de encendido) o las ranuras de los quemadores por cuerpos extraños?

¿Está bien colocada la guarnición del quemador?

¿Están bien colocadas las tapas del quemador?

Véase el apartado titulado 'Limpieza de su cocina'

Verifique que el suministro de gas sea el adecuado. Para ello, compruebe si el resto de sus electrodomésticos alimentados con gas funcionan.

¿Surge una chispa en los quemadores al pulsar el botón? En caso negativo, compruebe si está conectada la alimentación; ¿está iluminado el reloj?

**Fallo de alimentación**

En caso de un fallo en la alimentación eléctrica, la encimera puede encenderse con una cerilla.

# Español

## Instrucciones

### generales de seguridad

Este aparato debe ser instalado por una persona cualificada de conformidad con las instrucciones de instalación. La instalación debe ajustarse a la normativa aplicable y también a los requisitos establecidos por la compañía eléctrica local.

#### Si huele gas

No conecte ni desconecte los interruptores eléctricos.

No fume

No utilice llamas desnudas

Cierre el gas por el contador o la bombona

Abra puertas y ventanas para evacuar el gas

Llame a la compañía de gas.

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico. El uso para cualquier otro cometido puede invalidar las garantías o posibles reclamaciones.

El uso de un aparato de cocina a gas produce calor y humedad en la estancia en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina disponga de ventilación adecuada: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora de humos).

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo la apertura de una ventana, o ventilación más eficaz, por ejemplo el incremento del nivel de ventilación mecánica cuando ésta esté disponible.

La cocina debe ser instalada por un electricista cualificado de conformidad con las instrucciones de instalación. El mantenimiento debe ser llevado a cabo por un técnico de servicio cualificado y solamente deben utilizarse recambios aprobados. Pida al instalador que le muestre la ubicación del interruptor de control de la cocina. Señálelo para encontrarlo rápidamente. Deje enfriar siempre la cocina y desconéctela de la red antes de la limpieza o el mantenimiento, a menos que se especifique lo contrario en esta guía.

Todas las piezas de la cocina se calientan con el uso y conservarán el calor incluso después de cocinar.

Tenga cuidado al tocar la cocina. Para minimizar la posibilidad de quemaduras, compruebe siempre que los selectores estén en la posición OFF (APAGADO) y que la cocina esté fría antes de limpiarla.

Utilice guantes para horno secos. El uso de guantes húmedos puede ocasionar quemaduras por evaporación al tocar una superficie caliente. No utilice nunca la cocina con las manos húmedas.

No emplee una toalla u otro paño voluminoso en lugar de guantes. Podrían encenderse en contacto con una superficie caliente.

Limpiar con cuidado. Si se utiliza una esponja o paño húmedos para limpiar salpicaduras sobre una superficie caliente, evite las quemaduras por evaporación. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

No utilice cacerolas inestables y coloque las asas lejos del borde de la encimera.

No deje que los niños pequeños y los bebés se acerquen a la cocina en ningún momento. Nunca deben sentarse ni ponerse de pie sobre los elementos del aparato. Instrúyales para que no jueguen con los controles ni con ninguna otra pieza de la cocina.

No guarde objetos que puedan ser de interés para los niños encima de una cocina, ya que los niños podrían subir a la cocina para alcanzarlos y producirse graves lesiones.

Limpie solamente las piezas que se detallan en esta guía.

En aras de la higiene y la seguridad, la cocina debe mantenerse limpia en todo momento, ya que la acumulación de grasas u otros alimentos puede provocar un incendio.

Mantenga siempre los elementos decorativos de las paredes, las cortinas u otros objetos inflamables a una distancia segura de su cocina.

No utilice aerosoles cerca de la cocina cuando esté encendida.

No almacene ni utilice materiales ni líquidos inflamables cerca de este aparato.

No utilice agua para apagar incendios ocasionados por grasa. No coja nunca una sartén encendida. Cierre los selectores. Apague una sartén encendida tapándola completamente con una tapa o una bandeja de horno que la cubran en su totalidad. Utilice extintores de polvo químico seco o de espuma, si están disponibles.

Nunca deje la encimera sin supervisión con altas intensidades de llama. Los recipientes cuyo contenido hierva y rebose pueden provocar humos y las salpicaduras de grasa pueden encenderse.

Nunca lleve ropas holgadas o prendas colgantes mientras utiliza el aparato. Tenga cuidado al alcanzar artículos guardados en armarios encima de la encimera. Los materiales inflamables pueden incendiarse al entrar en contacto con una superficie caliente y pueden provocar graves quemaduras.

Extreme las precauciones al calentar grasas y aceites, ya que se encenderán si se calientan demasiado.

Siempre que sea posible, emplee un termómetro de inmersión en grasa con el objeto de evitar que ésta se recaliente y empiece a humear.

Nunca deje una sartén con patatas fritas sin supervisión. Caliente siempre la grasa lentamente, y vigílela mientras tiene lugar el calentamiento. Al llenar con grasa una sartén para fritura, no exceda un tercio de su capacidad. Un llenado excesivo con grasa puede hacer que ésta rebose al añadir los alimentos. Si utiliza una combinación de aceites o grasas al freír, agítelas de forma conjunta antes de calentar, o a medida que se deshagan las grasas.

Los alimentos para fritura deben estar lo más secos posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente burbujee y rebose por los laterales de la sartén. Tenga mucho cuidado con las salpicaduras o el recalentamiento de los alimentos al freír con temperaturas elevadas o de medias a elevadas. Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, sobre todo una freidora con abundante grasa. Espere hasta que la grasa esté fría.

Cuando el grill esté encendido, no utilice la parte superior del humero (la ranura a lo largo de la parte posterior de la cocina) para calentar fuentes o platos, secar paños de cocina o ablandar mantequilla.

Al utilizar un electrodoméstico cerca de la encimera, verifique que el cable del mismo no entre en contacto con la encimera.

Impida la penetración de agua en el aparato

Sólo pueden utilizarse unos tipos determinados de recipientes para cocinar sobre la encimera, como los de vidrio, vidrio cerámico, loza de barro u otros tipos de recipientes vitrificados. El cambio repentino de temperatura puede quebrar los recipientes de tipos distintos.

No permita que nadie se suba a la cocina, se ponga de pie sobre ella o se cuelgue de alguna de sus partes.

No utilice papel de aluminio para cubrir los estantes, los revestimientos interiores o el techo del horno.

Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada en todo momento. Utilice extractores o campanas si están instalados.

No caliente nunca recipientes de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede causar el estallido del recipiente y provocar lesiones.

La cocina se ha diseñado para la cocción de alimentos y no debe utilizarse con otros fines.

El horno NO debe utilizarse para calentar la cocina, ya que ello consume energía y los mandos selectores pueden recalentarse.

Cuando el horno esté encendido, NO deje su puerta abierta durante más tiempo de lo necesario.

Las especificaciones de esta cocina no deben alterarse.

Este aparato es pesado, y deberá tener cuidado al moverlo.

Cuando no se utilice la cocina, verifique que los mandos selectores estén en posición de apagado.

## Servicio y recambios

Rellene los datos del aparato a continuación y guárdelos para futuras consultas. Esta información nos permitirá identificar su aparato con precisión y ayudarle. Si los rellena ahora, se ahorrará tiempo y molestias si surge algún problema con su aparato. También es aconsejable que guarde su recibo de compra con esta hoja. Es posible que tenga que mostrar el recibo para validar una operación de servicio en el lugar de instalación del aparato.

---

Tipo de combustible: Combustible doble

---

Nombre del aparato y color\*

---

Número de serie del aparato \*

---

Nombre y dirección del vendedor

---

Fecha de compra

---

Nombre y dirección del instalador

---

Fecha de instalación

\* Esta información figura en la placa de datos del aparato.

### Si tiene un problema

En el caso poco probable de que surja algún problema con su aparato consulte el resto de este folleto, especialmente el apartado relativo a la solución de problemas, con el objeto de verificar que está utilizando el aparato correctamente.

Si las dificultades persisten, póngase en contacto con su punto de venta.

### Recuerde

Si el período de garantía de su aparato ha expirado, nuestro servicio técnico puede cobrarle por la visita.

Si solicita la visita de un técnico y el fallo no es responsabilidad del fabricante, nuestro servicio técnico se reserva el derecho de cobro.

En caso de que el técnico acuda y no haya nadie presente, ello puede estar sujeto a cargo.

### Tras expirar la garantía

Recomendamos efectuar el servicio de nuestros aparatos con regularidad durante su vida útil para mantener un rendimiento y eficiencia óptimos.

El servicio debe ser realizado solamente por personal técnicamente competente y con la cualificación adecuada.

### Recambios

Para mantener un rendimiento óptimo y seguro, utilice solamente recambios originales. No utilice controles de gas reacondicionados o no autorizados. Póngase en contacto con su punto de venta.

## Instalación

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico. El uso para cualquier otro cometido puede invalidar las garantías o posibles reclamaciones.

Compruebe la placa de datos del aparato para determinar con qué tipo de gas funciona la cocina.

### Conversión

Este aparato se suministra como:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Con la cocina se facilita un kit de conversión para otros gases.

Si el aparato debe adaptarse a otro gas, recomendamos hacerlo antes de la instalación. Véase el apartado Conversión en estas instrucciones para más detalles.

# Español

## Requisitos/normativas de seguridad

Este aparato debe ser instalado por una persona cualificada. La instalación debe ajustarse a la normativa aplicable y también a los requisitos establecidos por la compañía eléctrica local. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

Por su propia comodidad y en aras de la seguridad, la legislación dispone que la instalación de todos los aparatos de gas sea realizada por personas cualificadas. Una instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier garantía o posible reclamación y dar lugar a acciones legales.

Antes de la instalación, verifique que la cocina sea adecuada para su tipo de gas y tensión de alimentación. Véase la placa de datos. Este aparato puede adaptarse al uso con otros gases.

Instálelo en un lugar bien ventilado.

## Habilitación de ventilación

Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de conformidad con la normativa sobre instalaciones vigentes. Deberá prestarse especial atención a los requisitos pertinentes relativos a ventilación.

Debe observarse la normativa local relativa a la ventilación, pero como mínimo:

Todas las estancias requieren una ventana con capacidad de apertura o equivalente, mientras que algunas de ellas requieren una salida de ventilación permanente además de la ventana con capacidad de apertura. La cocina no debe instalarse en una estancia con cocina y dormitorio con un volumen inferior a 20 m<sup>3</sup>. Si se instala en una estancia con un volumen inferior a 5 m<sup>3</sup>, se requiere una salida de ventilación de aire con un área eficaz de 100 cm<sup>2</sup>; si se instala en una estancia con un volumen entre 5 m<sup>3</sup> y 10 m<sup>3</sup>, se requiere una salida con un área eficaz de 50 cm<sup>2</sup>; si el volumen supera los 11 m<sup>3</sup>, no se requiere ninguna salida de ventilación de aire. No obstante, si la estancia tiene una puerta que da al exterior, no se requiere ninguna salida de ventilación de aire aunque el volumen de la es-

tancia oscile entre 5 m<sup>3</sup> y 10 m<sup>3</sup>. En caso de existir otros dispositivos de combustión en la misma estancia, puede ser necesaria una mayor ventilación.

## Ubicación de la cocina

El aparato puede instalarse en una cocina/cocina con comedor pero NO en una estancia en la que haya una ducha o una bañera.

NOTA:

Un aparato para uso con gas líquido de petróleo no debe instalarse en una estancia o un espacio interno por debajo del nivel del suelo, como un sótano.

Necesitará el siguiente equipo para completar la instalación de la cocina satisfactoriamente

## Soporte estabilizador

Si la cocina va a alimentarse con gas a través de una manguera flexible, debe instalarse una cadena o soporte estabilizador. La cocina no lo incorpora de fábrica.

## Medidor de presión del gas

## Manguera de gas flexible

Debe cumplir las normativas aplicables.

## Multímetro

(para comprobaciones eléctricas)

## Colocación de la cocina

Los diagramas muestran la distancia mínima recomendada entre la cocina y las superficies próximas.

El área alrededor de la encimera debe estar al mismo nivel que las superficies de trabajo adyacentes, o bien por encima de ellas. Por encima del nivel de la encimera, debe habilitarse un margen de 75 mm entre cada lado de la cocina y las superficies verticales adyacentes.

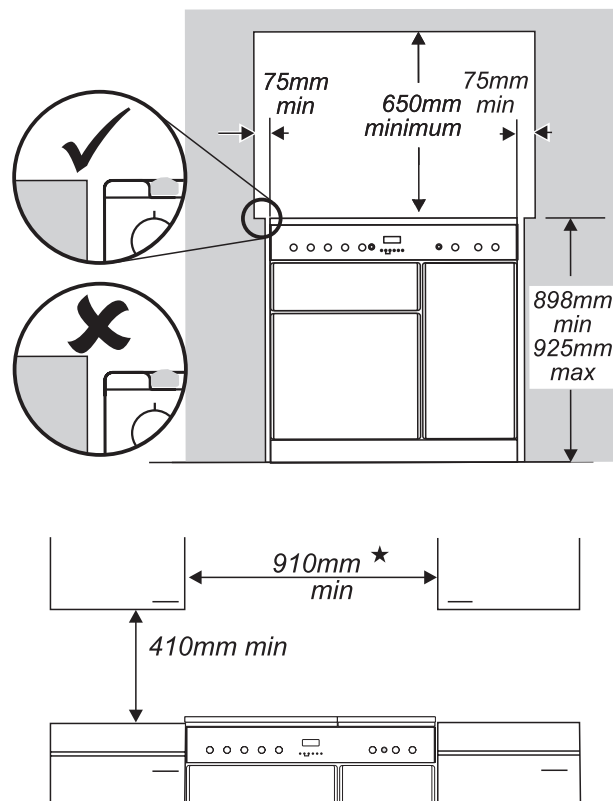
Con superficies no inflamables (como metal sin pintar o baldosas de cerámica), este margen puede reducirse a 25 mm.

Se requiere un margen mínimo de 650 mm entre la parte superior de la encimera y una superficie inflamable horizontal.

Las campanas extractoras deben instalarse de conformidad con las instrucciones del fabricante de las mismas.

Por razones de seguridad, no deben instalarse cortinas en el área inmediatamente posterior a la cocina.

Recomendamos un margen de 910mm entre módulos para poder mover la cocina. Si se requiere un encaje ajustado, arrime la cocina al mó-



dulo en uno de los lados y, seguidamente, instale el módulo del otro lado.

Se requiere un margen de 130 mm si el aparato está cerca de una esquina de la cocina para poder abrir las puertas de los hornos.

### Desembalaje de la cocina

No desembale la cocina hasta que se encuentre directamente en frente del lugar de instalación (a menos que no pase por alguna puerta dentro del embalaje exterior).

Corte las cintas de sujeción y levante la caja de cartón. La cocina quedará expuesta sobre su embalaje base. Véase la hoja suelta relativa al desembalaje.

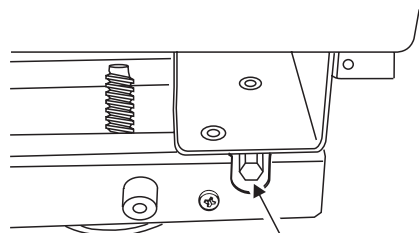
### Nivelado

Se recomienda el uso de un nivel de burbuja de aire sobre un estante en uno de los hornos para comprobar si la cocina está nivelada.

Coloque la cocina en su posición final sin hacerla girar cuando se encuentre en su espacio habilitado entre los módulos de cocina, ya que podría dañarla o podrían resultar dañados los módulos.

Las patas anteriores y las ruedecillas posteriores pueden ajustarse para nivelar la cocina.

Para ajustar la altura de la parte posterior de la cocina, emplee la herramienta niveladora suministrada para girar las tuercas de ajuste en las esquinas inferiores frontales del aparato.



Para ajustar las patas anteriores, gire las bases para subir o bajar.

### Colocación de los asideros (sólo en algunos modelos)

Retire los tornillos Allen de 4 mm de las puertas con la llave hexagonal. Utilice los tornillos para instalar los asideros de la puerta.

Los asideros deben quedar por encima de las fijaciones.

Retire los tornillos Allen de 4 mm de las esquinas superiores del panel frontal y coloque la barra anterior en posición.

### Instalación de la placa posterior (opcional - sólo algunos modelos)

Retire los dos tornillos de sujeción (cabeza hueca hexagonal de 3 mm) y las tuercas que atraviesan la parte superior de la rejilla del humero posterior. Sostenga la placa posterior en su posición. Desde atrás, vuelva a colocar los 2 tornillos de sujeción y las tuercas.

### Dispositivo de fijación

Es necesario instalar un dispositivo de fijación cuando la cocina se alimenta con gas a través de una manguera flexible. La cocina no lo incorpora de fábrica. Los dispositivos de fijación deben fijarse al material de construcción del edificio y deben poder liberarse para que la cocina pueda extraerse con fines de limpieza y mantenimiento.

### Conexión del gas

Debe montarse una válvula de desconexión del gas entre el suministro de gas y la manguera de conexión. La manguera flexible (no suministrada con la cocina) debe cumplir la normativa aplicable. En caso de duda, póngase en contacto con su proveedor.

Las cubiertas posteriores limitan la posición del punto de suministro. El suministro doméstico de gas debe conectarse en sentido descendente.

La conexión del aparato se encuentra justo por debajo del nivel de la encimera, en la parte posterior de la cocina.

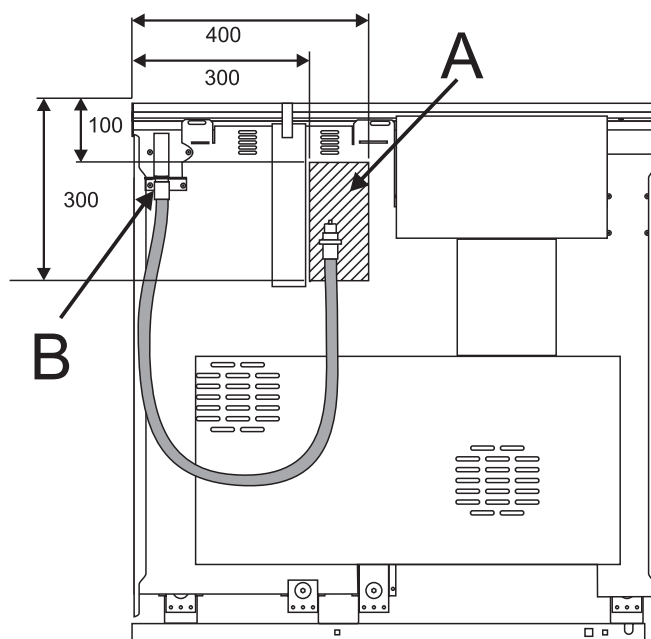
La manguera debe montarse de modo que las conexiones de entrada y salida estén en sentido vertical, para que la manguera cuelgue hacia abajo en forma de 'U'.

Dado que es posible ajustar la altura de la cocina y cada conexión es distinta, no es posible facilitar dimensiones exactas. En la medida de lo posible, la conexión al suministro doméstico debe efectuarse en el área sombreada que aparece en la figura ilustrativa de la parte posterior de la cocina.

Tras completar la conexión del gas, verifique que no haya fugas de gas en la cocina mediante una comprobación de presión. Al comprobar fugas de gas no utilice detergentes, ya que pueden provocar corrosión. Utilice un producto diseñado específicamente para la detección de gases.

### Comprobación de presión

La presión del gas puede medirse en el inyector de uno de los quemadores de la encimera izquierda. Retire la rejilla de la encimera, el cabezal y la tapa del quemador. El inyector queda expuesto.





## Español

Véase el apartado **Datos técnicos** en la parte final de este manual para verificar las presiones de comprobación.

Vuelva a montar la parte superior del quemador, verificando que se monta correctamente sobre el cuerpo del quemador.

### Conexión eléctrica

Este aparato debe ser instalado por un electricista cualificado para cumplir la normativa aplicable y también los requisitos de la compañía eléctrica local.

**AVISO: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA**

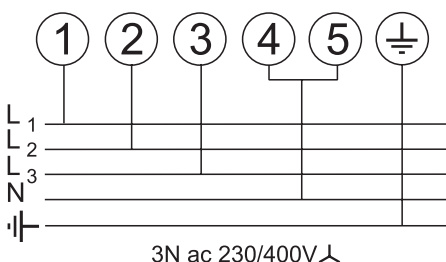
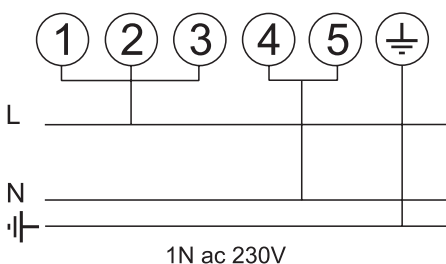
### Nota

La cocina debe conectarse a una fuente de alimentación eléctrica adecuada, como se indica en su etiqueta de tensión, a través de una unidad de control de la cocina adecuada que cuente con un interruptor bipolar con una separación de contacto mínima de 3 mm entre los polos. Esta cocina no debe conectarse a una toma de corriente doméstica ordinaria.

La carga eléctrica total del aparato es de aproximadamente 7,4 kW. El tamaño del cable empleado debe ser adecuado para esta carga y debe cumplir todas las normativas locales.

Puede accederse a los bornes para el cable de alimentación retirando la tapa del tablero de bornes eléctricos en el panel posterior.

Conecte el cable de alimentación a los bornes correctos para cada tipo de alimentación eléctrica.



Verifique que los correctores de bornes estén bien instalados y que los tornillos de los bornes estén firmemente apretados. Fije el cable de red con la mordaza de cable.

### Disyuntores de pérdida a tierra accionados por corriente

En los casos en los que la instalación esté protegida con un dispositivo de corriente residual de 30 miliamperios de sensibilidad, el uso combinado de la cocina y de otros electrodomésticos ocasionalmente puede provocar disparos por perturbación. En tales casos, quizá deba proteger el circuito de la cocina con un dispositivo de 100 mA. Esta tarea debe ser realizada por un electricista cualificado.

### Encimera

Compruebe cada quemador por separado. Existe un dispositivo de seguridad para llamas que interrumpe el suministro de gas al quemador si se apaga la llama. Gire el mando selector de cada quemador hasta el símbolo de la llama grande. Apriete el mando selector. Con esta acción se suministra gas al quemador. Mantenga apretado el mando y apriete el botón del encendedor o encienda el quemador con una cerilla. Mantenga apretado el mando selector durante unos 10 segundos.

Si suelta el mando selector y el quemador se apaga, no se ha activado el dispositivo de seguridad. Espere un minuto y vuelva a intentarlo apretando el selector durante un poco más de tiempo.

### Grill

Abra la puerta del compartimento del grill. Gire el selector del grill y compruebe que se caliente.

### Comprobación del horno

El reloj debe ponerse en hora para poder utilizar los hornos.

Véase el apartado **'El reloj'** en cuanto al ajuste de la hora.

Al mismo tiempo, pulse - o + hasta que se visualice la hora correcta.

Tenga en cuenta que el formato del reloj es de 24 horas.

Si comete un error o pulsa un botón incorrecto, desconecte la alimentación durante un minuto o dos y vuelva a empezar.

Encienda el horno y verifique que el ventilador empieza a girar y que el horno empieza a calentarse. Apague el horno.

### Instalación del zócalo

Afloje los 3 tornillos que hay a lo largo del borde inferior frontal de la cocina. Enganche la abertura para fijación central en el tornillo central. Gire e instale cada abertura de fijación en su tornillo correspondiente. Apriete los tornillos de sujeción.

### Luz del horno

Pulse el interruptor de la luz del horno y verifique que se encienda.

Nota. La garantía no cubre la bombilla del horno.

### Atención al cliente

Informe al usuario acerca del uso de la cocina y entréguele estas instrucciones.

**Gracias.**

## Conversión a otro gas

### Servicio - aviso

Esta conversión debe ser efectuada por una persona cualificada. Tras la conversión, la instalación debe ajustarse a la normativa aplicable y también a los requisitos establecidos por la compañía eléctrica local. Lea las instrucciones antes de realizar la conversión de este aparato.

Una conversión incorrecta del aparato puede invalidar cualquier garantía o posible reclamación y dar lugar a acciones legales.

Estas instrucciones deben emplearse conjuntamente con el resto de las instrucciones del aparato, en particular en cuanto a la información acerca de Normas, colocación de la cocina, idoneidad de la manguera de conexión, etc.

Al efectuar el servicio o la sustitución de componentes conductores de gas, realice la desconexión del gas antes de iniciar la operación y compruebe que el aparato no presente fugas de gas tras la finalización.

No utilice controles de gas reacondicionados o no autorizados.

### Conversión

Desconecte los suministros de gas y electricidad antes del servicio. Compruebe la seguridad del aparato cuando termine.

Este aparato se suministra como:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

En el apartado **Datos técnicos** al final de este manual, verifique que la cocina pueda adaptarse al gas que desea utilizar.

### Inyectores

Retire las tapas y los cabezales de los quemadores. Retire los inyectores antiguos. Instale los nuevos inyectores (véase el apartado **Datos técnicos** al final de este manual en cuanto a los inyectores adecuados). Realice el montaje en orden inverso.

### Ajuste de tomas

**Consulte la tabla en la parte final del manual para comprobar si es necesario cambiar o ajustar los tornillos de paso.**

Extraiga todos los mandos selectores.

Abra la puerta del horno/grill y retire los tornillos de sujeción bajo el panel de control. Algunos modelos disponen de una placa bajo el panel de control sostenida por los tornillos de sujeción inferiores.

### Modelos con barra

Retire los 2 tornillos que sujetan los soportes de los extremos de la barra, retire los 2 tornillos de estrella que estaban ocultos tras los soportes de los extremos de la barra.

Descuelgue el panel frontal de los elementos de sujeción superiores.

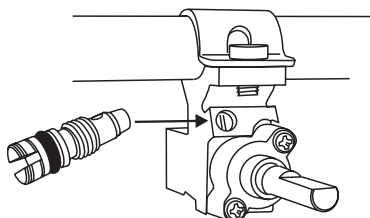
### Modelos sin barra

Deslice el panel de control hacia la derecha y tire de él hacia delante.

Evite dañar el cableado o tirar en exceso del mismo.

### Para efectuar la conversión a otros gases.

Retire el tornillo de paso e instale el recambio correcto.



Consulte la tabla en la parte final de este manual para determinar el tamaño correcto.

Vuelva a montar el panel de control.

### Etiqueta adhesiva

Pegue la etiqueta apropiada sobre la placa de datos para indicar el gas con el que funciona actualmente el aparato.

### Comprobación de presión

Conecte el aparato al suministro de gas. Compruebe que no haya escapes de gas en el aparato.

Véase el apartado **Datos técnicos** en la parte final de este manual para verificar las presiones de comprobación.

La presión del gas puede medirse en uno de los inyectores de los quemadores de la encimera izquierda. Levante un cabezal del quemador. Coloque el medidor de presión en el inyector. Conecte el quemador y conecte y encienda uno de los otros quemadores.

Vuelva a montar la parte superior del quemador, verificando que se monta correctamente sobre el cuerpo del quemador.

Compruebe que no haya escapes de gas en el aparato.

Compruebe el funcionamiento de todos los quemadores.

<b>Sécurité avant tout</b>	<b>50</b>
<b>Brûleurs de table de cuisson</b>	<b>50</b>
<b>Plaque à griller</b>	<b>51</b>
<b>Gril</b>	<b>51</b>
<b>Fours</b>	<b>51</b>
<b>Handyrack</b>	<b>52</b>
<b>Horloge</b>	<b>52</b>
<b>Cuisson avec minuterie</b>	<b>53</b>
<b>Nettoyage de la cuisinière</b>	<b>53</b>
<b>Déplacement de la cuisinière</b>	<b>54</b>
<b>Dépannage</b>	<b>54</b>
<b>Consignes générales de sécurité</b>	<b>56</b>
<b>Entretien et pièces de rechange</b>	<b>57</b>
<b>Installation</b>	<b>58</b>
<b>Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz</b>	<b>61</b>

## Sécurité avant tout

Tout comme vous, votre cuisinière a besoin d'air frais. Les flammes des brûleurs produisent des gaz de combustion, de la chaleur et de l'humidité. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En cas d'utilisation simultanée de plusieurs brûleurs ou d'utilisation prolongée de la cuisinière, ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte aspirante. Pour des informations plus détaillées, reportez-vous aux **Instructions d'installation**.

Si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à gaz, nous vous conseillons de lire les «**Consignes générales de sécurité**».

Nous y donnons des conseils de base en vue d'une utilisation sûre d'une cuisinière à gaz.

### Alimentation en gaz et électricité

Vérifiez que l'alimentation en gaz est en marche et que l'alimentation électrique est raccordée et en marche. La cuisinière a besoin d'électricité.

### Odeur de neuf

Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

## Brûleurs de table de cuisson

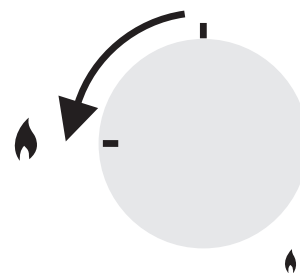
Certains modèles ont un couvercle en verre sur la table de cuisson. S'il n'est pas ouvert, soulevez-le de l'avant.

L'appareil comporte un dispositif de sécurité qui coupe l'alimentation en gaz de la table de cuisson lorsque le couvercle est rabattu sur la table de cuisson – **mais ne l'utilisez pas pour éteindre les brûleurs**.

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. Chaque brûleur a un dispositif de

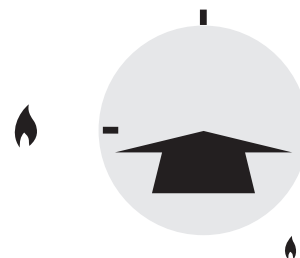
sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Appuyez sur le bouton et mettez-le sur le symbole grande flamme.



*les présentes instructions couvrent une gamme de modèles ayant différents boutons de commande – les illustrations sont seulement des schémas.*

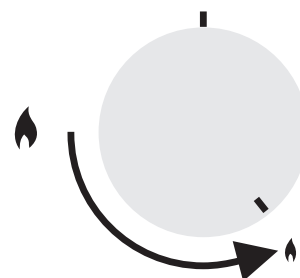
Continuez d'appuyer sur le bouton pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur.



Appuyez sur le bouton d'allumage ou allumez avec une allumette. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 10 secondes environ.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off] et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Le symbole petite flamme indique le réglage minimum.



N'utilisez pas de casseroles ou marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas.

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE**. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson.

Le diamètre minimum recommandé pour les récipients de cuisson est de 120 mm. Le diamètre maximum recommandé pour les récipients de cuisson est de 250 mm ; veillez à ce que les grands récipients soient bien écartés les uns des autres.

Le brûleur Wok (coup de feu) à triple élément chauffant (sur certains modèles seulement) est conçu pour fournir une chaleur uniforme sur une grande surface. Il est idéal pour les grandes poêles et la friture rapide à feu vif. Les petits brûleurs conviennent davantage aux récipients de cuisson plus petits.

## Plaque à griller

La plaque à griller se pose sur une grille de la table de cuisson, d'avant en arrière. Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.

Placez la plaque à griller sur les grilles des brûleurs de la table de cuisson.

Ne la placez pas transversalement – elle sera mal placée et instable.

Ne la placez pas sur le brûleur Wok ou sur le brûleur Feu vif (plaque à droite) – elle n'est pas conçue pour être placée sur la grille du brûleur Feu vif.

Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture. Allumez les brûleurs de la table de cuisson. Réglez la hauteur de flamme selon les besoins.

Préchauffez la plaque à griller pendant 5 minutes au maximum avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour diminuer la chaleur, tournez les boutons de commande vers la position minimum indiquée par le symbole petite flamme.

Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz. N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte.

Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.

## Gril

**Attention : Des parties accessibles risquent d'être chaudes pendant le fonctionnement du gril. Eloignez les enfants de la cuisinière.**

Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite du gril, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux. Veillez à ce qu'elle soit insérée à fond, jusqu'à la butée arrière. Le gril a deux éléments chauffants, qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci.

Tournez le bouton pour le mettre sur la position 3.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, préchauffez pendant 2 minutes avec la lèchefrite en place. Après avoir placé les aliments sur la grille de la lèchefrite, insérez la lèchefrite dans les supports latéraux. Tournez le bouton pour régler le gril.

Ne fermez jamais la porte du gril lorsque celui-ci est en marche.

La grille de la lèchefrite est réversible pour permettre deux positions de gril.

Ne laissez jamais le gril en marche pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril.

## Fours

Les deux fours sont des fours ventilés. Le ventilateur brasse l'air chaud continuellement, assurant ainsi un transfert de chaleur plus rapide pour la cuisson des aliments.

Avant la première utilisation du four, faites fonctionner le four à 200°C pendant 30 minutes afin d'éliminer l'odeur de neuf.

Mettez le bouton de commande du four sur la température requise. Le voyant du four s'allumera jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson. Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu

de vapeur peut être visible à la grille à l'arrière du chauffe-plats. Ceci est tout à fait normal.

Les deux fours ont un réglage ventilateur seulement (\*). Le ventilateur brasse l'air à l'intérieur du four, mais l'élément chauffant n'est pas en marche. Ce réglage est utile pour décongeler des produits congelés.

Décongelez les poulets entiers ou les rôtis au réfrigérateur. Ne décongelez pas les aliments dans un four tiède ou à côté d'un four chaud.

Veillez à ce que les grilles intérieures soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, moules à viandes, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de permettre la circulation de l'air chaud.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales de 325 mm x 305 mm pour le four principal et de 230 mm x 320 mm pour le four haut.

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une «bouffée de vapeur» à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Lorsque le four est en marche, ne laissez pas la porte du four ouverte pendant plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

Laissez toujours un «doigt de largeur» entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.

Les panneaux internes Cook & Clean (autonettoyants) dans le four principal (voir la section «**Nettoyage de la cuisinière**») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.

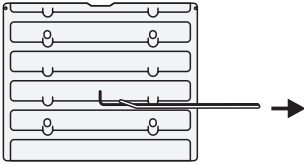
Pour diminuer les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'une légère couche d'huile à friture.

## Français

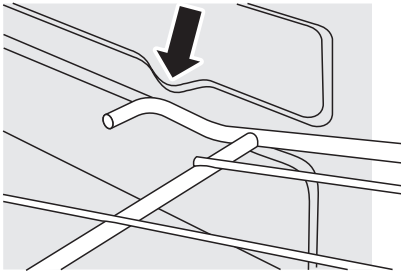
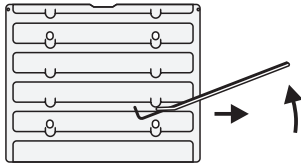
### Grilles du four principal

Les grilles du four peuvent être facilement retirées et remises en place.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four.

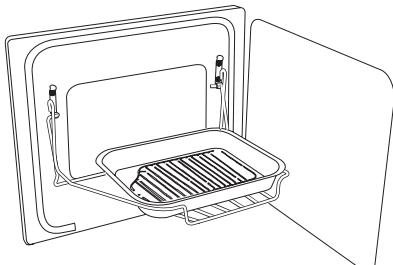


Soulevez la partie avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant.



Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond.

### Handyrack

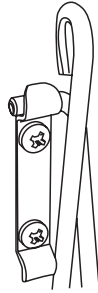


Le Handyrack se monte uniquement sur la porte du four gauche. Le poids maximum supportable par le Handyrack est de 5,5 kg. Il ne doit être utilisé qu'avec le plat à viande fourni, qui est spécialement conçu pour être utilisé avec le Handyrack. Tout autre récipient de cuisson risque d'être instable.

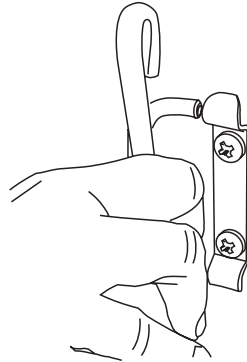
Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position supérieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la position inférieure du four.

Lorsque le Handyrack est utilisé sur sa position inférieure maximum, d'autres plats peuvent être cuits sur une grille placée à la deuxième position du four.

Pour monter le Handyrack, placez un côté sur le support de la porte.

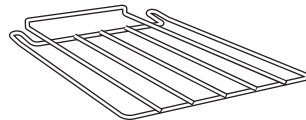


Faites sortir l'autre côté pour l'accrocher sur l'autre support.

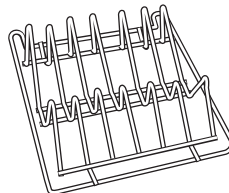


### Grilles du four haut

Le four haut est fourni avec quatre grilles de cuisson ordinaires



et une grille chauffe-plats.

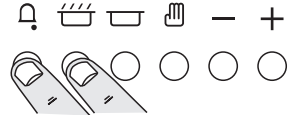


Lorsque vous utilisez le four haut, vous pouvez faire cuire des aliments sur les quatre grilles simultanément, mais veillez à ce que les plats soient bien écartés les uns des autres pour permettre à l'air chaud de circuler.

## Horloge

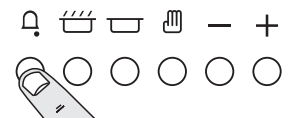
Vous pouvez utiliser la minuterie pour mettre en marche et éteindre les fours. Vérifiez que l'horloge a été réglée sur l'heure actuelle.

### Réglage de l'heure

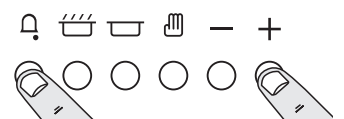


Appuyez sans relâcher, comme indiqué. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de l'heure correcte. N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures. Si vous faites une erreur, ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

### Réglage de la minuterie pour la cuisson (minuterie)



Appuyez sur (⏸) sans relâcher. En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de l'heure de cuisson requise.



Vous pouvez vérifier le temps de cuisson qui reste en appuyant sur (⏸) et annuler le signal sonore en appuyant sur (⏸).

### Mise en marche et arrêt automatiques du four

Avant de régler la minuterie, vous devez avoir deux chiffres à l'esprit.

Le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.

« L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Vous ne pouvez pas régler directement une heure de mise en marche – celle-ci est réglée automatiquement lorsque vous réglez le temps de cuisson et l'heure d'arrêt.

Appuyez sans relâcher, comme indiqué ci-dessous.



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage du « temps de cuisson ».

Appuyez ensuite sans relâcher, comme indiqué ci-dessous.



En même temps, appuyez sur (-) ou (+) jusqu'à l'affichage de « l'heure d'arrêt ».

AUTO sera affiché.

Réglez le four sur la température requise. Le signal sonore indiquera la fin de la cuisson. **METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR LA POSITION ARRÊT (OFF)**, puis appuyez une fois sur (OFF) pour arrêter le signal sonore, appuyez de nouveau sur (OFF) pour revenir au fonctionnement manuel.

Si vous êtes absent pendant la cuisson, ne vous inquiétez pas au sujet de l'arrêt du signal sonore, celui-ci s'arrêtera après un certain temps. A votre retour, **METTEZ D'ABORD LE BOUTON DE COMMANDE DU FOUR SUR 0**, puis appuyez deux fois sur (OFF) pour revenir au fonctionnement manuel.

### **AUTO est affiché, et vous voulez remettre le four sur fonctionnement manuel.**

Lorsqu'on annule un réglage automatique, tout temps de cuisson déjà réglé doit être remis sur 0.00 avant que l'on puisse revenir au fonctionnement manuel en appuyant sur le bouton (OFF).

## **Cuisson avec minuterie**

La minuterie peut être utilisée pour la mise en marche et l'arrêt automatiques d'un ou des deux fours. L'heure de mise en marche et d'arrêt doit être la même pour les deux fours, mais les températures de cuisson peuvent être différentes.

Si vous voulez mettre en marche l'un des fours à la même heure que celle réglée pour la minuterie pour la cuisson automatique, vous devez attendre que la minuterie ait mis en marche le (les) four(s). Vous pouvez ensuite effectuer leur réglage manuellement de façon normale.

Vous pouvez régler le four pour qu'il se mette en marche à n'importe quel moment des 24 heures qui suivent.

Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands.

Évitez d'utiliser des aliments rapidement périssables (poisson, porc, etc.) si vous prévoyez une longue période d'attente, surtout par temps chaud.

Ne placez pas d'aliments chauds dans le four.

N'utilisez pas un four déjà chaud.

N'utilisez pas ce mode de cuisson si le four adjacent est chaud.

Évitez d'utiliser du vin ou de la bière si vous prévoyez une période d'attente, ceci afin de prévenir le risque de fermentation.

Pour empêcher la crème de tourner, ajoutez-la aux plats juste avant de servir.

Enduisez les légumes frais de matière grasse fondue ou faites-les tremper dans une solution d'eau et de jus de citron, pour prévenir leur décoloration pendant la période d'attente.

Les tartes aux fruits, tartes à la crème ou autres mélanges humides sur fonds de tartes non cuits ne donneront de bons résultats que si la période d'attente avant la cuisson est courte. Les plats contenant des restes de viande ou de volaille cuite ne

doivent pas être cuits automatiquement si la période d'attente est longue.

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four.

Vérifiez que la viande et la volaille sont complètement cuites avant de les servir.

## **Nettoyage de la cuisinière**

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. N'oubliez pas de remettre sous tension lorsque le nettoyage est terminé.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyants caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Si vous désirez déplacer votre cuisinière pour la nettoyer, veuillez lire la section « **Déplacement de la cuisinière** ».

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

### **Brûleurs de table de cuisson**

Certains modèles ont un anneau de garniture séparé qui se place sur la tête du brûleur.

Les têtes et chapeaux de brûleurs sont amovibles pour faciliter le nettoyage. Vérifiez qu'ils sont absolument secs avant de les remettre en place.

### **Plaque à griller**

Nettoyez toujours la plaque à griller après usage. Attendez qu'elle soit complètement refroidie avant de la retirer. Plongez la plaque dans de l'eau savonneuse chaude. Utilisez un chiffon doux ou, dans le cas de taches tenaces, une brosse à vaisselle en nylon.

**N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERONT LA SURFACE.**

## Français

### Gril

Lavez le lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après grillade de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper pendant quelques minutes dans l'évier immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon.

### Panneau de commande et portes des fours

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides.

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec. Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

### Four principal

Le four principal est doté de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants.

Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200°C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, occasionnellement retirez les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et remplacez les panneaux dans le four chauffé à 200°C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

N'utilisez pas de paille de fer (ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface). N'utilisez pas de tampons de nettoyage pour fours.

### Retrait des panneaux internes du four

Certains panneaux intérieurs du four sont amovibles afin de permettre leur nettoyage et le nettoyage de la partie du four à l'arrière des panneaux. Retirez d'abord les grilles du four.

Faites glisser le revêtement de voûte vers l'avant et retirez-le.

Chaque panneau latéral du four est maintenu en place par quatre vis de fixation. Les panneaux peuvent être retirés sans avoir à enlever les vis. Soulevez chaque panneau latéral pour le décrocher des vis. Tirez-le ensuite vers l'avant.

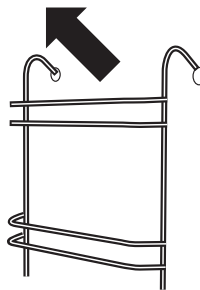
Après retrait des panneaux internes, vous pouvez nettoyer l'intérieur émaillé du four.

Lors de la remise en place des panneaux internes, remplacez d'abord les panneaux latéraux.

Lors de la remise en place du panneau de voûte, vérifiez que la fente est à l'avant.

### Four haut

Pour nettoyer les parois latérales du four, retirez les grilles, décrochez les supports des parois latérales et les sortez.



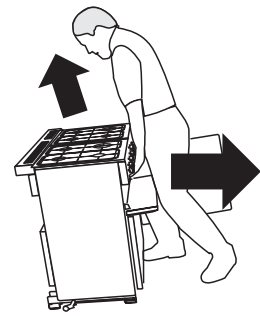
### Déplacement de la cuisinière

Mettez la cuisinière hors tension.

La cuisinière est lourde, deux personnes seront peut-être nécessaires pour la déplacer. La cuisinière est équipée de deux galets de mise à niveau à l'arrière et de deux supports de mise à niveau vissables, situés à l'avant.

Ouvrez la porte du gril et la porte du four droit afin d'avoir une bonne prise sur la partie inférieure du panneau de commande pour déplacer la cuisinière. Levez légèrement l'avant de la cuisinière et tirez vers l'avant.

N'utilisez pas les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.



Déplacez la cuisinière progressivement, en vérifiant à l'arrière que le tuyau de gaz n'est pas entravé. Vérifiez que le tuyau de gaz et le câble électrique sont assez longs pour permettre le déplacement de la cuisinière vers l'avant.

Si la cuisinière est dotée d'une chaîne stabilisatrice, défaites-la pour pouvoir manœuvrer la cuisinière. N'oubliez pas de la remettre en place lorsque vous remplacez la cuisinière.

Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés ou coincés.

### Dépannage

**De la vapeur s'échappe du four**  
Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible à la grille arrière. Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

### Le ventilateur du four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

### Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le gril ; comment faire pour empêcher cela ?

Oui, ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du gril. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le gril, vérifiez que la lèchefrite du gril est bien insérée jusqu'à la «butée arrière»

## **En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais ?**

C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

## **Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant**

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

## **Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent**

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées ou plus basses.

## **La cuisson au four n'est pas uniforme**

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson plus grand que la plaque de cuisson que nous fournissons (320 mm x 305 mm).

Dans le cas de la cuisson d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez la plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

N.B. Dans le cas du joint d'étanchéité sur la porte du four gauche, l'espace au bas de la porte est normal.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé). Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

## **Le four ne se met pas en marche lorsqu'il est mis en marche manuellement**

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ? L'horloge clignote-t-elle en indiquant 0.00 ? Dans ce cas, réglez l'horloge sur l'heure correcte. La minuterie a-t-elle été mise sur AUTO par erreur ? Si l'affichage de l'horloge indique AUTO, appuyez sur le bouton de « temps de cuisson » et remplacez tout temps de cuisson pré-réglé par 0.00, à l'aide des boutons (+) et (-).

Appuyez deux fois sur le bouton (⏸). Si le problème persiste, contactez un spécialiste de l'entretien.

## **Le four ne se met pas en marche avec la mise en marche automatique**

La minuterie est réglée correctement, mais le bouton du four a-t-il été laissé sur ARRÊT [OFF] par erreur ?

## **Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude**

Si le fait de mettre le bouton de thermostat sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat. Cette intervention doit être effectuée par un spécialiste de l'entretien.

## **Le gril ne cuit pas correctement**

Utilisez-vous la lèchefrite et la grille fournies avec la cuisinière ? Utilisez-vous la lèchefrite sur les glissières et non pas directement sur la surface inférieure de l'enceinte du gril ? La lèchefrite est-elle insérée à fond jusqu'à la butée arrière ?

## **L'éclairage du four ne fonctionne pas**

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un bon magasin de produits électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Ce doit être une ampoule spéciale, pouvant résister à une température de 300°C.

Ouvrez la porte du four et retirez le Handyrack (le cas échéant) et les grilles du four.

## **Mettez l'appareil hors tension.**

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire. Dévissez l'ampoule défectueuse. Vissez l'ampoule de rechange. Vissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

## **Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de table de cuisson**

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse.

Les encoches du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

L'anneau de garniture du brûleur est-il placé correctement ?

Les chapeaux des brûleurs sont-ils placés correctement ?

Voir la section «**Nettoyage de la cuisinière**»

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton ? Si ce n'est pas le cas, vérifiez que la cuisinière est sous tension – l'horloge est-elle éclairée ?

## **Panne de courant**

En cas de panne de courant, les brûleurs de la table de cuisson peuvent être allumés avec une allumette.



## Français

### Consignes générales de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, conformément aux instructions d'installation. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

#### Si vous sentez une odeur de gaz

N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.

Ne fumez pas.

N'utilisez pas de flammes nues.

Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz.

Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz.

Appelez votre fournisseur de gaz.

Cet appareil de cuisson est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique, (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (ouverture d'une fenêtre, par exemple) ou une ventilation plus efficace (augmentation de la puissance du dispositif d'extraction mécanique, par exemple).

La cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément aux instructions d'installation. Elle doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effec-

tuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes lorsque l'appareil est en marche et resteront chaudes même lorsque la cuisson est terminée.

Prenez garde lors du contact avec la cuisinière. Pour prévenir les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRET (OFF) et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.

Au besoin, utilisez des gants de cuisine secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant de cuisine. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson.

Ne laissez jamais les bébés, les tout-petits et les jeunes enfants s'approcher de la cuisinière. Ne les laissez jamais s'asseoir ni monter sur une partie de la cuisinière. Apprenez-leur à ne pas jouer avec les commandes ou avec une partie quelconque de la cuisinière.

Ne rangez jamais dans des placards au-dessus d'une cuisinière quoi que ce soit susceptible d'attirer l'attention des enfants – des enfants grimpaient sur une cuisinière pour atteindre des objets risquent de se blesser gravement.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'in-

cendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Veillez à ce que les revêtements muraux inflammables, rideaux, etc. soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.

N'entrez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Éteignez la cuisinière. Étouffez un récipient qui a pris feu en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.

Ne laissez jamais la cuisinière en marche sans surveillance si les brûleurs de la table de cuisson sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer.

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Prenez garde lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des placards situés au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude et provoquer des brûlures graves.

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidie.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de la table de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température.

N'autorisez personne à grimper, se tenir debout ou s'accrocher sur ou à une partie de la cuisinière.

Ne recouvrez pas les grilles, les panneaux internes ou la voûte du four de papier aluminium.

Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée en permanence. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur du récipient peut le faire éclater et blesser l'utilisateur.

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson domestique et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

N'UTILISEZ PAS le four pour chauffer la cuisine; non seulement c'est un gaspillage l'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Les caractéristiques techniques de cette cuisinière ne doivent pas être modifiées.

Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont sur la position Arrêt (Off).

## Entretien et pièces de rechange

Veillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d'identifier exactement votre cuisinière et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre reçu d'achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter ce reçu pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

---

Type de combustible : Mixte

---

Nom et Couleur de l'appareil\*

---

Numéro de série de l'appareil\*

---

Nom et Adresse du détaillant

---

Date d'achat

---

Nom et Adresse de l'installateur

---

Date d'installation

\* Cette information figure sur le badge technique de l'appareil.

### En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre cuisinière, veuillez d'abord lire le reste de la présente brochure, en particulier la

## Français

section de dépannage, pour vérifier que l'appareil est utilisé correctement.

Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

### Nota

Si votre appareil n'est plus couvert par la garantie, notre fournisseur de services d'entretien peut vous facturer cette visite.

Si vous devez faire appel à un technicien d'entretien et si le défaut n'est pas la responsabilité du fabricant, notre fournisseur de services d'entretien se réserve le droit de facturer son intervention.

Les rendez-vous non respectés par le client peuvent être facturés.

### Après la période de garantie

Nous recommandons un entretien périodique de nos appareils pendant toute leur vie utile afin de garantir des performances et une efficacité optimales.

Les travaux d'entretien doivent être effectués uniquement par des personnes techniquement compétentes et qualifiées.

### Pièces de rechange

Pour garantir une performance optimale et sûre, nous recommandons l'utilisation exclusive de pièces d'origine. N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées. Contactez votre fournisseur.

## Installation

Cet appareil de cuisson est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Vérifiez le type de gaz prévu pour votre cuisinière sur le badge technique de l'appareil.

### Modification

Cet appareil est de catégorie :-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Un kit de modification permettant l'utilisation d'autres gaz est fourni avec la cuisinière.

Si la cuisinière doit être modifiée pour fonctionner avec un autre gaz, nous recommandons d'effectuer cette modification avant l'installation. Pour plus de détails, reportez-vous à la section Modification des présentes instructions.

### Mesures/Règlements de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

Dans votre intérêt et par souci de sécurité, légalement, tous les appareils à gaz doivent être installés par des personnes compétentes. Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Avant l'installation, vérifiez que la cuisinière convient au type de gaz et à la tension d'alimentation électrique. Reportez-vous au badge technique. Cet appareil peut être modifié afin d'être utilisé avec d'autres types de gaz.

Installez la cuisinière dans un endroit bien ventilé.

### Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément à la réglementation en vigueur concernant l'installation. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Respectez la réglementation locale sur la ventilation, mais au minimum :

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de volume inférieur à 20 m<sup>3</sup>. En cas d'installation dans une pièce de volume inférieur à 5 m<sup>3</sup>, une mise à l'air libre de surface utile de 100 cm<sup>2</sup> est nécessaire; en cas d'installation dans une pièce de volume entre 5 m<sup>3</sup> et 10 m<sup>3</sup>, une mise à l'air libre de surface utile de 50 cm<sup>2</sup> est nécessaire; si le volume est supé-

rieur à 11 m<sup>3</sup>, aucune mise à l'air permanente n'est nécessaire. Cependant, si la pièce a une porte ouvrant directement sur l'extérieur, aucune mise à l'air libre permanente n'est nécessaire, même pour une pièce entre 5 m<sup>3</sup> et 10 m<sup>3</sup>. Si la pièce contient d'autres appareils à combustible, une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

### Emplacement de la cuisinière

La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

NOTA :

Un appareil utilisable avec du gaz de pétrole liquéfié (GPL) ne doit pas être installé dans une pièce ou un espace intérieur souterrain, par exemple dans un sous-sol.

L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous.

### Dispositif stabilisateur

Un dispositif stabilisateur (équerre ou chaîne) doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible. Ce type de dispositif n'est pas fourni par le fabricant de la cuisinière.

### Appareil d'essai de pression

#### Tuyau flexible de gaz

Doit être conforme aux normes appropriées.

#### Multimètre

(pour les contrôles électriques)

### Positionnement de la cuisinière

Les schémas indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau, ou au-dessus de tout plan de travail adjacent. Au-dessus du niveau de la table de cuisson, laissez un espace de 75 mm entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

Pour les surfaces non-combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages) cette cote peut être de 25 mm.

Laissez un espace de 650 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

Dans un but de sécurité, ne placez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Nous recommandons de laisser un espace de 910mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes du four.

### Déballage de la cuisinière

N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

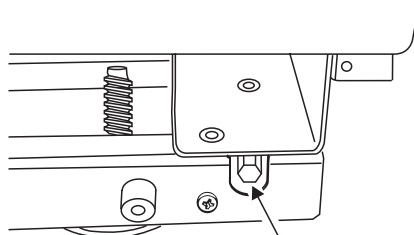
Coupez les courroies d'emballage et ôtez le carton recouvrant la cuisinière, mais laissez la cuisinière sur le plateau d'emballage. Reportez-vous à la feuille volante relative au déballage.

### Mise à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à alcool placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil.



Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

### Montage des poignées (uniquement sur certains modèles)

Déposez les vis Allen 4 mm des portes à l'aide de la clé hexagonale. Montez les poignées de portes à l'aide des vis.

Les poignées doivent être au-dessus des fixations.

Déposez les vis Allen 4 mm des coins supérieurs du panneau avant et montez la barre ornementale avant.

### Montage du dossier (en option – uniquement sur certains modèles)

Déposez les deux vis de fixation (vis à pans creux hexagonales 3 mm) et les écrous qui traversent la partie supérieure de la grille arrière. Maintenez le dossier en place. De l'arrière, remplacez les 2 vis et les écrous.

### Dispositif stabilisateur

Un dispositif stabilisateur doit être monté sur la cuisinière si celle-ci est alimentée en gaz par le biais d'un tuyau flexible. Ce type de dispositif n'est pas fourni par le fabricant de la cuisinière. Tout dispositif stabilisateur doit être attaché à la structure de la pièce et doit pouvoir être défait pour permettre le déplacement de la cuisinière à des fins de nettoyage ou d'entretien.

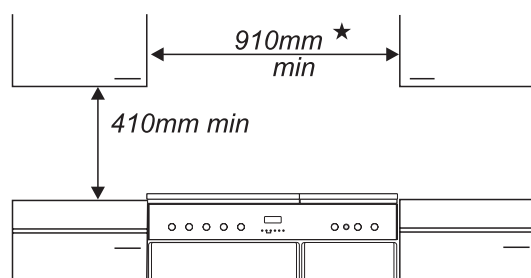
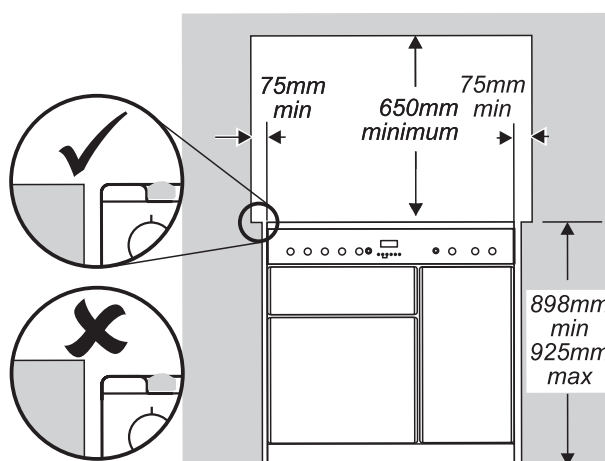
### Raccordement de gaz

Un robinet d'isolement de gaz doit être monté entre l'alimentation en gaz et le tuyau flexible de raccordement. Le tuyau flexible (non fourni avec la cuisinière) doit être conforme aux normes appropriées. En cas de doute, contactez votre fournisseur.

Les boîtiers arrière de la cuisinière limitent la position du point d'alimentation. L'alimentation en gaz domestique doit être terminée par un raccord orienté vers le bas.

Le raccord de l'appareil est situé juste au-dessous du niveau de la table de cuisson, à l'arrière de la cuisinière.

Montez le tuyau de façon à ce que les raccords d'admission et de sortie soient verticaux et que le tuyau pende en forme de «U».



## Français

Il est difficile de donner des cotes précises, étant donné que la hauteur de la cuisinière est réglable et que chaque raccordement est différent. Idéalement, le raccord d'alimentation domestique doit être dans la partie ombrée indiquée sur le schéma représentant l'arrière de l'appareil.

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de la cuisinière. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

### Essai de pression

La pression de gaz peut être mesurée au niveau de l'injecteur d'un des brûleurs de la table de cuisson gauche. Retirez la grille, la tête et le chapeau du brûleur pour avoir accès à l'injecteur. L'injecteur est à présent accessible.

Les pressions d'essai sont indiquées sur la **Fiche technique**, au verso de la présente brochure.

Remettez en place le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

### Raccordement électrique

Cette cuisinière doit être installée par un électricien qualifié, conformément à la réglementation appropriée et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

**MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE**

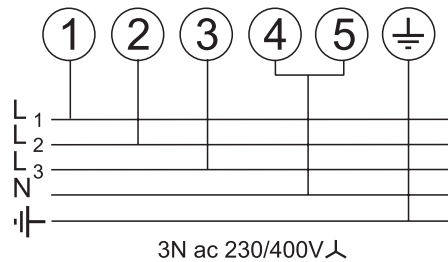
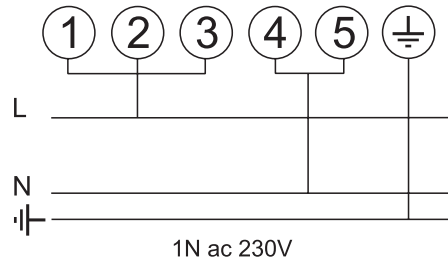
### Remarque

La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles). Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.

La charge électrique totale de cet appareil est de 7,4 kW environ. Le câble utilisé doit avoir un calibre adapté à la charge et être conforme à toutes les prescriptions locales.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le boîtier électrique sur le panneau arrière.

Raccordez les câbles d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique.



Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

### Disjoncteurs-détecteurs de fuites de terre commandés par injection de courant

Lorsque l'installation de la cuisinière est protégée par un dispositif pour courant résiduel (DCR) d'une sensibilité de 30 milliampères, l'utilisation combinée de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut

occasionnellement causer des disjonctions fortuites. Dans ce cas, il est utile de protéger le circuit de la cuisinière avec un dispositif de 100 mA. Cette intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

### Table de cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. Pour chaque brûleur, mettez le bouton de commande sur le symbole grande flamme. Appuyez sur le bouton de commande. Ceci ouvre l'alimentation en gaz du brûleur. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande, et appuyez sur le bouton d'allumage ou allumez avec une allumette. Continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant 10 secondes environ.

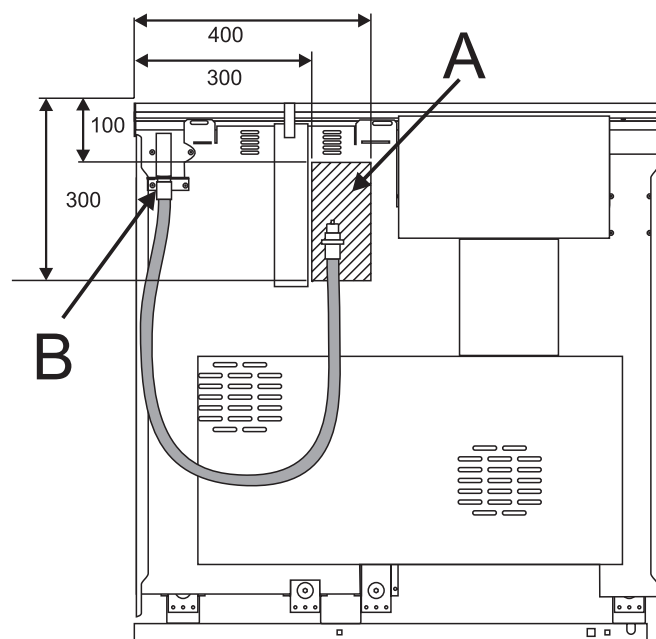
Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Attendez une minute, puis essayez de nouveau en appuyant sur le bouton de commande pendant un peu plus longtemps.

### Gril

Ouvrez la porte de l'enceinte du gril. Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

### Contrôle des fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.



Pour le réglage de l'horloge, voir la section «**Horloge**».

En même temps, appuyez sur - ou + jusqu'à l'affichage de l'heure correcte.

N'oubliez pas que c'est une horloge 24 heures.

Si vous faites une erreur, ou si vous vous trompez de bouton, mettez l'appareil hors tension pendant une ou deux minutes, puis recommencez la procédure.

Mettez le four en marche et vérifiez que le ventilateur du four se met en marche et que le four commence à chauffer. Eteignez le four.

### Montage de la plinthe

Dévissez les 3 vis le long du bord inférieur avant de la cuisinière. Insérez l'encoche centrale en forme de trou de serrure sur la vis centrale. Tournez et insérez les encoches d'extrémités en trou de serrure sur leurs vis respectives. Serrez les vis de fixation.

### Eclairage du four

Appuyez sur l'interrupteur d'éclairage du four et vérifiez que l'éclairage fonctionne.

N.B. L'ampoule de l'éclairage du four n'est pas incluse dans la garantie.

### Conseils à la clientèle

Veillez indiquer au client comment faire fonctionner la cuisinière et lui remettre les présentes instructions.

Merci.

## Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz

### Entretien – mise en garde

Cette modification doit être effectuée par une personne compétente. Après modification, l'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale. Lisez les instructions avant d'effectuer une modification sur cet appareil.

Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Les présentes instructions doivent être utilisées en conjonction avec les autres instructions relatives à cet appareil, en particulier en ce qui concerne les informations sur les normes, le positionnement de la cuisinière, le choix des tuyaux de raccordement appropriés, etc.

Lors de l'entretien ou du remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention et, au terme de celle-ci, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires pour les appareils à gaz.

N'utilisez pas de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

### Modification

Avant toute intervention d'entretien, débranchez les alimentations de gaz et d'électricité. Lorsque le travail est terminé, effectuez les contrôles de sécurité nécessaires.

Cet appareil est de catégorie :-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Vérifiez sur la **Fiche technique** au verso de la présente brochure si la cuisinière peut être modifiée pour pouvoir utiliser le gaz de votre choix.

### Injecteurs

Retirez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Retirez les gicleurs usagés. Montez les gicleurs de rechange (les gicleurs corrects sont indiqués sur la **Fiche technique** au verso de la présente brochure). Remontez en procédant dans l'ordre inverse.

### Réglage du robinet de commande

**Vérifiez au tableau au verso de la brochure si les vis de dérivation doivent être remplacées ou réglées.**

Tirez pour enlever tous les boutons de commande.

Ouvrez la porte du four et du gril et retirez les vis de fixation au-dessous du panneau de commande. Sur certains modèles, une plaque sous le panneau de commande est maintenue en place par les vis de fixation inférieures.

### Modèles à barre ornementale

Retirez les deux vis de fixation des supports d'extrémité de la barre ornementale, retirez les 2 vis cruciformes qui étaient dissimulées par les supports d'extrémité de la barre.

Décrochez le panneau de commande des fixations supérieures.

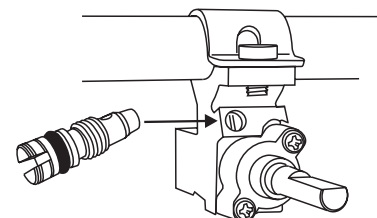
### Modèles sans barre ornementale

Faites glisser le panneau de commande vers la droite, puis tirez vers l'avant.

Veillez à ne pas endommager les câbles ou trop les tirer.

### Modification en vue de l'utilisation d'autres gaz

Retirez la vis de dérivation et montez le remplacement correct.



Pour la taille correcte, reportez-vous au tableau au verso de la présente brochure.

Remontez le panneau de commande.

### Étiquette autocollante

Apposez l'étiquette appropriée sur le badge technique pour indiquer le gaz à utiliser avec la cuisinière.

### Essai de pression

Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz. Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

Les pressions d'essai sont indiquées sur la **Fiche technique**, au verso de la présente brochure.

La pression de gaz peut être mesurée au niveau d'un des gicleurs de brûleur de la table de cuisson gauche. Retirez la tête d'un brûleur. Montez le manomètre sur le gicleur. Allumez le brûleur de la table de cuisson et allumez l'un des autres brûleurs.

Remettez en place le chapeau du brûleur, en veillant à le remonter correctement sur le corps du brûleur.

Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de tous les brûleurs.

<b>Per la vostra sicurezza</b>	<b>62</b>
<b>Brucciatori del piano di cottura</b>	<b>62</b>
<b>Piastra di cottura</b>	<b>63</b>
<b>Grill</b>	<b>63</b>
<b>Forni</b>	<b>63</b>
<b>Handyrack</b>	<b>64</b>
<b>Orologio</b>	<b>64</b>
<b>Cottura con il contaminuti</b>	<b>65</b>
<b>Pulizia della cucina</b>	<b>65</b>
<b>Come spostare la cucina</b>	<b>66</b>
<b>Diagnostica</b>	<b>66</b>
<b>Informazioni di Sicurezza</b>	<b>68</b>
<b>Manutenzione e ricambi</b>	<b>69</b>
<b>Installazione</b>	<b>69</b>
<b>Conversione ad un tipo diverso di gas</b>	<b>73</b>

## Per la vostra sicurezza

Come voi, anche la vostra cucina ha bisogno d'aria fresca. La fiamma dei bruciatori esala gas di scarico, ed emana calore ed umidità. È quindi essenziale accertarsi che nella vostra cucina vi sia un ricambio d'aria adeguato: tenere aperte le fessure di ventilazione, o installare una cappa elettrica collegata all'esterno. Nei casi in cui diversi bruciatori fossero accesi contemporaneamente, o di uso protratto della cucina, si raccomanda di tener aperta una finestra o di inserire il funzionamento di un estrattore. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione **Istruzioni d'Installazione**.

Se è questa la prima volta che usate una cucina a gas, si raccomanda di leggere attentamente la sezione **'Istruzioni Generali di Sicurezza'**.

Le norme base di sicurezza per l'uso della cucina a gas sono riportate a seguito.

## Alimentazione elettrica e di gas

Controllare che l'alimentazione di gas sia attivata e che l'alimentazione elettrica sia collegata ed inserita. Per il funzionamento, la cucina richiede corrente elettrica.

## Odori strani

La prima volta che accendete la cucina, potrete avvertire uno strano odore. Ciò è perfettamente normale e sparirà in breve tempo.

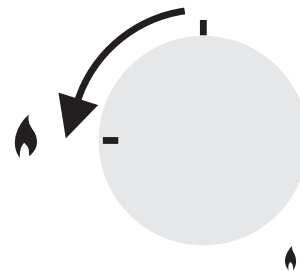
## Brucciatori del piano di cottura

Su alcune versioni è montato un coperchio in vetro che protegge il piano di cottura. Per aprirlo, sollevare il coperchio dal bordo anteriore.

È incorporato un dispositivo di sicurezza che arresta l'erogazione del gas quando il coperchio è chiuso – **non bisogna usarlo assolutamente per spegnere i bruciatori**.

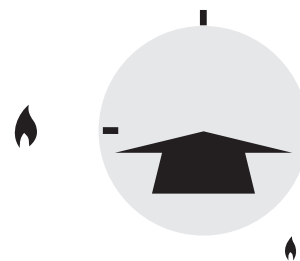
Accanto ad ogni manopola è indicato il bruciatore che essa controlla. Ogni bruciatore dispone di un dispositivo di sicurezza che arresta l'erogazione di gas se dovesse spegnersi accidentalmente.

Per procedere all'accensione, premere la manopola del bruciatore prescelto e ruotarla alla posizione di accensione, indicata dal simbolo della fiamma grande.



queste istruzioni riguardano vari modelli dotati di manopole diverse – le illustrazioni sono solo indicative.

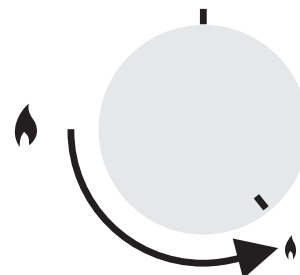
Continuare a tener premuta la manopola. Ciò eroga il gas al bruciatore.



Premere il pulsante d'accensione o accendere il bruciatore con un fiammifero. Tener premuta la manopola per circa 10 secondi.

Se al momento di sospendere la pressione sulla manopola il bruciatore dovesse spegnersi, il dispositivo di sicurezza non è stato inserito. In tal caso, ruotare la manopola alla posizione di partenza, far trascorrere un minuto, e ripetere la procedura, tenendo la manopola premuta leggermente più a lungo.

Ruotare la manopola e regolare la fiamma all'altezza desiderata. La regolazione minima è indicata dal simbolo della fiamma piccola.



Evitare l'uso di tegami e bollitori a base concava o con base a bordo rovesciato.

Si consiglia di NON usare dispositivi per la cottura a fuoco lento, quali grate d'amianto o di ferro. Si ridurrà in tal

modo il rendimento termico del bruciatore, con il rischio di rovinare le griglie di appoggio.

Si consiglia di non usare recipienti di cottura di diametro inferiore a 120mm. Il diametro massimo dei recipienti di cottura è 250mm, e tra le pentole di grosse dimensioni si dovrà lasciare uno spazio di una certa entità.

Il bruciatore per Wok a 3 bruciatori (montato solo su alcuni modelli) serve a distribuire il calore in maniera uniforme su una superficie estesa. È particolarmente indicato per recipienti di grosse dimensioni e la cottura tipo cucina cinese. Per i recipienti di dimensioni normali, i bruciatori più piccoli saranno più efficienti.

## Piastra di cottura

La piastra di cottura si adatta ad una sola griglia, ricoprendola completamente. È usata per cuocere direttamente il cibo senza altri contenitori. Non usare recipienti o tegami di alcun tipo. La superficie della piastra di cottura è trattata con un rivestimento anti-aderente e gli utensili di metallo (ad es. una spatola) rovineranno il rivestimento. Usare esclusivamente utensili in plastica resistenti al calore o di legno.

Sistemare la piastra di cottura sui bruciatori appoggiandola sulla griglia.

Non sistemare la piastra di traverso – non si adatterà perfettamente e sarà malferma.

Non disporre la piastra sul bruciatore per Wok o sul bruciatore rapido (parte destra) – non è adatta a questa griglia.

Prima dell'uso, si può applicare un po' d'olio da cucina con un pennello. Accendere i bruciatori sotto la piastra di cottura. Regolare la fiamma all'altezza desiderata.

Far scaldare la piastra per non più di 5 minuti prima di depositare il cibo da cuocere. Un periodo di riscaldamento eccessivo potrebbe arrecare danni. Abbassare la fiamma, ruotando la manopola verso il minimo, indicato dal simbolo della fiamma piccola.

Lasciare sempre uno spazio libero attorno alla piastra, per consentire la fuoriuscita dei gas. Non montare mai due piastre di cottura in posizione adiacente l'una all'altra.

Terminata la cottura e prima delle operazioni di pulizia, lasciar raffreddare.

## Grill

**Attenzione: Mentre il grill è acceso, i componenti accessibili saranno caldi. Tenere i bambini a distanza.**

Sistemare il cibo nel vassoio del grill, ed inserire il vassoio sulle guide laterali. Accertarsi che sia spinto a fondo e a contatto con i fermi posteriori. Il grill dispone di due resistenze, l'una delle quali riscalda il vassoio completamente e l'altra riscalda solo la sezione destra.

Ruotare la manopola alla regolazione 3.

Per i migliori risultati, preriscaldare per 2 minuti con il vassoio in posizione. Sistemare il cibo nel vassoio del grill, ed inserire il vassoio sulle guide laterali. Ruotare la manopola e regolare il grill al calore desiderato.

Non chiudere mai lo sportello mentre il grill è acceso.

È possibile rovesciare il grill in modo da ottenere due posizioni di cottura.

Evitare di lasciare il grill acceso per più di pochi istanti senza vassoio sotto.

## Forni

Entrambi i forni sono termoventilati. Una ventola provvede a far circolare l'aria calda di continuo, accelerando la trasmissione del calore al cibo.

Prima di usarli per la prima volta, riscaldare i forni a 200°C per 30 minuti per dissipare l'odore di fabbricazione residuo.

Ruotare la manopola di regolazione alla temperatura richiesta. La spia del forno rimarrà accesa sinché la temperatura all'interno del forno non avrà raggiunto il valore selezionato. Durante la fase di cottura, la spia si accenderà e si spegnerà. Durante la cottura di cibi ad alto tasso di umidità (come ad esempio patatine), si potrà a volte notare la formazione di vapore alla griglia sul retro della piastra di cottura. Questo fatto è perfettamente normale.

Entrambi i forni dispongono di una regolazione che aziona esclusivamente la ventola (✱). Il ventilatore forza la circolazione dell'aria all'inter-

no del forno, ma la resistenza è spenta. Questa regolazione è utile per scongelare i surgelati.

Polli interi e pezzi di carne di una certa taglia saranno preferibilmente scongelati nel frigo. Evitare lo scongelamento in un forno caldo o mentre il forno adiacente è riscaldato.

Controllare che le mensole siano sempre spinte a fondo sulle guide.

Piatte per dolci, teglie ecc. saranno sistemate al centro della mensola ed in piano. Per favorire il ricircolo dell'aria, teglie ed altri recipienti di cottura saranno sistemati ad una certa distanza dalle pareti del forno.

Per una doratura uniforme, si consiglia di non usare piatte di dimensioni superiori a 325mm x 305mm per il forno principale, e di 230mm x 320mm per il forno alto.

La cottura di cibi ad elevato tasso di umidità, potrebbe dare adito ad una scarica di vapore quando si apre lo sportello del forno. Aprendo lo sportello, tenersi indietro e permettere la dispersione del vapore.

Quando il forno è acceso, evitare di lasciare lo sportello aperto più a lungo del necessario, altrimenti le manopole potrebbero surriscaldarsi.

Lasciare sempre uno spazio libero, pari ad un dito, tra un piatto e l'altro sulla stessa mensola. Ciò favorirà la circolazione dell'aria calda.

Per ottenere il miglior rendimento dai rivestimenti interni Cook & Clean (rivestimenti interni ad autopulizia) del forno principale (vedi la sezione '**Pulizia del forno**'), evitare lo spruzzo di grasso. Coprire la carne durante la cottura.

Onde ridurre lo spruzzo di grasso quando si aggiungono i legumi attorno all'arrosto, asciugarli bene o applicare un leggero strato d'olio da cucina.

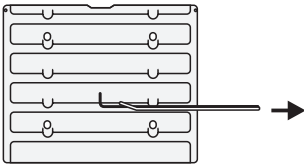


## Italiano

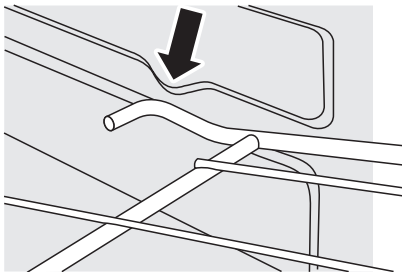
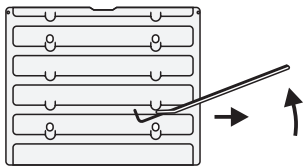
### Mensele del forno principale

Le mensele del forno possono essere smontate e rimontate con facilità.

Tirare fuori la mensola sinché la sezione posteriore non venga a toccare i fermacorsa sulle guide.

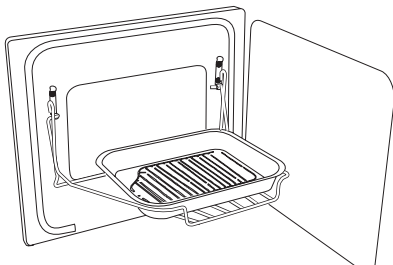


Sollevare la parte anteriore della mensola in modo da consentire il superamento dei fermacorsa, e quindi estrarla.



Per rimontare la mensola, allinearla ad una delle scanalature di guida disposte sulla parete del forno, e spingerla a fondo sino a toccare i fermacorsa. Sollevare la parte anteriore della mensola in modo da consentire il superamento dei fermacorsa, e quindi abbassare la parte anteriore e spingerla indietro a fondo.

### Handyrack

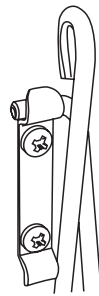


Il Handyrack (ripiano) va montato esclusivamente sullo sportello del forno di sinistra. Il Handyrack è in grado di sostenere un peso massimo di 5,5 Kg. È progettato per ricevere solo la speciale teglia in dotazione, costruita appositamente per essere sistemata sul Handyrack. Altri recipienti potrebbero risultare instabili.

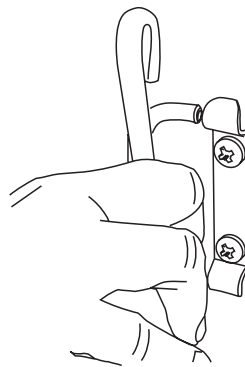
Se il Handyrack è montato nella posizione più elevata, la mensola inferiore del forno potrà essere usata per la cottura di altri piatti.

Se il Handyrack è montato nella posizione più bassa, la seconda mensola del forno potrà essere usata per la cottura di altri piatti.

Per montare il Handyrack, agganciare un lato alla staffa di attacco dello sportello.

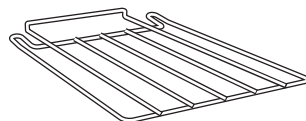


Spingere l'altro lato in fuori in modo che vada ad inserirsi sulla staffa opposta.

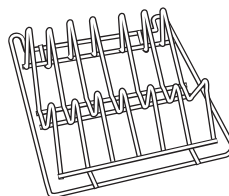


### Mensola del forno alto

Il forno alto dispone di quattro mensele di cottura



e di una mensola scaldavivande.

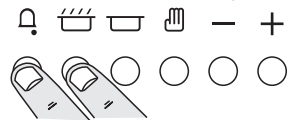


L'uso del forno alto consente di effettuare contemporaneamente la cottura su quattro mensele – lasciare comunque lo spazio che consenta la circolazione dell'aria calda.

## Orologio

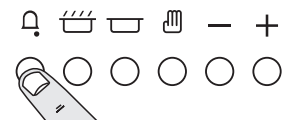
Il contaminuti può essere usato per ottenere l'accensione e lo spegnimento automatico del forno. Verificare che l'orologio sia regolato alla corretta ora del giorno.

### Regolazione dell'ora del giorno

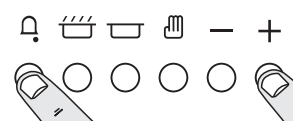


Premere e tener premuti i due pulsanti come indicato sulla figura. Premere contemporaneamente (-) o (+) sino ad ottenere l'orario desiderato. È un orologio a 24 ore. Se vi sbagliate o premete il pulsante errato, staccare l'alimentazione di rete per un paio di minuti e ricominciare daccapo.

### Impostazione del tempo per la cottura in corso (contaminuti)



Premere e tener premuto il pulsante (⏏). Premere contemporaneamente (-) o (+) sino ad ottenere il tempo di cottura desiderato.



Se desiderate controllare il tempo di cottura rimanente, premere (⏏) o per cancellare il cicalino, premere (⏏).

### Accensione e spegnimento automatico del forno

Prima di procedere alla regolazione dell'orologio, avrete già stabilito due dati.

Innanzitutto il 'periodo di cottura' cioè la durata del funzionamento del forno.

In secondo luogo, 'l'ora di stop' cioè l'ora del giorno sarà terminata la fase di cottura.

Non si può impostare direttamente l'ora d'inizio della cottura – sarà impostato automaticamente quando si regola il periodo di cottura e l'ora di stop.

Premere e tener premuto il pulsante come indicato sulla figura a seguito.



Premere contemporaneamente (-) o (+) sino ad ottenere il 'periodo di cottura' desiderato.

Quindi premere e tener premuto il pulsante come indicato sulla figura a seguito.



Premere contemporaneamente (-) o (+) sino ad ottenere l'ora di stop desiderata.

Sul quadro apparirà la parola AUTO.

Regolare il termostato alla temperatura di cottura richiesta. Al termine della cottura, sarà inserito il cicalino di avvertimento. A questo punto, RUOTARE LA MANOPOLA A OFF, e quindi premere brevemente (☐) per disinserire il cicalino, e quindi ancora (☐) per ripristinare il funzionamento manuale.

Se siete fuori casa, non preoccupatevi poiché il cicalino si ferma automaticamente dopo breve tempo. Quando rientrate, RUOTARE LA MANOPOLA A 0, e premere due volte il pulsante (☐) per ripristinare il funzionamento manuale.

### Ripristino del funzionamento manuale quando sul quadro appare AUTO.

Per cancellare l'impostazione di cottura automatica, e ripristinare il funzionamento manuale, il tempo di cottura dovrà essere azzerato (0.00) premendo il pulsante (☐).

## Cottura con il contaminuti

Il contaminuti potrà essere usato per accendere e spegnere automaticamente un solo forno o tutti e due. I due forni dovranno avere lo stesso orario di accensione e di stop, ma potranno essere regolati a temperature diverse.

Se volete che uno dei forni entri in funzione all'orario impostato dal contaminuti per il ciclo di cottura automatico, dovrete prima attendere che il contaminuti accenda il forno (o forni). A questo punto, potrete effettuare la regolazione come di consueto.

Potrete impostare l'accensione del forno in qualsiasi momento nelle 24 ore successive.

Se desiderate cuocere più portate, scegliete cibi che richiedano approssimativamente lo stesso tempo di cottura. Un accorgimento efficace per rallentare leggermente il tempo di cottura è di usare recipienti di dimensioni ridotte e di coprirli con un foglio d'alluminio, mentre il tempo di cottura potrà essere accelerato riducendo la quantità o usando recipienti più grandi.

Si consiglia di evitare cibi soggetti a rapido deterioramento, come carni suine o pesce, se si prevede un ritardo prolungato, particolarmente nelle stagioni più calde.

Non mettere nel forno vivande già calde.

Non usare un forno già caldo.

Non usare se il forno adiacente è già caldo.

Evitare di cuocere piatti contenenti birra o vino se si prevede un ritardo prolungato, poiché potrebbe intervenire un processo di fermentazione.

Per evitare la produzione di caglio, aggiungere la panna al piatto immediatamente prima di servirlo.

Per evitare la scolorimento di legumi se si prevede un ritardo prolungato, si consiglia di ricoprirli con un velo di lardo sciolto, o di immergerli in una soluzione d'acqua e di succo di limone.

La cottura di crostate, torte alla crema ed altri dolci con composti molli disposti su pasta cruda sarà soddisfacente solo se il ritardo sarà ridotto. Si consiglia di non usare la cottura auto-

matica per piatti contenenti carni cotte di manzo o di pollame di recupero se si prevede un ritardo prolungato.

Prima di mettere un pollo interno nel forno, dovrà essere scongelato completamente.

Prima di servire carni e pollame, verificare che siano perfettamente cotti.

## Pulizia della cucina

Prima delle operazioni di pulizia, isolare la cucina dall'alimentazione elettrica. Prima di ricominciare l'uso, ricordatevi di ripristinare l'alimentazione elettrica.

Non usare diluenti, soda, preparati caustici, sostanze biologiche, candeggina, prodotti a base di cloro, sostanze abrasive o sale. Evitare di miscelare prodotti diversi, poiché potrebbero reagire creando sostanze nocive.

Se volete spostare la cucina per la pulizia, consultare la sezione '**Come spostare la cucina**'.

Per la pulizia della cucina, si può usare acqua calda con un detersivo, facendo attenzione ad evitare che la soluzione penetri all'interno dell'apparecchio.

### Brucciatori del piano di cottura

Su alcuni modelli, sul corpo del bruciatore vi è un collare finitore asportabile.

Per la pulizia, il corpo del bruciatore ed il relativo coperchio possono essere smontati. Asciugarli bene prima di rimontarli.

### Piastra di cottura

Pulire sempre la piastra di cottura dopo ogni utilizzo. Prima di toglierla, attendere che si sia raffreddata completamente. Immergere la piastra in acqua calda saponata. Pulire usando un panno morbido o una spazzola di nylon per i punti più difficili.

**EVITARE ASSOLUTAMENTE L'USO DI PRODOTTI CAUSTICI O ABRASIVI CHE ROVINERANNO LA SUPERFICIE.**

### Grill

Lavare il vassoio del grill e la relativa griglia in acqua calda saponata. Dopo la cottura di carni o altri cibi che potrebbero lasciare depositi, subito dopo l'uso immergere in acqua nel

## Italiano

lavello per qualche minuto. I resti induriti potranno essere eliminati dalla rete con una spazzola di nylon.

### Quadro e sportelli

Per la pulizia delle superfici in acciaio inox satinato, evitare l'uso di prodotti abrasivi, compresi quelli a crema. Per il miglior risultato, usare prodotti detergenti liquidi.

Per la pulizia del quadro e delle manopole, usare esclusivamente un panno morbido immerso in acqua saponata e strizzato bene, facendo attenzione ad evitare che la soluzione penetri all'interno dell'apparecchio. Passare un panno appena umido e lucidare con un panno asciutto. Per la pulizia degli sportelli del forno, usare esclusivamente un panno morbido immerso in acqua saponata e strizzato bene.

### Forno principale

Il forno principale è dotato di pannelli smontabili che hanno un rivestimento costituito da uno smalto speciale che ha la caratteristica di pulirsi automaticamente, almeno in parte.

Ciò non significa che i pannelli rimangono sempre perfettamente puliti, ma l'intervento manuale di pulizia sarà sensibilmente ridotto.

I rivestimenti Cook & Clean del forno daranno i migliori risultati oltre 200°C. Se normalmente usate il forno a temperature inferiori, estrarre periodicamente i pannelli e pulirli usando un panno senza peli e acqua calda saponata. Dopo aver asciugato e riposto i pannelli, accendere il forno a 200°C per circa un'ora. In tal modo i pannelli Cook & Clean saranno puliti perfettamente.

Evitare assolutamente l'uso di paglia di ferro, o di altri prodotti che potrebbero rigare la superficie. Evitare anche l'uso di spugnette abrasive.

### Smontaggio dei rivestimenti del forno

Alcuni dei rivestimenti del forno possono essere smontati per le operazioni di pulizia e per eliminare i depositi sul retro. Iniziare con il rimuovere le mensole.

Per estrarlo, farlo scorrere in avanti.

Le pareti del forno sono bloccate da quattro viti. Lo smontaggio dei rivestimenti laterali non richiede la rimozio-

ne delle viti. Basta sollevare il rivestimento verso l'alto e sarà disincastato dalle viti. A questo punto estrarlo tirando in avanti.

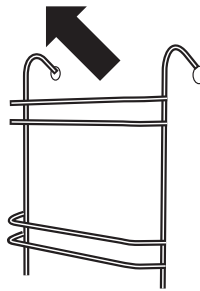
Dopo aver smontato i rivestimenti, si potrà pulire l'interno smaltato.

Per il montaggio, cominciare con i rivestimenti laterali.

Per il rivestimento del soffitto, accertarsi che la scanalatura sia sul davanti.

### Forno alto

Per la pulizia delle pareti del forno, sfilare le mensole, sganciare i sostegni ed estrarle.



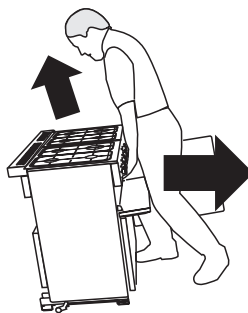
### Come spostare la cucina

Disinserire l'alimentazione di rete.

La cucina è alquanto pesante, ed è possibile che occorran due persone per spostarla. L'apparecchio dispone di due rulli di livellamento sul retro e di due appoggi a vite sulla parte anteriore.

Aprire lo sportello del grill e quello del forno destro, in modo da poter afferrare con sicurezza la parte inferiore del pannello che contiene il quadro durante lo spostamento. Sollevare appena la cucina sulla parte anteriore e tirare.

Evitare di smuovere la cucina afferrando le maniglie degli sportelli o le manopole.



Effettuare gli spostamenti gradatamente, controllando che il flessibile del gas non sia intrappolato

sul retro. Controllare che il cavo elettrico ed il flessibile del gas abbiano una ricchezza tale che consenta di continuare a spostare in avanti la cucina.

Se è stata montata una catena stabilizzante, dovrete staccarla man mano che la cucina avanza. Ricordatevi di ricollegarla quando risistemate la cucina.

Quando risistemate la cucina, ricordatevi di controllare sul retro per verificare che il cavo elettrico ed il flessibile del gas non rimangano intrappolati o ostruiti.

## Diagnostica

### Emissione di vapore dal forno

Durante la cottura di cibi ad alto tasso di umidità (come ad esempio patate), si potrà a volte notare la formazione di vapore alla griglia sul retro. Fare attenzione ad aprire lo sportello, in quanto si potrebbe verificare una scarica di vapore di breve durata. Tenersi indietro e permettere la dispersione del vapore.

### Rumorosità del ventilatore

Si potrà talora notare una variazione di tonalità del ventilatore del forno, corrispondente all'incremento di temperatura – ciò è perfettamente normale.

### Quando il forno o la griglia sono accesi, le manopole si scaldano – si può evitare?

Sì, il riscaldamento delle manopole è causato dal calore emesso dal forno o dalla griglia. Tenete chiuso lo sportello del forno. Durante il funzionamento, controllate che il vassoio della griglia sia spinto in fondo al massimo sino al fermacorsa.

### In caso di un problema d'installazione, se mi rivolgo ad un'altra impresa per la riparazione, chi paga?

La riparazione sarà a vostro carico. Le organizzazioni assistenziali faranno pagare la chiamata per correggere un intervento effettuato dall'installatore originale. Nel vostro interesse, consigliamo di rintracciare e chiamare l'installatore originale.

### **Interruttore di dispersione di massa con azionamento a corrente elettrica**

Nelle installazioni in cui la cucina è protetta da un dispositivo a corrente residua da 30 mA, può accadere che l'utilizzo della cucina contemporaneamente ad altri elettrodomestici possa far scattare l'interruttore. In queste circostanze, sarà opportuno proteggere il circuito della cucina mediante un fusibile da 100 mA. Il lavoro dovrà essere affidato ad un elettricista specializzato.

### **Le vivande cuociono troppo lentamente, troppo rapidamente, o si bruciano**

È probabile che i tempi di cottura siano diversi da quelli cui siete abituati. Dovrete forse regolare la temperatura di cottura adattandola ai vostri gusti particolari, per ottenere il risultato desiderato. Provate ad aumentare o a ridurre la temperatura.

### **La cottura non è uniforme**

Evitare di usare teglie o piatte di misure superiori a quella da noi fornita (320mm x 305mm).

Durante la cottura di pezzi grosse, è consigliabile capovolgerle.

Se le vivande occupano le due mensole, verificare che vi sia lo spazio libero che consenta la libera circolazione del calore. Quando sistemate una teglia nel forno, controllare che sia disposta centralmente sulla mensola.

Controllare l'integrità della guarnizione dello sportello, e che la chiusura sia regolata in modo da bloccare saldamente lo sportello contro la guarnizione stessa.

NB: la guarnizione dello sportello sinistro presenta un'apertura sulla parte inferiore.

Un recipiente d'acqua, sistemato su una mensola, dovrebbe avere una profondità costante. (Se, ad esempio, ha una profondità maggiore sul retro, sarà necessario sollevare la parte posteriore o abbassare la parte anteriore della cucina). Se la cucina non è in piano, rivolgetevi al fornitore per l'intervento correttivo.

### **Il forno non s'accende con inserimento manuale**

Controllare che l'alimentazione di rete sia inserita. Controllare che l'orologio sia acceso. In caso negativo, si tratta probabilmente di un difetto d'alimentazione. Controllare che l'interruttore di esclusione della cucina sia inserito correttamente. Verificare se sull'orologio lampeggia il numero 0.00. In tal caso, regolarlo all'orario corretto. Verificare se il contaminuti sia stato erroneamente regolato a AUTO. Se il display dell'orologio indica AUTO, premere il pulsante 'cook period' e ridurre a 0.00 il tempo di cottura eventualmente impostato, intervenendo sui pulsanti (+) e (-). Premere due volte il pulsante (⏸). Qualora questo intervento non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al servizio assistenza.

### **In modalità automatica il forno non s'accende**

Controllare se avete regolato correttamente il contaminuti ma il forno non è stato acceso.

### **Col passar del tempo, sembra che la temperatura del forno aumenti**

Se l'abbassamento la temperatura non ha alcun effetto o ha un effetto momentaneo, probabilmente il termostato deve essere sostituito. La sostituzione dovrà essere effettuata da un tecnico specializzato.

### **Il grill non cuoce bene**

Usate il vassoio e il sostegno forniti con la cucina? Controllare che il vassoio sia sistemato sulle guide, e non sulla base del grill. Accertarsi anche che sia spinto a fondo sulle guide.

### **La luce del forno non s'accende**

È probabile che la lampadina sia bruciata. La lampadina di ricambio (che non coperta dalla garanzia) può essere acquistata da un negozio di articoli elettrici. Dovrete acquistare una lampadina con attacco a vite tipo Edison da 15W 240V, per FORNI. Deve essere una lampadina speciale resistente al calore sino a 300°C.

Aprire lo sportello del forno e smontare il ripiano (ove presente) e le mensole.

### **Disinserire l'alimentazione elettrica.**

Svitare la lente ruotandola in senso antiorario. Estrarre la lampadina svitandola. Avvitare la nuova lampadina. Riporre la lente riavvitandola. Inserire l'alimentazione elettrica e controllare che la lampadina si accenda.

### **Guasto d'accensione della piastra o dei bruciatori**

Controllare che l'alimentazione di rete sia inserita. Controllare che l'orologio sia acceso. In caso negativo, si tratta probabilmente di un difetto d'alimentazione.

Controllare se l'elettrodo d'accensione o le fessure del bruciatore siano ostruiti.

Verificare che il collare del bruciatore sia montato correttamente.

Verificare che il cappello del bruciatore sia montato correttamente.

Consultare la sezione '**Pulizia della cucina**'

Verificare che non si tratti di un problema collegato all'alimentazione del gas. Basterà verificare che altri apparecchi a gas funzionino normalmente.

Verificare che quando premete il pulsante vi sia una scintilla ai bruciatori. In caso negativo, controllare che l'alimentazione elettrica sia inserita e che l'orologio sia acceso.

### **Mancanza di corrente**

Se dovesse mancare la corrente, potrete accendere i bruciatori usando un fiammifero.

## Italiano

### Informazioni di Sicurezza

L'opera d'installazione dovrà essere eseguita da personale specializzato ed in osservanza delle relative istruzioni. L'installazione dovrà rispettare la normativa in materia ed i requisiti dell'Azienda Elettrica del luogo.

#### Se sentite odore di gas

Evitare l'uso di interruttori elettrici.

Non fumate

Non usate fiamme nude

Disinserite immediatamente l'erogazione del gas chiudendo il contatore o la bombola

Aprite immediatamente porte e finestre per eliminare il gas

Chiamate immediatamente l'Azienda del Gas.

L'apparecchio è concepito esclusivamente per l'uso domestico. L'impiego per scopi diversi potrebbe annullare la garanzia e gli eventuali reclami.

Un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. È quindi essenziale accertarsi che nella vostra cucina vi sia un ricambio d'aria adeguato: non ostruire le aperture di ventilazione o montare un dispositivo di ventilazione meccanico (cappa di aspirazione).

L'utilizzo continuo della cucina potrà richiedere una ventilazione addizionale, quale l'apertura di una finestra o un sistema ausiliare, quale l'aumento dell'estrazione forzata.

La cucina dovrà essere installata da un elettricista specializzato ed in osservanza delle relative istruzioni. Per la manutenzione, rivolgersi esclusivamente ai centri d'assistenza autorizzati ed usare sempre ricambi originali. Chiedete al tecnico d'installazione di indicarvi l'interruttore generale della cucina. Si consiglia di contrassegnarlo chiaramente per riferimento. Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o di manutenzione, lasciare sempre raffreddare la cucina e disinserire l'alimentazione elettrica, salvo espresse indicazioni contrarie contenute nel presente manuale.

Durante l'uso, tutti i componenti della cucina si scaldano notevolmente e rimangono caldi anche al termine della cottura.

Fare molta attenzione a toccare la cucina. Prima di avviare le operazioni di pulizia, e al fine di ridurre il rischio di ustioni, verificare che tutti i comandi siano disinseriti (OFF) e che la cucina sia fredda.

Indossare guanti da forno asciutti – se i guanti sono bagnati, a contatto con superfici calde si potrebbero ricevere ustioni da vapore. Evitare di azionare la cucina se avete le mani bagnate.

Evitare di usare asciugamani o stracci troppo voluminosi invece di un guanto da forno. A contatto con una superficie bollente, potrebbero prendere fuoco.

Eseguire le operazioni di pulizia con la massima attenzione. Se usate una spugna o uno straccio umidi per pulire una superficie calda, fate attenzione ad evitare il rischio di ustioni da vapore. Alcuni prodotti, a contatto con una superficie calda, possono esalare fumi nocivi.

Evitare l'uso di tegami malfermi e disporre le impugnature verso l'interno. Evitare che gli infanti, i bambini e i piccoli si avvicinino alla cucina. Non permettere mai che si siedano o stiano in piedi su qualsiasi parte dell'apparecchio. Educateli a non giocare con i comandi o qualsiasi parte della cucina.

Non riponete oggetti che potrebbero attrarre l'attenzione dei bambini in uno stipetto sovrastante la cucina – il bambino potrebbe arrampicarsi sulla cucina per raggiungerli e ferirsi gravemente.

Limitare la pulizia ai componenti elencati in questo manuale.

Per motivi di sicurezza e d'igiene, mantenere la cucina scrupolosamente pulita, dato che l'accumulo di grasso e altri depositi potrebbe innescare un incendio.

Tenere sempre carta da parati o tende combustibili ecc. a distanza dall'apparecchio.

Evitare di spruzzare aerosol in vicinanza della cucina mentre è accesa.

Evitare di conservare o usare sostanze combustibili o liquidi infiammabili in vicinanza dell'apparecchio.

Evitare di spruzzare acqua su grasso in fiamme. Se un tegame è in fiamme, non tentare di sollevarlo. Disinserire

immediatamente i comandi. Se un tegame prende fuoco, soffocate le fiamme coprendolo con un coperchio o una piastra. Ove disponibile, usare un estintore a secco o a schiuma multiuso.

Sorvegliate sempre il piano di cottura particolarmente ad alte regolazioni. Se il liquido in ebollizione fuoriesce da una pentola, potrebbe causare fumi, mentre il grasso potrebbe prendere fuoco.

Evitare di utilizzare la cucina indossando indumenti abbondanti o sciolti. Fare attenzione quando tentate di prendere oggetti riposti in uno stipetto montato sul piano di cottura. Articoli infiammabili potrebbero accendersi a contatto con superfici roventi e causare ustioni gravi.

Fare molta attenzione scaldando grasso ed olio, se si surriscaldano potrebbero prendere fuoco.

Ove possibile, usare un termometro per la cottura in olio per impedire che l'olio si scaldi oltre il punto fumo.

Sorvegliate sempre la cottura nelle pentole da frittura. Scaldare l'olio gradatamente sorvegliando di continuo. Colmare d'olio sempre solo a due terzi le pentole da frittura. L'olio potrebbe fuoriuscire da una pentola sovracolma quando si aggiungono i cibi da cuocere. Se per la cottura si usano oli o grassi diversi, mescolateli bene prima di iniziare la cottura o con lo scioglimento dei grassi.

I cibi da friggere dovrebbero essere quanto più asciutti possibile. I surgelati con un velo di gelo o i cibi freschi con elevato tasso di umidità potrebbero provocare il ribollimento dell'olio e l'eventuale fuoriuscita dai bordi della pentola. Durante la frittura a temperature medio o elevate, sorvegliare attentamente gli spruzzi d'olio e il surriscaldamento delle vivande. Non tentare mai di spostare una pentola colma d'olio bollente, specialmente quelle adibite alla frittura in olio. Attendere sino al raffreddamento dell'olio.

Quando la griglia è accesa, evitare di usare la parte alta del foro di sfogo dei fumi (l'apertura ricavata sul retro della cucina) per scaldare piatti, stoviglie, per asciugare strofinacci o per scongelare il burro.

Se usate un apparecchio elettrico vicino al piano di cottura, fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con il piano di cottura.

Fare attenzione ad evitare l'ingresso d'acqua all'interno dell'apparecchio.

Solo alcuni tipi di recipienti in vetro, in ceramica, terracotta o altri contenitori vetrinati sono adatti all'uso sul piano di cottura – altri tipi potrebbero spaccarsi a causa della violenta escursione termica.

Non permettere a nessuno di arrampicarsi o aggrapparsi alla cucina, o di mettersi in piedi sulla stessa.

Evitare di ricoprire le mensole, i rivestimenti interni o il soffitto del forno con lamina d'alluminio.

Accertarsi che nella vostra cucina vi sia sempre una buona circolazione d'aria. Se disponibili, usare i ventilatori o la cappa d'estrazione.

Evitare di scaldare contenitori di vivande sigillati o chiusi. L'aumento di pressione potrebbe far esplodere il contenitore e ferire gli astanti.

La cucina è stata concepita esclusivamente per la cottura di cibo e non deve essere impiegata altrimenti.

Evitare ASSOLUTAMENTE l'uso del forno per scaldare l'ambiente – oltre allo spreco di combustibile, vi è il rischio che le manopole si surriscaldino.

Quando il forno è acceso, EVITARE ASSOLUTAMENTE di tenere lo sportello aperto più a lungo del necessario.

Evitare di modificare le caratteristiche tecniche di questa cucina.

La cucina è molto pesante, fare molta attenzione a spostarla.

Quando la cucina non è utilizzata, verificare che tutte le manopole siano disinserite (OFF).

## Manutenzione e ricambi

Riportare sul modulo a seguito i particolari della vostra cucina e conservarli – questi dati saranno utili per identificare correttamente l'apparecchio e per consentirci di assistervi con sollecitudine. Compilando il modulo immediatamente vi risparmierà tempo e difficoltà in caso di guasti. Si consiglia anche di conservare la ricevuta del negoziante con il modulo. La ricevuta potrebbe esservi richiesta a convalida dell'intervento di un tecnico in garanzia.

---

Tipo di Alimentazione: Gas / Elettricità

---

Modello e Colore\*

---

Numero di Serie\*

---

Nome e Indirizzo del Fornitore

---

Data d'Acquisto

---

Nome e Indirizzo dell'Installatore

---

Data d'Installazione

---

\* I dati sono riportati sulla targhetta dell'apparecchio

### In presenza di un problema

In presenza di un problema di funzionamento, caso peraltro alquanto raro, si raccomanda di consultare il presente manuale, particolarmente la sezione diagnostica, e controllare che non si tratti di un errore di impiego.

Se il problema persiste, contattare il fornitore.

### Si prega di notare

Se la garanzia dell'apparecchio è scaduta, l'organizzazione di assistenza potrebbe farvi pagare la chiamata.

Se richiedete la visita di un tecnico e il guasto non è dovuto a difetti di fabbricazione, l'organizzazione di assistenza si riserva il diritto di farvi pagare la chiamata.

L'organizzazione di assistenza si riserva il diritto di addebitarvi il costo di appuntamenti da voi mancati.

### Scadenza della Garanzia

Si consiglia di far revisionare periodicamente i nostri apparecchi per mantenere inalterate le caratteristiche di rendimento e d'efficienza.

Gli interventi di manutenzione dovranno essere effettuati esclusivamente da personale esperto e specializzato.

### Parti di ricambio

Si raccomanda di usare esclusivamente ricambi originali, per la massima sicurezza ed il rendimento ottimale. Si consiglia assolutamente di non usare ricambi rigenerati o di fonte non autorizzata. Contattare il vostro fornitore.

## Installazione

L'apparecchio è concepito esclusivamente per l'uso domestico. L'impiego per scopi diversi potrebbe annullare la garanzia e gli eventuali reclami.

Individuare il tipo di gas utilizzato dall'apparecchio consultando la targhetta.

### Conversione

La cucina è fornita predisposta per:-  
G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Un kit per la conversione ad altri tipi di gas è compreso nella fornitura.

Si consiglia di effettuare l'eventuale opera di conversione ad un altro tipo di gas prima dell'installazione. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione 'Conversione' in questo manuale.

## Italiano

### Requisiti e norme di Sicurezza

L'opera di installazione sarà effettuata da un tecnico specializzato. L'installazione dovrà rispettare la normativa in materia ed i requisiti dell'Azienda Elettrica del luogo. Prima di procedere all'installazione o all'uso, leggere attentamente le istruzioni fornite.

Nel vostro interesse e per motivi di sicurezza, la legge stabilisce che gli apparecchi a gas siano installati da tecnici specializzati. Un'errata procedura d'installazione potrebbe annullare la garanzia ed eventuali reclami ed attrarre le sanzioni legislative.

Prima dell'installazione, controllare che l'apparecchio sia adatto al tipo di gas ed alla corrente elettrica. Controllare la targhetta. È possibile effettuare la conversione ad altri tipi di gas.

Montare in un luogo ben ventilato.

### Ventilazione adeguata

Per questo apparecchio non è previsto il collegamento ad un dispositivo di eliminazione dei prodotti della combustione. L'apparecchio dovrà essere installato e collegato in osservanza dei regolamenti in materia. Prestare particolare attenzione ai requisiti riguardanti la ventilazione.

Attenersi scrupolosamente ai regolamenti locali riguardanti la ventilazione, che sono da considerare come requisiti minimi:

In tutti i locali d'installazione sarà disponibile una finestra apribile o equivalente, mentre in altri locali oltre alla finestra sarà disponibile un dispositivo per il ricambio d'aria. Evitare l'installazione in un locale in cui si dorme di volume inferiore a 20m<sup>3</sup>. Per l'installazione in un locale di volume inferiore a 5m<sup>3</sup>, occorre predisporre un dispositivo di ventilazione con sezione utile di 100cm<sup>2</sup>. Per i vani di volume compreso tra 5m<sup>3</sup> e 10m<sup>3</sup> il dispositivo di ventilazione dovrà avere una sezione utile di 50cm<sup>2</sup>, e per i locali di volume superiore a 11m<sup>3</sup> il dispositivo di ventilazione non è obbligatorio. Ove il locale dispone di una porta che porta direttamente all'esterno, non occorre un dispositivo di ventilazione per i vani di volume compreso tra 5m<sup>3</sup> e 10m<sup>3</sup>. Se nello stesso locale sono presenti altri apparecchi a combustione, si dovrà forse provvedere ad una ventilazione supplementare.

### Ubicazione della cucina

Il luogo d'installazione può essere una cucina o una cucina con sala da pranzo annessa, ma NON un locale con bagno o doccia.

NOTA:

Una cucina a GPL non deve essere installata in un locale o in un vano a livello più basso del suolo, come scantinati ecc.

Per una corretta installazione della cucina occorrono i seguenti dispositivi e strumenti

### Staffa stabilizzante

Se il collegamento al gas è effettuato usando un tubo flessibile, si dovrà sistemare una staffa o una catena stabilizzante. Questo articolo non è di fornitura.

### Analizzatore di pressione del gas

### Tubo flessibile

Dovrà rispettare gli standard in materia.

### Multimetro

(per i controlli elettrici)

### Posizionamento della cucina

Lo schema illustra le quote di distanza minima tra la cucina ed i piani adiacenti.

La cornice del piano di cottura sarà sistemata a livello o oltre i piani adiacenti. Oltre il livello del piano di cottura, vi dovrà essere uno spazio di 75mm tra i lati della cucina e le superfici verticali.

Per le superfici non combustibili, quali superfici metalliche non verniciate o piastrelle in ceramica, lo spazio può essere ridotto a 25mm.

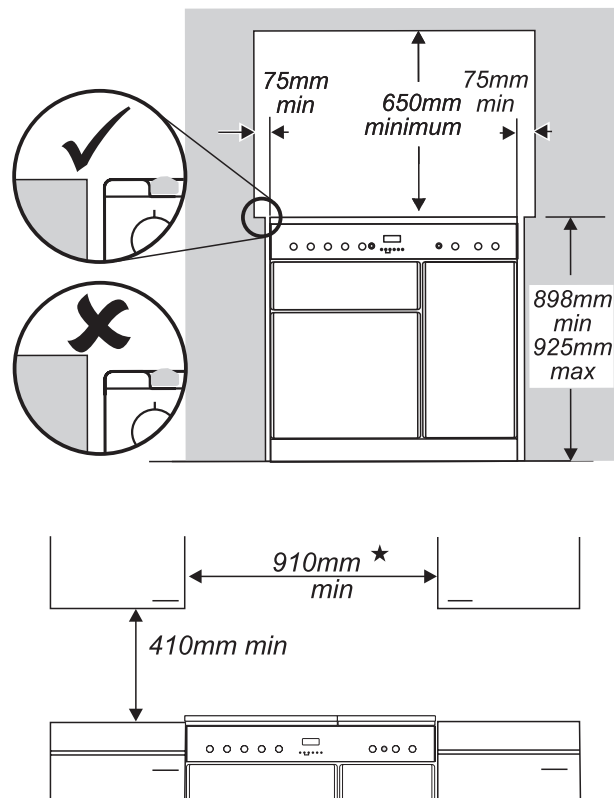
Lasciare uno spazio minimo di 650mm tra la parte superiore del piano di cottura ed una superficie combustibile orizzontale.

Per l'installazione di una cappa, attenersi alle istruzioni del costruttore.

Per motivi di sicurezza, evitare la presenza di tendaggi immediatamente dietro la cucina.

Si consiglia di lasciare uno spazio di 910mm tra i componenti della cucina per consentire lo spostamento della cucina. Se si richiede un'installazione a incasso, installare la cucina accanto ad un componente su un lato e poi montare quello opposto.

Se la cucina è installata in un angolo, occorre lasciare una distanza di 130mm per permettere l'apertura degli sportelli del forno.



### Disimballaggio

Si consiglia di disimballare la cucina solo quando si trova direttamente davanti al luogo d'installazione (a meno che non passi dalla porta).

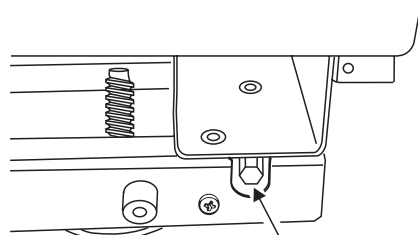
Tagliare le fasce metalliche e sollevare il cartone protettivo, lasciando la cucina appoggiata sull'imballaggio di base. Consultare il volantino di disimballaggio.

### Livellamento

Si raccomanda di effettuare un controllo sistemando una livella a bolla d'aria su una delle mensole di uno dei forni.

Sistemare la cucina in posizione, cercando di non forzarla in sede per evitare danni alla cucina o ai componenti modulari.

Per il livellamento, intervenire sugli appoggi anteriori e sui rulli posteriori. Per regolare l'altezza sul retro, usare l'apposito utensile in dotazione e ruotare i dadi di regolazione disposti in basso sugli angoli anteriori della cucina.



Per regolare gli appoggi anteriori, ruotare la base degli stessi ed elevare o abbassare.

### Montaggio delle maniglie (ove previsto)

Usando l'apposita chiave, estrarre le viti a brugola da 4mm dagli sportelli. Le viti saranno usate per il montaggio.

Le maniglie risulteranno montate sopra gli attacchi.

Svitare dagli angoli superiori del pannello le viti a brugola da 4mm e montare il mancorrente.

### Montaggio del paraspruzzi (optional – solo alcuni modelli)

Estrarre le due viti di montaggio (a testa cava esagonale da 3mm) ed i relativi dadi, che passano attraverso la sezione superiore del foro di sfogo dei fumi. Tenere in posizione il paraspruzzi. Lavorando sul retro, inserire le viti e i dadi di fissaggio.

### Dispositivo di bloccaggio della cucina

Ove il collegamento al gas è effettuato con un tubo flessibile, si dovrà sistemare un dispositivo di bloccaggio. Questo articolo non è di fornitura. Un dispositivo di bloccaggio dovrà essere fissato alla struttura dell'edificio e consentire lo stacco per estrarre la cucina per le operazioni di pulizia e di manutenzione.

### Collegamento al gas

Tra l'ingresso dell'alimentazione ed il tubo di collegamento sarà installata una valvola di arresto. Il tubo flessibile (non di fornitura) dovrà rispettare i canoni in materia. In caso d'incertezza, consultare il fornitore.

La posizione del punto d'alimentazione è controllata dalla configurazione delle scatole del riparo posteriore. L'alimentazione del gas dovrà terminare con un raccordo rivolto in basso. L'attacco della cucina è sistemato sul retro immediatamente sotto il livello del piano di cottura.

Il tubo di collegamento sarà sistemato in modo da mantenere i raccordi di entrata e uscita in posizione verticale tale da consentire al tubo di assumere una configurazione a 'U'.

Dato che l'altezza della cucina è regolabile e che ogni collegamento è diverso, non è pratico specificare dimensioni esatte. Preferibilmente, il collegamento d'ingresso dovrebbe ricadere nella zona tratteggiata, come all'illustrazione del retro della cucina.

Completata l'opera di collegamento, procedere al controllo della tenuta mediante la prova di pressione. Per il controllo della tenuta, evitare di usare un detersivo da cucina che è corrosivo. Usare un prodotto specificamente adatto a questo tipo di controlli.

### Prova di pressione

La prova della pressione è effettuata con un rilevamento su un ugello di uno dei bruciatori della parte sinistra del piano di cottura. Togliere la griglia di sostegno, il corpo del bruciatore ed il cappello. L'ugello è così accessibile.

Per i dati relativi alla prova di pressione, vedi la sezione **Scheda tecnica** sul retro del presente manuale.

Rimontare il cappello del bruciatore, verificando che sia posizionato correttamente sul corpo.

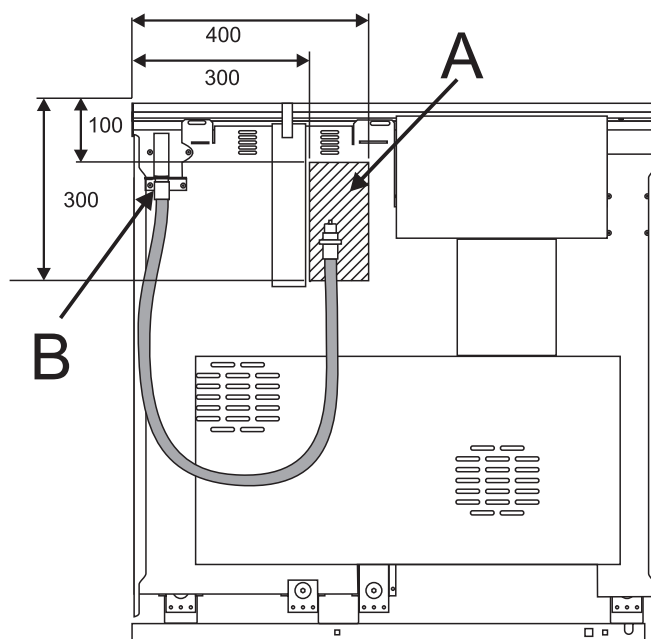
### Collegamenti elettrici

L'installazione della cucina sarà effettuata da un elettricista specializzato per assicurare la conformità ai regolamenti in materia ed ai requisiti dell'Azienda Elettrica locale.

**AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A MASSA**

### Nota

La cucina deve essere collegata alla rete elettrica indicata sulla targhetta, interponendo un dispositivo di controllo costituito da un interruttore bipolare con apertura minima tra i





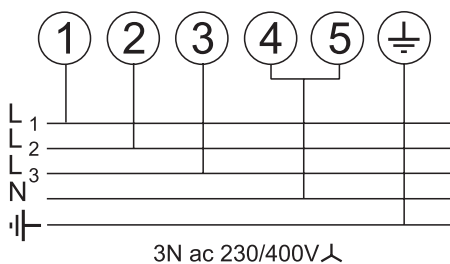
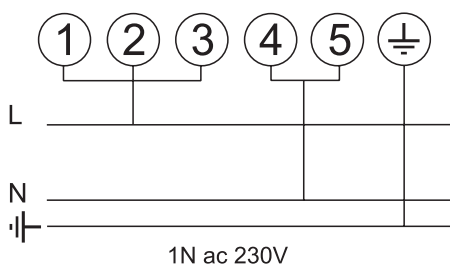
## Italiano

contatti di 3mm su tutti i poli. La cucina non deve essere collegata ad una normale presa elettrica.

Il carico elettrico complessivo dell'apparecchio è di 7,4kW. Il cavo usato per il collegamento sarà di misura adatto al carico e dovrà rispettare tutte le disposizioni locali.

Per l'accesso ai morsetti di collegamento elettrico, smontare il coperchio sistemato sul pannello posteriore.

Collegare il cavo elettrico ai morsetti adatti al tipo di alimentazione della vostra rete.



Controllare che l'allacciamento sia stato effettuato correttamente e che le viti dei morsetti siano strette a fondo. Fissare il cavo d'alimentazione con l'apposito fermacavo.

### Interruttore di dispersione di massa con azionamento a corrente elettrica

Nelle installazioni in cui la cucina è protetta da un dispositivo a corrente residua da 30 mA, può accadere che l'utilizzo della cucina contemporaneamente ad altri elettrodomestici possa far scattare l'interruttore. In queste circostanze, sarà opportuno proteggere il circuito della cucina mediante un fusibile da 100 mA. Il lavoro dovrà essere affidato ad un elettricista specializzato.

### Piano di cottura

Controllare a turno ogni bruciatore. La cucina è dotata di un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione di gas al bruciatore se la fiamma dovesse spegnersi. Per ogni bruciatore, ruotare la manopola al

simbolo con la fiamma grande. Premere la manopola. Ciò eroga il gas al bruciatore. Tenendo premuta la manopola, premere il pulsante d'accensione o accendere il gas con un fiammifero. Tener premuta la manopola per circa 10 secondi.

Se al momento di sospendere la pressione sulla manopola il bruciatore dovesse spegnersi, il dispositivo di sicurezza non è stato inserito. In tal caso, far trascorrere un minuto e ripetere la procedura, tenendo la manopola premuta leggermente più a lungo.

### Grill

Aprire lo sportello del vano grill. Ruotare la manopola e verificare che il grill comincia a scaldarsi correttamente.

### Controllo del forno

Il funzionamento dei forni prevede che l'orologio sia regolato all'ora del giorno.

Per le relative istruzioni, consultare la sezione 'Orologio'.

Premere contemporaneamente (-) o (+) sino ad ottenere l'orario desiderato.

È un orologio a 24 ore.

Se vi sbagliate o premete il pulsante errato, staccare l'alimentazione di rete per un paio di minuti e ricominciare daccapo.

Accendere il forno e controllare che il ventilatore funzioni e che il forno cominci a scaldarsi. Spegnerlo il forno.

### Montaggio dello zoccolo

Allentare le 3 viti disposte lungo il bordo inferiore sulla parte anteriore dell'apparecchio. Agganciare l'incavo centrale alla vite di mezzo. Ruotare ed inserire gli incavi delle estremità sulle rispettive viti. Serrare le viti di fissaggio.

### Lampada del forno

Premere l'interruttore d'accensione e verificarne il funzionamento.

NB: La lampadina del forno non è coperta da garanzia.

### Sevizio assistenza

Istruire l'utente all'uso della cucina e consegnare queste istruzioni.

Grazie.

## Conversione ad un tipo diverso di gas

### Manutenzione - Avvertenza

L'opera di conversione sarà effettuata da un tecnico specializzato. A conversione avvenuta, l'installazione dovrà rispettare la normativa in materia ed i requisiti dell'Azienda Elettrica del luogo. Prima di procedere alla conversione, leggere le istruzioni.

Un'errata procedura di conversione potrebbe annullare la garanzia ed eventuali reclami ed attrarre le sanzioni legislative.

Le istruzioni qui contenute dovranno essere usate congiuntamente al resto del manuale, particolarmente le informazioni sugli Standard, sul posizionamento della cucina, la scelta del tubo di collegamento, ecc.

Prima di qualsiasi intervento di manutenzione o di sostituzione di componenti che trasportano il gas, chiudere l'alimentazione del gas e al termine controllare che la cucina sia a perfetta tenuta.

Si consiglia assolutamente di non usare ricambi rigenerati o di fonte non autorizzata.

### Conversione

Prima dell'intervento bloccare l'alimentazione del gas e disinserire la corrente elettrica. Al termine dell'intervento, controllare la sicurezza dell'apparecchio.

La cucina è fornita predisposta per:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Controllare la sezione **Scheda Tecnica** sul retro del manuale per verificare che la cucina può essere adattata al tipo di gas che desiderate usare.

### Ugelli

Smontare il cappello ed il corpo di tutti i bruciatori. Smontare gli ugelli esistenti. Montare i nuovi ugelli (controllare la sezione **Scheda Tecnica** sul retro del manuale per identificare il corretto tipo). Riasssemblare eseguendo all'inverso le operazioni.

### Regolazione dei rubinetti

**Controllare sulla tabella al retro del manuale se le viti di by-pass dovranno essere sostituite o regolate.**

Estrarre tutte le manopole tirando.

Aprire gli sportelli del forno e del grill e svitare le viti di fissaggio disposte sotto il quadro comandi. Su alcuni modelli, sotto il quadro comandi è montata una lastra bloccata dalle viti inferiori.

### Modelli con mancorrente

Svitare le 2 viti di fissaggio delle staffe terminali e svitare poi le 2 viti Philips sinora nascoste dalle staffe stesse.

Abbassare il quadro liberandolo dalle linguette superiori di fermo.

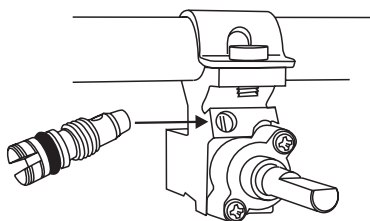
### Modelli senza mancorrente

Spingere il quadro comandi verso la destra e tirare.

Fare attenzione a non danneggiare o a tirare i cavi.

### Conversione ad altri tipi di gas

Estrarre la vite di by-pass ed inserire quella sostitutiva.



Consultare la tabella sul retro del manuale per determinare la misura adatta.

Riporre il pannello di controllo.

### Targhetta adesiva

Applicare l'etichetta adatta alla targhetta della cucina per indicare il tipo di gas cui la cucina è ora regolata.

### Prova di pressione

Collegare la cucina all'alimentazione di gas. Verificare la perfetta tenuta della cucina.

Per i dati relativi alla prova di pressione, vedi la sezione **Scheda tecnica** sul retro del presente manuale.

Il valore della pressione del gas potrà essere rilevata sugli ugelli del bruciatore sinistro del piano di cottura. Sollevare il corpo del bruciatore. Applicare il manometro all'ugello. Aprire il

gas a questo bruciatore, e poi aprire il gas ed accendere uno degli altri bruciatori.

Rimontare il cappello del bruciatore, verificando che sia posizionato correttamente sul corpo.

Verificare la perfetta tenuta della cucina.

Controllare che tutti i bruciatori funzionino perfettamente.

<b>Veiligheid voor alles</b>	<b>74</b>
<b>Kookplaatbranders</b>	<b>74</b>
<b>Bakplaat</b>	<b>75</b>
<b>Grill</b>	<b>75</b>
<b>Ovens</b>	<b>75</b>
<b>Het Handyrack</b>	<b>76</b>
<b>De klok</b>	<b>76</b>
<b>Koken met behulp van de timer</b>	<b>77</b>
<b>Het fornuis schoonmaken</b>	<b>77</b>
<b>Het fornuis verplaatsen</b>	<b>78</b>
<b>Problemen oplossen</b>	<b>78</b>
<b>Algemene veiligheidsvoorschriften</b>	<b>80</b>
<b>Onderhoud en reserveonderdelen</b>	<b>81</b>
<b>Installatie</b>	<b>81</b>
<b>Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort</b>	<b>85</b>

## Veiligheid voor alles

Net als mensen heeft ook uw fornuis behoefte aan schone, frisse lucht. De vlammen van de branders geven gassen, hitte en vocht af. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten. Meer informatie vindt u in de **Aanwijzingen voor de installatie**.

Indien u nog nooit een gasfornuis hebt gebruikt, wordt u aangeraden allereerst het gedeelte '**Algemene veiligheidsvoorschriften**' te lezen.

Hieronder volgt een aantal algemene richtlijnen voor het veilig gebruik van het gasfornuis.

### Gas en elektriciteit aan

Controleer of de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn. Het fornuis gebruikt stroom.

### Vreemde geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

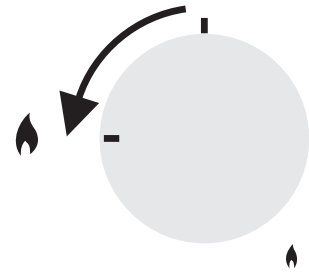
## Kookplaatbranders

Bij sommige modellen is de kookplaat van een glazen deksel voorzien. Indien het deksel gesloten is, dient u het aan de voorkant op te tillen.

Het fornuis is voorzien van een veiligheidsklep die de gastoevoer naar de kookplaat afsluit wanneer het deksel gesloten is. **De klep niet gebruiken om de branders uit te zetten.**

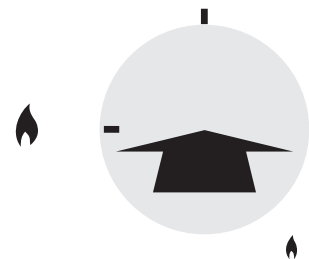
De tekening bij de knoppen geven aan welke brander de betreffende knop regelt. De branders zijn elk voorzien van een speciale veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat.

Druk de knop in en draai hem naar de afbeelding van de grote vlam.



*deze aanwijzing is van toepassing op een reeks modellen met verschillende bedieningsknoppen – de afbeeldingen zijn enkel schematisch.*

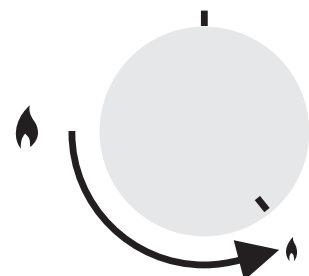
Blijf de knop ingedrukt houden. Er stroomt gas naar de brander.



Druk de ontstekingsknop in of steek de brander met een lucifer aan. Houd de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uitstand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen. De afbeelding van de kleine vlam is de laagste stand.



Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderrand of met een uitstekende onderrand.

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt **AFGERADEN**. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm. De maximumdiameter voor pannen is 250 mm. Grote pannen dienen niet te dicht bij elkaar te worden gezet.

De wokbrander van 3 ringen (slechts sommige modellen) is bedoeld om de warmte gelijkmatig te verspreiden over een groot oppervlak. Deze brander is bijzonder goed geschikt voor grote pannen en wokken. Voor kleinere pannen zijn de kleinere branders beter geschikt.

## Bakplaat

De bakplaat past op één pannenrooster, van voor naar achteren. U kunt rechtstreeks op de plaat koken. Zet geen pannen op deze plaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigen deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

Plaats de bakplaat op een pannenrooster boven de kookplaatbranders.

Zet hem niet dwars neer – dit past niet en is bovendien wankel.

Zet de bakplaat niet op de wokbrander of de hoge brander (recht-kookplaat) – hij past niet op het pannenrooster van de hoge brander.

U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens.

Laat de bakplaat niet langer dan 5 minuten opwarmen voordat u er eten op doet. Als u langer wacht kan de plaat beschadigen. Draai de regelknoppen naar de afbeelding van de kleine vlam om de branders lager te zetten.

Laat altijd ruimte over aan de zijkan-ten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen. Zet in geen ge-val twee bakplaten naast elkaar.

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

## Grill

**Voorzichtig: Tijdens gebruik van de grill worden sommige van de onderdelen die binnen bereik zijn wellicht heet. Houd jonge kinderen uit de buurt.**

Leg het eten op de grillpan en schuif de grillpan op de inschuifrichels naar binnen. Duw de pan helemaal naar achteren tot hij tegen de achteraan-slag aan zit. De grill is voorzien van twee straalementen zodat u ofwel de hele grillpan of alleen het rechter-deel van de grillpan kunt verwarmen.

Draai de knop naar stand 3.

Voor de beste resultaten dient u de grillpan 2 minuten voor te verwarmen. Leg het eten op de grillpan en schuif de grillpan op de inschuifrichels naar binnen. Stel de stand van de grill af met behulp van de regelknop.

Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand.

Laat de grill niet langer dan enkele seconden branden zonder dat de grillpan eronder staat.

## Ovens

Beide ovens zijn heteluchtovens. De ventilator doet hete lucht circuleren, wat tot een snellere warmte-overdracht naar het eten leidt.

Voordat u de oven voor het eerst ge-bruikt, dient u hem 30 minuten lang op 200°C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrij-ven.

Draai de ovenknop naar de gewenste temperatuur. Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit. Bij het berei-den van gerechten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) ver-schijnt wellicht een kleine hoeveel-heid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

Beide ovens hebben een stand waar-mee enkel de ventilator ingesteld wordt (\*). In deze stand doet de ven-tilator lucht in de oven circuleren maar gaat het straalement niet aan.

Deze stand leent zich uitstekend voor het ontdooien van diepvriesproducten.

Hele kippen en grote stukken vlees dient u in de koelkast te laten ont-dooien. Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast heet is.

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, vleespannen en dergelijke dienen in het midden van de oven-rekken in de oven te worden ge-plaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkan-ten van de oven aan, anders kan de hete lucht niet circule-ren.

De aanbevolen maximumafmetingen voor bakplaten is 325 mm bij 305 mm voor de hoofdoven en 230 mm bij 320 mm voor de grote oven, zodat het ge-recht gelijkmatig bruint .

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.

Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

Laat altijd ongeveer een vinger-breedte ruimte vrij tussen verschil-lende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.

De 'Cook & Clean' bekledings-panelen van de hoofdoven (zie '**Het fornuis schoonmaken**') werken be-ter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.

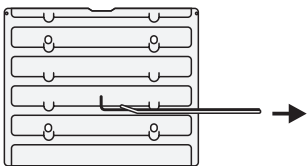
Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, kunt u het groente goed uitdrogen of van een dunne laag kookolie te voor-zien om spetters te vermijden.

## De ovenrekken van de hoofdoven

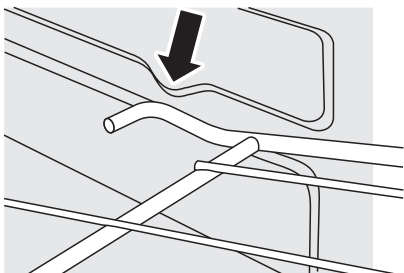
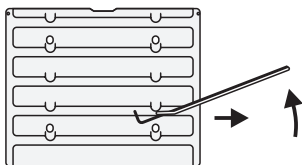
De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels.

## Nederlands

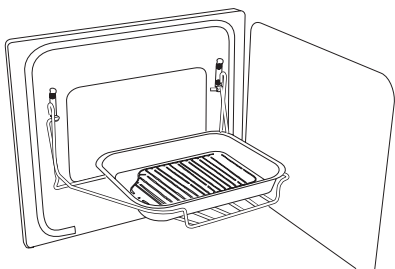


Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit.



Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifricHEL en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.

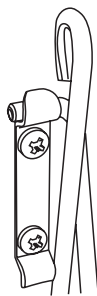
## Het Handyrack



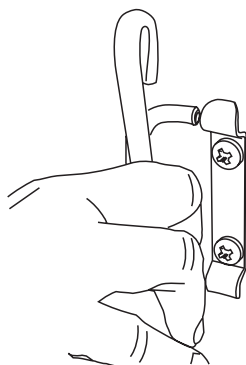
Het 'Handyrack' past uitsluitend op de deur van de linkeroven. Het 'Handyrack' heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. Het 'Handyrack' dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde vleespan die op het 'Handyrack' past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel. Terwijl het 'Handyrack' op het hoogste rek staat, kunt u het onderste rek van de oven gebruiken om andere gerechten te bereiden.

Terwijl het 'Handyrack' op het laagste rek staat, kunt u de tweede rekstand van de oven gebruiken om andere gerechten te bereiden.

U kunt het 'Handyrack' aanbrengen door een kant ervan op de deurhaak te plaatsen.

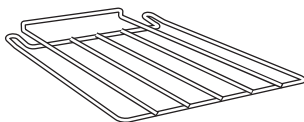


Trek de andere kant uit en klem het vast aan de andere deurhaak.

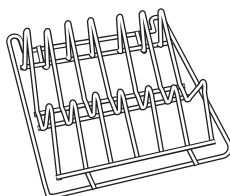


## Ovenrekken grote oven

De grote oven is voorzien van vier normale ovenrekken



en een bordenwarmer.

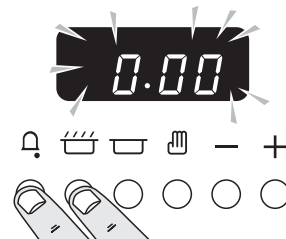


In de grote oven kunt u alle vier rekken tegelijk gebruiken; maar zorg wel dat er voldoende ruimte tussen zit zodat de warme lucht goed kan circuleren.

## De klok

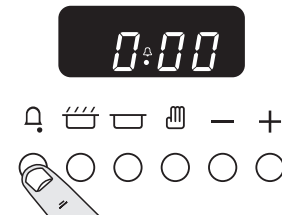
U kunt de timer gebruiken om de ovens automatisch aan en uit te zetten. Controleer of de klok op de juiste tijd ingesteld is.

## De tijd instellen:

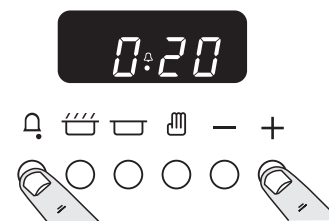


Druk de knop in zoals op de afbeelding is weergegeven. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de juiste tijd aangeeft. Denk eraan dat het een 24-uursklok is. Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

## De tijd instellen voor een bepaald gerecht (minutenteller)



Druk (⏏) in en houd het ingedrukt. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste kooktijd aangeeft.



U kunt op (⏏) drukken om te kijken hoeveel tijd nog resteert en u kunt op (⏏) drukken om de pieper te annuleren.

## De oven automatisch in- en uitschakelen

Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken.

De 'kookperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.

De 'stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen.

U kunt geen starttijd instellen - deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde kookperiode en stoptijd.

Druk de knop in en houd hem ingedrukt (zie onder).



Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'kookperiode' aangeeft.

Druk de knop in en houd hem ingedrukt (zie onder).



Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft.

Get schermje geeft AUTO weer.

Stel de oven in op de gewenste temperatuur. Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. DRAAI DE OVENKNOP EERST NAAR DE UITSTAND en druk vervolgens eenmaal op (🔔) om de pieper uit te schakelen en nogmaals op (🔔) om op handmatig koken over te schakelen.

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuis komt, DRAAI DE OVENKNOP EERST NAAR 0 en druk vervolgens tweemaal op (🔔) om op handmatig koken over te schakelen.

### Het schermje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken.

Indien u een automatische instelling wilt annuleren, dient u eerst op (🔔) te drukken om de ingestelde kooktijd(en) terug te stellen op 0.00 voordat u op handmatig koken kunt overschakelen.

## Koken met behulp van de timer

Met behulp van de timer kunt u één of beide ovens automatisch in- en uitschakelen. Dezelfde start- en stoptijd zijn van toepassing op beide ovens maar de temperatuur kan wel apart worden ingesteld per oven.

Indien u een van de ovens wilt inschakelen terwijl de timer voor automatisch koken is ingesteld, moet u eerst wachten tot de timer de oven(s) ingeschakeld heeft. Vervolgens kunt u de oven(s) op de normale wijze handmatig instellen.

Met behulp van de timer kunt u de oven op elke gewenste tijd binnen de daaropvolgende periode van 24 uur aan laten gaan.

Indien u meerdere gerechten wilt bereiden, dient u gerechten te kiezen die ongeveer even lang duren. U kunt de kooktijd voor een bepaald gerecht echter verlengen door een kleine container te gebruiken en deze in aluminiumfolie te wikkelen, of juist verkorten door een kleinere hoeveelheid te bereiden of een grotere container te gebruiken.

Indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt, dienen snel bedervende voedselproducten zoals varkensvlees of vis te worden vermeden, vooral bij warm weer.

Plaats geen warm eten in de oven.

Gebruik de oven niet indien deze reeds warm is.

Gebruik de oven niet indien de oven eraan warm is.

Indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt, dient u het gebruik van wijn en bier te vermijden, aangezien ze kunnen gisten.

Indien u room gebruikt, dient u dit pas toe te voegen vlak voordat u het gerecht opdient, aangezien het kan stollen.

Aangezien verse groenten over een lange periode kunnen verkleuren dient u ze met een laag gesmolten vet te bedekken of onder te dompelen in een oplossing van citroensap en water.

Bij vruchtentaarten, custardtaarten en andere soortgelijke gerechten met iets vloeibaars op ongebakken deeg mag het niet te lang duren voordat de automatische kookperiode aanvangt. Gerechten die resten gekookt vlees of gevogelte bevatten dient u niet automatisch te koken indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt.

Bij het koken van heel gevogelte dient u het gevogelte volledig te ontdooien voordat u het in de oven plaatst.

Controleer of het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het opdient.

## Het fornuis schoonmaken

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis schoonmaakt. Denk eraan dat u het na afloop weer aansluit.

Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Indien u het fornuis wilt verplaatsen om te kunnen schoonmaken, raadpleeg dan het gedeelte '**Het fornuis verplaatsen**'.

Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.

### Kookplaatbranders

Sommige modellen zijn voorzien van een aparte sierring die op de branderkop past.

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.

### Bakplaat

Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijdert. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

GEBRUIK IN GEEN GEVAL BIJT-OF SCHUURMIDDELEN AANGEZIEN DEZE HET OPPERVLAK KUNNEN AANTASTEN.

### Grill

De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen. Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankokend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten in de goot

## Nederlands

steen. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen.

### Bedieningspaneel en ovendeuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten wasvloeistof.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat het water niet bij het fornuis naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Maak de ovendeuren schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek.

### Hoofdoven

De hoofdoven is voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emaillelaag die gedeeltelijk zelfreinigend is.

De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De 'Cook & Clean' panelen werken beter boven 200°C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluivrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven dan in op 200°C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de 'Cook & Clean' panelen goed blijven werken.

Gebruik geen staalwol (of andere stoffen die wellicht krassen op het oppervlak maken). Gebruik geen ovenreinigingsdoekjes.

### De ovenbekleding verwijderen

Een aantal van de bekledingspanelen zijn demonteerbaar zodat u de panelen en achter de panelen kunt schoonmaken. Verwijder eerst de rekken.

Schuif het bovenpaneel naar voren en verwijder het.

De zijpanelen van de oven zitten vast met vier bevestigingsschroeven. U hoeft de schroeven er niet uit te draaien om de ovenbekledingspanelen te kunnen verwijderen. Til de zijpanelen op en schuif ze van de schroeven af. Trek ze dan naar voren.

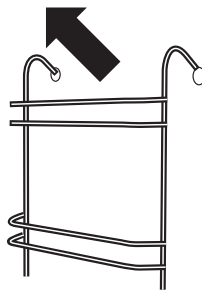
Als u de bekleding hebt verwijderd, kunt u het emaille aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

Breng na afloop eerst de zijpanelen aan.

Zorg ervoor dat u het bovenpaneel van de oven met de gleuf aan de voorkant aanbrengt.

### De grote oven

Om de zijpanelen van de oven schoon te maken, dient u eerst de inschuifrichtels los te haken en te verwijderen.



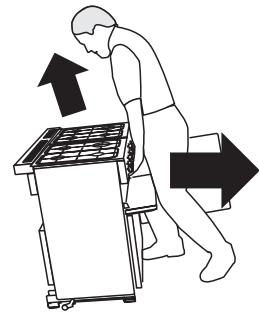
### Het fornuis verplaatsen

Sluit de stroom af.

Het fornuis is zwaar en dient wellicht door twee mensen te worden opgetild. Het fornuis is voorzien van twee nivelleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.

Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst. Til de voorkant van het fornuis iets op en trek het naar voren.

Houd de oven tijdens het verplaatsen niet vast aan de deurehendels of bedieningsknoppen.



Verplaats de oven stukje bij stukje en controleer telkens of de gas slang niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen van het fornuis telkens dat de stroomkabel en de gasleiding voldoende speling hebben.

Indien het fornuis van een stabiliteitsketting voorzien is, dient u deze los te koppelen terwijl u het fornuis er voorzichtig uit trekt. Vergeet niet om de ketting na afloop weer aan te brengen.

Als u het fornuis weer op zijn plaats zet, dient u wederom te controleren of de stroomkabel en de gasleiding niet blijven haken.

### Problemen oplossen

#### Er komt stoom uit de oven

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de ovendeur opent, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

#### De ovenventilator maakt geluid.

De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt – dat is heel normaal.

#### De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraan-slag aan zit.

### **Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?**

Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

### **Aardlekschakelaars met stroomsturing**

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampere, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

### **Het eten kookt te langzaam, te snel of brandt aan.**

De kooktijden van deze oven wijken wellicht af uw vorige oven. U kunt de temperatuur naar eigen smaak aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere of lagere temperatuur.

### **Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven.**

Gebruik geen bakvormen of -platen die groter zijn dan de bijgeleverde bakplaat (320 mm x 305 mm).

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken om draaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen, zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurzegel beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld, dat de deur stevig tegen de zegel aan wordt gehouden.

Let wel dat er bij de linkeroven met opzet tussenruimte gelaten is onderaan de deur.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient het waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien

het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

### **De oven gaat niet aan als ik hem handmatig aanzet.**

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de scheidingschakelaar? Knippert het klokje op 0.00? Zo ja, stel het klokje dan in op de juiste tijd. Is de timer per ongeluk op AUTO ingesteld? Indien het klokje AUTO aangeeft, dient u op de knop voor de kookperiode te drukken en de ingestelde kooktijd met behulp van de knoppen (+) en (-) terug te stellen op 0.00. Druk tweemaal op (⏏). Indien het probleem daarmee niet opgelost is, dient u een onderhoudstechnicus in te roepen.

### **De oven gaat niet aan bij automatisch koken.**

Is de timer goed ingesteld maar is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan?

### **De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis verouderd.**

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

### **De grill werkt niet goed**

Gebruikt u de met het fornuis bijgeleverde pan en treeft? Zet u de pan neer op de inschuifrichels, en niet op de onderkant van de grillruimte? Zit de grillplaat helemaal achterin, tegen de aanslag aan?

### **Het ovenlicht werkt niet**

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 240 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot aan 300°C.

Doe de ovendeur open en verwijder het 'Handyrack' (indien aangebracht) en de ovenrekken.

### **Sluit de stroom af.**

Draai de lampafscherming tegen de klok in om het eraf te draaien. Draai het oude lampje eruit. Draai het

nieuwe lampje erin. Draai de lampafscherming er weer op. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

### **De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen**

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Is de sierring van de brander goed aangebracht?

Zijn de branderkappen goed aangebracht?

### **Raadpleeg het gedeelte 'Het fornuis schoonmaken'**

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Gaan de branders branden als u de knop indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding - brandt het klokje?

### **Stroomstoring**

In het geval van een stroomstoring kunt u de kookplaat met een lucifer aansteken.



## Nederlands

### Algemene veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de aanwijzingen voor de installatie. De installatie dient aan de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen.

#### Indien u gas ruikt

Geen stroomschakelaars aan- of uitzetten.

Niet roken.

Geen open vuur gebruiken.

Het gas niet uitzetten bij de meter of cilinder.

Doe de deuren en ramen open om het gas te laten ontsnappen.

Bel het gasbedrijf.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilator (mechanische afzuigkap).

Indien u het fornuis gedurende lange tijd gebruikt, is wellicht aanvullende ventilatie nodig. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten of de mechanische ventilatie opvoeren, indien van toepassing.

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de aanwijzingen voor de installatie. Het mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt. Vraag de installateur om u de bedieningsschakelaar van het fornuis te laten zien. Markeer de schakelaar zodat u hem makkelijk kunt vinden. Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij de handleiding iets anders aangeeft.

Alle onderdelen van het fornuis kunnen heet worden en blijven na het koken een tijd heet.

Wees voorzichtig bij het aanraken van het fornuis. Om de kans op brandwonden zoveel mogelijk te beperken, dient u altijd te controleren of de bedieningsknoppen uitstaan en of het fornuis is afgekoeld voordat u het fornuis schoonmaakt.

Gebruik droge ovenwanten indien mogelijk. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Bedien het fornuis niet met natte handen.

Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

Gebruik geen onstabiele steelpannen en laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.

Zorg ervoor dat baby's, peuters en jonge kinderen te allen tijde uit de buurt van het fornuis blijven. Laat kinderen niet op het fornuis zitten of staan. Leer ze om niet met de knoppen of andere delen van het fornuis te spelen.

Berg voorwerpen die voor kinderen van belangstelling zijn niet op in kasten boven het fornuis – klimmen op het fornuis kan tot ernstige verwondingen leiden.

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden aangezien vet en andere resten vuur kunnen vatten.

Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekledingen en gordijnen en dergelijke staat.

Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Bewaar en gebruik geen brandbare stoffen en ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het fornuis.

Probeer vetbranden niet met water te doven. Pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit. Doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblusapparaat, indien beschikbaar.

Laat het fornuis zonder toezicht aanstaat op een hoge temperatuur. Overkookende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vuur vatten.

Draag geen loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis. Wees voorzichtig als u iets uit kasten boven de kookplaat pakt. Brandbare stoffen kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.

Pas op bij het verwarmen van vet en olie, aangezien het vlam kan vatten als het te heet wordt.

Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

Laat frituurpannen nooit zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u teveel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddete temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstromt of oververhit. Probeer nooit om pannen met

heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Wacht tot het vet is afgekoeld.

Terwijl de grill aanstaat dient u de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet te gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

Bij gebruik van elektrische apparaten in de buurt van het fornuis, dient u op te passen dat het snoer van het apparaat niet in aanraking komt met de kookplaat.

Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering.

Laat mensen niet op het fornuis klimmen of staan, of eraan hangen.

Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.

Zorg ervoor dat de keuken te allen tijde goed geventileerd is. Gebruik eventueel aangebrachte luchtverversers of afzuigkappen.

Verwarm in geen geval ongeopende voedselcontainers. De drukopbouw kan de container doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.

Het fornuis is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

De oven dient NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit is niet alleen een verspilling van het gas, maar kan bovendien tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

Laat de oven NIET langer dan noodzakelijk openstaan terwijl de oven aanstaat.

De specificatie van dit fornuis dient niet te worden gewijzigd.

Dit apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het tillen.

Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen uitstaan als het fornuis in gebruik is.

## Onderhoud en reserveonderdelen

Vul de onderstaande gegevens over het apparaat in en bewaar ze op een veilige plaats voor het geval u ze in de toekomst nodig hebt. Deze gegevens helpen ons om uw apparaat nauwkeurig te identificeren, zodat we u beter kunnen helpen. Als u de gegevens nu invult, scheelt dat tijd en ongemak mocht er zich later een probleem met het apparaat voordoen. Bovendien kan het nuttig zijn samen met deze folder de aankoopbon te bewaren. Het kan zijn dat u om de bon gevraagd wordt als er iemand langskomt in verband met de garantie.

---

Gassoort: Dual Fuel (twee soorten brandstof)

---

Naam en kleur apparaat\*

---

Serienummer apparaat\*

---

Naam en adres winkel

---

Aankoopdatum

---

Naam en adres installateur

---

Installatiedatum

---

\* Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het apparaat aangegeven.

## In geval van problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het apparaat, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte 'Problemen oplossen', om te controleren of u het apparaat op de juiste manier gebruikt.

Indien u nog steeds problemen hebt, neem dan contact op met de winkel.

## Let op

Indien de garantieperiode van het apparaat verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht in rekening.

Indien u een technicus inroept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor in rekening te brengen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor in rekening worden gebracht.

## Buiten de garantie

Wij bevelen aan onze apparaten gedurende de gebruiksduur regelmatig te onderhouden om de beste resultaten en efficiëntie te verkrijgen.

Het onderhoudswerk dient uitsluitend door technisch bedreven en daartoe bevoegd personeel te worden verricht.

## Reserveonderdelen

Voor de beste resultaten en een veilige werking dienen uitsluitend originele reserveonderdelen te worden gebruikt. Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen. Raadpleeg de winkel.

## Installatie

Het apparaat is geleverd als:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Het dient te worden omgebouwd om als CAT I2L of CAT I 3B/P te werken.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

## Nederlands

Lees op het gegevensplaatje van het apparaat af voor welke gassoort het fornuis is ingesteld.

### Ombouwen

Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd, zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Raadpleeg het gedeelte 'Ombouwen' van de handleiding voor meer informatie.

### Veiligheidsvoorschriften/-vereisten

Het apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd. De installatie dient overeen te komen met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt aangesloten, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje. Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

Installeer het apparaat in een goed geventileerde ruimte.

### Ventilatie

Het apparaat is niet op een afvoer-inrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Het dient in overeenstemming met de huidige installatievereisten te worden geïnstalleerd en aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

De plaatselijke voorschriften betreffende ventilatie dienen te worden nagekomen, maar enkel als minimum:

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatie-

kanaal zijn voorzien, afgezien van het raam. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in zitslaapkamers met een volume van onder 20 m<sup>3</sup>. Indien het fornuis in een kamer met een volume van onder 5 m<sup>3</sup> wordt geïnstalleerd, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 100 cm<sup>2</sup> vereist; indien het wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume van 5 m<sup>3</sup> t/m 10 m<sup>3</sup>, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 50 cm<sup>2</sup> vereist; en kamers met een volume van boven 11 m<sup>3</sup> vereisen geen ventilatiekanaal. Indien de kamer echter is voorzien van een buitendeur, is een ventilatiekanaal niet noodzakelijk, zelfs indien het volume tussen 5 m<sup>3</sup> en 10 m<sup>3</sup> ligt. Indien er in de kamer tevens andere apparaten staan, die gas verbruiken, is wellicht meer ventilatie vereist.

### Het fornuis plaatsen

Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar NIET in kamers met een bad of douche.

### OPMERKING:

Apparaten die geschikt zijn voor gebruik op vloeibaar gas (LPG), mogen niet worden geïnstalleerd in kamers of binnenruimten onder de begane grond, bijv. op de kelderverdieping.

Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

### Stabiliteitsklem

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht. Deze worden niet bijgeleverd.

### Gasdrukmeter

### Buigzame gaslang

Dient aan de relevante normen te voldoen.

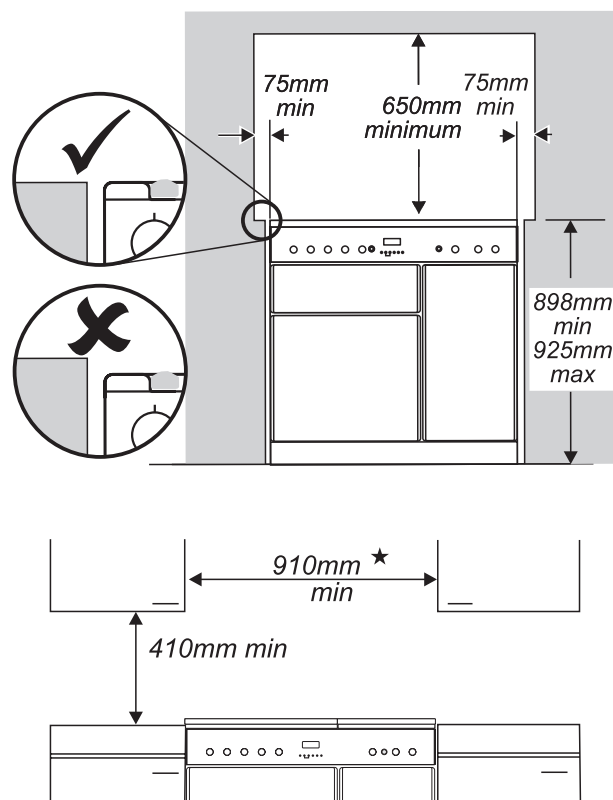
### Multimeter

(voor elektrische controle)

### Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Boven het niveau van de kookplaat



dient tussen de zijkanten van het fornuis en eventuele naastgelegen verticale oppervlakken een tussenruimte van ten minste 75 mm te worden gelaten.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 650 mm te worden gelaten.

Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 910mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Indien het fornuis tegen de kasten aan wordt ingebouwd, dient u het fornuis aan de ene kant tegen de kast aan te plaatsen en aan te sluiten en dan pas de kast aan de andere kant op zijn plaats aanbrengt.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen.

### Het fornuis uitpakken

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak vóór de plaats staat, waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

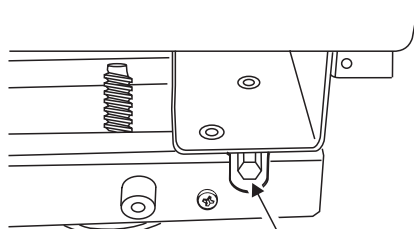
Snij de bevestigingsstroken door en til de kartonnen doos van het fornuis af, zodat het fornuis op de onderverpakking blijft staan. Raadpleeg het losse blad voor nadere uitpak-instructies.

### Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een van de rekken van een oven om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, aangezien dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerkzeug.



Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

### De handvaten aanbrengen (niet alle modellen)

Gebruik de inbussleutel om de inbusschroeven van 4 mm in de deuren te verwijderen. Breng de deurhandvaten met behulp van de schroeven aan.

De handvaten dienen boven de bevestigingsmiddelen te komen.

Verwijder de inbusschroeven van 4 mm aan de bovenste hoeken van het bedieningspaneel en bevestig de handrail aan de voorkant.

### De spatplaat aanbrengen (optioneel - niet alle modellen)

Verwijder de twee bevestigingschroeven (inbuskop van 3 mm) die door de bovenkant van de opening aan de achterkant heen passen, en de bijbehorende moeren. Houd de spatplaat vast op zijn plaats. Steek de twee bevestigingschroeven er aan de achterkant weer in en breng de moeren weer aan.

### Klem

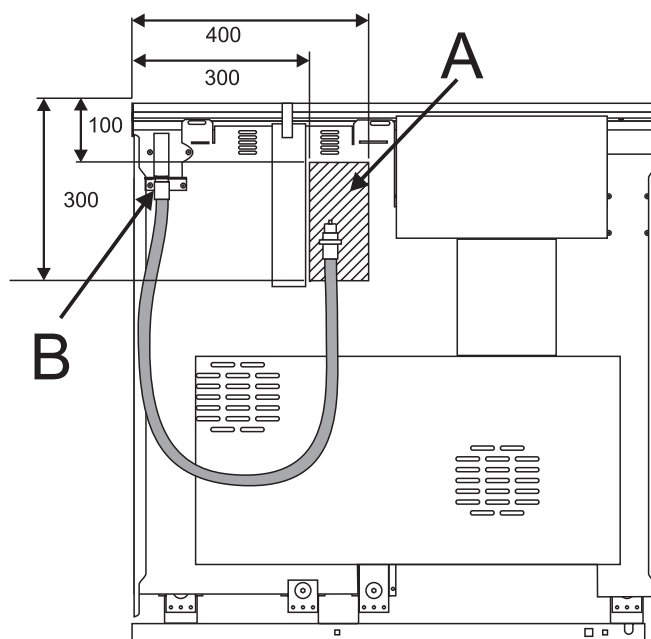
Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een klem te worden gebruikt. Deze worden niet bijgeleverd. De klem dient te worden bevestigd aan het gebouw en dient los te koppelen zijn zodat het fornuis kan worden uitgetrokken voor reiniging en onderhoudsdoeleinden.

### Aansluiten op het gas

Tussen de gastoevoer en de verbindingsslang dient een gasafsluiter te worden aangebracht. De buigzame slang (niet bijgeleverd) dient aan de relevante normen te voldoen. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt. De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht.

De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau.



## Nederlands

De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat zowel de in- als de uitlaataansluiting verticaal is, zodat de slang in de vorm van een U naar beneden hangt.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. De eindaansluiting van de gasvoeding dient idealiter in het gearceerde gedeelte van de afbeelding van de achterkant van het fornuis te vallen.

Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is. Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren – het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

### Beproeven op druk

U kunt de gasdruk meten bij de injector van een van de linker kookplaatbranders. Verwijder het panrooster, de branderkop en -kap. De injector ligt nu bloot.

Raadpleeg **Technische gegevens** achterin deze handleiding voor de testwaarden.

Hermonteer de brander op de juiste wijze.

### Aansluiten op de elektriciteit

Het apparaat dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

**WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIEN'T TE WORDEN GE-AARD**

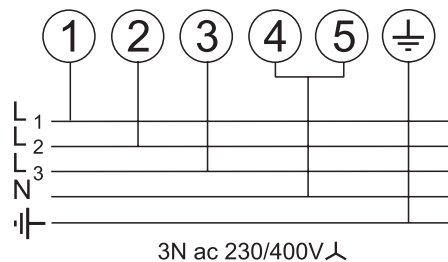
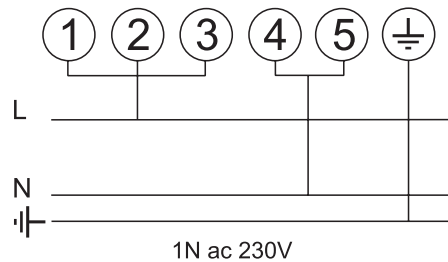
### Opmerking

Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikt regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen. Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

De totale elektrische belasting van het apparaat bedraagt ongeveer 7,4 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen.

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding.



Controleer of de aansluitingen goed vastzitten en of de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

### Aardlekschakelaars met stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampere, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

### Kookplaat

Controleer de branders één voor een. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gas toevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat. Draai de bedieningsknoppen één voor een naar de grote vlam. Druk de bedieningsknop in. Er stroomt gas

naar de brander. Blijf de knop ingedrukt houden en druk op de ontstekingsknop of steek de brander met een lucifer aan. Blijf de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Wacht een minuut en probeer het nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

### Grill

Doe de grilldeur open. Draai de grillknop aan en controleer of de grill warm wordt.

### Ovencontrole

De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

Raadpleeg het gedeelte '**De klok**' voor instructies voor de tijdsinstelling.

Druk tegelijkertijd op - of + tot de klok de juiste tijd weergeeft.

Denk eraan dat het een 24-uursklok is.

Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

Zet de oven aan en controleer of de ventilator draait en de oven warm wordt. Zet de oven uit.

### De plint monteren

Draai de 3 schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegaten boven de andere schroeven. Draai de bevestigingschroeven vast.

### Ovenlicht

Druk op de knop van het ovenlicht en controleer of het werkt.

Opmerking. De garantie dekt het ovenlampje niet.

### Klantenzorg

Leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

### Dank u.

## Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

### Onderhoud - waarschuwing

Het fornuis mag uitsluitend door bevoegde personen worden omgebouwd. Na de ombouwing dient de installatie aan de relevante voorschriften en de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen. Lees de aanwijzingen voordat u met het ombouwen begint.

Indien het apparaat verkeerd wordt omgebouwd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Deze aanwijzing dient samen met de rest van de aanwijzingen voor het apparaat te worden gebruikt, met name met betrekking tot informatie over normen, het plaatsen van het fornuis, geschikte slangen etc.

Bij het repareren of vervangen van gasvoerende onderdelen dient u allereerst de gastoevoer af te sluiten en na afloop te controleren of het apparaat gasdicht is.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

### Ombouwen

Koppel de elektriciteit en het gas los voordat u met onderhoudswerk begint. Controleer na afloop of het apparaat veilig is.

Het apparaat is geleverd als:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Controleer in het gedeelte **Technische gegevens** achterin de handleiding of het fornuis kan worden omgebouwd voor de gewenste gassoort.

### Injectors

Verwijder de branderkappen en -kopen. Verwijder de oude bekken. Breng de nieuwe bekken aan (raadpleeg **Technische gegevens** achterin de handleiding voor de juiste bekken). Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

### Kraanafstelling

**Sla de tabel achterin de handleiding na om te controleren of de bypass-schroeven moeten worden vervangen of bijgesteld.**

Trek de bedieningsknoppen eraf.

Doe de ovendeur en de grilldeur open en verwijder de bevestigingschroeven onder het bedieningspaneel. Sommige modellen zijn voorzien van een plaat onder het bedieningspaneel. Deze plaat wordt op zijn plaats gehouden door de onderste bevestigingsschroeven.

### Modellen met een handrail

Verwijder de twee bevestigingschroeven in de eindklemmen van de handrail en verwijder vervolgens de twee kruiskopschroeven die onder de eindklemmen van de handrail verborgen waren.

Til het bedieningspaneel van de bovenste borglipjes af.

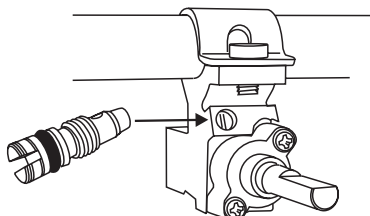
### Modellen zonder handrail

Schuif het bedieningspaneel naar rechts en trek het naar voren.

Pas op dat u de bedrading niet beschadigt of belast.

### Ombouwen naar andere gassoorten.

Verwijder de bypass-schroef en vervang hem door de juiste schroef.



Sla de tabel achterin de handleiding na voor de juiste maat.

Breng het bedieningspaneel weer aan.

### Label opplakken

Plak het juiste label op het gegevensplaatje, dat aangeeft voor welk gassoort het fornuis nu is aangepast.

### Beproeven op druk

Sluit het apparaat aan op de gastoevoer. Controleer of het apparaat gasdicht is.

Raadpleeg **Technische gegevens** achterin deze handleiding voor de testwaarden.

U kunt de gaswaarde bij de gasbek van een van de linker kookplaatbranders meten. Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de kookplaatbrander aan en draai een andere brander aan en steek deze aan.

Hermonteer de brander op de juiste wijze.

Controleer of het apparaat gasdicht is.

Controleer of alle branders goed werken.

Tenk sikkerhet	86
Kokeplatenes bluss	86
Bakstehelle	87
Grill	87
Ovner	87
Handyrack (Hendig-holder)	88
Ur	88
Tilberedning med bruk av timeren	89
Rengjøring av komfyren	89
Flytting av komfyren	90
Feilsøking	90
Generelle sikkerhetsforskrifter	91
Service og reservedeler	93
Installasjon	93
Konvertering til annen gasstype	97

## Tenk sikkerhet

Du trenger frisk luft – det gjør komfyren din også. Flammen fra blusset utvikler avgasser, varme og fuktighet. Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert: hold naturlige ventileringshull åpne eller installer en elektrisk dampflette med uttrekk til utsiden. Hvis du har flere bluss på om gangen eller bruker komfyren over lengre tid, åpne et vindu eller sett på en sugesvifte. For flere opplysninger se **Installasjonsanvisningene**.

Vi anbefaler at du leser gjennom kapitlet '**Generelle sikkerhetsanvisninger**' hvis du ikke har brukt en gasskomfyr tidligere.

Vi gir en grunnleggende veiledning om hvordan du skal bruke en gasskomfyr på en sikker måte.

### Gass og elektrisitet på

Forsikre deg om at gassforsyningen er slått på og at elektrisitetsforsyningen er koblet til og slått på. Komfyren trenger elektrisitet.

### Merkelige lukter

Første gangen du bruker komfyren, kan den gi fra seg litt lukt. Dette skulle gi seg når den har vært brukt en stund.

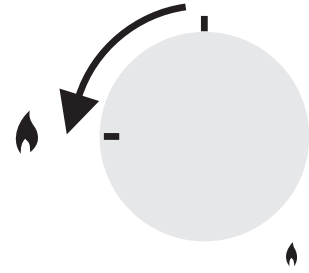
### Kokeplatenes bluss

Enkelte modeller har et glasslokk over kokeplaten. Hvis det ikke er åpent, kan du løfte det opp på fremsiden.

Det finnes en sikkerhetsanordning som stopper tilførselen av gass til kokeplaten når lokket er lukket – **men denne må ikke brukes til å slå blussene av**.

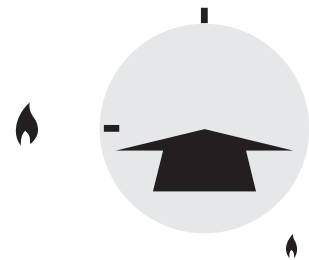
Tegningen ved hver bryter viser hvilket bluss den bryteren styrer. Hvert bluss har en spesiell sikkerhetsanordning som stopper flyten av gass hvis flammen slukker.

Skyv inn og dreii bryteren til det store flamme-symbolet.



denne bruksanvisningen dekker en rekke modeller med ulike kontrollbrytere – bildene er kun skjematisk.

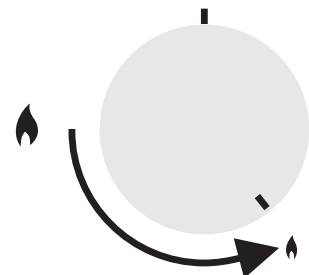
Hold bryteren trykket inn. På den måten slippes gassen gjennom til kokeplaten.



Trykk inn tenningsknappen eller tenn på med en fyrstikk. Hold kontrollbryteren trykket inn i omtrent 10 sekunder.

Hvis blusset slukkes når du slipper kontrollbryteren, har ikke sikkerhetsanordningen blitt værende på. Slå kontrollbryteren av til av-stillingen, og vent ett minutt. Prøv så igjen, og denne gangen kan du holde kontrollbryteren inne litt lenger.

Juster flammens høyde etter som det passer ved å dreie bryteren. Det lille flamme-symbolet angir den laveste innstillingen.



Gryter og kjeler med konkave bunner eller snudd bunnkant skal ikke brukes.

Kokehjelpemidler, som asbest- eller nettingmatter, anbefales IKKE. Disse vil redusere blussets effektivitet og kan skade grytestøttene.

Minimum anbefalte grytediameter er 120mm. Maksimum grytediameter er 250mm, og store gryter skal plasseres slik at det er godt mellomrom mellom dem.

3 rings wok-blusset (kun på enkelte modeller) er designet slik at det gir jevn varme over et stort område. Det er ideelt for store panner og retter du steker mens du rører. For oppvarming av mindre panner kan de mindre blussene være mer effektive.

## Bakstehelle

Bakstehellen passer til én enkelt grytestøtte, fra forsiden til baksiden. Den er designet til steking av mat som plasseres rett på den. Du må ikke bruke noen former for gryter på den. Bakstehellens overflate er teflonbehandlet, og kjøkkenutstyr av metall (f.eks. stekespader) vil skade overflaten. Bruk varmebestandig utstyr av plast eller tre.

Plasser bakstehellen over kokeplatens bluss slik at den hviler på en grytestøtte.

Ikke legg den på tvers – den vil ikke passe ordentlig og vil være ustø.

Ikke legg den på wok-blusset eller det høye blusset (høyre kokeplate) – den er ikke designet til å passe til det høye blusssets grytestøtte.

Bakstehellen kan smøres lett med matolje før bruk. Tenn på kokeplatens bluss. Juster flammens høyde etter som det passer.

Forvarm bakstehellen i maksimalt 5 minutter før du legger på mat. Lengre forvarming kan føre til skade. Slå ned varmen ved å dreie kontrollbryterne mot den lavere stillingen, merket med det lille flamme-symbolet.

La det alltid være plass rundt bakstehellen slik at gassene kan slippe unna. Du må aldri ha to baksteheller ved siden av hverandre.

Når steking er ferdig, bør du la bakstehellen bli avkjølt før du rengjør den.

## Grill

**Advarsel: Tilgjengelige deler kan være varme mens grillen er i bruk. Små barn skal holdes unna.**

Når maten er plassert på grillpannen, skyv grillpannen inn på sidestøttene. Forsikre deg om at den er skjøvet helt inn og berører stopperen bakerst. Grillen har to varmeelementer, som enten lar hele pannen bli oppvarmet eller kun den høyre halvparten av grillpannen.

Drei bryteren til stilling 3.

For best resultat bør du forvarme i 2 minutter med grillpannen på plass. Når maten er plassert på grillpannens rist, skyv grillpannen inn på sidestøttene. Juster grillen etter som det passer ved å dreie bryteren.

Grillens dør må aldri lukkes mens grillen er på.

Grillpannens rist kan snus opp ned og gir dermed to grillstillinger.

La ikke grillen være på mer enn i noen sekunder uten grillpannen plassert under.

## Ovner

Begge ovner er vifteovner. Viften sirkulerer varm luft kontinuerlig, og dette fører til raskere varmeoverføring til maten.

Før du bruker ovnen for første gang, varm den ved 200°C i 30 minutter for å bli kvitt lukt fra produksjonen.

Drei ovnsbryteren til den temperaturen du ønsker. Ovnens indikatorlampe vil lyse inntil ovnen har nådd den temperaturen du valgte. Den vil deretter lyse og slukke mens tilberedningen pågår. Når du tilbereder mat med høyt vanninnhold (f.eks. pommes frites til ovnssteking), kan det hende at du vil se damp ved grillen bak kokeplatene. Dette er helt normalt.

Begge ovnene har en innstilling med kun vifte (✱). Viften sirkulerer luft inni ovnen, men varmeelementet er ikke slått på. Denne innstillingen er nyttig når du skal tine opp frossenmat.

Hele kyllinger og store steker bør tines opp i kjøleskap. Disse skal ikke tines opp i varm ovn eller mens ovnen ved siden av er varm.

Ovnsristene skal alltid være skjøvet helt tilbake i ovnen.

Bakeplater, stekeformer osv. skal plasseres plant midt på ovnsristene. Hold alle plater og former unna sidene i ovnen, slik at varmluften kan sirkulere.

For jevn brunng anbefales bakeplater med maksimum størrelse på 325mm x 305mm for hovedovnen og 230mm x 320mm for den høye ovnen.

Ved tilberedning av mat med høyt fuktighetsinnhold kan det skje at damp velter ut når ovnsdøren åpnes. Når du åpner ovnsdøren, bør du stå på god avstand og la eventuell damp spre seg.

Når ovnen er på, la ikke døren stå åpen lenger enn nødvendig, ellers kan bryterne bli svært varme.

La det alltid være en avstand som bredden av en finger mellom formene på samme rist. Slik kan varmen sirkulere fritt rundt dem.

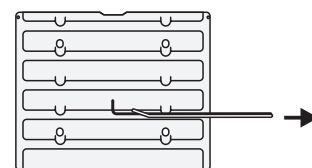
Cook & Clean (Stek & Rengjør-) ovnsinnlegg i hovedovnen (se kapitlet 'Rengjøring av ovnen') fungerer bedre når fettsprut unngås. Dekk til kjøtt mens det stekes.

For å redusere fettsprut når du legger grønnsaker i varmt fett rundt en stek, tørk dem godt eller pensle dem lett med matolje.

## Hovedovnens rister

Ovnsristene kan lett tas ut og settes inn igjen.

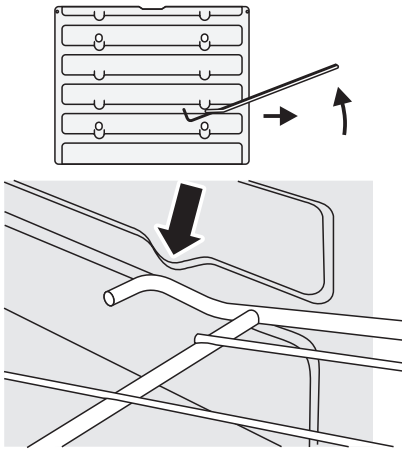
Trekk risten fremover inntil den bakre delen av risten stoppes av riststoppene i sidene på ovnen.



Løft opp fremsiden på risten slik at den bakre delen av risten vil gå under riststoppene og trekk den deretter fremover.

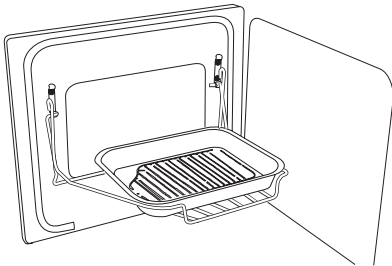


## Norsk



Når du skal sette risten på plass igjen, rett inn risten etter en av rillene i sidene på ovnen og skyv risten bakover inntil den bakre delen treffer riststopperen. Løft opp fremsiden slik at ristens bakre del går klar av riststopperne, og senk deretter fremsiden slik at risten ligger plant, og skyv den helt inn.

## Handyrack (Hendigholder)

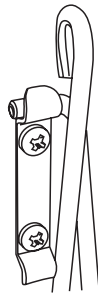


“Hendig-holderen” passer kun på venstre ovnsdør. Den maksimale vekten hendig-holderen kan ta, er 5,5 kg. Den bør kun brukes sammen med stekeformen som følger med og som er designet slik at den passer til hendig-holderen. Andre former eller kokekar er uegnet.

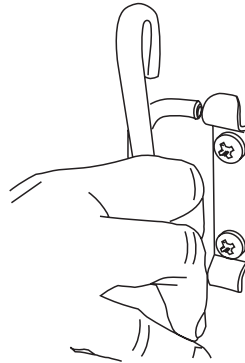
Når hendig-holderen brukes i høyeste stilling, kan andre retter tilberedes på laveste rille i ovnen.

Når hendig-holderen brukes i laveste stilling, kan andre retter tilberedes på annen rille i ovnen.

For montering av hendig-holderen plasser den ene siden på dørbrakettten.

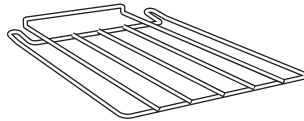


Få deretter den andre siden ut for å få festet den på den andre brakettten.

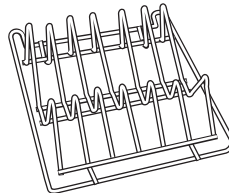


## Den høye ovnens rister

Den høye ovnen er utstyrt med fire vanlige ovnsrister,



samt en plate til varming av tallerkener.

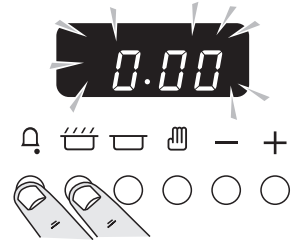


Når du bruker den høye ovnen, kan du tilberede mat på alle fire ristene samtidig, men forsikre deg om at det er godt mellomrom mellom dem, slik at varmluften kan sirkulere.

## Ur

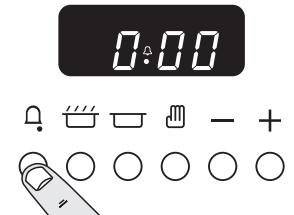
Du kan bruke timeren til å slå ovnene av og på med. Sjekk at uret er innstilt på riktig klokkeslett.

## Innstille klokkeslett

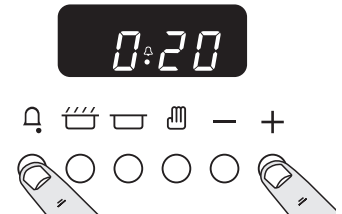


Trykk inn og hold som vist. Samtidig trykker du på (-) eller (+) inntil det vises korrekt klokkeslett. Glem ikke at det er et 24-timers ur. Hvis du gjør feil eller trykker på feil knapp, slå av strømtilførselen i et minutt eller to og begynn på nytt.

## Ta tiden på noe som tilberedes (stoppeklokke)



Trykk inn og hold (⏸). Samtidig trykker du på (-) eller (+) inntil tidsrommet du ønsker for tilberedning, vises.



Du kan sjekke hvor mye tid som er igjen ved å trykke på (⏸) og kansellere summeren ved å trykke på (⏸).

## Starte og stoppe ovnen automatisk

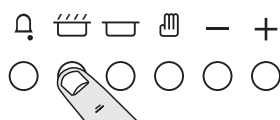
Før du innstiller klokken, må du ha to tall klart for deg.

‘Tilberedningsperioden’ som er det tidsrommet du vil at ovnen skal tilberede.

‘Stoppetidspunktet’ som er det klokkeslettet du vil at ovnen skal stoppe tilberedningen på.

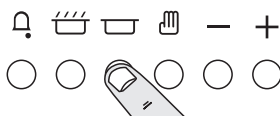
Du kan ikke direkte innstille et startklokkeslett – dette innstilles automatisk ved innstillingen av tilberedningsperioden og stoppetidspunktet.

Trykk inn og hold som vist nedenfor.



Samtidig trykker du på (-) eller (+) inntil tilberedningsperioden du ønsker, vises.

Trykk deretter inn og hold som vist nedenfor.



Samtidig trykker du på (-) eller (+) inntil stoppetidspunktet du ønsker, vises.

AUTO vil vises i displayet.

Sett ovnen til ønsket temperatur. Når tilberedningen er ferdig, hører du summeren. **SETT OVNSBRYTEREN PÅ AV-STILLING FØRST**, og trykk deretter på (⏏) én gang for å stoppe summeren, trykk (⏏) igjen for å vende tilbake til manuell tilberedning.

Hvis du ikke er til stede, behøver du ikke engste deg for at summeren skal gå, den stopper etter en stund. Når du kommer tilbake, **SETT OVNSBRYTEREN PÅ 0 FØRST**, og trykk deretter på (⏏) to ganger for å vende tilbake til manuell tilberedning.

### **AUTO vises, du vil vende tilbake til manuell tilberedning.**

Når du kansellerer en automatisk instilling, må eventuelt innstilt tilberedningstid returneres til 0.00 før du kan vende tilbake til manuell bruk, ved at du trykker inn (⏏)-knappen.

## **Tilberedning med bruk av timeren**

Timeren kan brukes til å sette på og slå av bare én ovn eller begge automatisk. Klokkeslettet for start og stopp må være det samme for begge ovnene, men du kan innstille forskjellige tilberedningstemperaturer.

Hvis du vil sette på én av ovnene på samme klokkeslett som timeren er innstilt for automatisk tilberedning, må du vente til timeren har slått på

ovnen/e først. Da kan du justere hvilken som helst av dem manuelt på vanlig måte.

Du kan innstille ovnen slik at den settes på på hvilket som helst klokkeslett i løpet av den følgende 24-timers perioden.

Hvis du vil tilberede mer enn én rett, velg retter som tar omtrent like lang tid. Du kan imidlertid få rettene til å ta litt mer tid ved å bruke små kokekar og dekke dem til med aluminiumsfolie, eller få dem til å ta litt kortere tid ved å tilberede mindre porsjoner eller ha dem i store kokekar.

Ferskvarer som lett bederves, som svinekjøtt eller fisk, bør unngås hvis du planlegger en lengre utsettelse før start av tilberedningsperioden, spesielt i varmt vær.

Sett ikke varm mat i ovnen.

Bruk ikke en ovn som allerede er varm.

Bruk ikke ovnen hvis ovnen ved siden av er varm.

Unngå bruk av vin eller øl hvis tilberedningsperioden utsettes, fordi det kan forekomme gjæring.

For å unngå at fløte eller krem skiller seg, bør disse has i rettene rett før servering.

Friske grønnsaker, som kan misfarges hvis tilberedningsperioden utsettes, bør gis et belegg med smeltet fett eller legges i en oppløsning av vann og sitronsaft.

Fruktpaier, vaniljekremterter eller lignende blandinger med høyt fuktighetsinnhold oppå ustekt butterdeig, blir bare tilfredsstillende hvis tilberedningsperioden ikke er utsatt for mye. Retter med rester av stekt eller kokt kjøtt eller fjærkre bør ikke tilberedes automatisk hvis tilberedningsperioden utsettes.

Helt fjærkre må være fullstendig tint før det settes i ovnen.

Sjekk at kjøtt og fjærkre er gjennomstekt før det servers.

## **Rengjøring av komfyren**

Isoler elektrisitetstilførselen før grundig rengjøring. Husk å slå på elektrisitetstilførselen igjen før bruk.

Du må aldri bruke malingløsemidler, krystallsoda, kaustiske rengjøringsmidler, biologiske pulvere, blekemidler, klorbaserte blekende rengjøringsmidler, kraftige skuremidler eller salt. Bland ikke forskjellige rengjøringsprodukter – de kan reagere på hverandre med farlig resultat.

Hvis du vil flytte komfyren for rengjøring, se kapitlet **'Flytting av komfyren'**.

Alle komfyrens deler kan rengjøres med varmt såpevann – men vær forsiktig slik at vann ikke lekker inn i komfyren.

### **Kokeplatenes bluss**

Noen modeller har en separat dekkning som sitter på blussets hode.

Blusshodene og –hettene kan fjernes for rengjøring. Forsikre deg om at de er helt tørre før de settes på igjen.

### **Bakstehellen**

Bakstehellen bør alltid rengjøres etter bruk. La den bli helt avkjølt før den fjernes. Legg bakstehellen i varmt såpevann. Bruk en myk klut, eller for gjenstridige flekker, en oppvaskbørste av nylon.

**DU MÅ ALDRI BRUKE KAUSTISKE MIDLER ELLER SKUREPULVERE, DA DISSE VIL SKADE OVERFLATEN.**

### **Grill**

Grillpannen og risten skal vaskes i varmt såpevann. Når du har grillet kjøtt eller mat som gjør pannen og risten skitne, legg dem i vann i oppvaskkummen i noen minutter umiddelbart etter bruk. Gjenstridige partikler kan fjernes fra risten med en nylonbørste.

### **Kontrollpanelet og ovnsdørene**

Unngå bruk av skuremidler, inkludert kremrengjøringsmidler på overflater av børstet rustfritt stål. For best resultat bør du bruke flytende vaskemidler.

Kontrollpanelet og kontrollbryterne skal kun gjøres rene med en myk klutt vridd opp i rent, varmt såpevann – men vær forsiktig slik at vann ikke lekker inn i komfyren. Tørk med en ren, fuktig klut, og puss etterpå med en tørr klut. Ovnsdørene skal kun rengjøres med en myk klut vridd opp i rent, varmt såpevann.

## Norsk

### Hovedovnen

Hovedovnen har avtagbare paneler som er belagt med en spesiell type emalje som delvis rengjør seg selv.

Dette forhindrer ikke alle merker på innleggene, men det bidrar til å redusere behovet for manuell rengjøring.

Cook & Clean (Stek & Rengjør-) panelene fungerer bedre over 200°C. Hvis du for det meste bruker ovnen på lavere temperaturinnstillinger, kan du fra tid til annen fjerne panelene og tørke av dem med en løfri klut og varmt såpevann. Panelene skal så tørkes og settes inn igjen og ovnen varmes til 200°C i omtrent en time. Dette vil sørge for at Cook & Clean (Stek & Rengjør-) panelene fungerer på en effektiv måte.

Bruk ikke stålull (eller andre produkter som vil ripe overflaten). Bruk ikke såpeinnsatte ovnsrengjøringsputer av stålull.

### Fjerne ovnsinnleggene

Noen av innleggspanelene kan fjernes for rengjøring og for rengjøring bakenfor. Fjern ristene først.

Skyv takinnlegget fremover og fjern det.

Hver side i ovnen er festet med fire festeskruer. Du behøver ikke fjerne skruene for å fjerne ovnsinnleggene. Løft hvert sidepanel opp, og de lar seg skyve bort fra skruene. Trekk dem deretter fremover.

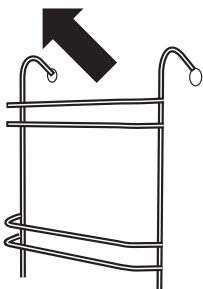
Når innleggene er fjernet, kan ovns-emaljen inni ovnen gjøres ren.

Når du setter innleggene inn igjen, skal du sette inn sideinnleggene først.

Forsikre deg om at du monterer ovns-taket med spalten foran.

### Den høye ovnen

For å rengjøre ovnens sider kan du skyve ut ristene, hekte støttene fra ovnens sider og løfte ut.



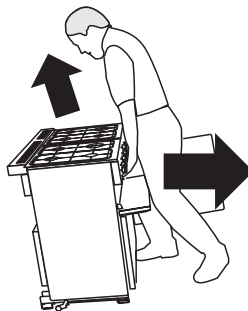
## Flytting av komfyren

Slå av elektrisitetstilførselen.

Komfyren er tung, det kan være nødvendig med to personer for å flytte den. Det finnes to nivelleringsvalser bak, i tillegg til to nivelleringsføtter foran, og disse kan skrues til.

Åpne grilldøren og den høyre ovnsdøren slik at du får ordentlig tak i nederste del av kontrollpanelet når du flytter ovnen. Løft fremsiden på komfyren litt opp, og trekk fremover.

Du må ikke flytte ovnen ved å trekke i dørhåndtakene eller bryterne.



Flytt ovnen et lite stykke om gangen, og sjekk på baksiden for å forsikre deg om at ikke gassledningen sitter fast i noe. Forsikre deg om at både elektrisitets- og gasskablene er slakke nok til at komfyren kan flyttes fremover.

Hvis en stabilitetslenke er montert, må du frigjøre denne når du lirker komfyren frem. Ikke glem å montere den igjen når du setter komfyren tilbake på plass.

Når du setter komfyren tilbake, sjekk igjen på baksiden for å forsikre deg om at elektrisitets- og gasskablene ikke sitter fast eller er klemt fast.

## Feilsøking

### Det kommer damp fra ovnen

Når du tilbereder mat med høyt vanninnhold (f.eks. pommes frites til ovnssteking), kan det hende at du vil se damp bakerst ved grillen. Vær forsiktig når du åpner ovnsdøren, da det kan skje at damp øyeblikkvis blåses ut når ovnsdøren åpnes. Stå på god avstand og la eventuell damp spre seg.

### Ovnsviften er støyende

Lyden fra ovnsviften kan endre seg etter som ovnen blir varm – dette er helt normalt.

## Bryterne blir varme når jeg bruker ovnen eller grillen – kan jeg unngå dette?

Ja, dette forårsakes av at varme stiger fra ovnen eller grillen og varmer dem opp. La ikke ovnsdøren stå åpen. Forsikre deg om at grillpannen er skjøvet helt inn til stopperen når du griller.

## Hvis det oppstår et installasjonsproblem og jeg ikke kan få min opprinnelige installatør til å komme tilbake for å rette på problemet, hvem betaler?

Det gjør du. Service-organisasjoner tar seg betalt for å reise ut hvis de korrigerer arbeid som er utført av din opprinnelige installatør. Det er i din egen interesse at du finner frem til din opprinnelige installatør.

## Strømdrevne jordfeilbrytere

Når komfyrinstallasjonen er beskyttet av en følsomhet reststrømanordning på 30 milliampere, kan kombinert bruk av komfyren og andre husholdningsapparater noen ganger føre til brysom utkobling. I disse tilfellene kan det være nødvendig å beskytte komfyrens strømkrets ved å montere en anordning på 100mA. Dette arbeidet må utføres av en faglært elektriker.

## Mat tilberedes for langsomt, for fort eller den brennes

Tilberedningstider kan være forskjellige fra din forrige ovn. Det kan være nødvendig å endre temperaturinnstillingene opp eller ned etter personlig smak for å oppnå de resultatene du ønsker. Forsøk med høyere eller lavere temperaturinnstillinger.

## Ovnen steker ikke jevnt

Unngå å bruke en form eller panne som er større enn bakebrettet som følger med komfyren (320mm x 305 mm).

Hvis du steker en stor gjenstand, vær forberedt på å måtte snu den under steking.

Hvis det brukes to rister, sjekk at det er tilstrekkelig plass imellom til at varmen kan sirkulere. Når bakebrettet er satt inn i ovnen, forsikre deg om at det er satt midt på risten.

Sjekk at tetningen på døren ikke er skadet og at dørens sperrehake er justert slik at døren holdes godt lukket mot tetningen.

NB! Det er meningen at tetningen på venstre ovnsdør skal ha en åpning nederst på døren.

Hvis en skål med vann er plassert på risten, skal vannet ha samme dybde over hele. (For eksempel, hvis det er dypere bakerst, skal den bakre delen av komfyren heves eller fremsiden senkes.) Hvis komfyren ikke står plant, må du ordne med at leverandøren nivellerer den for deg.

### **Ovnen kommer ikke på når den slås på manuelt**

Er strømmen på? Lyser uret? Hvis ikke, kan det være feil på strømtilførselen. Er komfyrens strømtilførsel på ved skillebryteren? Blinker uret 0.00? Hvis det gjør det, innstill riktig klokkeslett. Er timeren satt på AUTO ved en feiltagelse? Hvis AUTO vises i urets display, trykk på tilberedningsperiode-knappen og reduser eventuelt innstilt tilberedningstid som vises, til 0.00 med (+) og (-) knappene. Trykk på (⏏) knappen to ganger. Hvis dette ikke løser problemet, må du ta kontakt med en service-ingeniør.

### **Ovnen kommer ikke på med automatisk innstilling**

Timeren innstilt riktig men ovnsbryteren på AV ved en feiltagelse?

### **Ovnstemperaturen blir varmere etter som komfyren blir eldre**

Hvis det ikke gjør noen forskjell når du slår temperaturen ned eller bare for en kort stund, kan det være at du trenger ny termostat. Denne skal monteres av en service-ingeniør.

### **Grillen virker ikke ordentlig**

Bruker du pannen og stativet som fulgte med komfyren? Setter du pannen på gliskinnene, ikke på bunnen av grillavdelingen? Er grillpannen skjøvet helt inn til stopperen?

### **Ovnslampen lyser ikke**

Lyspæren har sannsynligvis gått. Du kan kjøpe ny pære (som ikke er dekket av garantien) i en velassortert forretning med elektriske artikler. Spør etter en Edison-lampe med skru-

montering, 15W 240V, TIL OVNER. Det må være en spesialpære, varmebestandig opptil 300°C.

Åpne ovnsdøren og fjern Handyrack (hendig-holderen) (om montert) og ovnsristene.

### **Slå av strømtilførselen**

Skru ut pæredekselet ved å dreie det mot klokken. Skru ut den gamle pæren. Skru inn den nye pæren. Skru på pæredekselet. Slå på strømtilførselen, og sjekk at den nye pæren lyser.

### **Det er feil på kokeplatenes tenning eller kokeplatenes bluss**

Er strømmen på? Lyser uret? Hvis ikke, kan det være feil på strømtilførselen.

Er gnist- (tenningselektroden) eller blussåpningene blokkert av rusk?

Sitter blusskanten riktig på plass?

Sitter blussnettene riktig på plass?

### **Se kapitlet 'Rengjøring av komfyren'**

Sjekk at det ikke er noen problemer med gasstilførselen. Dette kan gjøres ved at du forsikrer deg om at andre gassapparater du eventuelt har, fungerer som de skal.

Tenner blussene når du trykker på knappen? Hvis ikke, sjekk at strømmen er på – lyser uret?

### **Strømbrudd**

Hvis elektrisitetstilførselen svikter, kan kokeplatene tennes på med en fyrstikk.

## **Generelle sikkerhetsforskrifter**

Dette apparatet må installeres av en faglært person i henhold til installasjonsforskriftene. Installasjonen må være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetsverket.

### **Hvis du lukter gass**

Ikke slå elektriske brytere på og av.

Ikke røk.

Ikke bruk bar flamme.

Slå av gassen ved måleren eller sylinderen.

Åpne dører og vinduer for å bli kvitt gassen.

Ta kontakt med din gassleverandør.

Denne komfyren er designet kun for husholdningsbruk. Bruk til noe annet formål kan gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Bruken av et gasskokeapparat fører til produksjon av varme og fuktighet i rommet der det er installert. Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert: hold naturlige ventilasjonshull åpne eller installer en mekanisk ventilasjonsanordning (mekanisk damphette).

Langvarig, intens bruk av komfyren kan gjøre ekstra ventilasjon nødvendig, f. eks. kan det være nødvendig å åpne et vindu eller sørge for mer effektiv ventilasjon, f.eks. øke nivået av mekanisk ventilasjon der denne finnes.

Komfyren må installeres av en faglært elektriker i henhold til installasjonsforskriftene. Det må utføres service på komfyren av en kvalifisert service-ingeniør, og kun godkjente reservedeler må brukes. Få installatøren til å vise deg plasseringen av komfyrens kontrollbryter. Merk den for å forenkle fremtidig bruk. La alltid komfyren bli avkjølt, og slå av strømtilførselen til komfyren før du rengjør den eller det utføres noen form for vedlikehold, hvis ikke annet er spesifisert i denne bruksanvisningen.

Samtlige deler av komfyren blir varme under bruk og vil holde på varmen selv etter at du er ferdig med tilberedningen.

## Norsk

Vær forsiktig når du berører komfyren. For å redusere muligheten for brannskader så mye som mulig, bør du alltid sjekke at bryterne er i AV-stillingen og at komfyren er kjølig før du gjør forsøk på å rengjøre den.

Bruk tørre ovnsvotter når disse er egnet – bruk av fuktige votter kan føre til brannskader fra damp når du berører en varm overflate. Komfyren må aldri betjenes med våte hender.

Ikke bruk et håndkle eller annen tykk klut istedenfor en vott. De kan ta fyr hvis de kommer nær en varm overflate.

Rengjør med forsiktighet. Hvis en våt svamp eller klut brukes til å tørke opp søl på en varm overflate, vær forsiktig så du unngår brannskader fra damp. Enkelte rengjøringsmidler kan produsere giftig røk hvis de brukes på en varm overflate.

Bruk ikke gryter som er ustø, og plasser håndtakene unna kanten av kokeplaten.

Babyer og småbarn skal holdes unna komfyren til enhver tid. De skulle aldri få lov til å sitte eller stå på noen del av komfyren. Lær dem til ikke å leke med bryterne eller noen annen del av komfyren.

Ting som er av interesse for barn skal aldri oppbevares i skap over en komfyr – barn som klatrer opp på komfyren for å rekke dem, kan bli alvorlig skadet.

Rengjør kun de delene som er listet i denne bruksanvisningen.

For hygienens og sikkerhetens skyld skal komfyren holdes ren til enhver tid. Akkumulering av fett og andre matrester kan føre til brann.

Lettantennelige tapeter eller gardiner osv. må alltid holdes på sikker avstand fra komfyren.

Bruk ikke aerosolspray i nærheten av komfyren mens den er på.

Lettantennelig materiale eller brennbare væsker må ikke oppbevares eller brukes i nærheten av komfyren.

Bruk ikke vann på brennende fett. Løft aldri opp en panne i flammer. Slå bryterne av. Kvel en brennende panne ved å dekke den helt med et tettsittende lokk eller en stekeplate. Bruk et universalt brannslukningsapparat med pulver eller skum, om tilgjengelig.

La aldri komfyrtoppen være uten tilsyn på høye varmeinnstillinger. Gryter som koker over kan forårsake røkutvikling, og fettsøl kan ta fyr.

Bruk aldri løstsittende eller flagrende klesplagg mens du bruker komfyren. Vær forsiktig når du strekker deg etter ting som oppbevares i skap over kokeplatene. Brennbart materiale kan antennes hvis det kommer i kontakt med en enhet med varm overflate og kan gi alvorlige brannskader.

Vær svært forsiktig når du varmer opp fett og olje, da de vil antennes hvis de blir for varme.

Bruk et fett-termometer når det er mulig for å forhindre overoppheting av fett over røkpunktet.

La aldri en panne med pottes frites være uten tilsyn. Fett skal alltid varmes langsomt, og holdes øye med mens det varmes opp. Frityrkokere skal bare være en tredjedel fylt med fett. Hvis pannen fylles med for mye fett, kan den renne over når maten has i. Hvis du bruker en kombinasjon av olje og fett når du steker, rør dem sammen før de varmes opp eller etter som fett smelter.

Matvarer som skal stekes, skal være så tørre som mulig. Rim på frossemat eller fuktighet på ferskmat kan få varmt fett til å boble opp og over sidene på pannen. Hold et vaksomt øye med søl eller overoppheting av mat mens du steker på høye eller middels høye temperaturer. Forsøk aldri å flytte en panne med varmt fett, spesielt en frityrkoker. Vent til fett er avkjølt.

Når grillen er på, må du ikke bruke toppen av trekkanalen (åpningen langs baksiden av komfyren) til varming av tallerkener eller fat, tørking av kjøkkenhåndklær eller mykning av smør.

Når du bruker et elektrisk apparat i nærheten av komfyrtoppen, forsikre deg om at apparatets ledning ikke kommer i kontakt med kokeplaten.

Vær forsiktig slik at vann ikke lekker inn i komfyren.

Kun visse typer glass, glasskeramikk, steintøy eller andre glaserte kokekar er egnet til tilberedning på kokeplatene, andre kan bryte pga. den plutselige temperaturforandringen.

La ikke noen klatre, stå eller henge på noen del av komfyren.

Bruk ikke aluminiumsfolie til å dekke ristene, innleggene eller ovnstaket med.

Forsikre deg om at kjøkkenet er godt ventilert til enhver tid. Benytt sugesvifte eller dampflette når disse er montert.

Uåpnede matbeholdere må aldri varmes opp. Det kan skje en trykkøking som får beholderen til å eksplodere og forårsake skade.

Komfyren er kun designet til tilberedning av mat og må ikke brukes til noe annet formål.

Ovnen skal IKKE brukes til oppvarming av kjøkkenet, ikke bare er dette bortkastet brensel, men kontrollbryterne kan bli overopphetet.

Når ovnen er på, skal ovnsdøren IKKE være åpen lenger enn nødvendig.

Spesifikasjonene for denne komfyren må ikke endres.

Komfyren er tung, vær forsiktig når den skal flyttes.

Når komfyren ikke er i bruk, må du forsikre deg om at kontrollbryterne er i av-stillingen.

## Service og reservedeler

Vennligst fyll ut opplysningene om komfyren nedenfor, og oppbevar dem på et trygt sted til fremtidig bruk. Disse opplysningene vil gjøre oss i stand til å identifisere nettopp din komfyr nøyaktig og hjelpe oss med å hjelpe deg. Hvis du fyller inn dette nå, vil det spare deg tid og uleilighet hvis du senere får problemer med komfyren. Det kan dessuten være nyttig å beholde kvitteringen sammen med denne håndboken. Det er mulig at du må vise frem kvitteringen for å få godkjent en utkallelse under garantien.

---

Brenselstype: Dobbel energi

---

Komfyrens navn og farge\*

---

Komfyrens serienummer \*

---

Forhandlerens navn og adresse

---

Kjøpsdato

---

Installatørens navn og adresse

---

Installasjonsdato

\* Disse opplysningene er å finne på komfyrens dataskilt.

### Hvis det oppstår problemer

Hvis du mot formodning skulle få problemer med komfyren, vennligst se gjennom resten av denne håndboken, spesielt kapitlet som behandler Feilsøking, for å sjekke først at du bruker komfyren på korrekt måte.

Hvis du fremdeles har vanskeligheter, ta kontakt med din forhandler.

### Vi gjør oppmerksom på at

Hvis garantiperioden har utløpt, er det mulig at service-organisasjonen tar seg betalt for utkallelsen.

Hvis du kaller ut en service-ingeniør og det viser seg at produsenten ikke er ansvarlig for feilen, vil vår service-organisasjon forbeholde seg retten til å ta seg betalt.

Avtaler som ikke blir overholdt av deg, er det mulig du må betale for.

### Garantiperioden utløpt

Vi anbefaler at det blir utført regelmessig service på våre apparater gjennom hele brukstiden for at de skal fungere så godt og effektivt som mulig.

Service-arbeid skal kun utføres av teknisk faglært personale med de riktige kvalifikasjonene.

### Reservedeler

For at komfyren skal fungere på beste og sikreste måte, må det kun brukes originale reservedeler. Overholte eller uautoriserte gassbetjeningsorganer må ikke brukes. Ta kontakt med din forhandler.

## Installasjon

Denne komfyren er designet kun for husholdningsbruk. Bruk til noe annet formål kan gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige.

Sjekk komfyrens dataskilt for å bestemme hvilken gasstype komfyren er innstilt for.

### Konvertering

Denne komfyren leveres som:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Konverteringsutstyr til andre gasstyper følger med komfyren.

Hvis komfyren skal konverteres til en annen gasstype, anbefaler vi at dette gjøres før installasjonen. Se kapitlet Konvertering i denne håndboken for flere opplysninger.

### Sikkerhetskrav/forskrifter

Dette apparatet må installeres av en faglært person i henhold til installasjonsforskriftene. Installasjonen må være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetsverket. Les gjennom bruksanvisningene før komfyren installeres eller tas i bruk.

For din egen og sikkerhetens skyld må samtlige gassapparater etter loven installeres av faglærte personer. Hvis ikke komfyren installeres korrekt, kan det gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige og føre til rettsforfølgelse.

Før installasjonen må du forsikre deg om at komfyren er egnet til din gasstype og nettspenning. Se dataskiltet. Komfyren kan konverteres til å bruke andre gasstyper.

Installer på et godt ventilert sted.

### Sørge for ventilasjon

Denne komfyren er ikke tilkoblet en avtrekksanordning for forbrenningsprodukter. Den skal installeres og tilkobles i overensstemmelse med gjeldende installasjonsforskrifter. Spesielle hensyn skal tas til relevante krav angående ventilasjon.

Lokale forskrifter angående ventilasjon må følges kun som et minimumskrav:

Alle rom må ha et vindu som lar seg åpne, eller tilsvarende, mens noen rom må ha en permanent lufteåpning i tillegg til vinduet som lar seg åpne. Komfyren skal ikke installeres på en hybel med volum på mindre enn 20m<sup>3</sup>. Hvis den er installert i et rom med volum på mindre enn 5m<sup>3</sup>, er det nødvendig med en lufteåpning med effektivt areal på 100cm<sup>2</sup>. Hvis den er installert i et rom med volum på mellom 5m<sup>3</sup> og 10m<sup>3</sup>, er det nødvendig med en lufteåpning med effektivt areal på 50cm<sup>2</sup>, men hvis volumet overskrider 11m<sup>3</sup>, er det ikke nødvendig med en lufteåpning. Hvis imidlertid rommet har en dør som åpnes direkte til utsiden, er det ikke nødvendig med en lufteåpning, selv når romets volum er mellom 5m<sup>3</sup> og 10m<sup>3</sup>. Hvis det finnes andre apparater som bruker brensel i samme rommet, kan det være nødvendig med mer ventilasjon.

## Norsk

### Plassere komfyren

Komfyren kan installeres i et kjøkken/kjøkken med åpen planløsning men IKKE i et rom med badekar eller dusj.

#### MERK:

Et apparat som skal bruke LPG, kondensert petroleumsgass, må ikke installeres i et rom eller innvendig sted under bakkenivå, f.eks. i en kjeller.

Du vil trenge følgende utstyr for å fullføre installasjonen av komfyren på tilfredsstillende måte:

#### Stabilitetsbrakett

Hvis komfyren skal leveres med gass gjennom en fleksibel slange, må en stabilitetsbrakett eller -lenke, monteres. Komfyrprodusenten leverer ikke denne.

#### Gasstrykktester

#### Fleksibel gasslange

Må være i overensstemmelse med gjeldende standarder.

#### Multimeter

(for elektriske kontroller)

### Plassere/installere komfyren

Diagrammene viser minimum anbefalte avstand fra komfyren til overflater i nærheten.

Kokeplatens innfatning skal være på nivå med, eller ovenfor, eventuell kjøkkenbenk ved siden av. Over kokeplatens nivå skal det være en avstand på 75mm mellom hver side av komfyren og en eventuell vertikal overflate ved siden av.

For ikke-antennelige overflater (som umalt metall eller keramiske fliser) kan avstanden reduseres til 25mm.

En minimumsavstand på 650mm er nødvendig mellom toppen av kokeplaten og en horisontal antennelig overflate.

Hvis det installeres en dampette, må denne installeres i overensstemmelse med produsentens forskrifter.

Av sikkerhetsmessige grunner må det ikke henges opp gardiner rett bak komfyren.

Vi anbefaler en avstand på 910mm mellom enhetene slik at komfyren kan flyttes. Hvis det er nødvendig med tett tilsluttende enheter, monter komfyren tett ved enheten på den ene siden først, og monter så enheten på den andre siden.

En klaring på 130mm er nødvendig hvis komfyren er nær et hjørne i kjøkkenet slik at ovnsdørene kan åpnes.

#### Pakke ut komfyren

Fjern ikke noe av emballasjen fra komfyren før den befinner seg direkte foran det stedet den skal installeres (med mindre den ikke går gjennom dørene i sin ytre emballasje).

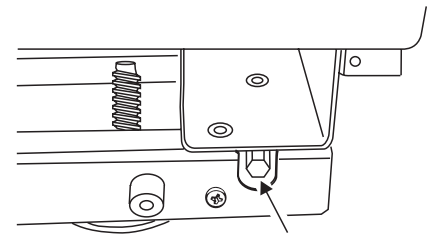
Klipp over remmene og løft kartongen opp fra komfyren, mens du lar den bli stående på bunnemballasjen. Se det separate arket med beskrivelse av utpakkingen.

#### Nivellering

Det anbefales at du bruker et vaterpass på en rist i en av ovnene for å sjekke om komfyren står plant.

Plasser komfyren der det er meningen den skal stå, og vær forsiktig så du ikke vrikker den innenfor åpningen mellom benkeskapene siden det kan føre til skade på komfyren eller benkeskapene.

Føttene foran og valsene bak kan justeres slik at komfyren står plant. For å justere høyden på den bakre delen av komfyren, bruk nivelleringsverktøyet som følger med for å dreie justeringsmutterne nederst i hjørnene foran på komfyren.



For å innstille føttene foran kan du dreie føttene for å heve eller senke.

#### Montere håndtakene (kun enkelte modeller)

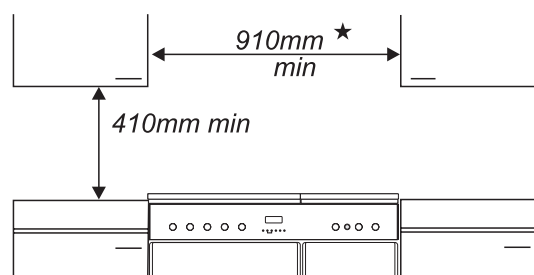
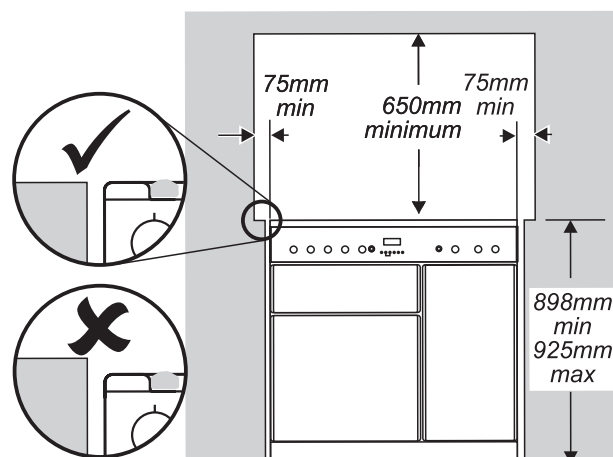
Fjern de 4mm sekskantskruene fra dørene med sekskantnøkkelen. Bruk skruene til å montere dørhåndtakene med.

Håndtakene skal være ovenfor festene.

Fjern de 4mm sekskantskruene fra de øverste hjørnene på panelet, og fest rekkverket foran på plass.

#### Montere skvettskjerm (valgfri – kun enkelte modeller)

Fjern de to festeskruene (3mm sekskantet skruhode) og mutterne som går gjennom toppen på den bakre avtrekksgrillen. Hold skvettskjermen på plass. Fra baksiden monterer du de to festeskruene og mutterne igjen.



**Holdeanordning**

En holdeanordning skal være montert når komfyren er tilkoblet fleksibel gasstilførsel. Komfyrprodusenten leverer ikke denne. En holdeanordning skal være festet til selve bygningen og skal kunne frigjøres slik at komfyren kan trekkes ut for rengjøring og vedlikehold.

**Gasstilkobling**

En gass-stengeventil må være montert mellom gasstilførselen og tilkoblingsslangen. Den fleksible slangen (følger ikke med komfyren) må være i overensstemmelse med relevante standarder. Hvis du er i tvil, ta kontakt med din leverandør.

De bakre dekkboksene begrenser plasseringen av tilførselspunktet. Husets gasstilførsel må ende med en tilkobling som vender nedover.

Komfyrens tilkoblingspunkt er å finne like nedenfor kokeplatenivået på baksiden av komfyren.

Slangen skal være montert slik at både inngangs- og utgangskoblingene er vertikale og slangen henger ned i "U"-form.

Siden komfyrens høyde kan justeres og hver tilkobling er forskjellig, er det vanskelig å gi nøyaktige dimensjoner. Ideelt skal husets koblingspunkt for tilførselen være i det skraverte området på illustrasjonen som viser baksiden på komfyren.

Når gasstilkoblingen er klar, sjekk at komfyren er gass-sikker med en trykktest. Når du sjekker om det finnes gasslekkasjer, unngå å bruke oppvaskmiddel – det kan forårsake korrosjon. Bruk et produkt som er spesialprodusert for lekkasjepåvisning.

**Trykktesting**

Gasstrykket kan måles ved injektoren på et av de venstre kokeplatenes bluss. Fjern grytestøtten, blusshodet og –hetten. Injektoren er nå tilgjengelig.

Se kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken angående prøvetrykk.

Sett blusset sammen igjen, og forsikre deg om at det er montert på korrekt måte på blussets hoveddel.

**Elektrisk tilkobling**

Denne komfyren må installeres av en faglært elektriker for å være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetsverket.

**ADVARSEL: DENNE KOMFYREN MÅ VÆRE JORDET**

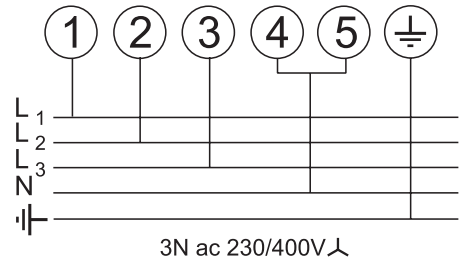
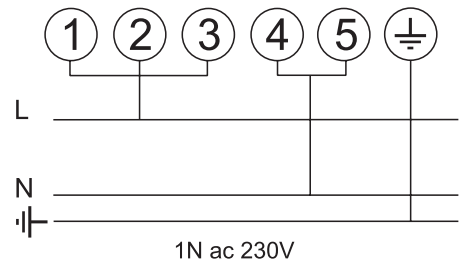
**Note**

Komfyren må være tilkoblet korrekt strømforsyning i overensstemmelse med det som er oppgitt på spenningskiltet på komfyren, gjennom en egnet komfyrstyreenhet med en topolet bryter som har kontaktseparasjon på minst 3mm i alle poler. Denne komfyren må ikke tilkobles en vanlig husholdningsstikkontakt.

Komfyrens totale elektriske belastning er ca. 7,4kW. Kabelstørrelsen som brukes skal være egnet til denne belastningen og være i overensstemmelse med samtlige lokale krav.

Du får tilgang til hovedtilkoblingen ved å fjerne den elektriske tilkoblingens dekkboks på panelet på baksiden.

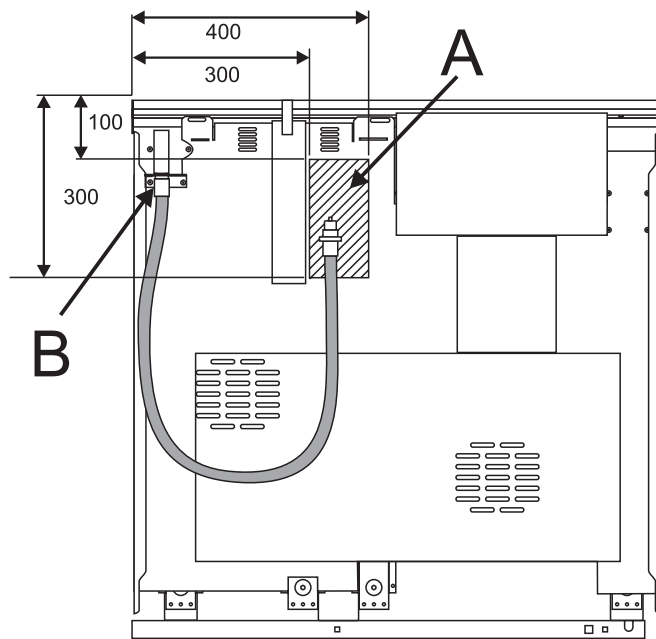
Koble nettkabelen til den korrekte tilkoblingskontakten for din type strømforsyning.



Sjekk at forbindelsene er montert korrekt og at tilkoblingsskruene er fast tiltrukket. Sikre nettkabelen med bruk av kabelklammen.

**Strømdrevne jordfeilbrytere**

Når installasjonen er beskyttet av en følsomhet reststrømanordning på 30 milliamperere, kan kombinert bruk av komfyren og andre husholdningsapparater noen ganger føre til brysom utkobling. I disse tilfellene kan det være nødvendig å beskytte komfyrens strømkrets ved å montere en anordning på 100mA. Dette arbeidet må utføres av en faglært elektriker.





## Norsk

### Kokeplate

Sjekk hvert bluss etter tur. Det finnes en flammesikkerhetsanordning som stopper flyten av gass til blusset hvis flammen slukker. For hvert bluss, dreier kontrollbryteren til det store flammesymbolet. Trykk inn kontrollbryteren. På den måten slippes gassen gjennom til blusset. Hold bryteren trykket inn, og trykk inn tenningsknappen eller tenn på med en fyrstikk. Hold kontrollbryteren trykket inn i omtrent 10 sekunder.

Hvis blusset slukkes når du slipper kontrollbryteren, har ikke sikkerhetsanordningen blitt værende på. Vent ett minutt og prøv så igjen, og denne gangen kan du holde kontrollbryteren inne litt lenger.

### Grill

Åpne døren til grillavdelingen. Slå på grillbryteren og sjekk at grillen blir varm.

### Sjekke ovnen

Uret må være innstilt på riktig klokkeslett for at ovnene skal fungere.

Se kapitlet 'Ur' angående instilling av klokkeslett.

Samtidig trykker du på (-) eller (+) inntil det vises korrekt klokkeslett.

Glem ikke at det er et 24-timers ur.

Hvis du gjør feil eller trykker på feil knapp, slå av strømtilførselen i et minutt eller to og begynn på nytt.

Sett på ovnen og sjekk at ovnens vifte begynner å gå rundt og at ovnen begynner å bli varm. Slå av ovnen.

### Montere plinten

Løsne de 3 skruene langs den nederste kanten foran på komfyren. Hekt det midterste nøkkelhullet over den midterste skruen. Vri og tilpass hver endenøkkelhull over sine respektive skruer. Trekk til festeskruene.

### Ovnslampe

Trykk inn ovnens lysbryter og sjekk at lampen virker.

NB! Ovnens lyspære er ikke inkludert i garantien.

### Kundetjeneste

Vennligst vis kunden hvordan denne komfyren skal brukes og gi ham/henne denne bruksanvisningen.

### Takk.

## Konvertering til annen gasstype

### Service - advarsel

Denne konverteringen må utføres av en faglært person. Etter konverteringen må installasjonen være i overensstemmelse med relevante forskrifter i tillegg til kravene fra det lokale elektrisitetsverket. Les gjennom anvisningene før du konverterer komfyren.

Hvis ikke komfyren konverteres på korrekt måte, kan det gjøre eventuelle krav under garantien eller erstatningskrav ugyldige og føre til rettsforfølgelse.

Disse anvisningene må brukes sammen med resten av anvisningene for komfyren, spesielt opplysningene om standarder, plassering av komfyren, egnede tilkoblingslanger osv.

Når det utføres service eller det skiftes ut gassførende komponenter, må gassen kobles fra før arbeidet tar til, og det må sjekkes at komfyren er gass-sikker når arbeidet er fullført.

Overhalte eller uautoriserte gassbetjeningsorganer må ikke brukes.

### Konvertering

Elektrisitet og gass må frakobles før det utføres service. Sjekk at komfyren er sikker og i forsvarlig stand når du er ferdig.

Denne komfyren leveres som:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Sjekk i kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken at komfyren kan konverteres til den gasstypen du ønsker å bruke.

### Injektorer

Fjern blusshettene og –hodene. Fjern de gamle dysene. Monter de nye dysene (se kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken angående riktige dyser). Sett sammen igjen i omvendt rekkefølge.

### Kranjustering

**Sjekk i tabellen bakerst i boken for å se om omføringsskruene må byttes eller justeres.**

Trekk av alle kontrollbryterne.

Åpne ovnsdøren og grilldøren og fjern festeskrueene under kontrollpanelet. Enkelte modeller har en plate under kontrollpanelet som holdes på plass av de nederste festeskrueene.

### Modeller med rekkverk

Fjern de to festeskrueene på rekkverkets endebrakett, fjern de to krysshodeskrueene som var skjult av rekkverkets endebraketter.

Senk kontrollpanelet klart av de øverste holdetaggene.

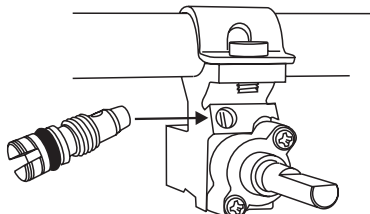
### Modeller uten rekkverk

Skyv kontrollpanelet mot høyre og trekk det deretter fremover.

Vær forsiktig så du ikke skader eller strekker ledningene.

### Konvertere til andre gasstyper

Fjern omføringsskruen og monter den du skal bytte ut med.



Se tabellen bakerst i boken angående korrekt størrelse.

Sett kontrollpanelet på igjen.

### Klistremerke

Fest den riktige etiketten på data-skiltet for å angi den gasstypen komfyren nå er konvertert til.

### Trykktesting

Koble komfyren til gasstilførselen. Sjekk at komfyren er gass-sikker.

Se kapitlet **Tekniske data** bakerst i denne håndboken angående prøvetrykk.

Gasstrykket kan måles ved injektoren på en av de venstre kokeplatens blussdyser. Løft av blusshodet. Fest trykkmåleren til dysen. Sett på kokeplatens bluss og og sett på og tenn et av de andre blussene.

Sett blusset sammen igjen, og forsikre deg om at det er montert på korrekt måte på blusssets hoveddel.

Sjekk at komfyren er gass-sikker.

Sjekk at alle blussene fungerer som de skal.

Segurança	98
Queimadores	98
Grelha	99
Grelhador	99
Fornos	99
A Handyrack	100
Relógio	100
Cozinhar utilizando o temporizador	101
Limpar o fogão	101
Deslocar o fogão	102
Resolução de problemas	102
Instruções gerais de segurança	103
Assistência e peças	105
Instalação	105
Conversão para outro tipo de gás	109

## Segurança

Tal como você, o seu fogão precisa de ar. As chamas dos queimadores produzem gases de escape, calor e humidade. Assegure uma boa ventilação na cozinha: mantenha os orifícios de ventilação naturais abertos ou instale um exaustor que extraia o ar e os fumos para o exterior. Se tiver vários queimadores acesos ou se utilizar o fogão por um longo período de tempo, abra uma janela ou ligue uma ventoinha de extracção de ar. Para obter informações mais detalhadas, consulte as **Instruções de instalação**.

Recomendamos que leia a secção '**Instruções gerais de segurança**' se nunca tiver utilizado um fogão a gás.

Aí encontrará algumas informações básicas sobre como utilizar um fogão a gás de forma segura.

### Gás e electricidade ligados

Certifique-se de que o gás e a electricidade estão ligados, quer na rede doméstica quer no fogão. O fogão precisa de electricidade.

### Odores peculiares

Ao utilizar o fogão pela primeira vez, deste poderá emanar um ligeiro odor. Após algum tempo de utilização, o odor desaparecerá.

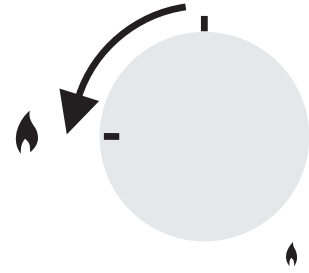
## Queimadores

Alguns modelos têm uma tampa de vidro sobre os queimadores. Se não estiver aberta, levante-a.

O fogão tem um dispositivo de segurança que corta o gás quando fecha a tampa, **mas não deve usar este método para apagar o lume**.

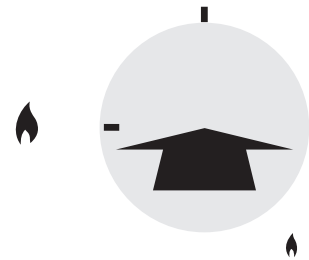
O símbolo junto a cada botão indica a que queimador corresponde o botão. Cada queimador tem um dispositivo de segurança especial que interrompe a saída de gás quando a chama se apaga.

Carregue e rode o botão até ao símbolo de chama máxima.



*estas instruções aplicam-se a diversos modelos, com botões diferentes - as ilustrações são meramente exemplificativas.*

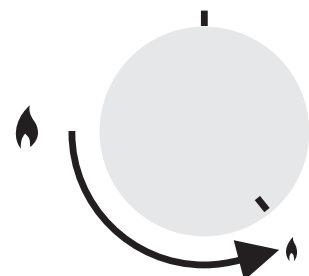
Mantenha o botão premido para que o gás afluja ao queimador.



Carregue no botão do isqueiro ou utilize um fósforo para acender o lume. Mantenha o botão premido durante cerca de 10 segundos.

Se a chama se apagar quando soltar o botão, isso significa que o dispositivo de segurança não arrancou. Rode o botão para a posição OFF e aguarde um minuto. Tente novamente, mantendo o botão premido durante mais tempo.

Ajuste a altura da chama, rodando o botão. O símbolo de chama pequena representa a posição mínima.



Não deve utilizar tachos e painéis de base côncava ou com rebordo na base.

Os isoladores de calor como o amianto, ou outros, **NÃO** são recomendados. Podem reduzir o desempenho do queimador e danificar os suportes de painéis.

O diâmetro de panela mínimo recomendado é 120mm. O diâmetro máximo possível é de 250mm; as panelas grandes deverão ter bastante espaço entre si.

O queimador triplo para Wok (apenas alguns modelos) foi concebido para manter a uniformidade de calor numa área grande. É ideal para panelas grandes e para woks. Para cozinhar em panelas mais pequenas, os queimadores mais pequenos são mais eficazes.

## Grelha

A grelha encaixa-se numa das grelhas de suporte, ou seja, no sentido da largura. Os alimentos devem ser colocados directamente sobre esta grelha. Não utilize nenhum tipo de panela, tacho ou frigideira. A superfície da grelha é revestida de um material anti-aderente, pelo que não deverá utilizar nenhum utensílio de metal (ex.: espátulas), pois poderão danificá-la. Utilize utensílios em plástico resistente ao calor ou em madeira.

Coloque a grelha sobre os queimadores, em cima de uma das grelhas de suporte.

Não a coloque no sentido do comprimento, pois não ficará bem ajustada e poderá cair.

Também não deve colocá-la sobre o queimador para Wok ou o queimador grande (do lado direito), pois a respectiva grelha de suporte não se ajustará.

Pode pincelar ligeiramente a grelha com óleo, antes de cozinhar. Acenda os queimadores. Ajuste a altura da chama.

Pré-aqueça a grelha durante 5 minutos, no máximo, antes de colocar os alimentos. Se prolongar o tempo de pré-aquecimento poderá danificá-la. Reduza o calor rodando os botões para a posição mais baixa, assinalada com um símbolo de chama pequena.

Deixe sempre algum espaço em redor da grelha para permitir o escape dos gases. Nunca coloque duas grelhas lado a lado.

Depois de cozinhar deixe a grelha arrefecer antes de a limpar.

## Grelhador

**Atenção: As partes expostas do grelhador poderão ficar quentes durante a utilização. Não deixe que as crianças se aproximem do fogo.**

Depois de colocar os alimentos no tabuleiro do grelhador, encaixe o tabuleiro nos suportes laterais e empurre-o. Certifique-se de que está bem inserido e que toca no bloqueador traseiro. O grelhador tem duas resistências, o que permite aquecer toda a área do tabuleiro ou apenas a metade direita.

Rode o botão para a posição 3.

Para obter melhores resultados, pré-aqueça durante 2 minutos com o tabuleiro colocado. Depois de colocar os alimentos na grelha do tabuleiro do grelhador, encaixe o tabuleiro nos suportes laterais e empurre-o. Ajuste a temperatura do grelhador, rodando o botão.

Nunca feche a porta do grelhador durante o funcionamento.

Pode rodar a grelha do tabuleiro do grelhador, dispondo assim de duas posições para grelhar.

Não deixe o grelhador muito tempo ligado sem o tabuleiro por baixo.

## Fornos

Ambos os fornos têm ventoinha. A ventoinha faz circular o ar quente, permitindo uma distribuição mais rápida do calor pelos alimentos.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, aqueça-o a 200 °C durante 30 minutos para eliminar os odores resultantes do processo de fabrico.

Rode o botão do forno para a temperatura pretendida. A luz indicadora do forno ficará acesa enquanto o forno não atingir a temperatura seleccionada. Durante a cozedura, a luz irá acender-se e apagar-se ciclicamente. Se estiver a cozinhar alimentos com um alto teor de água (ex.: batatas) poderá libertar-se algum vapor pela grelha, na parte de trás do queimador. Isto é perfeitamente normal.

Ambos os fornos têm uma posição de funcionamento apenas com ventoinha (\*). A ventoinha faz circular o ar

dentro do forno, com a resistência desligada. Esta posição é útil para descongelar alimentos.

Frangos inteiros e peças grandes de carne deverão ser descongelados no frigorífico. Não efectue a descongelação num forno quente ou quando o forno do lado estiver quente.

As prateleiras metálicas deverão ficar sempre bem encostadas à parte de trás do forno.

Os tabuleiros de pastelaria, assadeiras, etc., deverão ser colocados no centro, nas prateleiras metálicas do forno. Não encoste os tabuleiros, travessas ou assadeiras às paredes laterais do forno, para garantir uma boa circulação do ar quente.

Para que os alimentos fiquem uniformemente tostados, o tamanho máximo recomendado para um tabuleiro é de 325mm por 305mm, para o forno principal, e de 230mm por 320mm para o forno vertical.

Se cozinhar alimentos com alto teor de água, poderá libertar-se uma grande quantidade de vapor quando abrir a porta do forno. Ao abrir o forno, afaste-se um pouco e deixe que o vapor se liberte totalmente.

Quando o forno estiver ligado, não deixe a porta aberta mais do que o necessário, pois os botões poderão ficar extremamente quentes.

Deixe sempre 'um dedo' de distância entre recipientes na mesma prateleira. Assim, o calor circulará livremente entre os alimentos.

Os painéis Cook & Clean (autolaváveis) do forno principal (ver secção '**Limpar o fogão**') funcionam melhor se evitar salpicos de gordura. Tape a carne ao cozinhá-la.

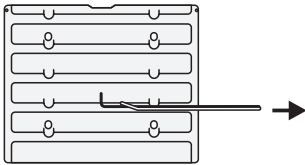
Para evitar salpicos de gordura ao adicionar legumes a um assado com gordura já quente, seque-os bem ou pincele-os ligeiramente com óleo alimentar.

## Português

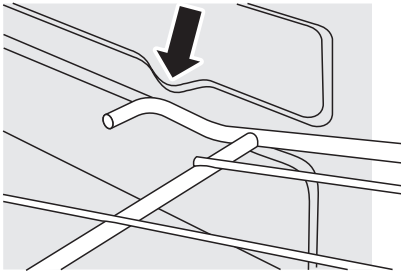
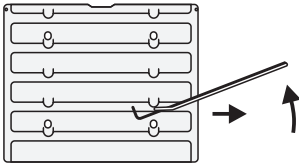
### Prateleiras do forno principal

As prateleiras do forno são fáceis de tirar e pôr.

Puxe a prateleira até chegar aos bloqueadores das paredes laterais do forno.

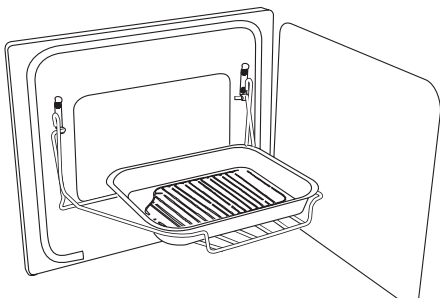


Levante a parte da frente da prateleira para que a extremidade traseira passe por baixo dos bloqueadores e, em seguida, puxe-a.



Para voltar a pôr a prateleira, alinhe-a com as ranhuras laterais do forno e empurre-a até aos bloqueadores. Levante a parte da frente, para que a extremidade traseira passe por baixo dos bloqueadores, e depois baixe-a e empurre-a completamente.

### A Handyrack

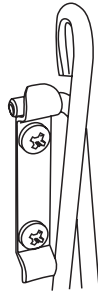


A Handyrack (prateleira de porta) só pode ser colocada na porta do forno esquerdo. O peso máximo suportado por esta Handyrack é de 5,5 kg. Deverá ser utilizada com a assadeira fornecida, que foi concebida para se ajustar à Handyrack. Qualquer outro recipiente poderá ficar instável.

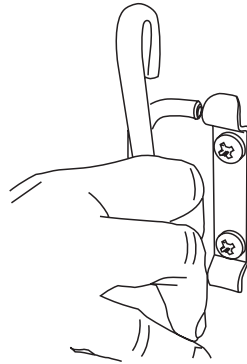
Se utilizar a Handyrack na posição mais alta, poderá cozinhar outros pratos na prateleira mais baixa do forno.

Se utilizar a Handyrack na posição mais baixa, poderá cozinhar outros pratos na segunda prateleira do forno.

Para montar a Handyrack, introduza um dos lados no gancho da porta.

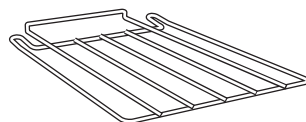


Em seguida, encaixe o outro lado no outro gancho.

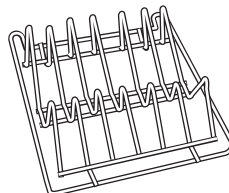


### Prateleiras do forno vertical

O forno vertical vem equipado com quatro prateleiras normais



e uma prateleira aquecedora.

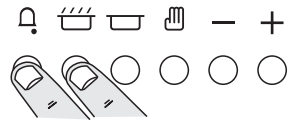


Ao utilizar o forno vertical, poderá cozinhar nas quatro prateleiras ao mesmo tempo, mas verifique sempre se há espaço suficiente entre elas para que o ar quente circule.

## Relógio

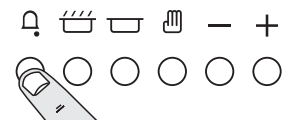
Pode utilizar o temporizador para ligar e desligar os fornos. Verifique se o relógio está certo.

### Acertar o relógio

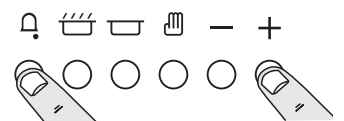


Prima e mantenha premidos os botões indicados. Simultaneamente, prima (-) ou (+) até aparecer a hora correcta. Não se esqueça que se trata de um relógio de 24 horas. Se se enganar ou se carregar no botão errado, deixe o fogão desligado da corrente por um ou dois minutos e recomece.

### Cronometrar um cozinhado (cronómetro)



Prima e mantenha premido o botão (⏏). Simultaneamente, prima (-) ou (+) até aparecer a duração pretendida para o cozinhado.



O botão (⏏) pode ser utilizado para ver o tempo restante e para cancelar o alarme.

### Ligar e desligar automaticamente o forno

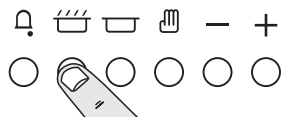
Antes de regular o temporizador, deverá ter em mente dois valores.

O 'período de cozedura', que é o tempo que o forno irá estar ligado (duração da cozedura).

A 'hora de fim', que é a hora do dia a que pretende que o forno se desligue (fim da cozedura).

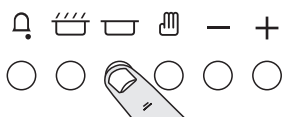
Não pode regular directamente uma hora de início: esta é determinada automaticamente de acordo com o período de cozedura e a hora de fim.

Prima e mantenha premido o botão abaixo indicado.



Simultaneamente, prima (-) ou (+) até aparecer o 'período de cozedura' pretendido.

Em seguida, prima e mantenha premido o botão abaixo indicado.



Simultaneamente, prima (-) ou (+) até aparecer a 'hora de fim' pretendida.

O visor indicará AUTO.

Regule o forno para a temperatura pretendida. Quando o tempo terminar, o alarme soará. ANTES DE MAIS, RODE O BOTÃO DO FORNO PARA A POSIÇÃO OFF, depois prima uma vez o botão (☐) para desligar o alarme e, por fim, prima novamente (☐) para voltar ao modo manual.

Se não puder desligar o alarme, não se preocupe, pois este pára passado algum tempo. Quando regressar, RODE PRIMEIRO O BOTÃO DO FORNO PARA A POSIÇÃO 0 e, depois, prima duas vezes o botão (☐) para voltar ao modo manual.

**O visor indica AUTO, mas quer voltar ao modo manual.**

Ao cancelar uma regulação automática, qualquer período de cozedura já definido terá de ser repostado para 0.00, premindo o botão (☐), para poder voltar ao modo manual.

**Cozinhar utilizando o temporizador**

O temporizador pode ser utilizado para ligar e desligar automaticamente só um dos fornos ou os dois. As horas de início e de fim têm de ser iguais para ambos os fornos, mas pode regular temperaturas diferentes para cada um.

Se quiser ligar um dos fornos à hora para a qual o temporizador está regulado, terá de esperar que o temporizador ligue automaticamente o(s) forno(s). Depois poderá ajustar qualquer um deles manualmente, através dos procedimentos normais.

Pode regular o forno para se ligar a qualquer hora, no período de 24 horas subsequente.

Se quiser cozinhar mais do que um prato, escolha cozinhados que demorem aproximadamente o mesmo tempo. Pode encurtar ligeiramente o tempo dos cozinhados, utilizando recipientes mais pequenos e cobrindo-os com folha de alumínio, ou aumentá-lo, cozinhando quantidades mais pequenas ou utilizando recipientes maiores.

Se o tempo de espera até à hora de início for longo, deverá evitar os alimentos mais perecíveis, como o porco e o peixe, especialmente se estiver calor.

Não coloque comida quente dentro do forno.

Não utilize um forno já quente.

Não utilize se o forno do lado estiver quente.

Se prever um tempo de espera longo, evite utilizar vinho ou cerveja, pois podem fermentar.

Para evitar que coalhem, as natas deverão ser adicionadas apenas no momento de servir.

Os legumes frescos, que podem descolorar num período de tempo de espera, devem ser envolvidos em gordura derretida ou imersos numa solução de água com limão.

As tartes de fruta, tartes salgadas ou outros preparados húmidos colocados sobre massa não cozinhada só produzirão bons resultados se o tempo de espera for curto. Os pratos que contenham restos de carne de vaca

ou frango já cozinhada não deverão ser feitos no modo automático se tiver de haver um tempo de espera.

Os frangos inteiros deverão ser cuidadosamente descongelados antes de colocados no forno.

Antes de servir, verifique se a carne de vaca e o frango estão bem cozinhados.

**Limpar o fogão**

Antes de limpar cuidadosamente o fogão, desligue-o da corrente eléctrica. Não se esqueça de voltar a ligá-lo à corrente antes de utilizar novamente.

Nunca utilize solventes, soda, produtos cáusticos, pós biológicos, lixívia, detergentes branqueadores à base de cloro, produtos abrasivos ou sal. Não misture diferentes produtos de limpeza, pois pode gerar-se uma reacção química perigosa.

Se precisar de deslocar o fogão, para o limpar, consulte a secção '**Deslocar o fogão**'.

Todas as partes do fogão podem ser lavadas com água quente com detergente, mas tenha cuidado para não deixar que entre água para dentro do aparelho.

**Queimadores**

Alguns modelos têm um anel à parte, que se encaixa na coroa do queimador.

As coroas e as tampas podem ser removidas para limpeza. Certifique-se de que estão completamente secas antes de voltar a colocá-las.

**Grelha**

Limpe sempre a grelha após a utilização. Deixe arrefecer completamente antes de remover. Insira o conjunto da grelha em água quente com detergente. Utilize um pano macio ou, para resíduos mais persistentes, uma escova de lavagem em nylon.

**NUNCA UTILIZE PRODUTOS CÁUSTICOS NEM ABRASIVOS POIS DANIFICAM A SUPERFÍCIE.**

**Grelhador**

O tabuleiro e a grelha do grelhador devem lavados com água quente com detergente. Depois de grelhar carne ou qualquer alimento que deixe resíduos, deixe de molho durante alguns minutos imediatamente após a

## Português

utilização. Os resíduos mais persistentes podem ser removidos da grelha com uma escova de nylon.

### Painel de controlo e portas de forno

Evite utilizar produtos abrasivos, incluindo cremes de limpeza, nas superfícies em aço inoxidável. Para obter melhores resultados, utilize detergentes líquidos.

O painel de controlo e os botões devem ser limpos apenas com um pano macio humedecido com água quente e um pouco de detergente, evitando que a água entre para dentro do aparelho. Passe com um pano limpo humedecido com água e, em seguida, com um pano seco. As portas de forno devem ser limpas apenas com um pano macio humedecido com água quente e um pouco de detergente.

### Forno principal

O forno principal tem painéis amovíveis revestidos de esmalte especial que se auto-limpa parcialmente.

Isto não impede que alguns resíduos se depositem no interior, mas ajuda a reduzir o trabalho de limpeza manual.

Os painéis Cook & Clean (autolaváveis) funcionam melhor acima dos 200 °C. Se fizer a maior parte dos cozinhados a menos de 200 °C, remova ocasionalmente os painéis e limpe-os com um pano macio embebido em água quente com detergente. Deve depois secar os painéis, colocá-los no forno e deixar o forno ligado a 200 °C durante cerca de uma hora. Assim, os painéis Cook & Clean funcionarão eficazmente.

Não utilize palha de aço (nem nenhum outro material que possa riscar a superfície). Não utilize toalhetes de limpeza de forno.

### Remover os painéis interiores do forno

Alguns dos painéis interiores podem ser removidos para limpeza dos mesmos e para limpeza do próprio forno. Retire primeiro as prateleiras.

Puxe o painel superior para a frente e retire-o.

Cada parede lateral do forno está fixa com quatro parafusos. Não é preciso remover os parafusos para retirar os

painéis interiores. Levante cada painel lateral um pouco para cima, para o soltar dos parafusos. Depois, puxe-o para fora.

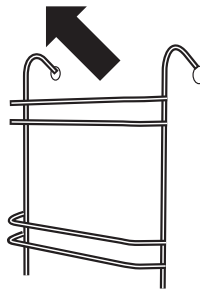
Depois de retirar os painéis interiores, pode limpar o interior esmaltado do forno.

Quando voltar a colocar os painéis, coloque primeiro os laterais.

O painel superior deve ser colocado com a ranhura virada para a frente.

### Forno vertical

Para limpar as paredes do forno, retire as prateleiras e os suportes laterais e levante.



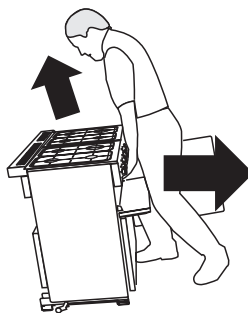
### Deslocar o fogão

Desligue o fogão da corrente eléctrica.

O fogão é pesado; podem ser necessárias duas pessoas para o deslocar. O fogão tem duas rodas atrás e ainda dois pés niveladores para aparafusar à frente.

Abra a porta do grelhador e a porta do forno direito, para poder segurar bem o fogão, por baixo do painel frontal, enquanto o desloca. Levante ligeiramente a parte da frente do fogão e puxe-o.

Não desloque o fogão segurando-o pelas pegadas das portas ou pelos botões.



Desloque o fogão por pequenos impulsos, tendo o cuidado de verificar se o tubo do gás não ficou preso. Certifique-se de que tanto os cabos

eléctricos como os tubos de gás têm folga suficiente para poder deslocar o fogão.

Se tiver instalado uma correia estabilizadora, solte-a quando deslocar o fogão. Não se esqueça de voltar a instalá-la quando colocar o fogão no lugar.

Quando voltar a pôr o fogão no lugar, verifique novamente se os cabos eléctricos e os tubos de gás não ficaram presos.

## Resolução de problemas

### Está a sair vapor de dentro do forno

Se estiver a cozinhar alimentos com um alto teor de água (ex.: batatas) poderá libertar-se algum vapor pela grelha traseira. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois nesse momento poderá libertar-se uma grande quantidade de vapor quente. Afaste-se e deixe o vapor dispersar.

### A ventoinha do forno faz barulho

O som da ventoinha do forno pode mudar à medida que o forno aquece: isso é perfeitamente normal.

### Os botões ficam quentes quando uso o forno ou o grelhador: posso evitá-lo?

Sim, os botões aquecem por causa do calor libertado pelo forno ou pelo grelhador. Não deixe a porta do forno aberta. Certifique-se de que o tabuleiro está completamente inserido, até ao bloqueador traseiro.

### Se surgir um problema de instalação e eu não conseguir contactar o instalador original para o resolver, quem paga o arranjo?

Você. As empresas de assistência cobrar-lhe-ão as deslocações se tiverem de corrigir trabalhos efectuados pelo instalador original. É de todo o seu interesse contactar o instalador original.

### Bloqueadores de corrente de fuga accionados por corrente

Se o fogão estiver protegido por um dispositivo de corrente residual (RCD) de 30mA, a utilização combinada do fogão com outros electrodomésticos poderá provocar alguns cortes incómodos de corrente. Nes

tes casos, o circuito do fogão poderá ter de ser protegido por um dispositivo de 100mA. Este trabalho deve ser levado a cabo por um electricista qualificado.

## **Os alimentos cozinham demasiado devagar, depressa ou queimam-se**

Os tempos de cozedura podem diferir dos do seu forno antigo. Para obter os resultados pretendidos, deverá aprender a ajustar a temperatura. Tente cozinhar a uma temperatura mais elevada ou mais baixa.

## **O forno não aquece uniformemente**

Não utilize travessas ou tabuleiros de largura superior à do tabuleiro fornecido com o fogão (320mm x 305mm).

Se estiver a cozinhar uma peça grande, deverá virá-la durante o processo de cozedura.

Se estiver a utilizar duas prateleiras, verifique se deixou espaço suficiente para o calor circular. Se estiver a utilizar o tabuleiro de pastelaria, verifique se está centrado na prateleira.

Verifique se a borracha da porta não está danificada e se a porta fecha convenientemente, não deixando nenhuma folga.

Nota. A borracha da porta do forno esquerdo tem, propositadamente, um espaço na parte de baixo.

Se colocar um prato com água na prateleira, o nível da água deverá ser igual em toda a área. (Por exemplo, se o nível for superior na parte de trás, deverá levantar ligeiramente a parte de trás do fogão ou baixar a parte da frente.) Se o fogão não estiver nivelado, contacte o seu fornecedor para o fazer.

## **O forno não se liga no modo manual**

O fogão está ligado? O relógio está iluminado? Se não estiver, poderá haver algum problema na alimentação eléctrica. O fusível correspondente ao fogão está ligado? O relógio assinala 0.00, intermitentemente? Nesse caso, acerte o relógio. O temporizador foi colocado em AUTO, por engano? Se o visor do relógio indicar AUTO, prima o botão de 'período de cozedura' e reduza o tempo de cozedura para 0.00, utilizando os botões (+) e (-). Prima duas vezes o bo-

tão (⏏). Se isto não resolver o problema, contacte um técnico de assistência.

## **O forno não liga no modo automático**

O temporizador está bem regulado mas deixou o botão do forno em OFF, por engano?

## **A temperatura do forno tem vindo a aumentar desde que adquiri o fogão**

Se não conseguir reduzir a temperatura do forno no botão ou se essa redução durar pouco tempo, poderá ter de comprar um termóstato novo. O novo termóstato deverá ser instalado por um técnico de assistência.

## **O grelhador não funciona correctamente**

Está a utilizar o tabuleiro e a grelha fornecidos com o fogão? Colocou o tabuleiro nas calhas e não na base do compartimento? O tabuleiro do grelhador está completamente inserido no compartimento?

## **A luz do forno não funciona**

Provavelmente, a lâmpada fundiu-se. Pode adquirir uma lâmpada nova (não coberta pela garantia) em qualquer bom estabelecimento. Solicite uma lâmpada de 15W 240V, de casquilho de rosca tipo Edison, PARA FORNOS. Tem de ser uma lâmpada especial, resistente ao calor (até 300 °C).

Abra a porta do forno e remova a prateleira de porta (se estiver montada) e as prateleiras.

## **Desligue o fogão da corrente.**

Desatarraxe o protector da lâmpada, rodando-o para a esquerda. Desatarraxe a lâmpada fundida. Atarraxe a nova lâmpada. Atarraxe o protector da lâmpada. Ligue o fogão à corrente e verifique se a luz já se acende.

## **O isqueiro ou os queimadores estão a falhar**

O fogão está ligado? O relógio está iluminado? Se não estiver, poderá haver algum problema na alimentação eléctrica.

O isqueiro (eléctrodo de ignição) ou os orifícios da coroa estão sujos com resíduos?

A coroa do queimador está bem colocada?

As tampas dos queimadores estão bem colocadas?

Consulte a secção 'Limpar o fogão'.

Verifique se não há nenhum problema na alimentação do gás. Pode fazê-lo verificando se os outros aparelhos a gás que utiliza habitualmente estão a funcionar.

Quando carrega nos botões dos queimadores, vê faíscas? Se não vir, verifique se o fogão está ligado à corrente - o relógio está iluminado?

## **Falha de corrente**

Em caso de falha de corrente, pode acender os queimadores com um fósforo.

## **Instruções gerais de segurança**

Este aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado, de acordo com as instruções de instalação. A instalação deve ser efectuada em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia de electricidade local.

## **Se cheirar a gás**

Não mexa em nenhum interruptor eléctrico.

Não fume

Não faça lume

Desligue o gás no contador ou na botija

Não abra portas nem janelas para arejar

Contacte o fornecedor de gás.

Este aparelho serve apenas para cozinhar, em ambiente doméstico. A utilização para qualquer outro fim poderá invalidar a garantia.

A utilização de um aparelho de cozinha a gás resulta na produção de calor e humidade na divisão em que está instalado. Assegure uma boa ventilação na cozinha: mantenha os orifícios de ventilação naturais abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânico (exaustor mecânico). Uma utilização mais prolongada e intensiva do aparelho poderá exigir uma ventilação adicional (por exemplo, abrir uma janela) ou uma ventila-



## Português

ção mais eficaz (por exemplo, aumentar a potência do exaustor, se existir).

O fogão deve ser instalado por um electricista qualificado, de acordo com as instruções de instalação. Qualquer reparação deverá também ser efectuada por um técnico de assistência qualificado e só devem ser utilizadas peças sobresselentes aprovadas. Peça ao instalador para lhe mostrar onde fica o interruptor de controlo do fogão. Marque-o para ser facilmente identificado. Deixe sempre o fogão arrefecer e desligue-o da corrente antes de limpar ou de efectuar qualquer trabalho de manutenção, salvo indicação em contrário neste manual.

Todas as partes do fogão ficam quentes durante a utilização e manter-se-ão quentes durante algum tempo após a utilização.

Tenha cuidado ao tocar no fogão. Para reduzir as possibilidades de se queimar, verifique sempre se os botões estão na posição OFF e se o fogão não está quente antes de o limpar.

Se for necessário, utilize pegas de forno, mas secas; se utilizar pegas molhadas, poderá queimar-se com vapor ao tocar numa superfície quente. Nunca utilize o fogão com as mãos molhadas.

Não utilize toalhas ou outros panos em vez de pegas. Poderão incendiar-se ao tocarem numa superfície quente.

Limpe com cuidado. Se utilizar uma esponja ou um pano húmido para limpar resíduos numa superfície quente, tenha cuidado para não se queimar com o vapor. Alguns produtos de limpeza podem libertar gases nocivos quando aplicados em superfícies quentes.

Não utilize recipientes instáveis e vire sempre as pegas dos recipientes para o lado contrário à extremidade do fogão.

Não deixe que os bebés ou crianças em geral se aproximem do fogão. Nunca deverão sentar-se nem colocar-se sobre nenhuma parte do aparelho. Ensine-os a não brincar com os botões ou com qualquer outra parte do fogão.

Nunca guarde nada que possa atrair crianças em armários acima do fogão, pois estas podem tentar subir para o fogão para alcançar os objectos.

Limpe apenas as partes indicadas neste manual.

Por motivos de higiene e segurança, deverá manter sempre o fogão limpo, pois a gordura ou outros resíduos de alimentos acumulados poderão incendiar-se.

Mantenha todos os materiais potencialmente inflamáveis, como o papel de parede, as cortinas, etc., a uma distância segura do fogão.

Não vaporize nenhum aerosol junto ao fogão se este estiver ligado.

Não guarde nem utilize materiais combustíveis ou líquidos inflamáveis próximo do fogão.

Não utilize água para extinguir fogos de matérias gordurosas. Nunca pegue num recipiente que esteja a arder. Desligue os botões. Pode extinguir o fogo cobrindo completamente o recipiente com uma tampa ou um tabuleiro. Utilize um extintor multifunções químico ou tipo espuma, se tiver algum em casa.

Nunca se afaste muito tempo do fogão se estiver a cozinhar a altas temperaturas. Não os alimentos saírem por fora, pois podem causar fumo e eventuais salpicos de gordura podem incendiar-se.

Nunca utilize roupas muito largas ou objectos pendurados quando estiver a cozinhar. Tenha cuidado ao alcançar objectos guardados em armários por cima do fogão. Os materiais inflamáveis poderão incendiar-se ao tocarem numa superfície quente e poderão causar queimaduras graves.

Tenha muito cuidado ao aquecer gorduras e óleos, pois podem incendiar-se quando aquecidos em demasia.

Sempre que possível, utilize um termómetro específico para gorduras, para evitar o sobreaquecimento.

Nunca deixe uma fritadeira sem vigilância. As gorduras devem ser aquecidas lentamente, sob vigilância. Não deve colocar mais do que um terço de gordura em fritadeiras fundas. Se encher demasiado a fritadeira, esta poderá verter quando colocar os alimentos a fritar. Se utili-

zar uma mistura de óleos para fritar, mexa-os bem antes de aquecer ou enquanto aquecem.

Os alimentos a fritar devem estar o mais secos possível. O gelo dos alimentos congelados ou a humidade de alimentos frescos podem fazer com que a gordura espirre para os lados. Evite salpicos de gordura e tenha cuidado para não queimar os alimentos quando fritar a temperaturas elevadas ou médias. Nunca tente deslocar um recipiente com gordura quente, especialmente uma fritadeira. Espere que a gordura arrefeça.

Quando o grelhador estiver ligado, não utilize a saída de ventilação (a ranhura na parte de trás do fogão) para aquecer travessa, pratos, secar panos ou amolecer manteiga.

Se utilizar algum aparelho eléctrico próximo do fogão, certifique-se de que o cabo do aparelho não fica em contacto com as partes quentes do fogão.

Não deixe entrar água para dentro do aparelho.

Só alguns tipos de recipiente esmaltado, como a cerâmica vidrada, o barro, etc., podem ser utilizados para cozinhar no fogão; outros poderão partir-se devido à súbita mudança de temperatura.

Não deixe que ninguém suba ou se apoie em nenhuma parte do fogão.

Não utilize folha de alumínio para cobrir as prateleiras, os painéis ou a parte superior do forno.

Garanta uma boa ventilação constante da cozinha. Utilize extractores de fumos ou exaustores, se estiverem instalados.

Nunca aqueça recipientes fechados. A pressão gerada pode fazer explodir o recipiente e causar ferimentos.

O fogão foi concebido apenas para cozinhar alimentos e não deve ser utilizado para nenhum outro fim.

O forno NÃO deve ser utilizado para aquecer a cozinha, pois não só desperdiça gás como aquece demasiado os botões.

Quando o forno estiver ligado NÃO deixe a porta aberta mais do que o necessário.

As especificações deste fogão não devem ser alteradas.

Este aparelho é pesado; tenha cuidado ao deslocá-lo.

Quando não estiver a usar o fogão, deixe sempre os botões na posição OFF.

## Assistência e peças

Queira preencher as informações sobre o aparelho abaixo indicadas e mantê-las em lugar seguro, para referência futura; estas informações permitir-nos-ão identificar exactamente o seu aparelho e ajudá-lo eficazmente. Preencha estas informações agora, para poupar tempo e trabalho caso venha a ter algum problema com o aparelho. Recomendamos também que guarde o recibo de compra do aparelho com este manual. Poderá ter de apresentar o recibo caso solicite uma assistência em garantia.

---

Tipo de gás: Dois tipos de gás

---

Nome e cor do aparelho\*

---

Número de série do aparelho\*

---

Nome e morada do vendedor

---

Data de compra

---

Nome e morada do instalador

---

Data de instalação

---

\* Estas informações encontram-se na placa de características do aparelho.

## Se surgir algum problema

No caso pouco provável de surgir algum problema no aparelho, consulte primeiro este manual, especialmente a secção de resolução de problemas, para verificar se está a utilizar correctamente o aparelho.

Se o problema persistir, contacte o vendedor.

### Nota

Se o seu aparelho já não estiver em garantia, o nosso fornecedor de serviços poderá cobrar esta deslocação.

Se solicitar uma deslocação a um técnico e o problema não for da responsabilidade do fabricante, o nosso fornecedor de serviços reserva-se o direito de cobrar o serviço.

Se não estiver presente aquando de uma deslocação solicitada por si, a mesma poderá ser-lhe cobrada.

### Fora da garantia

Recomendamos que os nossos aparelhos sejam objecto de manutenções regulares ao longo da vida, para garantir o melhor desempenho e eficácia.

Qualquer trabalho de manutenção ou reparação deve ser efectuado apenas por pessoal tecnicamente competente e devidamente qualificado.

### Peças sobresselentes

Para garantir o bom desempenho e a segurança do aparelho, utilize apenas peças sobresselentes genuínas. Não utilize botões alterados ou não autorizados. Contacte o vendedor.

## Instalação

Este aparelho serve apenas para cozinhar, em ambiente doméstico. A utilização para qualquer outro fim poderá invalidar a garantia.

Observe a placa de características do aparelho para determinar para que tipo de gás está preparado o fogão.

### Conversão

Este aparelho é fornecido como:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

É fornecido com o fogão um kit de conversão para outros tipos de gás

Se for necessário converter o fogão para outro tipo de gás, recomendamos que o faça antes da instalação. Consulte a secção Conversão deste manual para obter informações mais detalhadas.

### Requisitos de segurança/ Normas

Este aparelho tem de ser instalado por um técnico competente. A instalação deve ser efectuada em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia de electricidade local. Leia as instruções antes de instalar ou de utilizar este aparelho.

No seu próprio interesse e por motivos de segurança, por lei todos os aparelhos a gás devem ser instalados por um técnico competente. Se o aparelho não for instalado correctamente, a garantia poderá ser anulada e não poderá ser assumida qualquer responsabilidade em caso de reclamação.

Antes de instalar, certifique-se de que o fogão é adequado ao tipo de gás e à tensão eléctrica de sua casa. Consulte a placa de características. Este aparelho pode ser convertido para outros tipos de gás.

Instale numa divisão bem arejada.

### Ventilação

Este aparelho não está ligado a nenhum dispositivo de evacuação de produtos de combustão. Deverá ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação actuais. Deverá prestar-se especial atenção aos requisitos relevantes relacionados com a ventilação.

Deverão cumprir-se as normas locais relativas à ventilação e, no mínimo, os seguintes requisitos:

Todas as divisões têm de ter uma janela para abrir, ou equivalente, enquanto algumas divisões têm de ter um ventilador permanente além da janela para abrir. O fogão não deve ser instalado numa divisão para dormir, com uma área inferior a 20m<sup>3</sup>. Se o fogão for instalado numa divisão com menos de 5m<sup>3</sup>, é necessário um ventilador com uma área efectiva de 100cm<sup>2</sup>; se for instalado numa divisão entre 5m<sup>3</sup> e 10m<sup>3</sup>, é necessário um ventilador com uma área efectiva de 50cm<sup>2</sup>; se a área exceder os

## Português

11m<sup>3</sup>, não é necessário ventilador. No entanto, se a divisão tiver uma porta directa para o exterior, também não é necessário ventilador, mesmo que a área se situe entre 5m<sup>3</sup> e 10m<sup>3</sup>. Se tiver outros aparelhos a gás na mesma divisão, poderá ser necessária uma melhor ventilação.

### Local de instalação do fogão

O fogão pode ser instalado numa cozinha ou kitchenette, mas NÃO numa divisão que contenha uma banheira ou duche.

#### NOTA:

Um aparelho que funcione com gás de petróleo liquefeito (GPL) nunca deve ser instalado numa divisão abaixo do nível do chão, i.e., numa cave. Para instalar o fogão correctamente, irá necessitar do seguinte equipamento.

### Chapa estabilizadora

Se o fogão estiver ligado com tubos de gás flexíveis, deverá instalar uma chapa ou correia estabilizadora. O fabricante do fogão não fornece este dispositivo.

### Teste de pressão do gás

#### Tubo de gás flexível

Tem de estar em conformidade com as normas relevantes.

### Multímetro

(para verificações eléctricas)

### Colocação do fogão

Os diagramas mostram a distância mínima recomendada entre o fogão e as superfícies adjacentes.

A placa de fogão deverá estar nivelada com, ou acima de, qualquer superfície de trabalho adjacente. Acima do nível da placa, deverá deixar um intervalo de 75mm entre cada lado do fogão e qualquer superfície vertical adjacente.

Se se tratar de uma superfície não inflamável (metal não pintado ou azulejo) esta distância pode ser reduzida para 25mm.

É necessário um espaço mínimo de 650mm entre o cimo do fogão e qualquer superfície horizontal inflamável.

Os exaustores deverão ser instalados de acordo com as instruções do respectivo fabricante.

Por motivos de segurança, não deve colocar cortinas imediatamente por trás do fogão.

Recomendamos um intervalo de 910mm entre unidades para permitir a deslocação do fogão. Se for necessário encastrar, encoste um dos lados do fogão à unidade e, em seguida, encaixe a outra parte da unidade ao outro lado.

É necessário um espaço de 130mm se o fogão estiver próximo de um canto da cozinha, para permitir a abertura das portas dos fornos.

### Desembalar o fogão

Não desembale o fogão enquanto não estiver directamente em frente do local onde irá ser instalado (excepto se não couber nalguma porta dentro da embalagem).

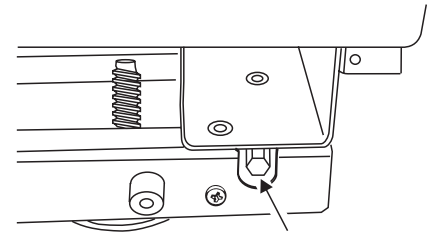
Corte as bandas de plástico e levante a caixa de cartão do fogão, deixando-o assente na base da embalagem. Consulte o folheto de desembalagem.

### Nivelamento

Recomendamos que coloque um nível de bolha de ar numa prateleira de um dos fornos para verificar se o fogão está nivelado.

Coloque o fogão no local pretendido, tendo o cuidado de o introduzir a direito na abertura entre os móveis, para não danificar nem os móveis nem o fogão.

As rodas da frente e de trás podem ser ajustadas para nivelar o fogão. Para ajustar a altura da parte traseira do fogão, utilize a ferramenta de nivelamento fornecida para rodar as porcas de ajuste nos cantos da frente, por baixo do fogão.



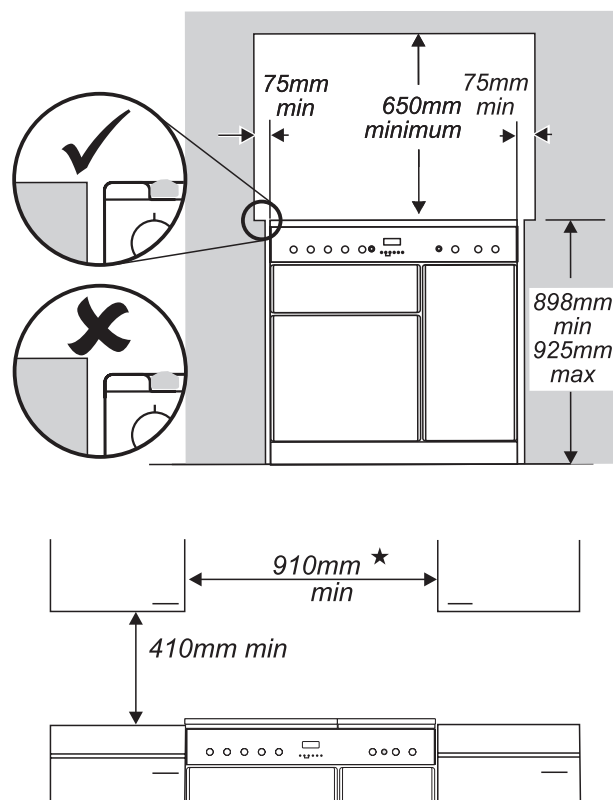
Para regular os pés da frente, rode as bases para levantar ou baixar.

### Instalar as pegas (apenas alguns modelos)

Remova os parafusos fêmea de 4mm das portas, com a chave sextavada. Utilize os parafusos para fixar as pegas das portas.

As pegas deverão ficar acima dos pontos de fixação.

Retire os parafusos fêmea de 4mm dos cantos superiores do painel frontal e fixe a pega corrida frontal.



**Instalar o protector (opcional - apenas alguns modelos)**

Remova os dois parafusos de fixação (parafusos fêmea sextavados de 3mm) e as porcas que passam pela parte de cima da grelha de ventilação traseira. Coloque o protector na posição certa. Coloque novamente os 2 parafusos de fixação e as porcas, aparafusando-os por trás.

**Dispositivo de bloqueio**

Deverá instalar um dispositivo de bloqueio se o fogão estiver ligado a um sistema de gás flexível. O fabricante do fogão não fornece este dispositivo. Qualquer dispositivo de bloqueio deverá ser fixado à estrutura do edifício e deverá poder ser libertado de forma a ser possível afastar o fogão para limpeza e manutenção.

**Ligação do gás**

Deverá ser instalada uma válvula de segurança entre a entrada de gás e o tubo de ligação. O tubo flexível (não fornecido com o fogão) deverá estar em conformidade com as normas relevantes. Se tiver alguma dúvida, contacte o fornecedor.

As caixas da tampa traseira limitam a posição do ponto de ligação. A parte final do tubo do gás tem de ficar virada para baixo.

A entrada do gás no aparelho encontra-se por baixo do nível da placa, na parte de trás do fogão.

O tubo deverá ser instalado de forma a que tanto a ligação de entrada como a de saída fiquem verticais, para que o tubo fique em 'U'.

Uma vez que a altura do aparelho pode ser ajustada e que cada ligação é diferente, é difícil indicar dimensões exactas. Idealmente, a ligação ao gás, na parede, deverá ficar na área sombreada da figura que ilustra a parte traseira do fogão.

Depois de ligar o gás, verifique se a pressão do gás no fogão é adequada efectuando um ensaio de pressão. Ao efectuar o ensaio de fugas, não utilize detergente, pois pode corroer. Utilize um produto especificamente concebido para detecção de fugas.

**Ensaio de pressão**

A pressão do gás pode ser medida no injector de um dos queimadores do lado esquerdo. Retire o suporte para tachos, a coroa e a tampa do queimador. Terá assim acesso ao injector.

Consulte a secção **Dados técnicos** no verso deste manual para obter informações sobre as pressões.

Coloque novamente a coroa e a tampa do queimador, verificando se estão correctamente encaixadas no corpo do queimador.

**Ligação eléctrica**

Este aparelho tem de ser instalado por um electricista qualificado, em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia da electricidade local.

**AVISO: ESTE APARELHO TEM DE TER LIGAÇÃO À TERRA**

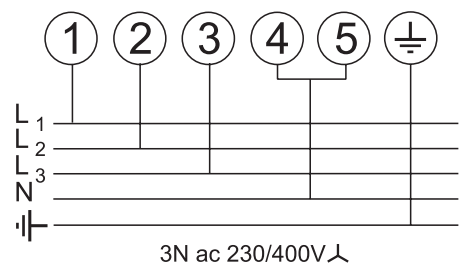
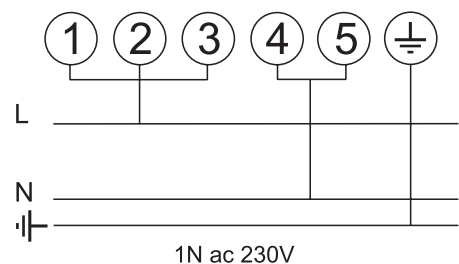
**Nota**

O fogão tem de ser ligado à corrente eléctrica adequada, conforme indicado na placa de características do fogão, através de uma unidade de controlo de fogão adequada que incorpore um comutador bipolar, com um intervalo mínimo de 3mm entre todos os pólos. Este fogão não deve ser ligado a uma tomada de corrente doméstica vulgar.

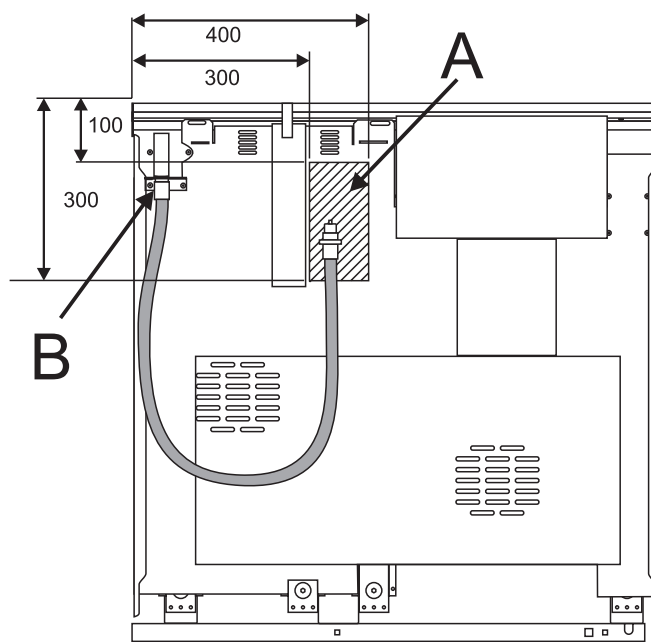
A carga eléctrica total do aparelho é de cerca de 7,4kW. O cabo utilizado deve ser de dimensões adequadas a esta carga e cumprir todos os requisitos locais.

Para aceder aos terminais, remova a caixa de protecção dos terminais na parte de trás do painel.

Ligue o cabo de alimentação aos terminais correctos para o tipo de corrente eléctrica que tem.



Verifique se as ligações estão bem efectuadas e se os parafusos dos terminais estão bem apertados. Fixe o cabo de alimentação utilizando a bráçadeira.



## Português

### **Bloqueadores de corrente de fuga accionados por corrente**

Se a instalação estiver protegida por um dispositivo de corrente residual (RCD) de 30mA, a utilização combinada do fogão com outros electrodomésticos poderá provocar alguns cortes incómodos de corrente. Nestes casos, o circuito do fogão poderá ter de ser protegido por um dispositivo de 100mA. Este trabalho deve ser levado a cabo por um electricista qualificado.

### **Queimadores**

Verifique os queimadores um a um. Os queimadores dispõem de um dispositivo de segurança que interrompe a saída do gás pelo queimador se a chama de apagar. Em cada queimador, rode o botão até ao símbolo de chama grande. Prima o botão. Desta forma, será libertado gás pelo queimador. Mantenha o botão premido e carregue no isqueiro ou acenda o lume com um fósforo. Mantenha o botão premido durante cerca de 10 segundos.

Se a chama se apagar quando soltar o botão, isso significa que o dispositivo de segurança não arrancou. Aguarde um minuto e tente novamente, mantendo o botão premido durante mais tempo.

### **Grelhador**

Abra a porta do compartimento do grelhador. Ligue o botão do grelhador e verifique se o grelhador aquece.

### **Teste do forno**

Para que o forno funcione, é necessário acertar a hora do relógio primeiro.

Consulte a secção '**Relógio**' para saber como acertar a hora.

Simultaneamente, prima - ou + até aparecer a hora correcta.

Não se esqueça que se trata de um relógio de 24 horas.

Se se enganar ou se carregar no botão errado, deixe o fogão desligado da corrente por um ou dois minutos e recomece.

Ligue o forno e verifique se a ventoinha começa a rodar e se o forno começa a aquecer. Desligue o forno.

### **Instalar o rodapé**

Solte os 3 parafusos ao longo da parte de baixo frontal do fogão. Pendure o orifício central no parafuso central. Rode e encaixe os orifícios dos extremos nos respectivos parafusos. Aperte os parafusos de fixação.

### **Luz do forno**

Prima o botão da luz do forno e verifique se a luz acende.

NOTA A lâmpada do forno não está coberta pela garantia.

### **Apoio ao cliente**

Informe o cliente sobre como utilizar o fogão e entregue-lhe estas instruções.

**Obrigado.**

## Conversão para outro tipo de gás

### Manutenção - Aviso

Esta conversão tem de ser efectuada por um técnico competente. Após a conversão, a instalação deve ser efectuada em conformidade com as normas relevantes e com os requisitos da companhia de electricidade local. Leia as instruções antes de converter este aparelho.

Se o aparelho não for convertido correctamente, a garantia poderá ser anulada e não poderá ser assumida qualquer responsabilidade em caso de reclamação.

Estas instruções devem ser utilizadas em conjunto com o resto das instruções do aparelho, especialmente no que diz respeito à informação sobre normas, posicionamento do fogão, adequação dos tubos de gás, etc.

Ao efectuar qualquer manutenção ou ao substituir componentes relacionados com o gás, desligue o gás antes de iniciar a operação e verifique se a ligação do gás no aparelho está correcta quando terminar.

Não utilize botões alterados ou não autorizados.

### Conversão

Antes de efectuar qualquer operação, desligue o gás e a electricidade do fogão. Verifique se o aparelho está seguro quando terminar.

Este aparelho é fornecido como:-

G 20 20millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Consulte a secção **Dados técnicos** no verso deste manual para confirmar que o fogão pode ser convertido para o tipo de gás pretendido.

### Injectores

Remova as coroas e as tampas dos queimadores. Remova os injectores antigos. Instale os novos injectores (consulte a secção **Dados técnicos** na parte de trás do manual para saber quais os injectores correctos). Torne a montar os queimadores, seguindo a ordem inversa.

### Ajuste da torneira

Consulte a tabela na parte de trás do manual para ver se tem de substituir ou ajustar os parafusos de bypass.

Retire todos os botões.

Abra as portas dos fornos e do grelhador e retire os parafusos de fixação por baixo do painel de controlo. Alguns modelos têm uma chapa, por baixo do painel de controlo, segura pelos botões de fixação.

### Modelos com pega corrida

Remova os dois parafusos de fixação de cada extremo da pega, remova os 2 parafusos que estavam escondidos por detrás das extremidades da pega corrida.

Baixe o painel frontal.

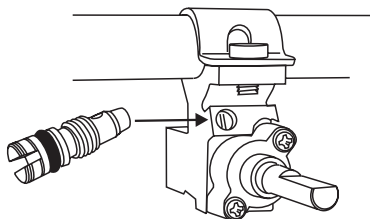
### Modelos sem pega corrida

Deslize o painel de controlo para a direita e, em seguida, puxe-o para fora.

Tenha cuidado para não danificar nem fazer pressão sobre os fios.

### Conversão para outros tipos de gás

Remova o parafuso de bypass e instale o substituto adequado.



Consulte a tabela no verso deste manual para saber as dimensões correctas.

Reinstale o painel de controlo.

### Colar a etiqueta

Cole a etiqueta adequada sobre a placa de características para indicar o novo tipo de gás para o qual o fogão foi convertido.

### Ensaio de pressão

Ligue o gás do aparelho. Verifique se a ligação do gás está correcta.

Consulte a secção **Dados técnicos** no verso deste manual para obter informações sobre as pressões.

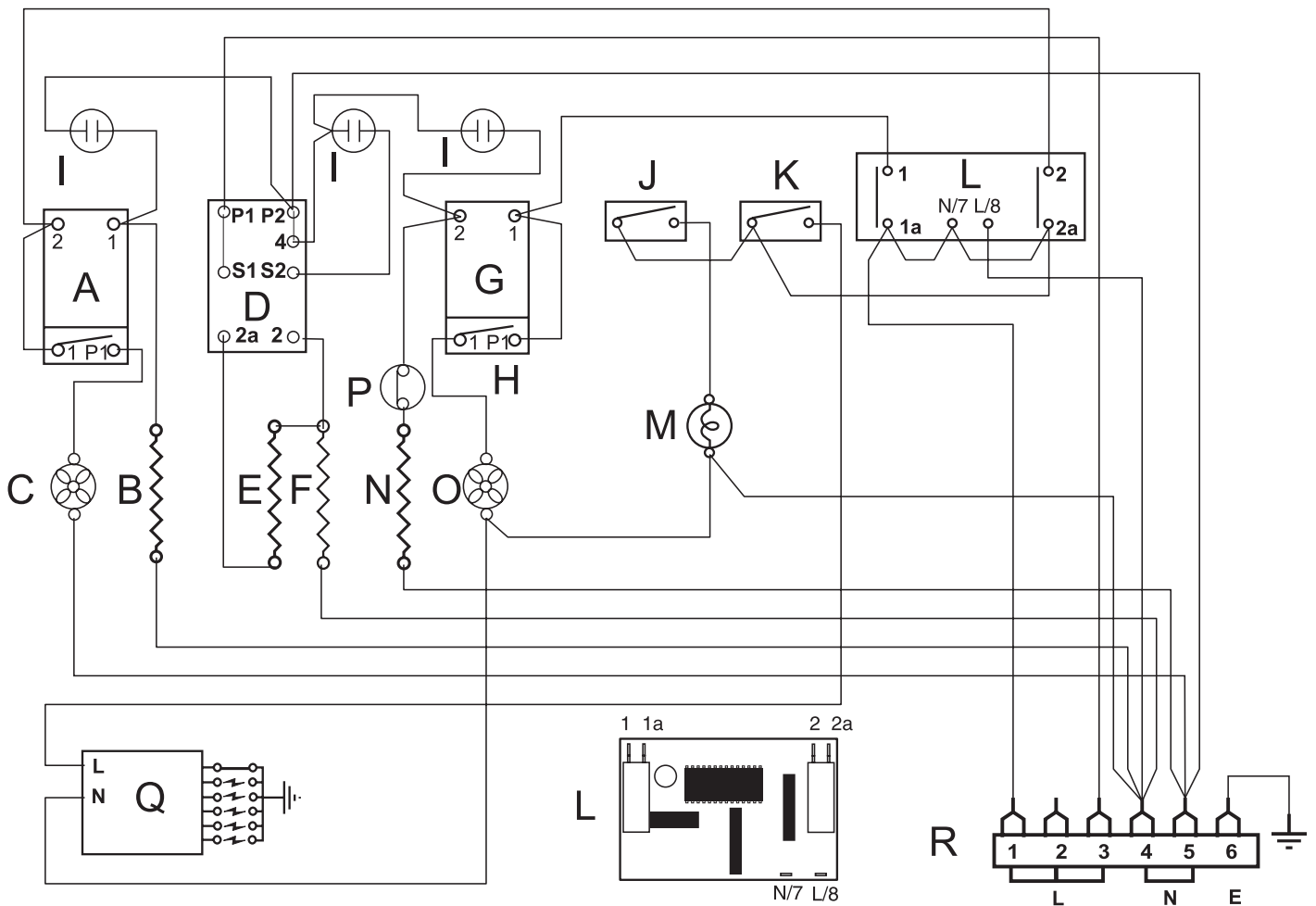
A pressão do gás pode ser medida no injetor de um dos queimadores do lado esquerdo. Levante a coroa de um queimador. Encaixe o

manómetro no injetor. Ligue esse queimador e ligue e acenda um dos outros queimadores.

Coloque novamente a coroa e a tampa do queimador, verificando se estão correctamente encaixadas no corpo do queimador.

Verifique se a ligação do gás está correcta.

Verifique se todos os queimadores estão a funcionar.



## Strømskema

Forbindelsen vist på strømskemaet er til enkeltfase. Mærkedata gælder for 230V 50Hz

Forklaring til strømskemaet

- A Termostat for den høje ovn
- B Legeme i høje ovn 2,5 kW
- C Blæser for høje ovn
- D Grillenergi regulering
- E Venstre grill 1,05 kW
- F Højre grill 1,05 kW
- G Ovnthermostat
- H Kontakt
- I Neon
- J Kontakter til ovnlys
- K Tændingskontakt
- L Ur
- M Ovnlys
- N Blæserovn 2,3 kW
- O Ovnblæser
- P Afbryder
- Q Gnistgiver for kogefelt og grill
- R Klemkasse

## Farvekode

- b - Blå
- br - Brun
- or - Orange
- r - Rød
- v - Violet
- w - Hvid
- y - Gul

## Schaltplan

Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230V 50Hz

Legende:

- A Thermostat hoher Ofen
- B Element hoher Ofen 2,5 kW
- C Gebläse hoher Ofen
- D Grillenergieregler
- E Linker Grill 1,05 kW
- F Rechter Grill 1,05 kW
- G Ofenthermostat
- H Schalter
- I Neon
- J Ofenlichtschalter
- K Zündschalter
- L Uhr
- M Backofenleuchte
- N Umluftofen 2,3 kW
- O Backofengebläse
- P Sicherung
- Q Kochstelle und Grillfunkengeber
- R Netzanschlussklemme

## Farbcode

- b - Blau
- br - Braun
- or - Orange
- r - Rot
- v - Violett
- w - Weiß
- y - Gelb

## Circuit Diagram

Connection shown in circuit diagram is for single phase. Ratings are for 230V 50Hz

Key to circuit diagram

- A Tall Oven Thermostat
- B Tall Oven Element 2.5kW
- C Tall Oven Fan
- D Grill energy regulator
- E Left hand grill 1.05kW
- F Right hand grill 1.05kW
- G Oven thermostat
- H Switch
- I Neon
- J Oven Light Switch
- K Ignition Switch
- L Clock
- M Oven Light
- N Fan oven 2.3Kw
- O Oven fan
- P Cut out
- Q Hotplate & Grill Spark Generator
- R Mains Terminal

## Colour Code

- b - Blue
- br - Brown
- or - Orange
- r - Red
- v - Violet
- w - White
- y - Yellow

## Diagrama del circuito

La conexión que se muestra en el diagrama del circuito es para una sola fase. Las especificaciones son para 230 V 50 Hz

Leyenda del diagrama del circuito

A	Termostato del horno alto
B	Resistencia del horno alto 2,5 kW
C	Ventilador del horno alto
D	Regulador de energía del grill
E	Grill izquierdo 1,05 kW
F	Grill derecho 1,05 kW
G	Termostato del horno
H	Interruptor
I	Neón
J	Interruptor de la luz del horno
K	Interruptor de encendido
L	Reloj
M	Luz del horno
N	Horno ventilado 2,3 kW
O	Ventilador del horno
P	Derivador
Q	Generador de chispas del grill y de la encimera
R	Borne de red

## Código de color

b	- Azul
br	- Marrón
or	- Ámbar
r	- Rojo
v	- Violeta
w	- Blanco
y	- Amarillo

## Schakelschema

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Legenda schakelschema

A	Thermostaat grote oven
B	Element grote oven 2,5 kW
C	Ventilator grote oven
D	Energieregelara grill
E	Linker grillelement 1,05 kW
F	Rechter grillelement 1,05 kW
G	Thermostaat linkeroven
H	Schakelaar
I	Neon
J	Ovenlichtschakelaar
K	Ontstekingschakelaar
L	Klok
M	Ovenlicht
N	Heteluchtoven 2,3 kW
O	Ovenventilator
P	Stroomonderbreker
Q	Vonkgenerator kookplaat en grill
R	Netaansluiting

## Kleurcode

b	- Blauw
br	- Bruin
or	- Oranje
r	- Rood
v	- Violet
w	- Wit
y	- Geel

## Schéma de câblage

Le raccord indiqué sur le schéma de câblage est pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230 V 50 HZ

Légende du schéma de câblage

A	Thermostat du four haut
B	Elément du four haut 2,5 kW
C	Ventilateur de four haut
D	Régulateur de puissance du grill
E	Gril gauche 1,05 kW
F	Gril droit 1,05 kW
G	Thermostat du four
H	Interrupteur
I	Néon
J	Interrupteur d'éclairage du four
K	Contacteur d'allumage
L	Horloge
M	Eclairage du four
N	Four ventilé 2,3 kW
O	Ventilateur du four
P	Protecteurs thermiques
Q	Générateur d'étincelles de la plaque de cuisson et du grill
R	Bornier d'alimentation secteur

## Code couleur

b	- Bleu
br	- Brun
or	- Orange
r	- Rouge
v	- Violet
w	- Blanc
y	- Jaune

## Kretsskjema

Kobling vist i kretsskjemaet er enfaset. Typeskiltet er for 230V 50Hz.

Tegnforklaring til kretsskjemaet

A	Den høye ovnens termostat
B	Den høye ovnens element 2,5kW
C	Den høye ovnens vifte
D	Grillenergiregulator
E	Venstre grill 1,05kW
F	Høyre grill 1,05kW
G	Ovnstermostat
H	Bryter
I	Neon
J	Ovnens lysbryter
K	Tenningsbryter
L	Ur
M	Ovnslampe
N	Vifteovn 2,3kW
O	Ovnsvifte
P	Sikringsbryter
Q	Kokeplate- og grillgnistgenerator
R	Hovedtilkobling

## Fargekoding

b	- Blå
br	- Brun
or	- Oransje
r	- Rød
v	- Fiolett
w	- Hvit
y	- Gul

## Schema Elettrico

Gli allacciamenti illustrati s'intendono per impianti monofase. Tensione di esercizio 230V 50Hz

Legenda

A	Termostato forno alto
B	Resistenza forno alto 2,5kW
C	Ventilatore forno alto
D	Regolatore potenza grill
E	Grill sinistra 1,05kW
F	Grill destra 1,05kW
G	Termostato forno
H	Interruttore
I	Neon
J	Interruttore luce forno
K	Interruttore d'accensione
L	Orologio
M	Lampada del forno
N	Forno termoventilato 2,3kW
O	Ventilatore forno
P	Interruttore automatico
Q	Accenditore piano cottura e grill
R	Morsetto di collegamento elettrico

## Codice colore

b	- Blu
br	- Marrone
or	- Arancione
r	- Rosso
v	- Viola
w	- Bianco
y	- Giallo

## Diagrama de circuitos

A ligação ilustrada no diagrama de circuitos é monofásica. Todos os valores são para 230V 50Hz

Legenda do diagrama de circuitos

A	Termostato do forno vertical
B	Resistência de 2,5kW do forno vertical
C	Ventoinha do forno vertical
D	Regulador de potência do grelhador
E	Grelhador esquerdo 1,05kW
F	Grelhador direito 1,05kW
G	Termostato do forno
H	Botão
I	Néon
J	Botão da luz do forno
K	Botão de ignição
L	Relógio
M	Luz do forno
N	Ventoinha do forno 2,3kW
O	Ventoinha do forno
P	Disjuntor
Q	Gerador de faíscas dos queimadores e do grelhador
R	Terminais

## Código de cores

b	- Azul
br	- Castanho
or	- Cor de laranja
r	- Vermelho
v	- Violeta
w	- Branco
y	- Amarelo



**Konvertering til anden gas**

**Umstellung auf eine andere Gasart**

**Conversion to another gas**

**Conversión a otro gas**

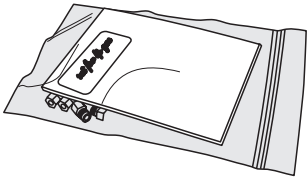
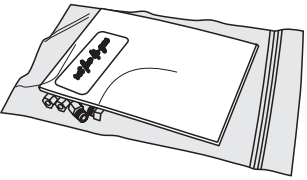
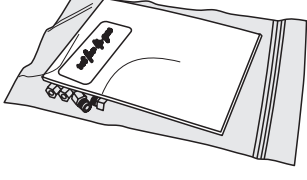
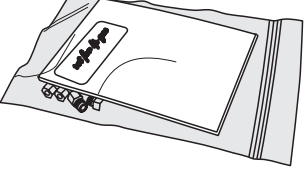
**Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz**

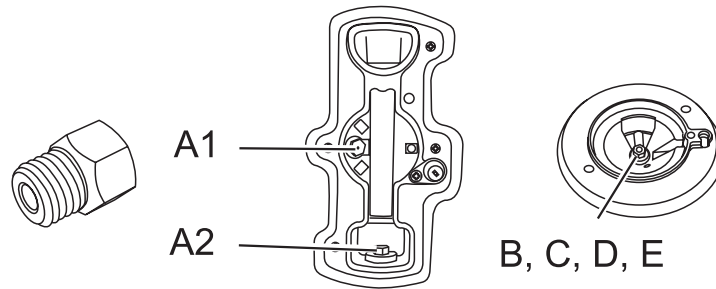
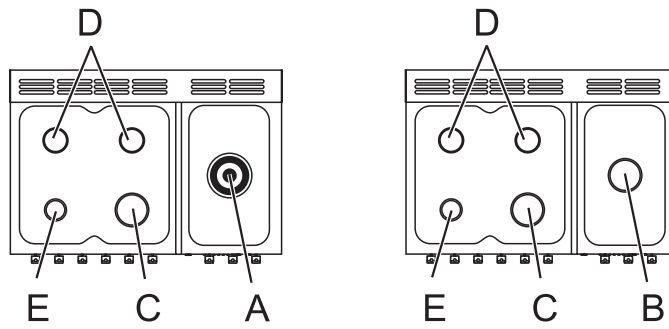
**Conversione ad un tipo diverso di gas**

**Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort**

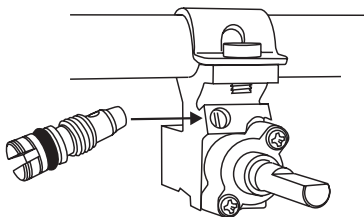
**Konvertering til annen gasstype**

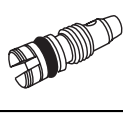
**Conversão para outro tipo de gás**

<p>①</p>  <p>I<sub>2</sub>ELL G25 20mbar</p>	<p>②</p>  <p>I<sub>2</sub>L G25 25mbar</p>
<p>③</p>  <p>I<sub>3+</sub> G30 29mbar G31 37mbar I<sub>3</sub>B/P G30 30mbar</p>	<p>④</p>  <p>I<sub>3</sub>B/P G30/31 50mbar</p>



	l <sub>2E</sub> , l <sub>2E+</sub> , l <sub>2H</sub>	l <sub>2L</sub>	l <sub>2ELL</sub>	l <sub>3+</sub>		l <sub>3B/P</sub>	l <sub>3B/P</sub>
	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	20mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
<b>A1</b>	80	95	100	54		47	54
<b>A2</b>	129	123	130	77		72	77
kW	3.5	3.5	3.5	3.5		3.5	3.5
<b>B</b>	128	136	141	87		81	87
kW	3.0	3.0	3.0	3.0		3.0	3.0
<b>C</b>	134	135	141	87		81	87
kW	3.0	3.0	3.0	3.0		3.0	3.0
<b>D</b>	109	105	113	68		60	68
kW	1.7	1.7	1.7	1.7		1.7	1.7
<b>E</b>	75	76	85	51		46	51
kW	1.0	1.0	1.0	1.0		1.0	1.0



	l <sub>2E</sub> , l <sub>2E+</sub> , l <sub>2H</sub>	l <sub>2L</sub>	l <sub>2ELL</sub>	l <sub>3+</sub>		l <sub>3B/P</sub>	l <sub>3B/P</sub>
	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	20mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
<b>A</b>	96	96	96	57		50	57
<b>B</b>	54	54	60	40		34	40
<b>C</b>	54	54	60	40		34	40
<b>D</b>	39	39	51	32		24	32
<b>E</b>	38	28	47	28		23	28

# RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,  
Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: [export@rangemaster.co.uk](mailto:export@rangemaster.co.uk)

**AGA FOODSERVICE GROUP**