

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE

ACMT 6332/IX/3

GB

English

Operating Instructions COOKER AND OVEN

Contents

Operating Instructions,2

SAFETY INSTRUCTIONS ,3

Description of the appliance-Overall view,21

Description of the appliance-Control Panel,21

Installation,22

Start-up and use,27

Clock/Minute Minder Operation,30

Care and maintenance,32

FR

Français

Mode d'emploi CUISINIÈRE ET FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,2

Consignes de sécurité ,7

Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 34

Description de l'appareil-Tableau de bord, 34

Installation,35

Mise en marche et utilisation,39

Fonctionnement de l'horloge/Bip minute ,43

Nettoyage et entretien,44

NL

Nederland

Gebruiksaanwijzing FORNUIS EN OVEN

Inhoud

Gebruiksaanwijzing,2

WAARSCHUWING,12

Beschrijving van het apparaat-Bedieningspaneel,47

Beschrijving van het apparaat-Aanzichttekening,47

Installatie, 48

Starten en gebruik, 52

Klok/Minuut timer bediening 55

Onderhoud en verzorging,57

DE

Deutsch

Bedienungsanleitungen HERD UND OFEN

Inhalt

Bedienungsanleitungen, 2

ZUR BEACHTUNG ,16

Beschreibung des Geräts-Übersicht,59

Beschreibung des Geräts-Schalttafel, 59

Installation, 60

Inbetriebsetzung und Gebrauch 65

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter 68

Reinigung und Pflege 70

SAFETY INSTRUCTIONS

GB

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED


Before using the appliance carefully read Health and Safety and Use and Care guides.

Keep these instructions close at hand for future reference.

These instructions shall also be available on website: www.whirlpool.eu

YOUR SAFETY AND SAFETY OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.


-  This is the safety alert symbol.
This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol or the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

 **DANGER** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

 **WARNING** Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

- Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away unless continuously supervised.
- Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe appliance use and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance and its accessible parts become hot during use, young children should be kept away. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled down completely.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surface of the appliance - risk of burns.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat, oil or alcohol (e.g.rum, cognac, wine).
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- **WARNING** : Do not heat or cook with sealed jars or containers in the appliance.
The pressure that builds up inside might cause them to explode, damaging the appliance.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol catch fire if coming in contact with the electrical heating element.
- If the appliance is suitable for probe usage, Only use the temperature probe recommended for this oven.
- **DANGER OF FIRE** : Do not store items on the cooking surfaces since they can catch fire.
- **CAUTION** : In case of hotplate glass breakage:-shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply; - do not touch the appliance surface; -do not use the appliance
- These instructions are valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol doesn't appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country
- **CAUTION** : The use of the gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of the window, or more effective ventilation, increasing the level of mechanical ventilation where present "
-  The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.
Do not shut down lid when burner alight.
- If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion , may result causing property damage or injury.

INTENDED USE OF THE PRODUCT

GB

- This appliance is designed solely for domestic usage. No other use is permitted (e.g. heating rooms). To aim the appliance as professional use is forbidden. The manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments.
- **CAUTION** : The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled supply system.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

INSTALLATION

- Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- The electrical and gas connections must comply with local regulation.
- Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance.
- **WARNING** : Modification of the appliance and its method of installation are essential in order to use the appliance safely and correctly in all the additional countries
- Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations.
- After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.
- The appliance must be handled and installed by two or more persons.
- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation.
- During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.
- Only activate the appliance when the installation procedure has been completed.
- Kitchen units in contact with the appliance must be heat resistant (min 90°C).

GAS CONNECTION

- **WARNING** : Prior to installation, ensure that the local gas delivery conditions (nature or pressure) are compatible with the setting of the hob (see the rating plate and injector table).
- Use pressure regulators suitable for the gas pressure indicated in the instruction.
- **WARNING** : The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- **WARNING** : 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.
- **WARNING** : These operations must be performed by a qualified technician.
- If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.
- When gas cylinder is adopted, the gas cylinder or gas container must be properly settled (vertical orientation).
- Use only flexible or rigid metal hose for gas connection.
- **IMPORTANT** : If a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture (e.g. drawer). It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.
- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position 1* to minimum position 2* to check flame stability.

ELECTRICAL WARNINGS

- Make sure the voltage specified on the rating plate corresponds to that of your home.
- For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- For appliances with fitted plug, if the plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.

- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.
- Do not pull the power supply cable.
- If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.
- The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

CORRECT USE

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


- Do not use the hob as a work surface or support.
- **WARNING** : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **IMPORTANT** : Should you experience difficulty in turning the burners knobs, please contact After Sales Service for replacement of the burner tap if found to be faulty.
- The openings use for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Use pots and pans with bottoms the same width as that of the burners or slightly larger (see specific table). Make sure pots on the grates do not protrude beyond the edge of the hob.
- **WARNING** : Do not let the burner flame extend beyond the edge of the pan.
- **IMPORTANT** : Improper use of the grids can result in damage to the hob: do not position the grids upside down or slide them across the hob.
- Do not use : Cast iron griddles, ollar stones, terracotta pots and pans. Heat diffusers such as metal mesh, or any other types. Two burners simultaneously for one receptacle (e.g. Fish kettle).
- **Note** : should particular local conditions of the delivered gas make the ignition of burner difficult, it is advisable to repeat the operation with the knob turned to small flame setting.
- **Note** : In case of installation of a hood above the cooktop, please refer to the hood instructions for the correct distance
- **WARNING** : The protective rubber feet on the grids represent a choking hazard for young children. After removing the grids, please ensure that all the feet are correctly fitted.
- Remove any liquid from the lid before opening it

CLEANING AND MAINTANCE


- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- Never use steam cleaning equipment.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.


SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

- The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

- When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.
- This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.



- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.
- This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

- Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off."

DECLARATION OF CONFORMITY

- This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the safety requirements of European Directives :
 - ° 2006/95/EC Low Voltage Directive
 - ° 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Directive
- This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (LOGO CE) n. 1935/2004.
- This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

TABLE OF CHARACTERISTICS	
Oven dimensions (HxWxD)	32,4x45.5x40,3 cm
Volume	61 l
Useful measurements relating to the oven compartment	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
Burners	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate
Voltage and frequency	see data plate
ENERGY LABEL and ECODESIGN	Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Baking 

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service

1. See if you can eliminate the problem on your own (see "Troubleshooting Guide").
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem persists.

If the fault persists after the above checks, contact your nearest After-Sales Service.

Specify: the type of fault;

- exact type and model of oven;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the dataplate) located inside the storage compartment flap. The service number is also given in the warranty booklet;
- your full address;
- your telephone number.

For repairs, contact an **Authorised After-Sales Service**, indicated in the warranty.

If any work is carried out by technicians not belonging to the Manufacturer's authorised After-Sales Service centres, request a receipt specifying the work performed and make sure the replacement parts are **original**.

Failure to comply with these instructions can compromise the safety and quality of the product.

SERVICE 00 0000 00000



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

FR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les guides de sécurité, d'utilisation et d'entretien. Gardez ces documents à portée de main pour toute référence future.

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des avertissements de sécurité importants, à lire et à respecter en tout temps.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des risques potentiels de blessures graves ou même de mort qui peuvent survenir pour vous et toute autre personne.

Tous les messages concernant la sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».

Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.




AVERTISSEMENT

Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves.

Tous les messages de sécurité donnent des détails spécifiques du risque potentiel présenté et indiquent comment réduire le risque de lésion, de dommage et de choc électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Observez minutieusement les instructions suivantes.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect de ces consignes et précautions.

- Les bébés (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances uniquement si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Par conséquent, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Ne laissez l'appareil entrer en contact avec des tissus ou d'autres matériaux inflammables que lorsque tous les composants ont complètement refroidi.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Les huiles et graisses surchauffées prennent feu facilement. Vous devez toujours rester vigilant lors de la cuisson des aliments riches en graisse, en huile ou en alcool (par exemple, rhum, cognac, vin).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez de cuisiner ou de chauffer les aliments sur l'appareil avec les brocs ou récipients fermés.
- La pression qui monte à l'intérieur pourrait les faire exploser et endommager l'appareil.
- Si les boissons alcoolisées sont utilisées lors de la cuisson des aliments (par exemple, le rhum, le cognac, le vin), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. En conséquence, il existe un risque que les vapeurs dégagées par l'alcool prennent feu en cas de contact avec l'élément de chauffage électrique.
- Si l'appareil est adapté pour l'utilisation de la sonde, utilisez seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- **RISQUE D'INCENDIE** : N'entreposez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson puisqu'elles sont inflammables.
- **ATTENTION** : En cas de cassure du verre de la plaque chauffante : éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique puis débranchez l'appareil ; ne touchez pas la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil
- Ces instructions sont valables si le symbole du pays s'affiche sur l'appareil. Si le symbole ne s'affiche pas sur l'appareil, il est recommandé de se référer aux instructions techniques qui fourniront les consignes nécessaires relatives à l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
-  Le couvercle en verre peut se briser s'il est chauffé. Éteignez les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne refermez pas le couvercle lorsque le brûleur est allumé
- Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas respectées à la lettre, un incendie ou une explosion pourraient survenir et causer des dégâts matériels ou des blessures.

USAGE PRÉVU DE L'APPAREIL

FR

- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement. Toute utilisation à des fins autres que celles prévues est interdite (chauffage de pièces par exemple) Tout usage à des fins professionnelles est interdit. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage inapproprié ou un réglage incorrect des commandes.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des endroits similaires, tels que :
 - les espaces cuisine dans les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de campagne ;
 - les cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ; et
 - les chambres d'hôtes.
- **ATTENTION** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne stockez pas des substances explosives ou inflammables telles que les aérosols et ne posez pas ni utilisez l'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil. Autrement, cela pourra entraîner un incendie si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.

INSTALLATION

- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les réglementations de sécurité locales. Évitez de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil sauf indication contraire dans le mode d'emploi.
- Les connexions électriques et de gaz doivent être conformes aux réglementations locales.
- Les enfants ne doivent pas effectuer des opérations d'installation. Éloignez les enfants lors de l'installation de l'appareil. Conservez les matériaux d'emballage (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, pendant et après l'installation de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Toute modification de l'appareil et sa méthode d'installation sont cruciales pour une utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil dans les autres pays

- Utilisez des gants de protection pour effectuer toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte se ferme bien. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Pour éviter tout dommage, retirez le four de son socle en mousse de polystyrène seulement au moment de l'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus.
- Avant d'effectuer toute opération d'installation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Lors de l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation.
- Allumez l'appareil uniquement lorsque la procédure d'installation a été achevée.
- Les unités de cuisine en contact avec l'appareil doivent être résistantes à la chaleur (min 90 °C).

CONNEXION DE GAZ

AVERTISSEMENT : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution de gaz (nature ou pression) sont compatibles avec le réglage de la plaque de cuisson (voir la plaque signalétique et le tableau d'injection).

- Utilisez des régulateurs de pression adaptés à la pression de gaz indiquée dans les instructions.
- **AVERTISSEMENT** : Les conditions de réglage de cet appareil sont marquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et relié conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes concernant la ventilation.
- **AVERTISSEMENT** : Ces opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Si l'appareil est relié au gaz liquéfié, la vis de régulation doit être serrée correctement.
- Lorsque la bouteille de gaz est adoptée, la bouteille ou le conteneur de gaz doit être correctement positionné(e) (position verticale).
- Utilisez uniquement un tuyau métallique flexible ou rigide pour la connexion de gaz.
- **IMPORTANT** : Si un tuyau en acier est utilisé, il doit être installé de manière à ne toucher aucune partie mobile des meubles (par exemple le tiroir). Il doit passer à travers une zone exempte d'obstructions et permettant une inspection sur toute sa longueur.
- Après la connexion à l'alimentation en gaz, vérifiez les fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre maison.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec ouverture de contact minimale de 3 mm est nécessaire.
- Le règlement exige que l'appareil soit relié à la terre.
- Pour les appareils avec prise intégrée, si la fiche ne convient pas à votre prise de courant, contactez un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de rallonges, de multiprises ou d'adaptateurs. Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par télécommande.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour relier l'appareil, une fois monté dans son logement, à l'alimentation principale.
- Évitez de tirer sur le câble d'alimentation.
- S'il venait à être endommagé, remplacez-le par un câble identique. Le câble d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes de sécurité en vigueur. Contactez un centre de service agréé.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.
- Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.
- Ne touchez pas l'appareil avec une partie du corps mouillée et ne l'utilisez pas pieds nus.
- Il est possible de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant si la prise est accessible, ou au moyen d'un commutateur multipolaire accessible installé en amont de la prise en conformité avec les normes de sécurité électriques nationales.

UTILISATION APPROPRIÉE

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.


- La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou appui.
- **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Arrêtez plutôt l'appareil et ensuite couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Utilisez des gants de cuisine pour sortir les casseroles et les accessoires, en prenant soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- **IMPORTANT** : S'il vous est difficile de tourner les boutons du brûleur, veuillez contacter le service après-vente pour le remplacement du brûleur en cas de défaillance.
- Les orifices utilisés pour la ventilation et la dispersion de la chaleur ne doivent jamais être obstrués.
- Utilisez des marmites et des casseroles dont la largeur est égale ou légèrement supérieure à celle des brûleurs (voir le tableau spécifique). Assurez-vous que les marmites sur les grillages ne dépassent pas les limites de la plaque de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole
- **IMPORTANT** : Un usage inapproprié des grilles peut endommager la plaque de cuisson : ne posez pas les grilles à l'envers ou ne les faites pas glisser sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas : de plaques de gril en fonte, de pierres ollaires, de marmites et de casseroles en terre cuite ;
- des diffuseurs de chaleur tels que les grillages métalliques, ou tout autre type ;
- Remarque : lorsque les conditions locales particulières du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est recommandé de répéter l'opération avec le bouton tourné à la position de réglage de petite flamme.
- Remarque : En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, référez-vous aux instructions de la hotte pour la distance adéquate.
- **AVERTISSEMENT** : Les pieds de protection en caoutchouc sur les grilles représentent un danger pour les jeunes enfants. Après le retrait des grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement fixés.
- Essuyez tout liquide sur le couvercle avant de l'ouvrir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- N'utilisez jamais un équipement de nettoyage à vapeur.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte de l'appareil, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits à base de chlore ou de tampons à récurer.
- Pour éviter tout dommage du dispositif d'allumage électrique, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

- Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et est marqué du symbole de recyclage  Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées en toute responsabilité et en pleine conformité avec la réglementation de l'autorité locale sur l'élimination des déchets

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

- Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles (si présente) afin que les enfants ne puissent y grimper facilement et se coincer à l'intérieur.
- Cet appareil est fabriqué à partir des matériaux recyclables  ou réutilisables. Mettez-le au rebut conformément à la réglementation d'élimination des déchets locaux.
- Pour de plus amples renseignements sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre autorité locale compétente, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous achetez l'appareil.
- Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/CE du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.
- En assurant la bonne évacuation de ce produit vous pourrez éviter tous risques de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine causées par l'élimination incorrecte de ce produit.
- Le symbole  sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères mais plutôt emmené à un centre spécialisé de collecte d'ordure pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Ne préchauffez le four que cela est spécifié dans la table de cuisson ou votre recette.
- Utilisez des modules de cuisson laqués ou émaillés sombres étant donné qu'ils absorbent beaucoup mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10/15 minutes avant le temps de cuisson défini. Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continue de cuire à même lorsque que le four est éteint.

DÉCLARATION DE CONFIRMITÉ

FR

- Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué en conformité avec les exigences des directives européennes en matière de sécurité :
 - ° 2006/95/CE (Directive Basse Tension)
 - ° 2004/108/CE (Directive sur la compatibilité électromagnétique)
- Cet appareil, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement européen (LOGO CE) n° 1935/2004.
- Cet appareil répond aux exigences d'éco-conception de la directive européenne n° 65/2014, et n° 66/2014 en conformité avec la norme européenne EN 60350-1

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32,4x45,5x40,3 cm
Volume	61l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur plaque signalétique
Tension et fréquence d'alimentation :	Voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Traditionnel ; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Pâtisserie.

La plaque signalétique est située à l'intérieur du rabat ou, après l'ouverture du compartiment du four, sur le mur gauche à l'intérieur du four.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le service après-vente

1. Voyez si vous pouvez résoudre le problème par vous-même (voir « Guide de dépannage »).
2. Éteignez l'appareil et rallumez-le pour voir si le problème persiste.

Si le défaut persiste après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente le plus proche.

Précisez : le type d'anomalie ;

- le type et le modèle exacts du four ;
- le numéro du service après-vente (le numéro indiqué après le mot « service » sur la plaque signalétique) situé à l'intérieur du rabat du compartiment de rangement. Le numéro du service est également mentionné dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour les réparations, contactez un **Service après-vente agréé**, indiqué dans la garantie.

Si des travaux sont effectués par des techniciens ne relevant pas des centres de service après-vente autorisés du fabricant, demandez un reçu précisant le travail effectué et assurez-vous que les pièces de rechange sont d'origine. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 00 0000 00000



Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u de gezondheids- en veiligheidsrichtlijnen en de onderhouds- en gebruikshandleiding zorgvuldig te lezen. Houd deze instructies bij de hand voor een eventuele raadpleging in de toekomst.

Deze instructies zijn ook beschikbaar op de website: www.whirlpool.eu

UW VEILIGHEID EN DE VEILIGHEID VAN ANDEREN IS UITERST BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf voorzien belangrijke veiligheidswaarschuwingen die altijd moeten gelezen en gerespecteerd.



Dit is het veiligheid alarmsymbool.

Dit symbool wijst u op potentiële gevaren die fataal kunnen aflopen of u en anderen kunnen kwetsen.

Alle veiligheidsberichten volgen het veiligheid alarmsymbool of het woord "DANGER" of "WARNING". Deze woorden betekenen:



GEVAREN

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien ze niet wordt vermeden, ernstige letsels zal veroorzaken.



WAARSCHUWING

Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien ze niet wordt vermeden, ernstige letsels kan veroorzaken.

Alle veiligheidswaarschuwingen bieden specifieke details met betrekking tot het aanwezige potentiële risico en die aantonen hoe u het risico op letsels, schade en elektrische schokken kunt verminderen als resultaat van een incorrect gebruik van het apparaat. Respecteer de volgende instructies zorgvuldig.

Het niet naleven van deze instructies kan resulteren in ernstige risico's. De fabrikant weigert elke vorm van aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan eigendom als dit advies en deze voorzorgsmaatregelen niet worden gerespecteerd.

- Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt worden gehouden tenzij ze onder permanent toezicht staat.
- Kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een verminderd fysiek, sensorisch en mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat enkel gebruiken als ze onder toezicht staan of als instructies hebben gekregen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en als ze de bestaande risico's begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het apparaat is exclusief ontworpen voor huishoudelijk gebruik om etenswaren te bereiden. Andere toepassingen zijn niet toegelaten (bijv. een kamer opwarmen).
- Het apparaat en haar toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Jonge kinderen moeten dus uit de buurt worden gehouden.
- Laat het apparaat niet in contact komen met stoffen of andere ontvlambaar materiaal tot alle onderdelen volledig afgekoeld zijn.
- Tijdens en na gebruik mag u de verwarmingselementen of de interne oppervlakken niet aanraken - brandrisico.
- Oververhitte olie en vetten branden gemakkelijk. Blijf altijd waakzaam wanneer u etenswaren bereidt met veel vet, olie of alcohol (bijv. rum, cognac, wijn).
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht tijdens het drogen van etenswaren.
- Περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενου δωματίου με πρῶινó.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους.

WAARSCHUWING: U mag geen afgesloten containers opwarmen of bereiden in het apparaat. De druk die opbouwt in deze containers kan ontploffingen veroorzaken waardoor u het apparaat kunt beschadigen.

- Als u alcoholische dranken gebruikt tijdens de bereidingen (bijv. rum, cognac, wijn) mag u niet vergeten dat alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Als resultaat bestaat het risico dat de vrijgekomen dampen van de alcohol in brand schieten als ze in contact komen met het elektrische verwarmingselement.
- Gebruik ovenwanten om pannen en accessoires te verwijderen. Zorg ervoor de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Als het apparaat geschikt is voor het gebruik van een sonde mag u enkel de temperatuursonde gebruiken die geschikt is voor deze oven.

BRANDGEVAAR: U mag geen zaken bewaren op de kookoppervlakken aangezien ze in brand kunnen schieten.

WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden (enkel voor apparaten met een glazen oppervlak).

BEOOGD GEBRUIK VAN HET PRODUCT

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Elk professioneel gebruik van dit apparaat is verboden.
- De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af voor incorrect gebruik of een incorrecte instelling van de bedieningsknoppen.
 - Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
 - Personeelskeuken in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed and breakfast omgevingen.
- Gebruik het apparaat niet buiten.

OPGELET: De branders mogen niet worden gebruikt met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.

- U mag geen explosieve of ontvlambare stoffen zoals aerosol flessen opslaan in het apparaat en u mag geen benzine of andere ontvlambaar materiaal in of in de buurt van het apparaat opslaan: dit kan brand veroorzaken als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

INSTALLATIE

- De installatie en reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus, conform met de instructies van de fabrikant en de lokale veiligheidsregels. U mag geen enkel onderdeel van het apparaat repareren of vervangen, tenzij specifiek vermeld in de handleiding.
- Kinderen mogen geen installatiebewerkingen uitvoeren. Houd kinderen uit de buurt tijdens de installatie van het apparaat. Bewaar de verpakking (plastic zakken, polystyreen onderdelen, etc.) buiten het bereik van kinderen tijdens en na de installatie van het apparaat.
- Gebruik beschermende handschoenen om alle verpakking te verwijderen en de installatie uit te voeren.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of het niet beschadigd is tijdens het transport. Als u problemen vaststelt, moet u contact opnemen met de verdelen of uw dichtstbijzijnde dienst na verkoop.
- Na het uitpakken van het apparaat moet u controleren of de deur van het apparaat correct sluit. Als u problemen vaststelt, moet u contact opnemen met de verdelen of uw dichtstbijzijnde dienst na verkoop. Om schade te voorkomen, mag u de oven enkel verwijderen uit de polystyreen schuimbasis aan het einde van de installatie.
- Het apparaat moet worden gehanteerd en geïnstalleerd door twee of meer personen.
- Het apparaat moet losgekoppeld worden van de voeding voor de installatie wordt uitgevoerd.
- Tijdens de installatie moet u er op toezien dat u het netsnoer niet beschadigt.
- Schakel het apparaat enkel in aan het einde van de installatieprocedure.
- Keukeneenheden die in contact komen met het apparaat moeten hittebestendig zijn (min 90°C).
- Na de installatie mag de onderzijde van het apparaat niet meer toegankelijk zijn.
- Voor een correcte bediening van het apparaat mag u de minimum opening tussen de werktafel en de bovenste rand van de oven niet blokkeren.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.
- Het apparaat mag niet op een basis geplaatst worden.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Zorg ervoor dat de spanning vermeld op het naamplaatje overeenstemt met die van uw netwerk thuis.
- Het naamplaatje bevindt zich op de voorzijde van de oven (zichtbaar als de deur geopend is).
- Om zeker te zijn dat de installatie conform is met de huidige veiligheidsregelgeving is een meerpolige schakelaar met een minimum contactopening van 3 mm vereist.
- Het is wettelijk vereist dat het apparaat geaard wordt.
- Voor apparaten met een vaste stekker, als de stekker niet geschikt is voor uw stopcontact moet u contact opnemen met een gekwalificeerde technicus.
- Gebruik geen verlengsnoeren, meerdere stopcontacten of adapters. Het apparaat mag niet worden aangesloten op een stopcontact dat kan bediend worden met een afstandsbediening.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn om het apparaat, aangebracht in de behuizing, te kunnen aansluiten op het elektrisch net.
- Trek niet aan de stroomkabel.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen met een identiek snoer. - Het netsnoer moeten worden vervangen door een gekwalificeerde technicus, conform met de instructies van de fabrikant en de lokale veiligheidsregels. Neem contact op met een geautoriseerd servicecentrum.
- U mag dit apparaat niet bedienen als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als het niet correct werkt of als het beschadigd of gevallen is. U mag het snoer of de stekker niet in water onderdompelen. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- De elektrische onderdelen moeten toegankelijk blijven voor de gebruiker na de installatie.
- U mag het apparaat niet aanraken met een nat lichaamsdeel en u mag het niet bedienen op blote voeten.

CORRECT GEBRUIK

OPGELET: De bereiding moet onder toezicht gebeuren. Een korte bereiding moet voortdurend onder toezicht gebeuren.

WAARSCHUWING: Etenswaren bereiden zonder toezicht op een brander met vet of olie kan gevaarlijk zijn en resulteren in brand. Probeer een dergelijke brand nooit te blussen met water maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.


- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de brander worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Gebruik de brander niet als een werkoppervlak of als steun.
- U moet alle gemorste materiaal voorzichtig van het glazen deksel verwijderen voor u het opent. Laat de brander afkoelen voor u het deksel sluit.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Het apparaat moet losgekoppeld worden van de voeding voor de reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd.
- Draag beschermende kledij als u het apparaat reinigt of onderhoudt.
- Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voor u de lamp vervangt om elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik nooit stoomreinigers.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de deur van het apparaat schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voor u het reinigt of onderhoudt.
- Gebruik geen schurende of corrosieve producten, chloor gebaseerde reinigers of schuursponsjes.

HET MILIEU BESCHERMEN

VERWIJDERING VAN VERPAKKING

- De verpakking is 100% recyclebaar en is gemarkeerd met het recycle symbool . De uiteenlopende delen van de verpakking moet dus op verantwoordelijke wijze worden verwijderd conform de lokale autoriteiten regelgeving die de afvalverwerking regeren.

HUISHOUDELIJKE APPARATEN SLOPEN

- Wanneer het apparaat gesloopt wordt, moet u het onbruikbaar maken door het netsnoer door te knippen en de deuren en laden (indien aanwezig) te verwijderen zodat kinderen er niet in kunnen klimmen en geklemd raken.
- Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar  en herbruikbaar materiaal. Weggoien in overeenstemming met lokale afvalverwerking regelgeving.
- Voor bijkomende informatie over de behandeling, recuperatie en recycling van huishoudelijke elektrische apparaten kunt u contact opnemen met de bevoegde lokale autoriteiten, de collectiedienst voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die het gevolg kunnen zijn van de ongeschikte afvalverwerking van dit product.
- Het symbool op  het product of op de begeleidende documentatie wijst er op dat het niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden maar dat het naar een geschikt collectiecentrum voor de recycling van elektrische en elektronische uitrusting.

ENERGIEBESPARING TIPS

- U mag de oven enkel voorverwarmen indien gespecificeerd in de bereidingstabel of uw recept.
- Gebruik donkere gelakte of enamel bakmodules want deze absorberen de warmte beter.
- Schakel de oven 10/15 minuten uit voor de ingestelde bereidingsduur. Etenswaren die lange tijd in de oven moeten worden geplaatst, blijven koken wanneer de oven uitgeschakeld is.*

CONFORMITEITSVERKLARING

NL

- Dit apparaat werd ontworpen, vervaardigd en verdeeld in conformiteit met de veiligheidsvereisten van Europese Richtlijnen:
 - 2006/95/EC Laagspanningsrichtlijn
 - 2004/108/EC Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn
- Dit apparaat dat bedoeld is in contact te komen met etenswaren is conform de Europese regelgeving (LOGO CE) n. 1935/2004.
- Dit apparaat voldoet aan de Eco Ontwerp vereisten van Europese regelgeving n. 65/2014 en n. 66/2014 in conformiteit met de Europese norm EN 60350-1.

EIGENSCHAPPENTABEL	
Oven afmetingen (HxBxD)	32,4x45,5x40,3 cm
Volume	61 λίτρα
Nuttige afmetingen van het ovencompartime	breedte 42 cm
	diepte 44cm
	hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie	
Keramische brander	zie naamplaatje
ENERGIELABEL en ECODESIGN	Energieverbruik voor natuurlijke convectie - verwarmingsmodus: Convectiemodus 
	Aangegeven energieverbruik voor geforceerde convectie – verwarmingsmodus: Bakken 

Dienst na verkoop

Voor u contact opneemt met de Dienst na verkoop:

1. Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen (zie de “Probleemoplossen gids”).
2. Schakel het apparaat uit en opnieuw in om te zien of het probleem aanhoudt.

Als het defect niet opgelost is na de bovenstaande controles moet u contact opnemen met uw dichtstbijzijnde Dienst na verkoop.

Specificeer: het type defect;

- exact type en model van de oven;
- het nummer van de dienst na verkoop (het nummer aangeduid na het woord “Service” op het naamplaatje) in het opbergvak. Het nummer van de service staat ook vermeld in de garantie.
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Neem voor reparaties contact op met een **Geautoriseerde dienst na verkoop**, aangegeven in de garantie.

Als er werkzaamheden worden uitgevoerd door technici die geen deel uitmaken van de geautoriseerde dienst na verkoop van de fabrikant moet u een ontvangstbewijs vragen met een specificatie van de uitgevoerde werken en moet u er zeker van zijn dat de reserveonderdelen originele stukken zijn.

De niet-naleving van deze regels kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.

SERVICE 00 0000 00000



BITTE UNBEDINGT LESEN UND BEACHTEN

Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die Gesundheit- und Sicherheitshinweise sowie Bedienungs- und Pflegeanleitung durch.

Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.

Diese Bedienungsanleitung kann zudem auf der folgenden Website abgerufen

werden: www.whirlpool.eu

IHRE SICHERHEIT UND DIE SICHERHEIT DRITTER IST ÄUSSERST WICHTIG

Das Handbuch und das Gerät selber verfügen wichtige Sicherheitswarnungen, die Sie lesen und jederzeit beachten müssen.

Das ist das Symbol für Sicherheitswarnungen.



Dieses Symbol warnt Sie vor potenziellen Gefahren, die das Risiko von Verletzungen bis einschließlich Todesfolge für Sie oder Dritte in sich bergen.

Alle Sicherheitsmeldungen stehen hinter dem Sicherheitswarnungen bzw. dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Wörter bedeuten:

 **GEFAHR**

Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird,

 **WARNUNG**

Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.


Alle Sicherheitswarnungen beschreiben bestimmte Details der bestehenden potenziellen Risiken und geben Hinweise, wie sich Gefahren oder Verletzungen vermeiden lassen.

Das betrifft insbesondere Schäden und Stromschläge als Folge der unsachgemäßen Nutzung des Geräts. Achten Sie insbesondere auf die folgenden Anweisungen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu ernsthaften Gefahren führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen,

die bei Menschen oder Tieren auftreten bzw. Sachschäden, die verursacht werden können, wenn diese Hinweise und Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

- Säuglinge bzw. Kleinkinder (0-3 Jahre) und jüngere Kinder (3-8 Jahre) sind von dem Geräten fernzuhalten, sofern sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.
- Kinder ab 8 Jahren und darüber sowie Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen dürfen das Gerät nutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß, sodass jüngere Kinder davon ferngehalten werden sollten. Vermeiden Sie den direkten Kontakt des Geräts mit Stoffen oder anderen entflammaren Materialien, solange all dessen Komponenten nicht vollständig abgekühlt sind.
- Während und unmittelbar nach der Benutzung dürfen die Heizelemente sowie die Innenseiten des Geräts nicht berührt werden, andernfalls akute Verbrennungsgefahr besteht.
- Überhitzte Öle und Fette können sich rasch entzünden. Seien Sie bei der Zubereitung von Speisen mit Fetten, Ölen oder Spirituosen (z. B. Rum, Cognac, Wein) besonders vorsichtig.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Erhitzen bzw. kochen Sie keine geschlossenen Konservengefäße im Gerät. Der sich andernfalls in den Gefäßen aufbauende Druck könnte sonst diese zum Explodieren bringen.
- Wenn alkoholische Getränke zum Kochen der Speisen verwendet werden, sollten Sie stets daran denken, dass Alkohol bei Hitze verdampft. Als ein Ergebnis dessen besteht das Risiko, dass sich die Dämpfe entzünden können, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.

- Wenn das Gerät für die Nutzung eines Thermometers geeignet ist, verwenden Sie ausschließlich für diesen Herd empfohlene Modelle.
 - **BRANDGEFAHR:** Legen Sie keine Gegenstände auf die Garflächen, da sich diese entzünden könnten.
 - **VORSICHT:** Sollte das Glas einer Heizplatte brechen: schalten Sie sofort alle Brenner und sämtliche elektrische Heizelemente aus. Ziehen Sie den Gerätenetzstecker. - Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen und verwenden Sie das Gerät keinesfalls weiter
 - Diese Anweisungen gelten, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät sichtbar ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät sichtbar sein sollte, müssen Sie in den technischen Unterlagen nachlesen, welche technischen Modifikationen am Gerät für den Einsatz in dem jeweiligen Land erforderlich sind.
 - **VORSICHT:** Der Einsatz eines mit Gas betriebenen Herds erzeugt Hitze, Feuchtigkeit sowie Verbrennungsprodukte, die in den Raum, in dem dieser aufgestellt ist, abgegeben werden. Sorgen Sie dafür, dass die Küche gut belüftet ist, vor wenn das Gerät in Betrieb sein sollte: Erlauben Sie eine natürliche Luftzufuhr oder installieren Sie bei Bedarf eine mechanische Lüftungsanlage (Dunstabzugshaube). Die längere, intensive Nutzung des Geräts erfordert eine zusätzliche Lüftung, beispielsweise indem Sie ein Fenster öffnen oder, sofern vorhanden, die mechanische Lüftung auf eine höhere Stufe schalten.
 - Der Glasdeckel kann beim Erhitzen zerbrechen. Schalten Sie alle Brenner und Heizplatten aus, bevor Sie den Deckel schließen.
-  Schließen Sie den Deckel niemals bei eingeschalteten Brennern.
- Eine Nichtbefolgung der in diesem Handbuch gegebenen Anweisungen kann zu Bränden oder Explosionen und in der Folge zu Verletzungen bzw. Sachschäden führen.

VORGESEHENE VERWENDUNG DES GERÄTS

DE

- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz im Haushalt bestimmt. Eine Nutzung für andere als den vorgesehenen Zwecke ist nicht zulässig (beispielsweise zur Heizung von Räumen). Die gewerbliche Nutzung des Geräts ist untersagt. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für alle aus unsachgemäßer Nutzung bzw. falscher Einstellung der Steuerung entstehenden Schäden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
 - Teeküchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und vergleichbaren Einrichtungen;
 - In landwirtschaftlicher Familienbetrieben;
 - Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen;
 - In Gästehäusern oder Pensionen.
- **VORSICHT:** Das Gerät darf mit keinem externen Zeitschalter oder durch separate Fernbedienungen gesteuerten Zuführungssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
- Lagern Sie niemals explosive oder entflammbare Substanzen, wie Spraydosen, im Herd, und vermeiden Sie die Nutzung bzw. Lagerung von Benzin bzw.
- anderer brennbarer Materialien am oder in unmittelbarer Nähe des Geräts: Es besteht andernfalls Brandgefahr, wenn das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet werden sollte.
- Lagern Sie niemals explosive oder entflammbare Substanzen, wie Spraydosen, im Herd, und vermeiden Sie die Nutzung bzw. Lagerung von Benzin bzw. anderer brennbarer Materialien am oder in unmittelbarer Nähe des Geräts: Es besteht andernfalls Brandgefahr, wenn das Gerät unbeabsichtigt eingeschaltet werden sollte.

AUFSTELLUNG

- Aufstellung und Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Installateure und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers sowie der vor Ort geltenden Vorschriften erfolgen. Führen Sie keine Reparaturen am Gerät durch und tauschen Sie niemals eigenmächtig Teile aus, sofern dies in dieser Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgegeben wurde.
- Die Elektro- und Gasanschlüsse müssen den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Kinder dürfen in keiner Weise an der Geräteaufstellung beteiligt werden. Halten Sie Kinder während der Aufstellungsarbeiten von dem Gerät fern. Halten Sie während und nach der Aufstellung des Geräts alle Verpackungsmaterialien (Kunststofftüten, Polystyrolelemente usw.) von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Die vorschriftsmäßige Modifikation und Aufstellung des Geräts sind von grundlegender Bedeutung für dessen sichere und gefahrlose Verwendung in den weiteren Ländern
- Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie das Gerät auspacken und aufstellen.
- Nach dem Auspacken kontrollieren Sie, ob die Gerätetür vorschriftsmäßig schließt. Wenden Sie sich bei Problemen entweder an den Händler oder den nächstgelegenen technischen Kundendienst. Um Schäden zu vermeiden, nehmen Sie die Schutzelemente aus Polystyrol erst unmittelbar vor der Aufstellung ab.
- Das Gerät muss von zwei oder mehreren Personen transportiert und installiert werden.
- Vor der Durchführung sämtlicher Aufstellungsarbeiten muss das Gerät vom elektrischen Netz getrennt werden.
- Stellen Sie während der Installation sicher, dass das Gerät nicht das Stromkabel beschädigt.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Aufstellungsarbeiten abgeschlossen worden sind.
- Alle Küchenmöbel bzw. Geräte, die in unmittelbarer Nähe zu Gerät aufgestellt sind, müssen hitzebeständig sein (mindestens 90°C).

GASANSCHLUSS

- **WARNUNG:** Vor der Aufstellung müssen Sie sicherstellen, dass die örtliche Gasversorgung (Gassorte und Druck) mit den technischen Spezifikationen des Geräts konform ist (siehe Typenschild und Zufahrtabelle).
- Verwenden Sie die für den Gasdruck passenden, in der Bedienungsanleitung angegebenen Druckregler.
- **WARNUNG:** Die technischen Daten für die Einstellung des Geräts finden sich in der Tabelle (bzw. auf dem Typenschild)
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist an keine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Achten Sie insbesondere auf alle die Belüftung betreffenden Vorschriften.
- **WARNUNG:** Diese Arbeiten dürfen nur durch qualifizierte Installateure ausgeführt werden.
- Wenn das Gerät mit Flüssiggas betrieben wird, muss die Regulierungsschraube so fest wie möglich angezogen werden.
- Bei einer Versorgung über Gasflaschen sind diese vorschriftsmäßig aufzustellen (senkrechte Ausrichtung).
- Für den Gasanschluss dürfen ausschließlich flexible oder starre Metallschläuche verwendet werden.
- **WICHTIG:** Bei der Verwendung von Schläuchen aus Edelstahl sind diese so zu verlegen, dass sie nicht mit den beweglichen Teilen der Möbel (Schubladen usw.) in Berührung kommen. Sie müssen in einem Bereich frei von Hindernissen verlegt werden, der für regelmäßige Kontrollen über die gesamte Länge zugänglich ist.
- Kontrollieren Sie die Leitungen nach dem Gasanschluss mit Seifenwasser auf mögliche Lecks. Schalten Sie die Brenner ein und drehen Sie die Regelschalter von der Maximalposition 1* auf die Minimalposition 2*, um die Stabilität der Flamme zu kontrollieren.

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungswerte denen in Ihrem Haushalt vorhandenen entsprechen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsvorschriften genügt, ist ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm erforderlich.
- Die Vorschriften verlangen, dass das Gerät geerdet ist.
- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektroinstallateur, wenn bei Geräteausführungen mit konfektioniertem Stecker, dieser nicht an die Wandsteckdose angeschlossen werden kann.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, Mehrfachsteckdosen oder Adaptern ist nicht zulässig. Der Anschluss des Geräts an eine per Zeitschaltuhr gesteuerte Steckdose ist nicht zulässig.

- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Entfernung von der Anschlussbuchse bis zur Anschlussstelle an die Stromleitung überbrücken zu können.
- Ziehen Sie niemals am Stromversorgungskabel.
- Ein beschädigtes Stromkabel ist unverzüglich auszutauschen. Das Stromkabel darf nur durch qualifizierte Installateure und unter Einhaltung der Anweisungen des Herstellers sowie der geltenden Vorschriften erfolgen.
- Kontaktieren Sie den zuständigen Kundendienst.
- Das Gerät darf niemals mit beschädigtem Stromkabel oder Netzstecker verwendet werden. Gleiches gilt, falls das Gerät beschädigt oder umgestoßen bzw. fallengelassen wurde. Tauchen Sie die Netzkabel oder Netzstecker niemals in Wasser. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Nach der Aufstellung dürfen die elektrischen Komponenten für Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht nassen Körperteilen, und bedienen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Bei Anschluss über Steckdose muss es auch möglich sein, den Gerätenetzstecker zu ziehen, der sich daher an gut erreichbarer Stelle befinden muss. Alternativ muss die Ausschaltung über einen gut zugänglichen, mehrpoligen Schalter erfolgen können, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist und den vor Ort geltenden Sicherheitsvorschriften für Elektroinstallationen entspricht.
- Das Typenschild an der Vorderkante des Herds (sichtbar bei geöffneter Ofentür).

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

VORSICHT: Das Garen und Kochen von Speisen muss unter Aufsicht erfolgen. Alle kurzen Koch- und Garvorgänge sind durchgehend zu beaufsichtigen.

- Benutzen Sie die Herdoberfläche nicht als Arbeits- oder Stellfläche.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochfläche kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIE Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

WICHTIG: Sollten Sie Schwierigkeiten haben, die Regelschalter der Brenner zu drehen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst, damit dieser die Gashähne im Falle von Defekten ausschalten kann.


- Die Öffnungen für die Ventilation und Hitzeableitung dürfen niemals abgedeckt sein.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen, deren Böden den gleichen bzw. einen etwas größeren Durchmesser als die Brenner haben (siehe die entsprechende Tabelle).
- Achten Sie darauf, die Töpfe auf den Rosten nicht über den Rand der Herdoberfläche hinausragen.
- **WARNUNG:** Lassen Sie die Brennerflamme nicht über den Rand der Pfanne hinausreichen.
- **WICHTIG:** Die unsachgemäße Nutzung der Gitter kann die Herdoberfläche beschädigen: Legen Sie diese nicht mit der Oberseite nach unten auf oder schieben Sie diese nicht auf der Herdoberfläche hin und her.
- Nicht verwendet werden dürfen: Gusseiserne Grillplatten, Steinzeug, Töpfe und Pfannen aus Terrakotta, Hitzeverteiler, wie Metallgewebe und andere Arten. Zwei Brenner zum Erhitzen eines Gefäßes (z. B. Fischtopf)
- **Hinweis:** Sollte aufgrund der örtlichen Bedingungen der Gasversorgung der Zündvorgang an den Brennern erschwert werden, empfiehlt es sich, diesen Vorgang bei Einstellung auf kleiner Flamme zu wiederholen.
- **Hinweis:** Beachten Sie bei der möglichen Installation einer Dunstabzugshaube über dem Herd den in der Bedienungsanleitung für ein derartiges Gerät angegebenen Mindestabstand
- **WARNUNG:** Die zum Schutz dienenden Gummifüße an den Rosten können bei Kleinkindern im Falle des Verschluckens zum Erstickten führen. Achten Sie darauf, dass beim Hochheben der Roste, diese Gummifüße fest anliegen.
- Entfernen Sie alle Flüssigkeit vom Deckel, bevor Sie ihn öffnen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung bzw. Wartung muss das Gerät vom elektrischen Netz getrennt werden.
- Die Reinigung mit einem Dampfreiniger ist nicht zulässig.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe ersetzen, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine harten scheuernden Reiniger oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da dies die Oberfläche verkratzt und zum Zerspringen des Glases führt.
- Verwenden keine scheuernden ätzenden oder korrosiven Produkte, Chlorreiniger bzw. Topfkratzer.
- Um Schäden an der elektrischen Zündvorrichtung zu vermeiden, dürfen Sie diese nicht verwenden, wenn die Brenner sich nicht in Ihrem Gehäuse befinden.


SCHUTZ DER UMWELT

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

- Die Verpackungsmaterialien ist zu 100% recyclingfähig und mit dem entsprechenden Symbol markiert  Die verschiedenen Verpackungsteile sind daher verantwortungsbewusst und gemäß den jeweils geltenden Umwelt- und Entsorgungsvorschriften zu entsorgen


AUSSERBETRIEBNAHME VON HAUSHALTSGERÄTEN

- Bei der Außerbetriebnahme des Geräts ist diese durch Abschneiden des Stromkabel sowie den Abbau der Tür und Einsätze (sofern vorhanden) unbrauchbar zu machen, so dass Kinder, sollten sie versehentlich hineinklettern, nicht darin eingesperrt sind.

- Dieses Gerät wurde unter Verwendung recyclingfähiger  bzw. wiederverwertbarer Materialien hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den behördlichen Vorschriften erfolgen.

- Weitere Informationen zur Entsorgung, Erfassung und Wiederverwertung von Elektrohaushaltsgeräten erhalten Sie bei den zuständigen Behörden, den Recyclingunternehmen bzw. in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Dieses Gerät verfügt über eine Kennzeichnung gemäß der EU-Direktive 2012/19/EU zur Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE).
- Durch die Gewährleistung einer ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts helfen Sie, potenzielle Umwelt- und Gesundheitsschäden zu verhindern, die sonst durch eine unsachgemäße Entsorgung dieses Geräts verursacht werden könnten.



- Das Symbol  auf dem Produkt bzw. den dazugehörigen Unterlagen geben an, dass es nicht in den normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern in den für die Wiederverwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zuständigen Sammelstellen abgegeben werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn das in der Garzeitentabelle oder Ihrem Rezept vorschrieben ist.
- Verwenden Sie dunkel beschichtete bzw. emalierte Backformen und Bleche, da diese die Wärme besser absorbieren.
- Schalten Sie den Backofen 10/15 Minuten vor dem Ende der vorgesehenen Backzeit aus. Der Gangvorgang läuft auch bei ausgeschaltetem Backofen noch für eine längere Zeit weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen der Europäischen Richtlinien entwickelt, hergestellt und verkauft:
 - ° 2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie
 - ° 2004/108/EG Elektromagnetische Verträglichkeitsrichtlinie
- Dieses Gerät, das für die Verarbeitung von Lebensmitteln vorgesehen ist, entspricht der Europäischen Verordnung (LOGO CE) Nr. 1935/2004.
- Das Gerät erfüllt die Vorschriften für umweltgerechte Produktgestaltung der Europäischen Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

TECHNISCHE DATEN	
Herdabmessungen (HxBxT)	32,4x45,5x40,3 cm
Volumen	61l
Abmessungen des Backofenfachs	Breite 42 cm Tiefe 44 cm Höhe 8,5 cm
Brenner	können für die Verwendung aller auf dem Typenschild angezeigten Garsorten eingestellt werden
Spannung und Frequenz	Siehe Typenschild
ENERGIELABEL UND UMWELTGERECHTE PRODUKTGESTALTUNG	Energieverbrauch für Natürliche Konvektion -  Heizmodus Konvektion-Modus Erklärter Stromverbrauch für die erzwungene Konvektionskategorie -  Heizmodus: Backen.

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren

1. Prüfen Sie, ob Sie das Problem selbstständig beheben können („Anleitung zur Fehlersuche“).
2. Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um zu sehen, ob das Problem weiterbesteht.

Wenn der Fehler auch nach dieser Prüfung weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.

Beschreiben Sie die Störungsart;

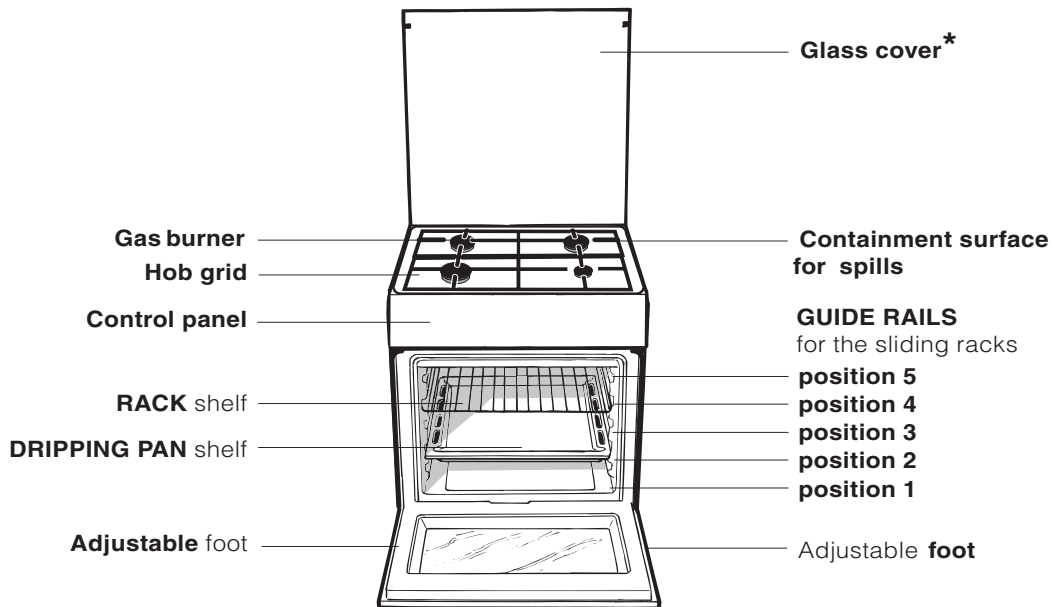
- den genauen Herdtyp und das Modell;
- die Kundendienstnummer (After Sales Service Number, diese befindet sich auf dem Typenschild hinter dem Wort „Service“), die beim Öffnen der Backofentür sichtbar wird. Die Kundendienstnummer findet sich zudem im Garantieheft;
- Ihre vollständige Adresse;
- Ihre Telefonnummer.

Wenden Sie sich für Reparaturen an den zuständigen Kundendienst, dessen Kontaktdaten im Garantieheft angegeben sind.

Sollten Reparaturen durch Fachinstallateure ausgeführt werden, die nicht zum durch den Hersteller autorisierten Kundendienst gehören, fordern Sie eine genaue Aufstellung der durchgeführten Arbeiten und achten Sie darauf, dass nur Originalersatzteile eingebaut werden. Die Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann die Sicherheit und die Qualität des Geräts beeinträchtigen.

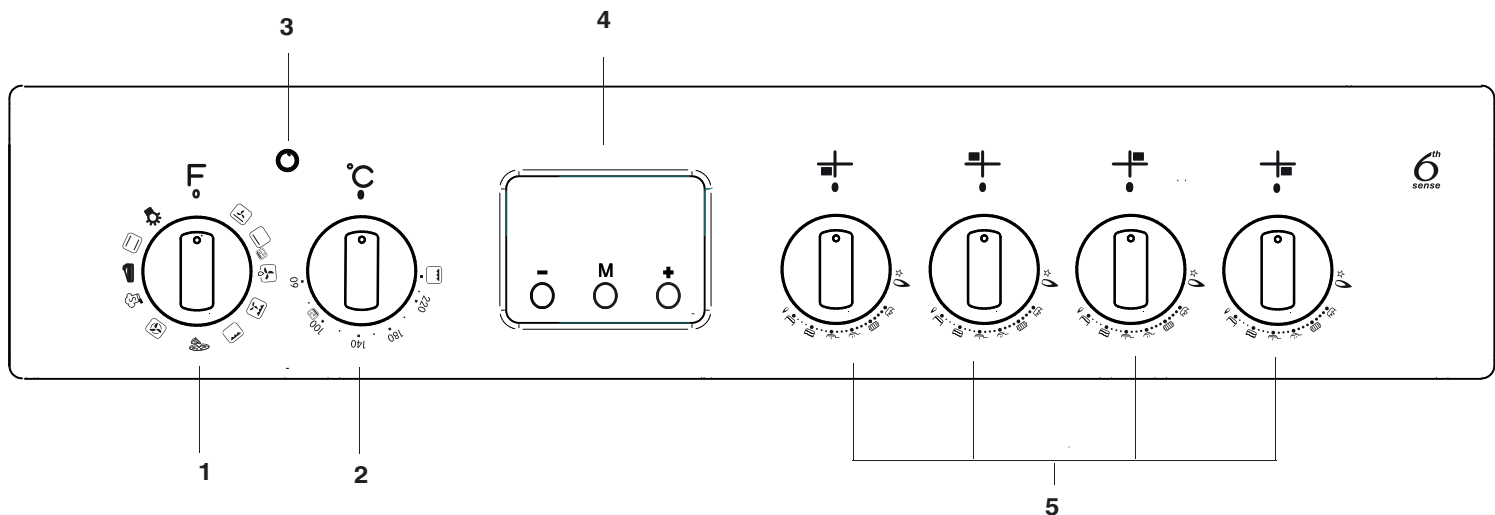
Description of the appliance

Overall view



GB

Control panel



GB **Description of the appliance**
Control panel

- 1. SELECTOR knob
- 2. THERMOSTAT knob
- 3. THERMOSTAT indicator light
- 4. Electronic cooking programmer
- 5. Hob BURNER control knob

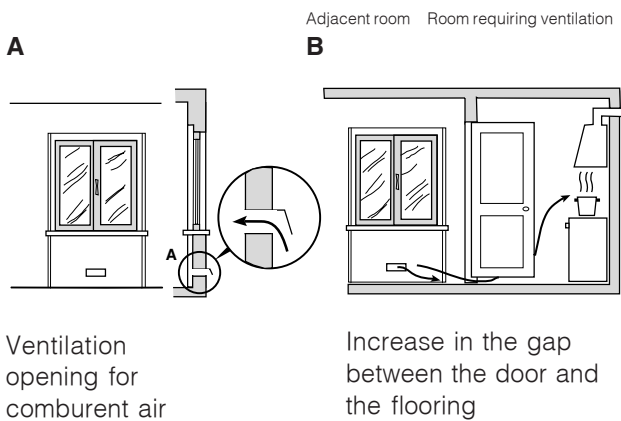
Installation

GB

Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, according to current national legislation and any subsequent amendments in force. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately in order to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m³/h per kW of installed power).

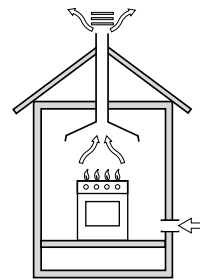
The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm² and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (*see figure A*). These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm² - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (*see figure B*), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



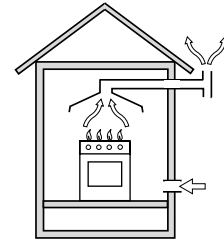
After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

Disposing of combustion fumes

The efficient removal of combustion fumes should be guaranteed using a hood which is connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan which begins to operate automatically every time the appliance is switched on (*see figure*).



Fumes channelled straight outside



Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas which are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder currently in use should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) which may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

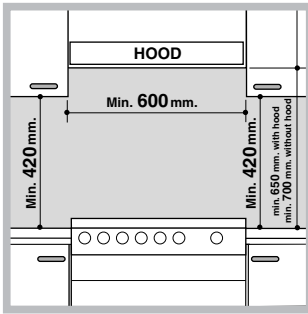
Positioning and levelling

The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

Make sure that the wall which is in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

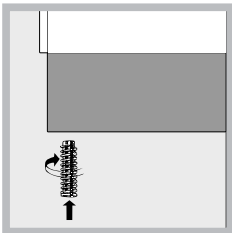
- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.



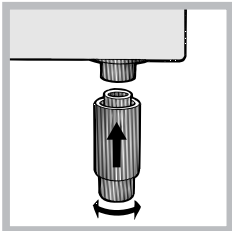
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob. This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).

- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the positions provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating

Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see *Technical data table*).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The switch must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

* Only available in certain models.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage falls between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and any subsequent amendments in force, after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see *below*). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations and any subsequent amendments in force. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket supplied with the appliance.

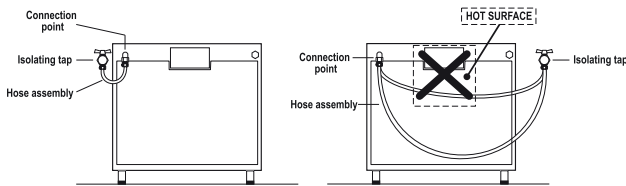
Make sure that the gas supply pressure is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see *below*). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for a liquid gas supply; 13 mm for a methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts which reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps which comply with current national regulations.



If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed in accordance with the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose complies with current national regulations and that the aluminium gaskets comply with UNI 9001-2, or the rubber gaskets comply with current national regulations.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

Checking the connection for leaks

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

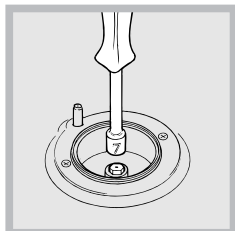
Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.



2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see Table of burner and nozzle specifications).

3. Replace all the components by following the above

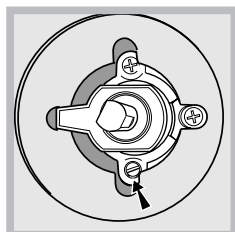
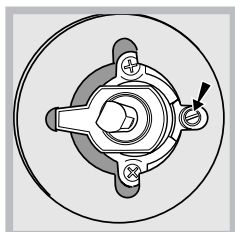
instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.

2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly as possible.



3. While the burner is lit, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

The hob burners do not require primary air adjustment.

After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one which corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current standards EN 88-1 and EN 88-2 relating to "regulators for channelled gas".

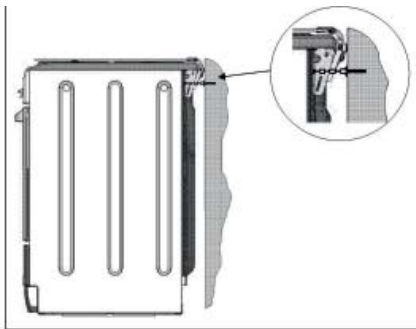
Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.
 - Adjusting the burners' primary air :
 - Does not require adjusting.
 - 1. Turn the tap to the low flame position.
 - 2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
 - 3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position

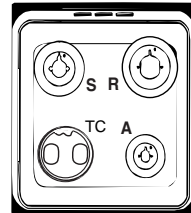


- of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
 5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax
- ! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.
- ! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.
- ! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

Safety Chain



In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!



ACMT 6332/IX/3

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

Table of burner and nozzle specifications (for the Netherlands)

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)			Natural gas		Capacity* l/h	
		Nomin.		Red.	Nozzle 1/100 (mm)			
		G25/G25.3	G20		G25/G25.3	G20	G25/G25.3	G20
Rapid (Large) (R)	100	3.00	3.00	0.70	129	128	332	286
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	1.90	0.40	104	104	210	181
Auxiliary (Small) (A)	51	1.00	1.10	0.40	79	79	111	105
Tripple Ring (TC)	130	3.10	3.25	1.50	2x99	2x99	343	309
Supply pressure		Nominal (mbar)					25	20
		Minimal (mbar)					15	17
		Maximised (mbar)					30	25

A 15°C en 1013 mbar- dry gas
P.C.S. natural gas G25 = 32,49 MJ/m³

P.C.S. natural gas G25.3 = 33,2 MJ/m³




P.C.S. natural gas G20 = 37,78 MJ/m³

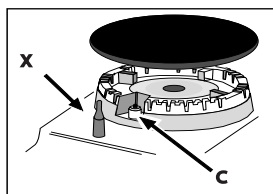
Using the hob

Lighting the burners

For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.




If the appliance is fitted with an electronic lighting device*(C) (see figure), press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction, towards the minimum flame

setting, until the burner is lit. The burner might be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the process, holding the knob down for a longer period of time.







If the appliance is equipped with a flame failure safety device (X), press and hold the BURNER knob for approximately 3-7 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

Flame adjustment according to levels

	Ideal for gentle cooking (e.g: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (water, wine, broth, milk)
	Ideal for stewing (for a long period of time) and thickening. Creaming pasta,
	Ideal for sautéing.
	Cooking on a high flame and browning (roast, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs.)
	Ideal for grilling and browning, starting to cook, frying deep frozen products.
	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.

Advice when using burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans which have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner.

Burner	ř Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the paragraph "Burner and nozzle specifications."

For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

Using the oven

The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

Always place cookware on the rack(s) provided. All cooking modes have a default cooking

* Only available in certain models.


Cooking modes











All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually to a value between 40°C and 250°C as desired.

THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

Function	Function	Function
	TRADITIONAL OVEN	Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.
	BAKING	The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.
	FAST COOKING	The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.
	MULTI-COOKING	All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.
	PIZZA	The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.
	GRILL	The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.
	GRATIN	The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.
	DEFROSTING	The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C
	BOTTOM	The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180°C or lower).
	BOTTOM VENTILATED	The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish

Practical cooking advice

In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).


GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

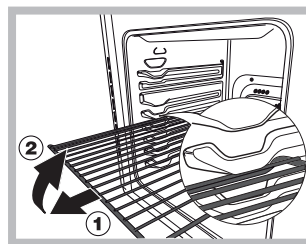
PIZZA

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking on several shelves simultaneously

If it is necessary to use two racks, use the FAN ASSISTED mode , as this is the only cooking mode suited to this type of cooking. We also recommend that:

- Positions 1 and 5 are not used. This is because excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.
- Positions 2 and 4 are used and that food that requires more heat is placed on the rack in position 2.
- When cooking foods that require different cooking times and temperatures, set a temperature that is halfway between the two recommended temperatures (see Oven cooking advice table) and place the more delicate food on the rack in position 4. Remove the food that requires a shorter cooking time first.
- When cooking pizzas on several racks with the temperature set to 220°C, the oven is preheated for 15 minutes. Generally speaking, cooking on the rack in position 4 takes longer: we recommend that the pizza cooked on the lowest rack position is removed first, followed by the pizza cooked in position 4 a few minutes later.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.



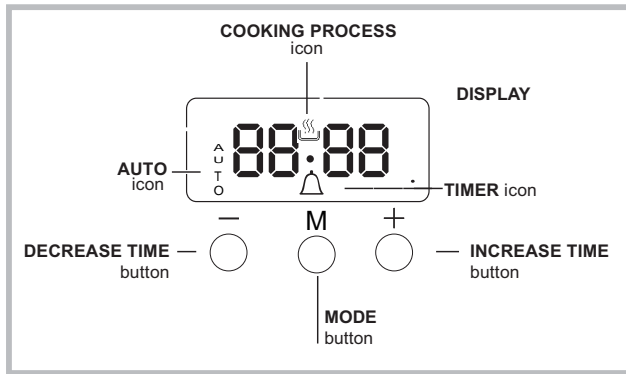
The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven. (1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid. *Applies to the models with glass cover only.

Clock/Minute Minder Operation

GB




Setting the clock

The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that the end time of a cooking cycle has not been programmed previously. After the appliance has been connected to the mains,

or after a blackout, the 00:00 digits on the DISPLAY will begin to flash.



1. Press the "+" and "-" button simultaneously. Then the colon between hours and minutes is flashing.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.

Changing the buzzer frequency

1. First press "+" and "-" button simultaneously and then press the  button for selecting the menu for changing the buzzer frequency. While the text tonX is visible the buzzer signal frequency can be changed by touching the "-" repeatedly.

Setting the minute minder




This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the  button several times until the  icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, If you press the button one more time the display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.





Programming cooking

A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration


1. Press the  button several times until  icon and the DUR digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 5 seconds, after that the icon  will be visible on the display.
4. When the set time has elapsed and the oven will stop cooking you will hear a buzzer sounds. Press any button to stop the buzzer.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the  button until the text END on the display begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 5 seconds or press the  button again, When the cooking process start, the symbol  is visible on the display.
5. When the set time has elapsed, the oven will stop cooking and a buzzer sounds. Press any button to stop it. Programming has been set when the icon  is illuminated.
 - For example: It is 9:00 a.m. and a duration of 1 hour has been programmed. 12:30 is scheduled as the end time. The programme will start automatically at 11:30 a.m.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the  button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
	Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220
Roast veal or beef		1	2	10	220	25-30
Chicken		1	2 or 3	10	180	60-70
Grill	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod fillet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
Bottom Ventilated	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Bottom	For perfecting cooking					

* cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

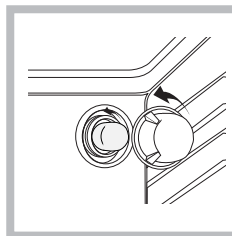
- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge which has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

* Only available in certain models.

Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.

3. Replace the lid and reconnect the oven to the electricity supply.

Gas tap maintenance

Over time, the valves may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the valve must be replaced.

This procedure must be performed by a qualified technician who has been authorised by the manufacturer.

Oven shelf supports

The shelf supports are removable and dishwasher safe.

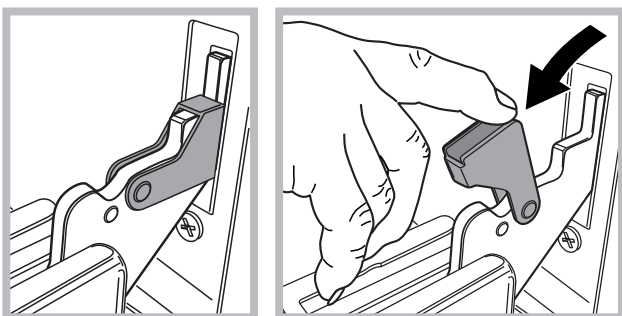
To remove hold the support at the front and pull away from the oven side, this can then be cleaned in a sink or a dishwasher.

When removed it allows access to the oven side, which can be cleaned with warm soapy water.

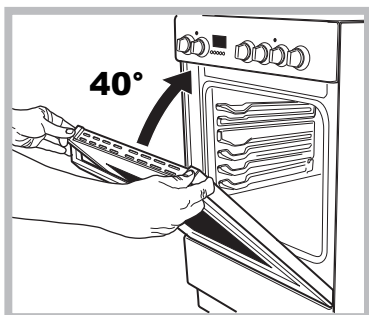
To refit the support, insert the longer leg into the rear fixing hole and push in the front leg.

Removing and fitting the oven door:

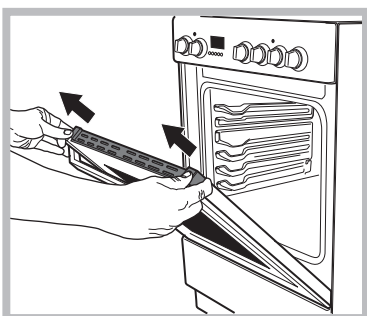
1. Open the door



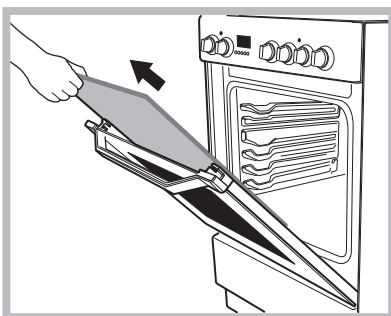
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)



3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)



4. Press the two buttons on the upper profile and



extract the profile (see photo)

5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".

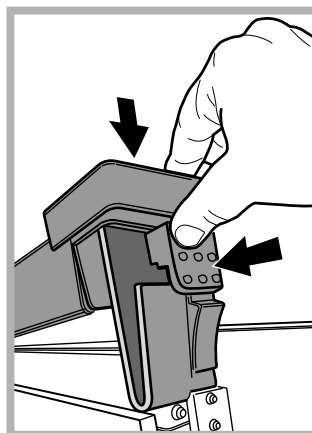
6. Replace the glass.

WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!
WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.

8. Open the door completely.

9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.


! Important! Before you start steam -cleaning:

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.

- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;

2. select the function of the oven  and set the temperature to 100 ° C;

3. keep it in the oven for 15min;

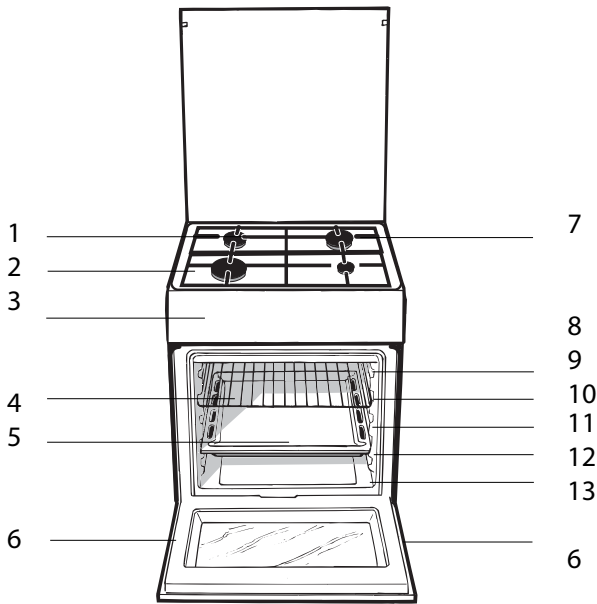
4. turn off the oven;

5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;

6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

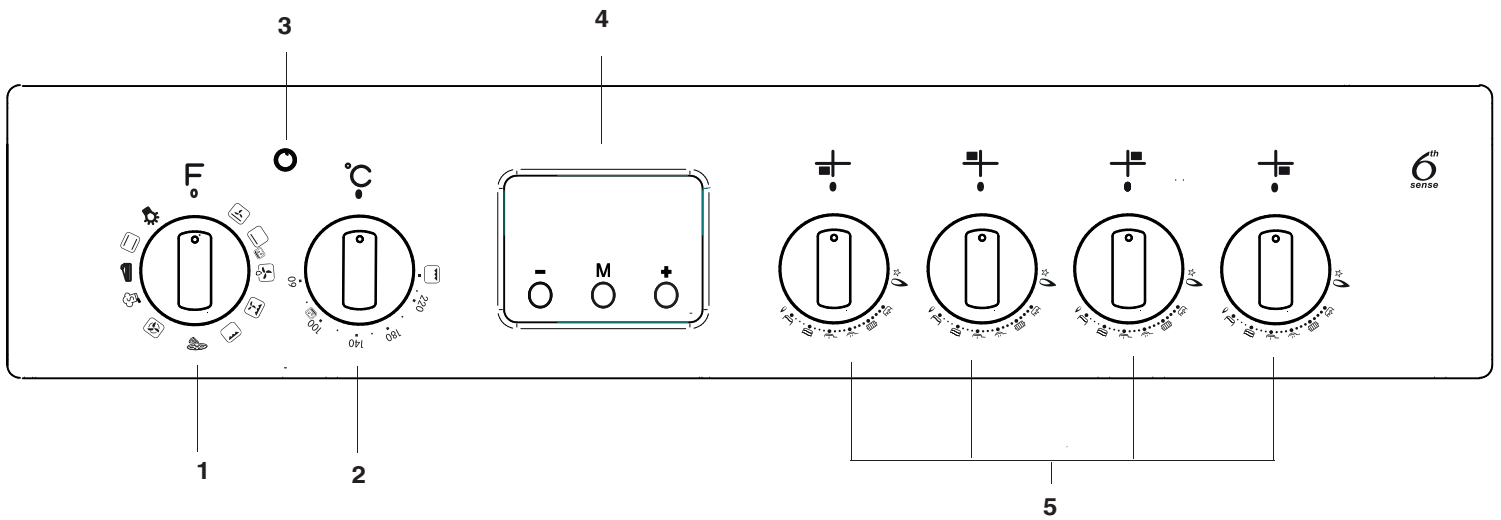
Perform cleaning only in the cold oven!



FR

Description de l'appareil
Vue d'ensemble

- 1.Brûleur à gaz
- 2.Grille du plan de cuisson
- 3.Tableau de bord
- 4. Support GRILLE
- 5. Support LECHEFRITE
- 6.Pied de réglage
- 7.Plateau du plan de cuisson
- 8. GLISSIERES de coulissement
- 9. niveau 5
- 10.niveau 4
- 11.niveau 3
- 12.niveau 2
- 13.niveau 1



FR

Description de l'appareil
Tableau de bord

- 1.Manette PROGRAMMES
- 2.Manette du THERMOSTAT
- 3.Voyant lumineux THERMOSTAT
- 4.Electronic programmateur de cuisson
- 5.Manette BRULEURS

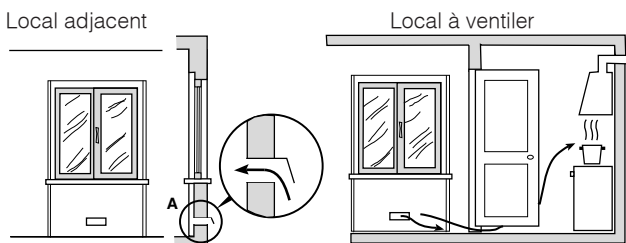
Installation

Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m³/h par kW de puissance installée).

Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm² de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm²) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



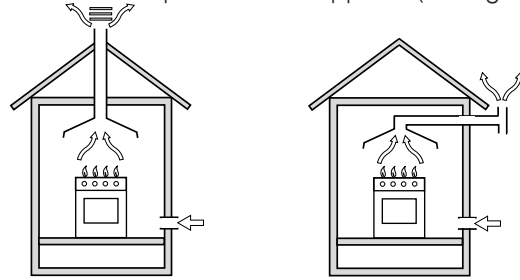
Ouverture de ventilation pour l'air comburant
Fig. A

Agrandissement de la fessure entre la porte et le sol
Fig. B

! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



Evacuation directement à l'extérieur

Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne gardez dans la pièce que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

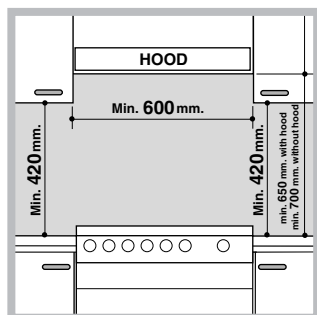
Positionnement et nivellement

L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisée en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil;
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm

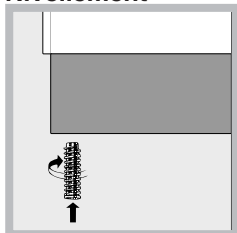


aux instructions de leur notice d'emploi.

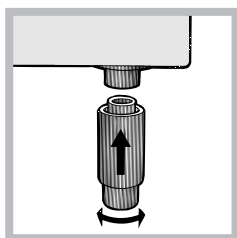
si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

*N'existe que sur certains modèles

Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

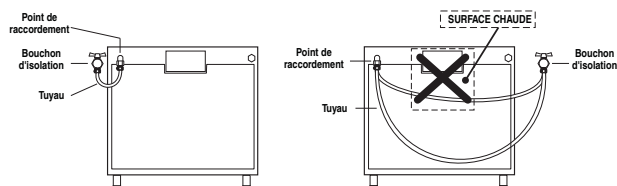
Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utilisez un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. Assurez-vous auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement* : inversez l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacez le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

Assurez-vous que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 15 mm en cas d'alimentation au gaz naturel. Après avoir effectué le raccordement, assurez-vous que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- ne soit pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et ne soit pas écrasé;
- puisse être facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- ait moins de 1500mm de long;
- soit bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.



Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Assurez-vous que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.

Pour installer le tuyau, enlevez l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

Procédez au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

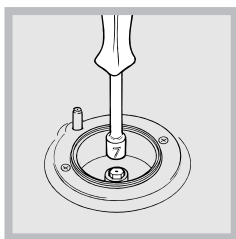
Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

Adaptation du plan de cuisson

Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs) ;
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

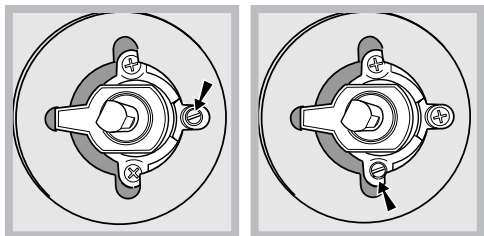


Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière;

En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;

3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.



Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.

Remplacement des injecteurs du brûleur Triple couronne

1. retirer les grilles et sortir les brûleurs de leurs logements. Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figures) ;
2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. Remplacer les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1). Les deux injecteurs sont percés des mêmes trous.

3. remonter les composants dans le sens inverse du démontage.

- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

- Regolazione minimi (pour la France e la Belgique)

1. Placez le robinet sur la position de minima;
2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;
3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises.



Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.

4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.
5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

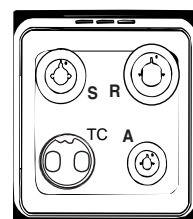
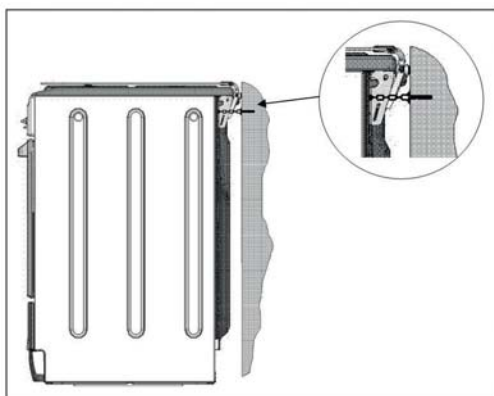
Tableau 1

Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Réduite	Gaz naturel			
		Nominale			injecteur 1/100 (mm)		Charge* l/h	
		G25/G25.3	G20		G25/G25.3	G20	G25/G25.3	G20
Rapide (Grand) (R)	100	3.00	3.00	0.70	129	128	332	286
Semi Rapide (Intermédiaire) (S)	75	1.90	1.90	0.40	104	104	210	181
Auxiliaire (Petit) (A)	51	1.00	1.10	0.40	79	79	111	105
Triple Couronne (TC)	130	3.10	3.25	1.50	2x99	2x99	343	309
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar)					25	20
		Minima (mbar)					15	17
		Maxima (mbar)					30	25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Naturel G25 P.C.S = 32,49 MJ/m³

P.C.S. gaz naturel G25.3 = 33,2 MJ/m³

P.C.S. gaz naturel G20 = 37,78 MJ/m³



ACMT 6332/IX/3

La chaîne de sécurité

Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

Mise en marche et utilisation

FR

Utilisation du plan de cuisson

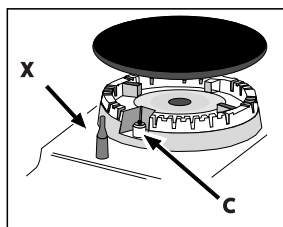
Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approchez une flamme ou un allume-gaz ;
2. poussez sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme 🔥.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tournez le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum 🔥, sur la position maximum 🔥 ou sur une position intermédiaire.

Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* (C) (voir figure) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole petite flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès que vous lâchez le bouton. Dans ce cas, essayez à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.



Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme (X), pousser sur le bouton BRULEUR pendant 3-7 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt 0.

Réglage de la flamme par niveaux

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:

	Idéal pour une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec liquides (eau, vin, bouillon, lait)
	Idéal pour cuisson (de longue durée) et épaississement. Écrémage des pâtes,
	Idéal pour les sautés.
	Cuisson sous grande flamme et dorage (rôti, steaks, escalopes, filets de poisson, œufs frits.)
	Idéal pour grillade et dorage, pour commencer la cuisson et frire les produits surgelés.
	Idéal pour l'augmentation rapide de la température de la nourriture afin d'accélérer le bouillage en cas de présence

* N'existe que sur certains modèles

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:

Brûleurs	Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.











Eclairage du four

Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si le bouton est amené sur la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Function	Function	Programmes de cuisson
	FOUR TRADITION	Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur
	FOUR PATISSERIE	Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.
	FAST COOKING	Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme. Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.
	MULTICUISSON	Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.
	FOUR PIZZA	Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.
	GRIL	Mise en marche de la partie centrale de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du grill est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.
	GRATIN	Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.
	DEGRIVRAGE	Le ventilateur situé au fond du four permet à l'air faire circuler à la température ambiante autour de l'aliment. c'est recommandé pour le dégivrage de tous les types de nourriture, mais dans notamment pour les types d'aliments délicats qui ne nécessitent pas chaleur, comme par exemple: les gâteaux à la crème glacée, crème ou desserts à la crème, gâteaux aux fruits. En utilisant le ventilateur, le temps de dégivrage est réduit de moitié. Dans le cas de la viande, le poisson et le pain, il est possible d'accélérer le traitement en utilisant le mode „multi-cuisson» et en réglant le température de 80 ° - 100 ° C.
	Programme INFÉRIEUR	L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longtemps le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180° C.
	INFÉRIEUR VENTILATED	L'élément de chauffage de fond et le ventilateur est activé, qui permet la distribution de la chaleur dans l'ensemble la cavité du four. Cette combinaison est utile pour la cuisson des légumes et du poisson

Conseils de cuisson

Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.

MULTICUISSON

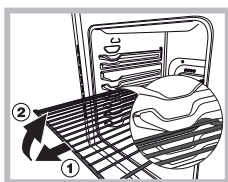
- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.



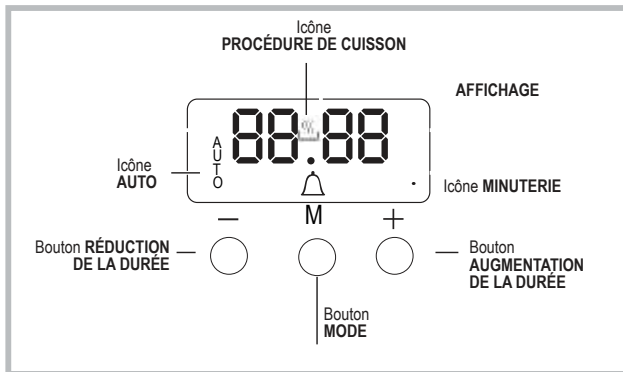
ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte Brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte Brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12	
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
VENTILATION DE FOND	Daurades	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Filet de morue	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Loup de mer en papillote	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Type ratatouille)	0.8 - 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Légumes cuits à point	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
FOND	Pour perfectionnement de cuisson					

Fonctionnement de l'horloge/Bip minute





Réglage de l'horloge !

! L'horloge peut être réglée lorsque le four est éteint ou quand il est allumé, à condition que le délai d'un cycle de cuisson n'ait pas déjà été programmé. Après avoir branché l'appareil au réseau électrique principal,

ou après une coupure électrique, les chiffres 00:00 de l'afficheur commencent à clignoter.



1. Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - ». Les deux points entre les chiffres des heures et ceux des minutes clignotent.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur souhaitée sera facile et rapide.

Modification de la fréquence de l'avertisseur

1. Appuyez d'abord simultanément sur les boutons « + » et « - » et ensuite appuyez sur le bouton  pour sélectionner le menu pour changer la fréquence de l'avertisseur. Lorsque le texte  est visible, la fréquence de l'avertisseur sonore peut être modifiée en appuyant plusieurs fois sur « - ».

Réglage du bip minute !


! Cette fonction n'interrompt pas la cuisson et ne modifie pas le four ; elle est simplement utilisée pour activer l'avertisseur à la fin de la durée réglée

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône  et les trois chiffres à l'écran commencent à clignoter.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
3. Patientez pendant 5 secondes, si vous appuyez à nouveau sur le bouton, l'écran affiche la durée et lance le compte à rebours. À la fin de cette période, l'avertisseur retentit.



Programmation de la cuisson !


! Sélectionnez un mode de cuisson avant la programmation.

Programmation de la durée de cuisson

1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton jusqu'à ce que l'icône  et les chiffres DUR sur l'écran commencent à clignoter.
2. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler la durée souhaitée ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur sera facile et rapide.
3. Patientez pendant 5 secondes, après cela l'icône **AUTO** s'affiche sur l'écran.
4. À la fin de la durée réglée, le four arrête la cuisson et un avertisseur sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'avertisseur.
 - Par exemple : il est 9 h 00 et vous programmez une durée de 1 heure et 15 minutes. Le programme s'arrête automatiquement à 10 h 15.


Réglage de l'heure de fin du mode de cuisson

1. Suivez les étapes 1 à 3 pour régler la durée tel que détaillé ci-dessus.
2. Ensuite, appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que le texte END (FIN) sur l'écran commence à clignoter.
3. Utilisez les boutons « + » et « - » pour régler l'heure de fin de la cuisson ; si vous appuyez et maintenez enfoncé l'un de ces boutons, l'écran va défiler entre les valeurs très rapidement, ainsi le réglage de la valeur souhaitée sera facile et rapide.
4. Patientez pendant 5 secondes ou appuyez à nouveau sur le bouton .

Lors du début de la cuisson, le symbole  est visible à l'écran.
5. À la fin de la durée réglée, le four arrête la cuisson et un avertisseur sonore retentit. Appuyez sur n'importe quel bouton pour l'arrêter. La programmation est lancée lorsque l'icône **AUTO** s'allume.
 - Par exemple : Il est 9 h 00 et une durée de 1 heure a été programmée. 12 h 30 est programmée comme heure de fin. Le programme démarre automatiquement à 11 h 30.

Annulation d'un programme

Pour annuler un programme :

- appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que l'icône corresponde au réglage que vous souhaitez annuler et les chiffres à l'écran commencent à clignoter. Appuyez sur le bouton « - » jusqu'à ce que les chiffres 00:00 s'affichent à l'écran.
- Appuyez et maintenez enfoncé les boutons « + » et « - » ; ceci annule tous les réglages sélectionnés auparavant, y compris les réglages de la minuterie.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

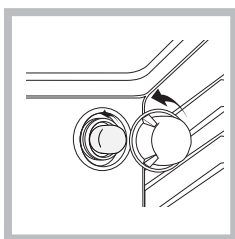
Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Évitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau

électrique.

Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

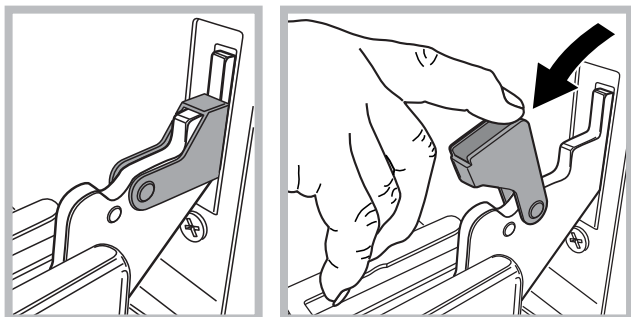
Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

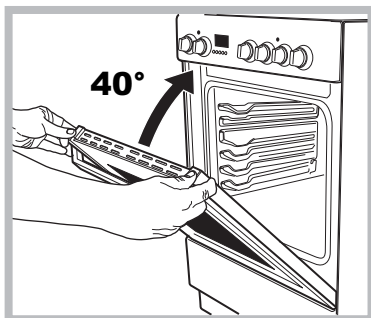
Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Démontage et remontage de la porte du four :

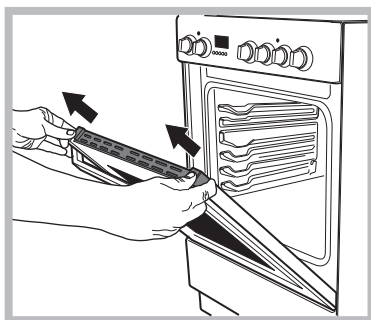
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



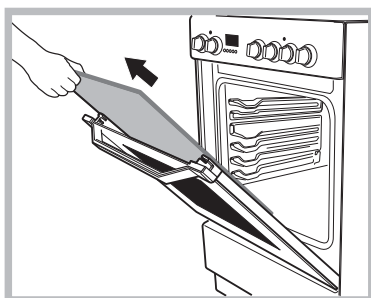
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien ».

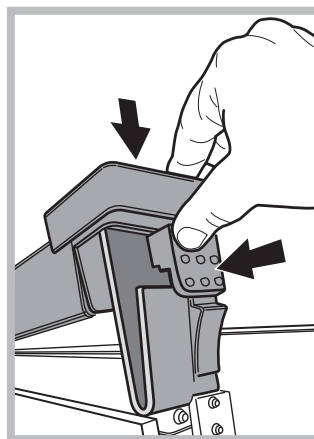


6. Remonter la vitre.

ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieure verre de portière enlevé!

ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo).



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.


Cette méthode de nettoyage est recommandée surtout après la cuisson de la viande très grasse (rôtie).

En effet, elle facilite le retrait de la saleté des parois du four. Durant ce processus, la vapeur est produite à l'intérieur de la cavité du four, ce qui facilite le nettoyage.

! Important ! Avant de commencer le nettoyage à la vapeur :

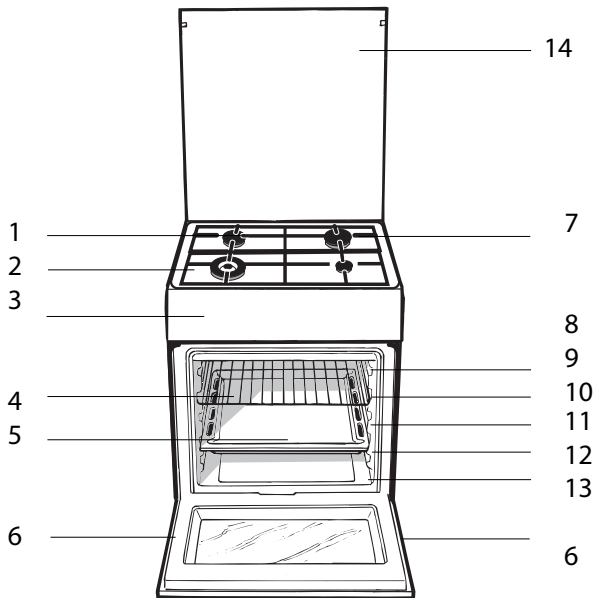
- Retirez les résidus alimentaires et la graisse accumulés dans la partie inférieure du four.
- Retirez les accessoires du four (grilles et lèchefrites).

Réalisez les opérations ci-dessus conformément à la procédure suivante :

1. Versez 300 ml d'eau dans la plaque à pâtisserie du four et posez-la sur l'étagère inférieure. Pour les modèles qui ne possèdent pas de lèchefrite, utilisez une plaque de cuisson et placez-la sur la grille de l'étagère inférieure ;
2. Sélectionnez la fonction de cuisson au four et régler la température à 100° C ; 
3. Laissez-la dans le four pendant 15 min ;
4. Éteignez le four ;
5. Après le refroidissement du four, ouvrez la porte pour terminer le nettoyage à l'aide de l'eau et un linge humide ;
6. Enlevez l'eau résiduelle de la cavité après avoir terminé le nettoyage.

Une fois le nettoyage à la vapeur terminé, après la cuisson des aliments gras en particulier ou lorsque la graisse reste difficile à enlever, vous pouvez terminer le nettoyage en recourant à la méthode traditionnelle décrite au paragraphe précédent.

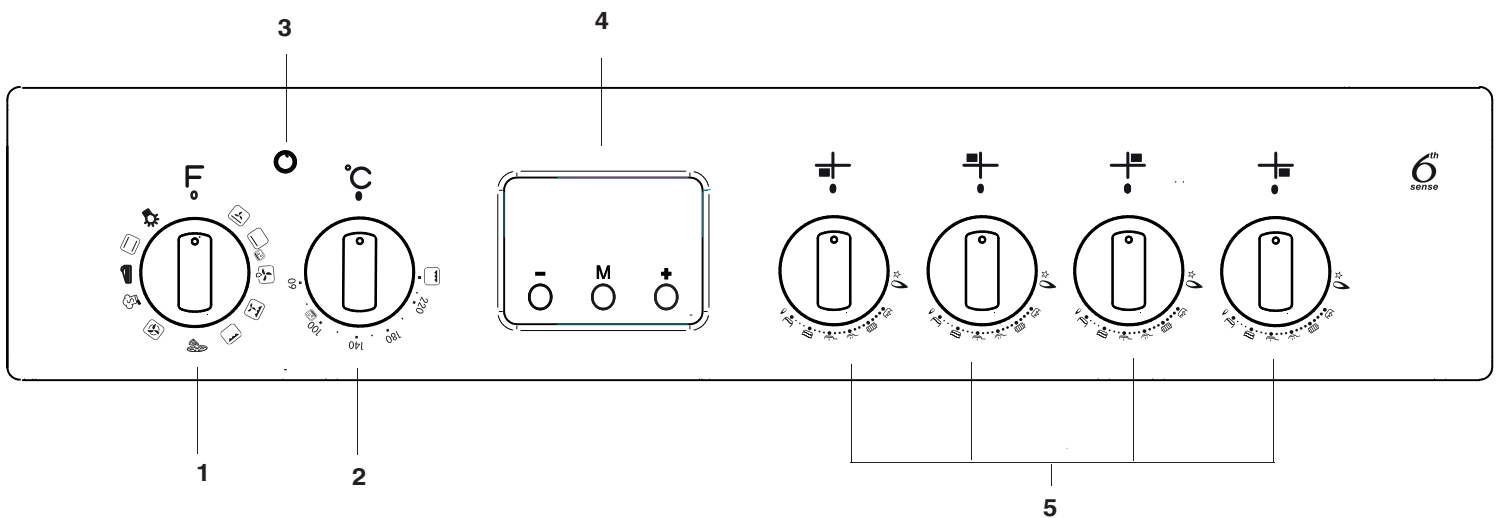
Nettoyez le four uniquement lorsqu'il a refroidi !



NL

Aanzichttekening Aanzichttekening

1. Gasbrander
2. Rooster van het fornuis
3. Bedieningspaneel
4. Ovenrek
5. Lekplaat of bakplaat
6. Stelschroeven
7. Plaat voor opvangen van overkooksel
8. Geleiders van de roosters
9. stand 5
10. stand 4
11. stand 3
12. stand 2
13. stand 1
14. Glazen deksal (Slechts op enkele modellen aanwezig)



NL

Aanzichttekening Bedieningspaneel

1. PROGRAMMAKNOP
2. THERMOSTAATKNOP
3. Controlelampje THERMOSTAAT
4. Elektronische programmering van de bereiding
5. Knoppen BRANDERS van de kookplaat

Installatie

NL

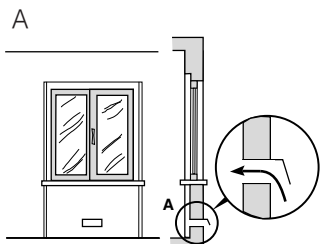
Ventilatie van de vertrekken

Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in permanent geventileerde ruimten, overeenkomstig de geldende nationale voorschriften. In het vertrek waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet zoveel lucht kunnen toestromen als nodig is voor de normale gasverbranding (de luchtcapaciteit mag niet minder zijn dan 2 m³/h per kW geïnstalleerd vermogen).

De luchttoevoeropeningen, beschermd door roosters, moeten voorzien zijn van een leiding met een minstens 100 cm² bruikbare doorsnede en zo moeten zijn geplaatst dat ze, zelfs niet gedeeltelijk, worden verstopt, (zie afbeelding A).

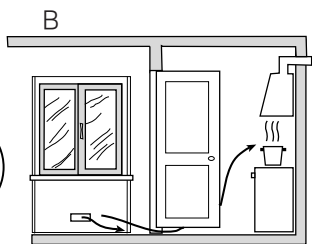
Deze openingen moeten met 100% worden verbreed - met een minimum van 200 cm² - als het fornuis niet voorzien is van een thermokoppelbeveiliging en wanneer de toevoer van lucht op indirecte manier van aangrenzende vertrekken plaatsvindt (zie afbeelding B) - mits dit geen gemeenschappelijke ruimtes zijn van het gebouw, vertrekken met een verhoogd brandgevaar of slaapkamers, die beschikken over een ventilatieopening die verbonden is met buiten, zoals zojuist beschreven.

Aangrenzend vertrek



Ventilatieopening voor verbrandingslucht

Te ventileren vertrek

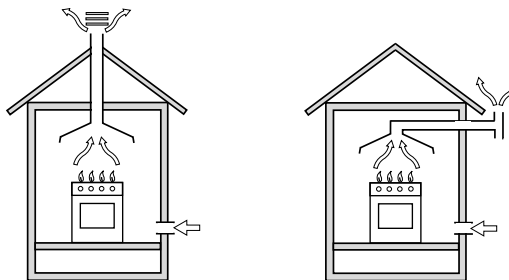


Vergroting van de kier tussen de deur en de vloer

Na een langdurig gebruik van het apparaat is het aan te raden een raam te openen of de draaisnelheid van eventuele ventilatoren te vermeerderen.

Afvoer van de verbrandingsgassen

De afvoer van de verbrandingsgassen moet plaatsvinden door middel van een afzuigkap die is aangesloten op een veilige en goedwerkende schoorsteen met natuurlijke trek, ofwel door middel van een elektrische ventilator die automatisch in werking treedt elke keer dat u het apparaat aanzet (zie afbeeldingen).



Afvoer rechtstreeks naar buiten

Afvoer door een schoorsteen of vertakt rookkanaal (alleen bestemd voor kookapparaten)

De vloeibare petroleumgassen, die zwaarder zijn dan de lucht, blijven laag hangen, daarom moeten LPG flessen afvoeropeningen naar buiten toe hebben om een eventuele gaslekage naar onder toe af te kunnen voeren.

Lege of halfvolle LPG flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de vloer (kelders, enz.). Het is beter alleen de in gebruik zijnde fles in het vertrek te bewaren, ver van warmtebronnen (ovens, open haard, kachels) die hem tot temperaturen van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

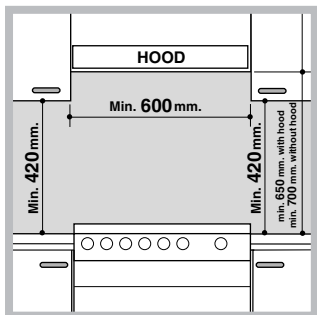
Plaatsen en waterpas zetten

Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is en bestand tegen hitte (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd,



moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.

Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

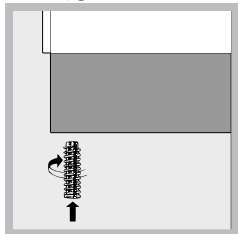
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op

minder dan 200 mm vanaf de zijkant;

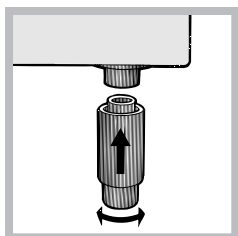
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten

Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte



openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).



De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis vast worden gezet.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.

Elektrische aansluiting

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(zie tabel Technische gegevens).

wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Voor de aansluiting moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

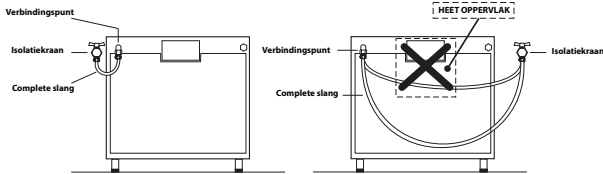
De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of -fles moet worden uitgevoerd m.b.v. een flexibele rubberen of stalen buis, in overeenstemming met de normen UNI-CIG 7129 en 7131 en daaropvolgende aanpassingen, en uitsluitend na te hebben gecontroleerd dat het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed (zie etiket met de ijking op het deksel: als dit niet het geval is, zie onder). Bij gebruik van vloeibaar gas uit een gasfles gebruikt u drukregelaars die voldoen aan de normen UNI EN 12864 en daaropvolgende wijzigingen. Om de aansluiting te vergemakkelijken kan de gasvoeding aan de zijkant worden geplaatst*: verander de plaats van de slanghouder voor de aansluiting met de afsluitdop en vervang de bijgeleverde afdichting.

Voor het veilig functioneren, een juist gebruik van de energie en een langere levensduur van het apparaat moet u zich ervan verzekeren dat de gasdruk overeenkomt met de waarden die zijn aangegeven in de Tabel Eigenschappen branders en sproeiers (zie onder).



Als u aan één of meer van deze voorwaarden niet kunt voldoen of als het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de voorwaarden van klasse 2 - onderklasse 1 (apparaat gemonteerd tussen twee meubels), dient u een flexibele, stalen buis gebruiken (zie onder).

Aansluiting met een flexibele roestvrije stalen buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.

Controleer of de buis en de afdichtingen overeenkomen met de geldende nationale normen. Voordat u de buis monteert verwijdert u de buishouder op het apparaat (het verbindingstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindriscne schroefbout).

Voer de verbinding zodanig uit dat de lengte van de buis, in uitgestrekte toestand, niet langer is dan 2 meter. Verzeker u ervan dat de buis niet in contact komt met bewegende delen en dat hij niet wordt afgeknelnd.

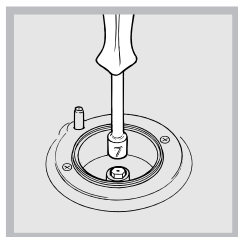
Controle gasdichtheid

Nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de gasdichtheid van alle verbindingstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Aanpassen aan de verschillende soorten gas

Het is mogelijk het fornuis aan te passen voor een verschillende gassoort (anders dan die staat aangegeven op het typeplaatje op het deksel).

Aanpassen kookplaat



Het vervangen van de sproeiers van de branders van de kookplaat:

1. verwijder de pannendragers en haal de branders van hun plek;
2. draai de sproeiers los met een pijpsleutel van 7 mm (zie afbeelding) en vervang ze met de sproeiers die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie Tabel Eigenschappen branders en sproeiers);

3. zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.

Het regelen van de minimum stand van de branders:

1. zet het kraantje op de minimum stand;

2. haal de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine regelmatige vlam krijgt.

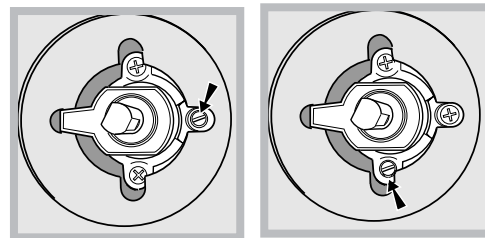
Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel worden vastgeschroefd;

3. controleer of door de kraan snel van maximum naar minimum te draaien de branders niet uitgaan.

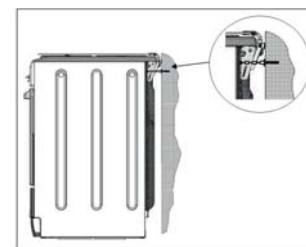
De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

Na de afregeling van een ander soort gas dan het goedgekeurde gas moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Erkende Technische Servicedienst.

Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen voor de "drukregelaars voor gekanaliseerd gas".



Veiligheidsketen



! Om per ongeluk kantelen van het apparaat te voorkomen, bijvoorbeeld doordat een kind op de ovendeur klimt, MOET de bijgeleverde veiligheidsketting geïnstalleerd worden.

Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die door middel van een (niet bijgeleverde) schroef aan de

muur achter het apparaat bevestigd moet worden, op dezelfde hoogte als waarop de ketting aan het apparaat bevestigd is.

Kies de schroef en het schroefanker in overeenstemming met het soort materiaal van de muur achter het apparaat. Als de kop van de schroef een kleinere diameter dan 9 mm heeft, moet een sluitring worden gebruikt. Op een betonnen muur moet een schroef met een diameter van minstens 8mm en 60mm lengte gebruikt worden.

Zorg ervoor dat de schroef bevestigd wordt aan de achterkant van het fornuis en de muur, zoals in de afbeelding getoond wordt, zodat de schroef na installatie gespannen is en parallel aan het niveau van de vloer is.

Vervanging van de sproeiers op de brander met Drievoudige vlammenkroon

1. verwijder de roosters en branders van hun plaats. De brander bestaat uit twee afzonderlijke delen (zie afbeeldingen.);
2. schroef de sproeiers los met een steeksleutel van 7 mm. Vervang de sproeiers met degene die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1). De twee sproeiers hebben dezelfde gaten.
3. zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen omgekeerd uit te voeren t.o.v. hierboven.



- Regelen primaire lucht van de straalpijpjes (voor België)

De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

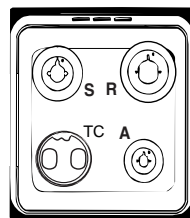
- Het regelen van de minimumstand (voor België)

1. Zet het kraantje op de minimumstand;
2. Verwijder de knop en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine, regelmatig vlam bereikt.
3. Controleer of de brander aanblijft als u de knop snel van hoog naar laag draait.
4. Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermo-element) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.
5. Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of dergelijk materiaal.

Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.

Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukteregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen.



ACMT 6332/IX/3

Vlammen aanpassen naargelang de verschillende niveaus

	Ideaal voor zachte bereidingen (bijv. rijst, sauzen, roosteren, vis) met vloeistoffen (water, wijn, bouillon, melk)
	Ideaal voor stoofpotjes (gedurende een lange periode) en om in te dikken. Pasta opromen,
	Ideaal om te bakken.
	Bereiden op een hoge vlam en bruin bakken (roosteren, steaks, schnitzels, visfilets, spiegeleieren).
	Ideaal om te grillen en bruin te bakken, te beginnen koken, frituren van ingevroren producten.
	Ideaal om de temperatuur van etenswaren snel te verhogen tot snel koken in het geval van water of vloeistoffen snel te koken.



BELANGRIJK! De glazen afdekplaat kan breken bij oververhitting. Doe alle branders of eventuele elektrische kookplaten uit voordat u hem dicht doet.*Betreft alleen modellen met glazen deksel

Starten en gebruik

NL

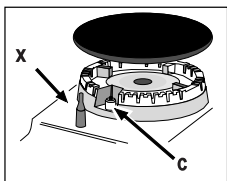
Gebruik van de kookplaat

Aansteken van de branders

Naast elke BRANDER knop wordt met een vol rondje aangegeven bij welke brander deze knop hoort.

Om een brander van de kookplaat aan te steken:


1. houd een vlam of aansteker bij de brander;
2. druk en draai tegelijkertijd de BRANDER knop linksom tot aan het symbool van de grootste vlam .
3. regel de sterkte van de gewenste vlam, door de BRANDER knop linksom te draaien: op het minimum , op het maximum  of op een tussenliggende stand.









Voor het aansteken van de gewenste gasbrander drukt u de bijhorende knop geheel in en draait u hem tegen de klok in tot aan de maximum  stand; houd hem ingedrukt totdat de brander aan is.

Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, doe dan de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Als het apparaat is voorzien van een thermokoppelbeveiliging* dient u de BRANDER knop circa 2-3 seconden ingedrukt te houden om de vlam aan te houden en de beveiliging te activeren.

Om de brander uit te zetten draait u aan de knop tot hij op uit staat .

Vlammen aanpassen naargelang de verschillende niveaus

	Ideaal voor zachte bereidingen (bijv. rijst, sauzen, roosteren, vis) met vloeistoffen (water, wijn, bouillon, melk)
	Ideaal voor stoofpotjes (gedurende een lange periode) en om in te dikken. Pasta opromen,
	Ideaal om te bakken.
	Bereiden op een hoge vlam en bruin bakken (roosteren, steaks, schnitzels, visfilets, spiegeleieren).
	Ideaal om te grillen en bruin te bakken, te beginnen koken, frituren van ingevroren producten.
	Ideaal om de temperatuur van etenswaren snel te verhogen tot snel koken in het geval van water of vloeistoffen snel te koken.

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik dient u pannen te gebruiken met een platte onderkant, die voorzien zijn van een deksel en die afgestemd zijn op de afmetingen van de brander:

Brander	ř Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Spaarbrander (A)	10 - 14
Drievoudige Ring (TC)	24 - 26

Om het type brander te selecteren kunt u de tekeningen raadplegen die staan weergegeven in het hoofdstuk "Eigenschappen branders en sproeiers".

Op modellen die voorzien zijn van een vlamverspreider moet deze alleen worden gebruikt op de extra brander wanneer men pannen gebruikt die een doorsnede hebben van minder dan 12 cm.

Gebruik van de oven

Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
 2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.
- Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.











Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

De verlichting gaat aan door de PROGRAMMAKNOP in een willekeurige stand (behalve "0") te zetten. Hij zal aanblijven totdat de oven werkt. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Functie	Functie	Functie
	TRADITIONELE OVEN	Zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement schakelt in. Als u deze traditionele bereidingsmodus gebruikt, is het best slechts een rek te gebruiken. Indien meer dan een rek wordt gebruikt, wordt de warmte ongelijkmatig verdeeld.
	BAKKEN	Het achterste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een delicate en gelijkmatige wijze in de hele oven. Deze modus is ideaal om temperatuurgevoelige etenswaren te bakken en te koken (zoals cakes die moeten rijzen) en voor de bereiding van gebak op 3 laden gelijktijdig.
	SNELLE BEREIDING	De verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een consistente en gelijkmatige wijze in de hele oven. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd in deze bereidingsmodus. Deze modus is bijzonder geschikt voor de snelle bereiding van voorverpakte etenswaren (ingevroren of vooraf bereid). De beste resultaten worden bereikt met slechts een rek.
	MEERVOUDIG KOKEN	Alle verwarmingselementen (top, onder en rond) en de ventilator schakelen in. Aangezien de warmte constant blijft in heel de oven worden de etenswaren gelijkmatig bereid en gebruikt. U mag maximum twee rekken gelijktijdig gebruiken.
	PIZZA	De cirkelvormige verwarmingselementen en de elementen onderin de oven worden samen met de ventilator ingeschakeld. Deze combinatie verwarmt de oven snel door een hoge hitte te produceren, in het bijzonder het element onderaan. Als u meer dan een rek gebruikt per keer moet u de stand van de schotels halfweg tijdens de bereiding omwisselen.
	GRILL	Het centrale deel van het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld. De hoge en directe temperatuur van de grill is aanbevolen voor etenswaren die een hoge oppervlaktetemperatuur vereist (kalfsvlees en beesteaks, filet steak en entrecote). Deze bereidingsmodus gebruikt een beperkte hoeveelheid energie en is ideaal om kleine schotels te grillen. Plaats de etenswaren in het midden van het rek want het zal niet correct bereid worden als het in een hoek wordt geplaatst.
	GRATIN	Het bovenste verwarmingselement en de rotisserie (indien aanwezig) worden ingeschakeld samen met de ventilator. Deze combinatie van kenmerken verhoogt de doeltreffendheid van de uni-directionele thermische straling geleverd door de verwarmingselementen via een geforceerde luchtcirculatie in heel de oven. Dit helpt het verbranden van etenswaren op de oppervlakte te voorkomen en laat de warmte doordringen in de etenswaren.
	ONTDOOIEN	De ventilator onderin de oven laat de lucht circuleren bij kamertemperatuur rond de etenswaren. Dit is aanbevolen om alle soorten etenswaren te ontdooien, maar in het bijzonder voor delicate types van etenswaren die geen warmte vereisen, zoals bijv.: ijscrème cakes, crème of pudding desserts, fruittaarten. Als u de ventilator gebruikt, wordt de ontdooitijd bijna gehalveerd. In het geval van vlees, vis en brood is het mogelijk dit proces te versnellen met de "multi-bereiding" modus en de temperatuur in te stellen op 80°C-100°C.
	Onderzijde	Het onderste verwarmingselement wordt ingeschakeld. Deze stand wordt aanbevolen om reeds bereide schotels (in bakschotels) op te warmen op het oppervlak maar die in het midden moeten worden opgewarmd, of voor desserts met een laag fruit of jam die slechts een lichte kleuring vereisen van de het oppervlak. Dient te worden opgemerkt dat deze functie niet toelaat de maximum temperatuur te bereiken in de oven (250°C) en het is daarom niet aanbevolen etenswaren enkel in deze instelling op te warmen, tenzij u een cake bakt (die moet worden gebakken aan een temperatuur van 180°C of lager).
	Onderzijde GEVENTILEERD	Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Dit genereert de warmtedistributie in de hele ovenholte. Deze combinatie is nuttig voor een lichte bereiding van groenten en vis.

Praktisch kookadvies

In de GRILL bereidingsmodus, plaats de opvangbakje in stand 1 om kookresten (vet) op te vangen.


GRILL

- Voer het rek in stand 3 of 4. Plaats de etenswaren in het midden van het rek.
- We raden aan de oven op het maximumniveau in te schakelen.
Het bovenste verwarmingselement wordt geregeld met een thermostaat en werkt mogelijk niet constant.

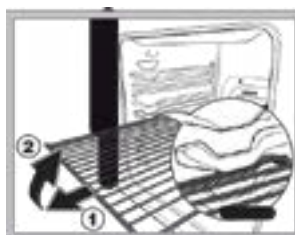
PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium pizza pan. Plaats ze op het voorziene rek.
Voor een krokante korst mag u het opvangbakje niet gebruiken want dit belet de korstvorming door de totale bereidingsduur te verlengen.
- Als de pizza veel toppings heeft, raden we aan de mozzarella kaas in de helft van de bereidingstijd op de pizza te plaatsen.

Gelijktijdig koken op meerdere laden

Als het nodig is twee rekken te gebruiken, kunt u de  VENTILATOR ONDERSTEUNDE modus gebruiken aangezien dit is de enige bereidingsmodus geschikt voor dit type bereidingen. We raden ook aan:

- Standen 1 en 5 worden niet gebruikt. Dit is te wijten aan het feit dat de hoge directe warmte temperatuur gevoelige etenswaren verbranden.
- Standen 2 en 4 worden gebruikt en de etenswaren die meer warmte nodig hebben, wordt op het rek geplaatst op stand 2.
- Als u etenswaren bereidt die uiteenlopende bereidingstijden en temperaturen vereisen, moet u een temperatuur instellen halfweg tussen de twee aanbevolen temperaturen (zie Oven bereiding advies-tabel) en plaats de meer delicate etenswaren op het rek in stand 4. Verwijder eerst de etenswaren die een kortere bereidingstijd vereisen.
- Wanneer u pizza's bereidt op meerdere rekken met de temperatuur ingesteld op 220°C wordt de oven 15 minuten voorverwarmd. Algemeen gezien duren de bereidingen op het rek in stand 4 langer: we raden aan dat de pizza op het onderste rek eerst wordt verwijderd, gevolgd door de pizza in stand 4 een aantal minuten later.
- Plaats het drupbakje op de onderzijde en het rek bovenaan.



WAARSCHUWING! De oven is voorzien van een stopsysteem om de rekken te verwijderen en te voorkomen dat ze uit de oven komen. (1) Zoals weergegeven in de tekening, om ze volledig te verwijderen, tilt u de rekken op, waarbij u ze vooraan vasthoudt en trek (2).

Tabel eigenschappen branders en sproeiers

Tabel 1

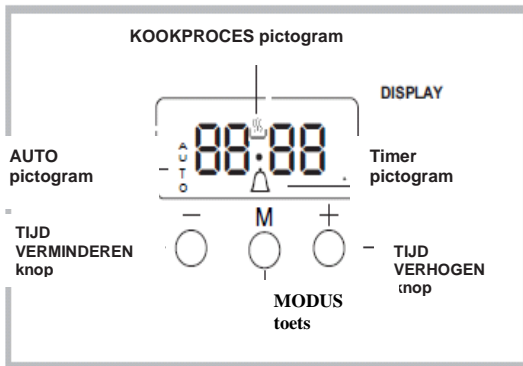
Branders	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		Natuurlijk gas					
				Nom.		Straal. 1/100 (mm)		Bereik* (l/h)	
				G25/G25.3	G20	G25/G25.3	G20	G25 /G25.3	G20
Snel (Groot) (R)	100	3,00	3,00	0,70	129	128	332	286	
Half Snel (Medium) (S)	75	1,90	1,90	0,40	104	104	210	181	
Hulp (Klein) (A)	51	1,00	1,10	0,40	79	79	111	105	
Drievoudige Ring (TC)	130	3,10	3,25	1,50	2 x 99	2x99	343	309	
Spanning van voeding		Nominale (mbar)					25	20	
		Minimum (mbar)					15	17	
		Maximum (mbar)					30	25	

A 15°C en 1013 mbar-droog gas
P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³

P.C.S. natural gas G25.3 = 33,2 MJ/m³

P.C.S. natural gas G20 = 37,78 MJ/m³

Klok/Minuut timer bediening




De klok instellen

De klok kan ingesteld worden wanneer de oven uitgeschakeld is of wanneer ze ingeschakeld is, op voorwaarde dat de eindtijd van een kookcyclus niet vooraf geprogrammeerd is. Nadat het apparaat aangesloten is op het netwerk, of na een black-out, beginnen de 00:00 cijfers te knippen op het SCHERM.



1. Druk gelijktijdig op de "+" en "-" knoppen. Daarna begint de kolom tussen het uur en de minuten te knippen.
2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijd aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.

De zoemer frequentie wijzigen

1. Druk eerst op de "+" en "-" knoppen gelijktijdig en druk daarna op de  knop om het menu te selecteren om de zoemer frequentie te selecteren. Wanneer de XX tekst zichtbaar is, kan het kan de frequentie van het zoemersignaal worden gewijzigd door de "-" herhaaldelijk aan te tikken.

De minuut timer instellen




Deze functie onderbreekt de bereiding niet en ze heeft geen effect op de oven. Ze wordt eenvoudig gebruikt om de zoemer in te schakelen wanneer de ingestelde tijdsduur verstreken is.

1. Druk herhaaldelijk op de  knop tot het  pictogram en de drie cijfers op het scherm beginnen knippen.
2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijd aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.
3. Wacht 5 seconden, als u de knop opnieuw indrukt, geeft het scherm de tijd weer die afgeteld wordt. Wanneer deze periode verstreken is, wordt de zoemer ingeschakeld.






Bereidingen programmeren

Een kookmodus moet geselecteerd worden voor de programmering kan worden uitgevoerd.

De bereidingstijd programmeren

1. Druk herhaaldelijk op de  knop tot het  pictogram en de DUR cijfers op het scherm beginnen knippen.
2. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de tijdsduur aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.
3. Wacht 5 seconden. Daarna is het  pictogram zichtbaar op het scherm.
4. Wanneer de ingestelde tijdsduur verstreken is en de oven stopt, hoort u het geluid van de zoemer. Druk een van de toetsen in om de zoemer te stoppen.
 - Bijvoorbeeld: het is 9u00 een tijdsduur van 1 uur en 15 minuten is geprogrammeerd. Het programma stopt automatisch om 10u15

De eindtijd instellen voor een bereidingsmodus

1. Volg stappen 1 tot 3 om de tijdsduur in te stellen zoals hierboven aangegeven.
 2. Druk daarna op de  knop tot de END tekst begint te knippen op het scherm.
 3. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de bereiding eindtijd aan te passen. Als u een van de knoppen ingedrukt houdt, bladert het scherm sneller door de waarden waardoor het sneller en eenvoudiger is de gewenste waarde in te stellen.
 4. Wacht 5 seconden of druk opnieuw op de  knop. Wanneer het kookproces start, verschijnt het  symbool op het scherm.
 5. Wanneer de ingestelde tijdsduur verstreken is, stopt de oven en de zoemer geeft een geluidssignaal weer. Druk op een knop om hem te stoppen. De programmering is ingesteld wanneer het  pictogram oplicht.
 - Bijvoorbeeld: Het is 9u00 een tijdsduur van 1 uur is geprogrammeerd. 12u30 is gepland als de eindtijd. Het programma stopt automatisch om 11u30.
- ### Een programma annuleren
- Om een programma te annuleren:
- druk op de  knop tot het pictogram dat overeenstemt met de instelling die u wilt annuleren en de cijfers op het scherm beginnen knippen. Druk op de "-" knop tot de 00:00 cijfers verschijnen op het scherm.
 - Houd de "+" en "-" knoppen ingedrukt. Dit annuleert alle instellingen die u vooraf geselecteerd hebt, inclusief de timer instellingen.

Over bereidingsadvies tabel

NL

Bereidingsmod i	Etenswaren	Gewicht (in kg)	Rekstand	Voorverwarming duur (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Bereidingstijd (minuten)
Traditioneel	Eend	1	3	15	200	65-75
	Geroosterd kalfsvlees of rundsvlees	1	3	15	200	70-75
	Varkensgebraad	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (kort gebak)	-	3	15	180	15-20
	Taartjes	1	3	15	180	30-35
Bakken Modus	Taartjes	0,5	3	15	180	20-30
	Fruittaarten	1	2 of 3	15	180	40-45
	Pruimentaart Biscuit	0,7	3	15	180	40-50
	Gevulde pannenkoeken (op 2 rekken)	0,5	3	15	180	25-30
	Kleine cakes (op 2 rekken)	1,2	2 en 4	15	160	30-35
	Kaassoosjes (op 2 rekken)	0,6	2 en 4	15	200	30-35
	Roomsoesjes (op 3 rekken)	0,4	2 en 4	15	190	20-25
	Biscuits (op 3 rekken)	0,7	1 en 3 en 5	15	210	15-20
	Meringues (op 3 rekken)	0,7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
		0,5	1 en 3 en 5	15	90	180
Snelle bereiding	Ingevroren etenswaren	0,3	2	-	250	12
	Pizza	0,4	2	-	200	20
	Courgette en garnaalpastei	0,5	2	-	220	30-35
	Spinaziepastei op landelijke wijze	0,3	2	-	200	25
	Wentelteeftjes	0,5	2	-	200	35
	Lasagne	0,4	2	-	180	25-30
	Gouden broodjes	0,4	2	-	220	15-20
	Kippenstukjes	0,4	2	-	220	15-20
	Vorbereide etenswaren	0,4	2	-	200	20-25
	Gouden kippenvleugels	0,4	2	-	200	20-25
Meervoudig koken	Verse etenswaren	0,3	2	-	200	15-18
	Biscuits (kort gebak)	0,6	2	-	180	45
	Pruimentaart	0,2	2	-	210	10-12
	Kaassoosjes	0,2	2	-	210	10-12
Meervoudig koken	Pizza (op 2 rekken)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Geroosterde kip + aardappelen	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Pruimentaart	1	2	10	170	40-50
	Roomsoezen (op 2 rekken)	0,5	2 en 4	10	190	20-25
	Biscuits (op 2 rekken)	0,5	2 en 4	10	180	10-15
	Biscuit (op 1 rek)	0,5	2	10	170	15-20
	Biscuit (op 2 rekken)	1	2 en 4	10	170	20-25
	Hartige pasteien	1,5	3	15	200	25-30
	PIZZAMODUS	Pizza	0,5	3	15	220
Geroosterd kalfsvlees of rundsvlees		1	2	10	220	25-30
Kip		1	2 of 3	10	180	60-70
Grill	Scholletjes en inktvis	0,7	4	-	Max	10-12
	Inktvis en garnaal	0,6	4	-	Max	8-10
	kebabs	0,8	4	-	Max	10-15
	Inktvis	0,8	4	-	Max	10-15
	Kabeljauwfilet	0,4	4	-	Max	10-15
	Geroosterde groenten	0,4	3 of 4	-	Max	15-20
	Kalfsvlees steak	0,8	4	-	Max	15-20
	Worstjes	0,6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0,6	4	-	Max	10-12
	Makreel	1	4	-	Max	15-20
Geroosterde sandwiches (of toast)	4 en 6	4	-	Max	3-5	
Gratin	Geroosterde kip	1,5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1,5	2	10	200	30-35
Onderzijde Geventileerd	Brasem	0,5	3	18	170-180	25-35
	Kabeljauwfilet	0,5	3	16	160-170	15-20
	Zeebaars in aluminiumfolie	0,5	3	24	200-210	35-45
	Gemengde groenten (type ratatouille)	0,8-1,0	3	21	190-200	50-60
	Gare groenten	1,5-2,0	3	21	180-190	55-60
Onderzijde	Voor een perfecte bereiding					

* de bereidingstijden zijn een benadering en kunnen variëren volgens persoonlijke smaak. Als u etenswaren bereidt met de grill of ventilator moet het drupbakje altijd op het eerste ovenrek van onder worden geplaatst.

Deze reinigingsmethode is specifiek aanbevolen nadat u heel vet (geroosterd) vet hebt bereid.

Dit reinigingsproces biedt de mogelijkheid vuil te verwijderen van de wanden van de oven door stoom te genereren in de oven voor een gemakkelijkere reiniging.


Belangrijk! Voor u start met stoom reinigen:

-Verwijder alle voedselresten en vet uit de bodem van de oven.

- Verwijder alle ovenaccessoires (roosters en opvangbakjes).

Voer de bovenstaande bewerkingen uit volgens deze procedure:

1.giet 300ml water in de bakschotel in de oven en plaats deze op de onderste lade. In de modellen waar geen opvangbakje aanwezig is, plaatst u bakpapier op de grill op de onderste plaat;

2.selecteer de functie van de oven en stel de temperatuur in op 100 ° C; 

3.houd de oven warm gedurende 15 minuten;

4.schakel de oven uit;

5. Wanneer de oven afgekoeld is, kunt u de deur openen om hem volledig te reinigen met water en een vochtige doek;

6.verwijder alle waterresten uit de holte na de reiniging

Aan het einde van de stoomreiniging, na de bereiding van bijzonder vette etenswaren, of als het moeilijk is het vet te verwijderen, moet u de reiniging mogelijk afwerken met de traditionele methode beschreven in de vorige paragraaf.

Voor de reiniging enkel uit in een koude oven!

Onderhoud en verzorging

- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

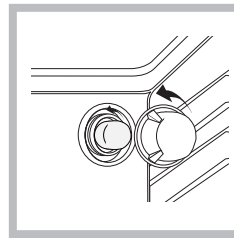
Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De pannendragers, de branderdeksels, de vlamkronen en de branders van de kookplaat kunnen worden verwijderd voor een gemakkelijkere reiniging; was ze in warm water en een niet schurend reinigingsmiddel. Zorg ervoor de afzettingen te verwijderen en doe ze pas op hun plaats als ze volledig droog zijn.
- Reinig geregeld het uiteinde van de thermokoppelbeveiliging*.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Sluit het deksel van de kookplaat nooit zolang de gasbranders nog aan of warm zijn.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).

2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V,

vermogen 25 W, fitting E 14.

3. Doe het deksel weer op zijn plaats en verbind de oven weer aan het elektrische net.

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Ovenlade ondersteuning

De lade ondersteuning is verwijderbaar en vaatwasbestendig.

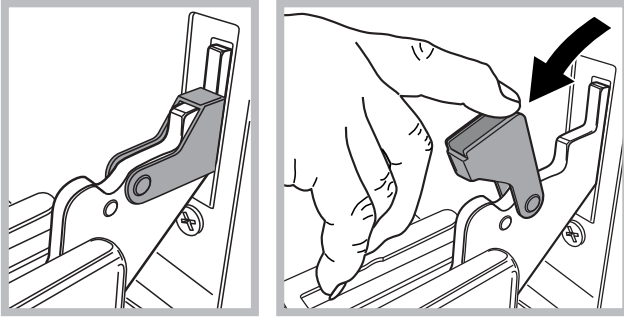
Om te verwijderen houdt u de ondersteuning vooraan vast en u trekt ze weg van de oven. De ondersteuning kan daarna worden gereinigd in een wastafel of vaatwasmachine.

Indien verwijderd, krijgt u toegang tot de ovenzijde die kan worden gereinigd met een warm zeepsopje.

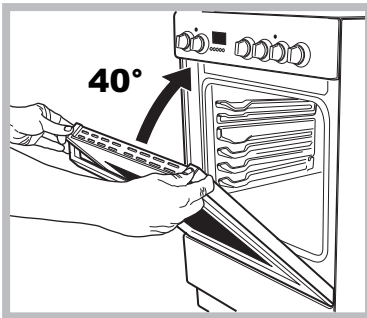
Om opnieuw te monteren voert u het langere been in de bevestigingsopening aan de achterzijde en duwt u op het voorste been.

Demonteren en weer monteren van de ovendeur

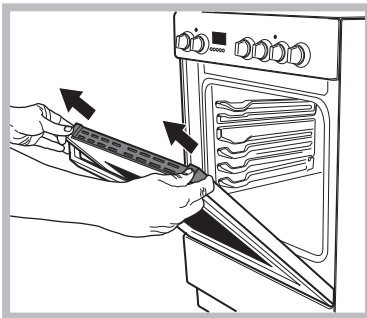
1. Open de deur
2. Laat de haken van de scharnieren van de ovendeur helemaal naar achter draaien (zie foto)



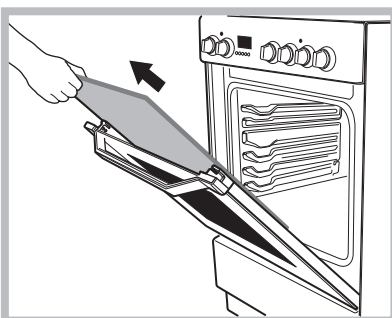
3. Sluit de deur tot de uiterste stand van de haak (de deur blijft ongeveer 40° geopend) (zie foto)



4. Druk op de twee knoppen op het bovenste profiel en neem het profiel uit (zie foto)



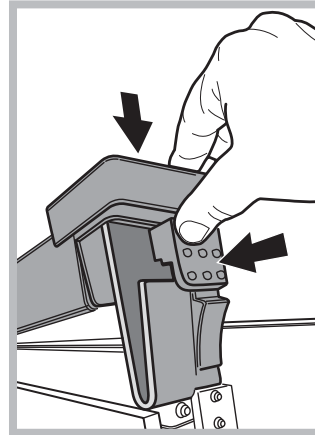
5. Verwijder de glazen plaat en reinig de plaat zoals aangegeven in het hoofdstuk: "Onderhoud en verzorging".



6. Plaats de glazen plaat weer terug.

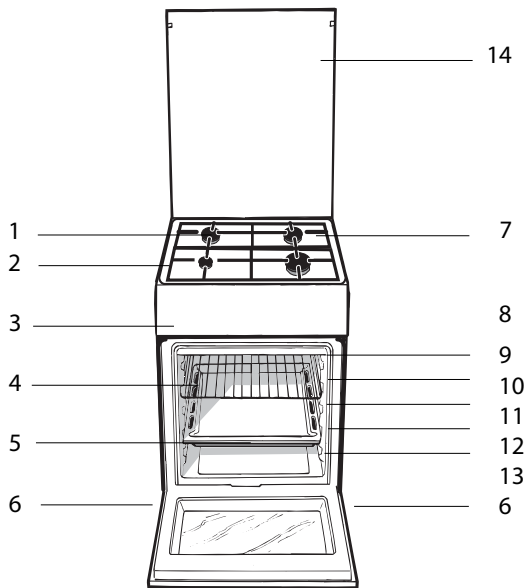
WAARSCHUWING! De oven mag niet worden gebruikt als de glazen plaat aan de binnenzijde is verwijderd!
WAARSCHUWING! Als u de glazen plaat aan de binnenzijde weer in elkaar zet, dient u het paneel goed op zijn plaats te schuiven zodat de waarschuwingstekst niet achterstevoren staat en goed te lezen is.

7. Plaats het profiel weer terug: wanneer het onderdeel juist geplaatst is hoort u een klikgeluid.
8. Open de deur volledig.
9. Sluit de haakbouten weer (zie foto)

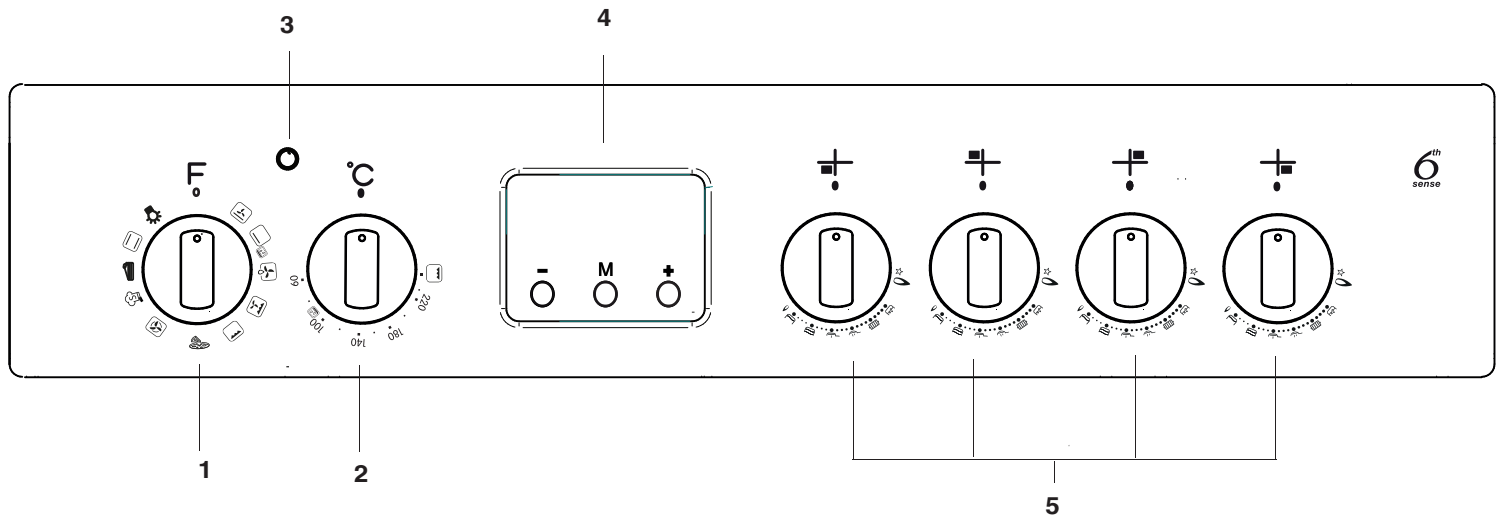


10. Nu kan de deur volledig gesloten worden en de oven voor normaal gebruik gestart worden.

DE Geräteansicht



1. Gasbrenner
2. Kochmuldenrost
3. Bedienfeld
4. Einschub BACKOFENROST
5. Einschub FETTPFANNE
6. Höhenverstellbarer Stellfuß
7. Kochfeld-Überlaufschutz
8. GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
9. Einschubhöhe 5
10. Einschubhöhe 4
11. Einschubhöhe 3
12. Einschubhöhe 2
13. Einschubhöhe 1
14. Glasabdeckung*



DE

Gerätebeschreibung

Bedienfeld

1. AUSWAHL-DREHSCHALTER
2. THERMOSTAT-SCHALTER
3. THERMOSTAT Anzeigelampe
4. Elektronische Kochprogrammierung
5. Brennersteuerschalter

Installation

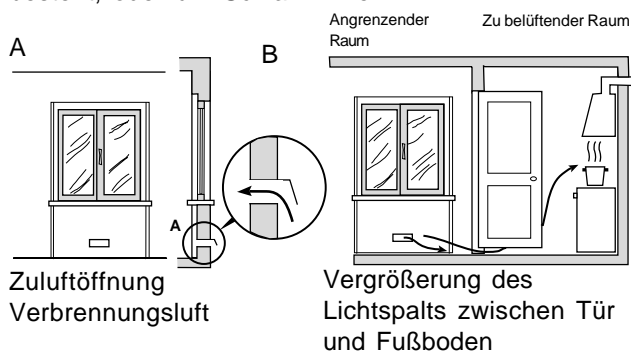
DE

Belüftung der Räume

Das Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung mit den geltenden Normvorschriften installiert werden. Dem Raum, in welchem das Gerät installiert wird, muss ebenso viel Luft zugeführt werden, wie zur ordnungsgemäßen Gasverbrennung erforderlich ist (das Luftvolumen darf 2 m³/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten).

Die mit Gittern geschützten Belüftungsöffnungen müssen über einen Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm² verfügen und so ausgelegt werden, dass sie nicht – auch nicht teilweise – verstopft bzw. verdeckt werden (siehe Abbildung A).

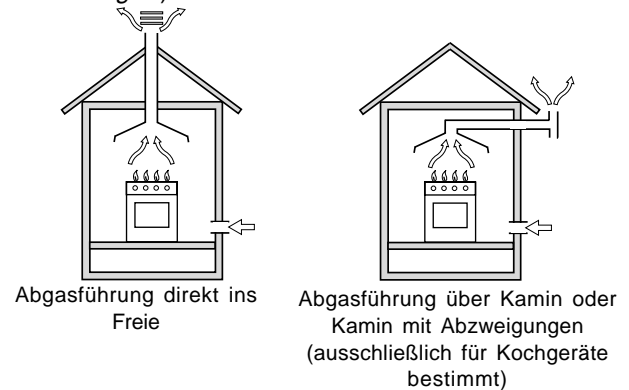
Diese Öffnungen sind um 100 % - auf einen Nutzquerschnitt von mindestens 200 cm² - zu vergrößern, falls die Kochfläche des Gerätes nicht über ein Flammenausfall-Sicherheitssystem verfügt, und wenn die Belüftung indirekt über angrenzende Räume erfolgt, die über (wie oben beschrieben) ins Freie führende Belüftungsschächte verfügen (siehe Abbildung B), vorausgesetzt es handelt sich weder um Gebäudeteile des gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr besteht, oder um Schlafzimmer.



Nach langem Gebrauch des Gerätes, sollte möglichst ein Fenster geöffnet oder – im Falle der Anwesenheit von Ventilatoren - eine höhere Gebläsestufe eingestellt werden.

Abluftsystem

Das System zur Ableitung der Abgase ist über eine an einen gut funktionierenden Kamin mit natürlichem Zug angeschlossene Dunstabzugshaube oder über einen Elektroventilator zu gewährleisten, der sich bei jeder Inbetriebnahme des Gerätes (siehe Abbildungen) automatisch einschaltet.



Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich; deshalb müssen Räume, in welchen GPL-Flüssiggasflaschen gelagert werden, über Öffnungen nach Außen verfügen, damit eventuelle Gasverluste entweichen können. Demnach dürfen leere oder halbvolle GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.), installiert oder gelagert werden. Bewahren Sie im betreffenden Raum lediglich die Flasche, die gerade in Gebrauch ist, in großer Entfernung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen), die sie auf eine Temperatur von über 50°C aufheizen können, auf.

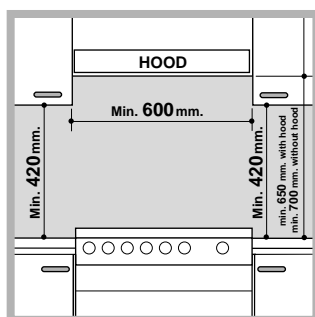
Aufstellung und Ausrichtung

Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem Material beschaffen und wärmeresistent ist (T 90°C).

Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

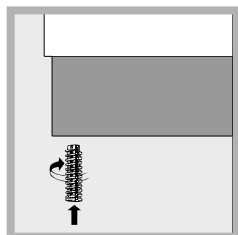
- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden.
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 200 mm vom Gerät aufzustellen.
- Sollte der Herd unter einem Hängeschränk installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen. Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss der Abstand 700 mm betragen (siehe Abbildung).



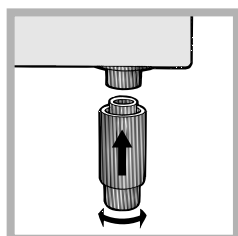
- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an.
- Eventuelle Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten

Anweisungen zu installieren.

Ausrichtung



Muss das Gerät ausgerichtet werden, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stützfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (siehe Abbildung).



Die Beine* sind unter dem Herdboden einzustecken.

Das Gerät darf zum Schutz gegen Überhitzung nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden.

Elektroanschluss

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegebene Belastung (siehe Tabelle Technische Daten).

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und der Norm NFC 15-100 entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenschalten (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.). Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte

* Nur bei einigen Modellen.

die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

Netzkabel und Netzsteckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Gasanschluss

Der Anschluss an die Gasleitung oder an die Gasflasche kann mit Hilfe eines Gummi- oder Stahl-Flexschlauchs gemäß den geltenden, nationalen Gesetzen vorgenommen werden; versichern Sie sich jedoch zuvor, dass das Gerät für den verwendeten Gastyp geeignet ist (siehe Eichungs-Etikett auf der Abdeckung; sollte dies nicht der Fall sein siehe unten). Bei Anschluss an Flüssiggas (Gasflasche) sind gemäß den geltenden, nationalen Bestimmungen entsprechende Druckregler zu montieren. Zur Erleichterung des Anschlusses ist der Versorgungsschlauchansatzstutzen seitlich* ausrichtbar: Tauschen Sie den Schlauchanschlussstutzen und den Verschlussstöpsel gegeneinander aus und ersetzen Sie die mitgelieferte Dichtung.

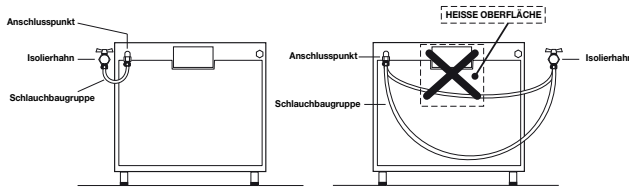
Um eine sichere Funktionsweise, einen angemessenen Einsatz der Energie, und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu gewährleisten, vergewissern Sie sich, dass der Zuleitungsdruck den in der Tabelle "Merkmale Brenner und Düsen" angegebenen Werten entspricht (siehe unten).

Gasanschluss mittels Gummischlauch

Kontrollieren Sie, dass der Schlauch den geltenden, nationalen Richtlinien entspricht.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass der Schlauch:

- an keiner Stelle mit Teilen in Berührung kommt, die eine Temperatur von mehr als 50°C erreichen;
- weder Zug- noch Drehbelastungen ausgesetzt wird; noch Knicke oder Verengungen aufweist;
- nicht mit spitzen Gegenständen, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen in Berührung kommt, und auch nicht eingeklemmt wird;
- leicht zugänglich ist, um über die gesamte Länge hinweg seinen Zustand überprüfen zu können;
- eine Länge von 1500 mm nicht überschreitet;
- an beiden Enden, an denen er gemäß den geltenden, nationalen Richtlinien mit Hilfe von Schellen zu befestigen ist, fest aufgezogen wurde.



Sollten eine oder mehrere dieser Bedingungen nicht erfüllt werden können oder sollte der Herd gemäß den Vorschriften der Klasse 2 – Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränken) installiert werden, ist ein Flex-Schlauch aus Stahl zu verwenden (siehe unten).

Gasanschluss mittels mit Gewindeanschlüssen versehenem Flex-Schlauch aus Edelstahl mit hermetischen Wänden.

Kontrollieren Sie, dass Schlauch und Dichtungen den geltenden, nationalen Richtlinien entsprechen. Schließen Sie diesen Schlauch an dem am Gerät befindlichen Gaseingangs-Anschlussstutzen an. Bei dem Anschlussstutzen handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen).

Führen Sie den Anschluss so aus, dass die Schlauchleitungen eine Höchstlänge von 2 Metern nicht überschreiten; vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt und nicht eingeklemmt wird.

Kontrolle auf Dichtheit

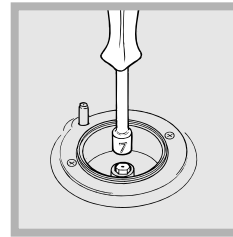
Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte die vollständige Dichtheit aller Anschlüsse; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an verschiedene Gasarten

Das Gerät kann auf eine andere Gasart als die, für die es vorgesehen wurde, eingestellt werden (ersichtlich aus dem Eichungs-Etikett auf der Abdeckung).

Anpassung des Kochfeldes

Austausch der Kochfeld-Brennerdüsen:



1. Nehmen Sie die Kochflächenroste ab und ziehen Sie die Brenner aus ihren Sitzen heraus;
2. Schrauben Sie die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels ab (siehe Abbildung), und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden

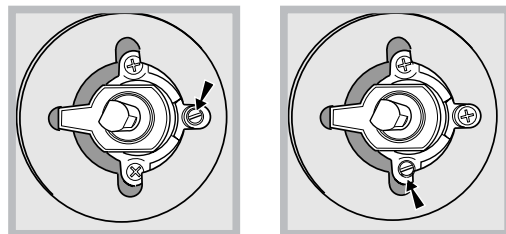
der neuen Gasart (siehe Tabelle Merkmale Brenner und Düsen);

3. Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

Brenner-Minimumeinstellung:

1. Drehen Sie den Brenner auf die Position Minimum;
2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.

Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.



3. Vergewissern Sie sich, dass bei schnellem Drehen des Reglerknopfes von Position Maximum auf Position Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.

An den Brennern des Kochfeldes ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

Nachdem die Einstellung auf eine andere Gasart erfolgt ist, ersetzen Sie bitte das Etikett der alten Eichung durch ein der neuen Gasart entsprechendes Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den einschlägigen Normen für "Druckregler für Gasleitungen" entsprechender Druckregler installiert werden.

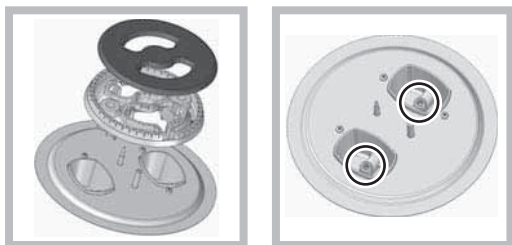
Austausch der Dreikreis-Ringbrennerdüsen

1. Nehmen Sie die Topfaufsätze und heben Sie Brenner aus den Gehäusen. Die Brenner bestehen aus zwei separaten Teilen (siehe Abbildung)
2. Schrauben Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel (7 mm) ab. Ersetzen Sie die Düsen mit Modellen, die für den Einsatz mit der neuen Gassorte konfiguriert sind (siehe Tabelle 1). Die beiden Düsen haben den gleichen Lochdurchmesser.
3. Tauschen Sie alle Komponenten aus, indem Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

- Einstellung der Luftzufuhr für die Brenner:

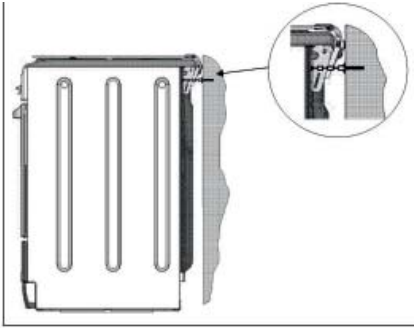
Es sind keine Einstellungen erforderlich.

1. Drehen Sie den Regler auf die Position für eine kleine Flamme.
2. Entfernen Sie den Regler und stellen Sie die Schraube nach, die sich in oder neben dem Reglerstift befindet, bis die Flamme klein aber gleichmäßig brennt.
3. Nachdem die Flamme bei angezündetem Brenner für die erforderliche niedrige Stärke eingestellt wurde, ändern Sie nun rasch die Reglerposition auf Maximum und zurück, um zu prüfen, dass die Flamme sich nicht ausschaltet.



4. Einige Geräte verfügen über eine Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement). Wenn diese Vorrichtung nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn die Brenner auf niedrige Flammenstärke eingestellt sind, erhöhen Sie diese niedrige Flammeneinstellung durch die Regulierung der Schraube.
5. Sobald die Einstellung vorgenommen wurde, tauschen Sie die Siegel an den Bypässen aus. Verwenden Sie dazu Siegelwachs. Wenn das Gerät mit Flüssiggas betrieben wird, muss die Regulierungsschraube so fest wie möglich gezogen werden. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen wurde, tauschen Sie den alten Sicherheitsaufkleber gegen einen aus, auf dem die neue Gassorte angegeben ist. Die Aufkleber sind in all unseren Kundendienststellen erhältlich. Sollte der Gasdruck sich von dem empfohlenen Wert unterscheiden (oder leicht abweichen) muss ein geeigneter Druckregulierer in die Zufuhrleitung eingebaut werden (um mit die bestehenden Vorschriften zu erfüllen).

Sicherheitskette

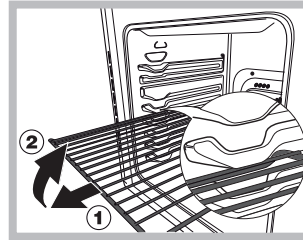


Um ein Kippen des Geräts zu verhindern, beispielsweise durch ein Kind, das auf die geöffnete Ofentür klettert, MUSS die Sicherheitskette installiert werden!

Der Herd ist

mit einer Sicherheitskette ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mitgeliefert) an der hinter dem Herd liegenden Wand in der gleichen Höhe der Befestigung der Kette am Herd befestigt werden muss. Wählen Sie die für die Wand hinter dem Gerät passende Schraube und Schraubenverankerung aus. Wird eine Schraube mit einem Schraubenkopf kleiner als 9 mm verwendet, muss eine Unterlegscheibe eingesetzt werden. Betonwände erfordern Schrauben mit einem Mindestdurchmesser von 8 mm und einer Länge von 60 mm.

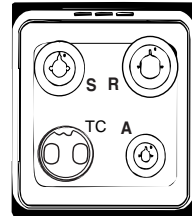
Befestigen Sie die Kette an der Rückwand des Herd und an der Wand, wie in der Abbildung gezeigt. Nach der Installation sollte die Kette gespannt und parallel zum Fußboden sein.



sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

ACHTUNG! Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen.

Um die Roste komplett ausziehen, braucht man



ACMT 6332/IX/3

Merkmaltabelle Brenner und Düsen

Brenner	Durchmesser (mm)	Erdgas						
		Wärmeleistung kW (p.c.s.*)			Düse 1/100 (mm)	Menge (l/h)		
		Nominal	Reduz.					
		G25/G25.3	G20		G25/G25.3	G20	G25 /G25.3	G20
Rapid (R)	100	3,00	3,00	0,70	129	128	332	286
Semi-rapid (S)	75	1,90	1,90	0,40	104	104	210	181
Auxiliary (A)	51	1,00	1,10	0,40	79	79	111	105
Tripple Ring (TC)	130	3,10	3,25	1,50	2 x 99	2x99	343	309
Versorgungsdruck		Nominal (mbar)					25	20
		Minimum (mbar)					15	17
		Maximum (mbar)					30	25

P.C.S. erdgas G25.3 = 33,2 MJ/m³

P.C.S. erdgas G20 = 37,78 MJ/m³

Bei 15°C und 1013 mbar - Trockengas

Erdgas oberer Heizwert G25 = 32,49 MJ/m³




Inbetriebsetzung und Gebrauch

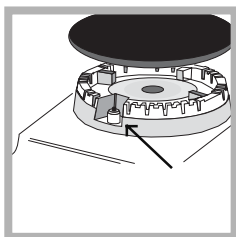
Gebrauch des Kochfeldes

Zündung der Brenner

Neben jedem BRENNER-Reglerknopf ist durch ein ausgefülltes Kreissymbol die zugehörige Gasflamme gekennzeichnet.

Zum Zünden eines Kochfeld-Brenners verfahren Sie bitte wie folgt:

1. Führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
2. Drücken Sie den BRENNER-Reglerknopf nach innen und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis er auf dem Symbol der maximalen Flamme  steht.
3. Stellen Sie die gewünschte Flammenleistung ein; drehen Sie hierzu den BRENNER-Reglerknopf gegen den Uhrzeigersinn: minimale , maximale  oder mittlere Flamme.



Verfügt das Gerät über eine elektronische Zündung* (siehe Abbildung), drücken Sie zuerst die Taste Zündung mit dem entsprechenden Symbol; drücken Sie dann den BRENNER-Reglerknopf bis zum Anschlag und drehen Sie

ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol der großen Flamme bis die Zündung erfolgt ist. Sollte die Flamme bei Freigabe des Reglerknopfes wieder erlöschen, wiederholen Sie die Schritte und halten Sie den Reglerknopf dieses Mal etwas länger gedrückt.

Sollte die Flamme unbeabsichtigter Weise erlöschen, schalten Sie den Brenner aus und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie ihn erneut anzünden.

Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Reglerknopf bis auf die Position Aus •.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Zur Verbesserung der Brennerleistung und für einen minimalen Gasverbrauch sollte Kochgeschirr mit flachem Boden und Deckeln verwendet werden, welches der Größe des Brenners angepasst ist.

Burner	∅ Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 – 26
Semi-rapid (S)	16 – 20
Auxiliary (A)	10 – 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

Gebrauch des Backofens

Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME aus.
2. Wählen Sie die für das Programm empfohlene oder die gewünschte Temperatur an; drehen Sie hierzu den Reglerknopf THERMOSTAT. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der entsprechenden Tabelle eingesehen werden (siehe Tabelle Garen im Backofen).

Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:


- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Reglerknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Reglerknopfes THERMOSTAT;
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME auf die Position „0“.











Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kontrollleuchte THERMOSTAT

Die eingeschaltete Kontrollleuchte zeigt an, dass der Backofen Wärme produziert. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn im Inneren des Backofens die gewünschte Temperatur erreicht wurde. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollleuchte zeigt an, daß der Thermostat korrekt arbeitet, und die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

Backofenlicht

Durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME schaltet sich das Backofenlicht ein und bleibt solange eingeschaltet, wie der Backofen aktiviert ist (ausgeschaltet nur auf Position "0"). Wählen Sie über den Reglerknopf die Position  an, schaltet sich das Licht ein, Heizelemente jeglicher Art werden jedoch nicht aktiviert.

Function	Function	Function
	TRADITIONELE OVEN	Zowel het bovenste als het onderste verwarmingselement schakelt in. Als u deze traditionele bereidingsmodus gebruikt, is het best slechts een rek te gebruiken. Indien meer dan een rek wordt gebruikt, wordt de warmte ongelijkmatig verdeeld.
	BAK	Het achterste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een delicate en gelijkmatige wijze in de hele oven. Deze modus is ideaal om temperatuurgevoelige etenswaren te bakken en te koken (zoals cakes die moeten rijzen) en voor de bereiding van gebak op 3 laden gelijktijdig.
	SNELLE BEREIDING	De verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld en dit garandeert de distributie van de warmte op een delicate en gelijkmatige wijze in de hele oven. Deze modus is ideaal om temperatuurgevoelige etenswaren te bakken en te koken (zoals cakes die moeten rijzen) en voor de bereiding van gebak op 3 laden gelijktijdig.
	MULTI-BEREIDING	Alle verwarmingselementen (top, onder en rond) en de ventilator schakelen in. Aangezien de warmte constant blijft in heel de oven worden de etenswaren gelijkmatig bereid en gebruikt. U mag maximum twee rekken gelijktijdig gebruiken.
	PIZZA	De cirkelvormige verwarmingselementen en de elementen onderin de oven worden samen met de ventilator ingeschakeld. Deze combinatie verwarmt de oven snel door een hoge hitte te produceren, in het bijzonder het element onderaan. Als u meer dan een rek gebruikt per keer moet u de positie van de schotels halfweg tijdens de bereiding omwisselen.
	GRILL	Het centrale deel van het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld. De hoge en directe temperatuur van de grill is aanbevolen voor etenswaren die een hoge oppervlaktetemperatuur vereist (kalfsvlees en beefsteaks, filet steak en entrecote). Deze bereidingsmodus gebruikt een beperkte hoeveelheid energie en is ideaal om kleine schotels te grillen. Plaats de etenswaren in het midden van het rek want het zal niet correct bereid worden als het in een hoek wordt geplaatst.
	GRATIN	Het bovenste verwarmingselement en de rotisserie (indien aanwezig) worden ingeschakeld samen met de ventilator. Deze combinatie van kenmerken verhoogt de doeltreffendheid van de uni-directionele thermische straling geleverd door de verwarmingselementen via een geforceerde luchtcirculatie in heel de oven. Dit helpt het verbranden van etenswaren op de oppervlakte te voorkomen en laat de warmte doordringen in de etenswaren. De GRILL en GRATIN bereidingsmodi moeten worden uitgevoerd met een gesloten ovendeur.
	ONTDOOI	De ventilator onderin de oven laat de lucht circuleren bij kamertemperatuur rond de etenswaren. Dit is aanbevolen om alle soorten etenswaren te ontdooien, maar in het bijzonder voor delicate types van etenswaren die geen warmte vereisen, zoals bijv.: ijscrème cakes, crème of pudding desserts, fruittaarten. Als u de ventilator gebruikt, wordt de ontdooitijd bijna gehalveerd. In het geval van vlees, vis en brood is het mogelijk dit proces te versnellen met de "multi-bereiding" modus en de temperatuur in te stellen op 80°C-100°C.
	ONDERSTE	Het onderste verwarmingselement wordt ingeschakeld. Deze stand wordt aanbevolen om reeds bereide schotels (in bakschotels) op te warmen op het oppervlak maar die in het midden moeten worden opgewarmd, of voor desserts met een laag fruit of jam die slechts een lichte kleuring vereisen van de het oppervlak. Dient te worden opgemerkt dat deze functie niet toelaat de maximum temperatuur te bereiken in de oven (250°C) en het is daarom niet aanbevolen etenswaren enkel in deze instelling op te warmen, tenzij u een cake bakt (die moet worden gebakken aan een temperatuur van 180°C of lager).
	ONDERSTE GEVENTILEERDE	Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Dit genereert de warmtedistributie in de hele ovenholte. Deze combinatie is nuttig voor een lichte bereiding van groenten en vis.

Praktische Back-/Brathinweise

Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und Überbacken/Bräunen die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

Echte Heißluft

- Verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Zum optimalen Garen einer Pizza verwenden Sie das Programm Echte Heißluft
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost. Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

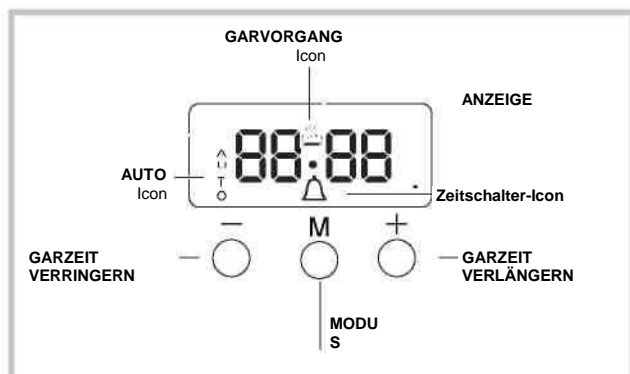
Die gleichzeitige Benutzung mehrerer Backofeneinsätze.

Wenn erforderlich können Sie auf zwei Schienen gleichzeitig Speisen zu bereiten. Stellen Sie dazu den UMLUFTMODUS ein, da nur dieser eine gleichmäßige Garung in diesem Fall ermöglicht. Wir empfehlen außerdem, dass:

- Die Positionen 1 und 5 nicht verwendet werden. Ein übermäßige direkte Wärmezufuhr kann andernfalls empfindliche Speisen verbrennen.
- Die Positionen 2 und 4 verwendet werden und dass die Speisen, die größerer Hitze benötigen, auf Position 2 gestellt werden.
- Wenn Speisen mit unterschiedlichen erforderlichen Garzeiten und Temperaturen zubereitet werden, stellen Sie den Mittelwert der empfohlenen Temperaturen ein (siehe die Tabelle mit den empfohlenen Ofengarzeiten) und stellen Sie die empfindlicheren Speisen auf Position 4. Nehmen Sie die Speisen mit der kürzen Garzeit zuerst aus dem Ofen.
- Beim gleichzeitigen Backen von Pizzen auf mehreren Einsätzen bei 220°C, muss der Backofen 15 Minuten vorgeheizt werden. Im Allgemeinen dauert das Backen oder Garen auf Position 4 länger: daher empfohlen wird, dass die Pizza auf dem untersten Einsatz als Erste aus dem Backofen genommen wird, gefolgt einige Minuten später von jener auf Position 4.
- Stellen Sie das Auffanggefäß auf den Boden und den obersten Einsatz.

Bedienung der Uhr/Minutenzeitschalter

DE



Einstellung der Uhr

Die Uhr kann bei ausgeschaltetem oder auch eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, sofern die Endzeit für einen Garzyklus nicht zuvor programmiert worden ist. Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde oder nach einer Stromunterbrechung, wird die Anzeige automatisch auf die Ziffern 00:00 zurückgestellt und die ANZEIGE beginnt zu blinken.

1. Drücken Sie dazu gleichzeitig die „+“ und die „-“-Taste. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und Minutenanzeige beginnt zu blinken.
2. Stellen Sie die Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.

Änderung der Alarmtonhäufigkeit

1. Drücken Sie zuerst gleichzeitig die „+“ sowie die „-“-Taste und dann die Taste zur Menüauswahl, um die Alarmtonhäufigkeit zu ändern. Wenn die Anzeige „Ton X“ sichtbar ist, kann die Alarmtonhäufigkeit durch mehrmaliges Berühren der „-“-Taste berührt werden.

Zeitschalter einstellen

Diese Funktion unterbricht nicht den Backofenbetrieb, sie dient nur dazu, den Alarmton zu aktivieren, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die drei Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden. Wenn Sie die Taste noch einmal drücken, erscheint die Zeit auf der Anzeige als Count-down. Sobald diese Zeit abgelaufen ist, wird ertönt der Alarm.

Programmierte Zubereitung

Vor der Programmierung muss ein Gar-Modus eingestellt werden.

Programmierung der Zubereitungsdauer

1. Drücken Sie die Taste mehrmals, bis das Icon und die DUR Ziffern auf der Anzeige zu blinken anfangen.
2. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
3. Warten Sie 5 Sekunden, nachdem das Icon auf der Anzeige sichtbar geworden ist.
4. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist und der Backofen sich ausgeschaltet hat, ertönt der Alarmton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen.
 - Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde und 15 Minuten programmiert. Das Programm wird automatisch um 10:15 Uhr stoppen.

Einstellen der Endzeit für einen Gar-Modus

1. Führen Sie die Schritte 1 bis 3 für Dauer so wie oben beschrieben aus.
2. Drücken Sie als Nächstes die Taste, bis der Text END auf der Anzeige zu blinken anfängt.
3. Stellen Sie die Zubereitungszeit mit Hilfe der „+“ und die „-“-Taste ein. Wenn Sie dazu beide Tasten gedrückt halten, scrollt die Anzeige die Werte schneller durch, sodass die Einstellung einfacher und schneller vorgenommen werden kann.
4. Warten Sie 5 Sekunden, oder drücken Sie die Taste erneut. Wenn der Garvorgang startet, wird das Symbol auf der Anzeige sichtbar.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen sich aus und ein Alarmton ertönt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszustellen. Die Programmierung ist eingestellt, wenn das Icon leuchtet.
 - Zum Beispiel: Es ist 9:00 Uhr morgens, und die Dauer wurde auf eine 1 Stunde programmiert. 12:30 Uhr wurde als Endzeit eingestellt. Das Programm wird automatisch um 11:30 Uhr starten.

Ein Programm abbrechen

Um ein Programm abzubrechen:

- Drücken Sie die Taste, bis das Icon für die abzubrechende Einstellung und die Zahlen auf der Anzeige zu blinken anfangen. Drücken Sie die „-“-Taste, bis die Zahlen 00:00 auf der Anzeige erscheinen.
- Halten Sie die „+“ und „-“-Tasten gedrückt. Dadurch werden alle vor gewählten Einstellungen, einschließlich der Zeitschalter-Einstellungen, gelöscht.

Tipps zur Benutzung des Ofens

Kochmodi	Speisen	Gewicht (in kg)	Rostposition	Vorheizzeit (Minuten)	Empfohlene Temperatur	Kochzeit (Minuten)
Traditioneller Ofen	Ente	1	3	15	200	65-75
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	3	15	200	70-75
	Gebratenes Schweinefleisch	1	3	15	200	70-80
	Plätzchen	-	3	15	180	15-20
	Böden	1	3	15	180	30-35
Backmodus	Böden	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	1 und 2	15	180	40-45
	Pflaumenkuchen	0.7	3	15	180	40-50
	Biskuit Boden	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen (auf 2 Blechen)	1.2	1 und 2	15	200	30-35
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.6	1 und 2	15	190	20-25
	Kleine Kuchen (auf 2 Blechen)	0.4	1 und 2	15	210	15-20
	Kleine Kuchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Plätzchen (auf 3 Blechen)	0.7	1 und 3 und 5	15	180	20-25
	Baiser (auf 3 Blechen)	0.5	1 und 3 und 5	15	90	180
Schnell-kochen	Gefrorene Lebensmittel					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini und Garnelenpastete	0.4	2	-	200	20
	Omas Spinatkuchen	0.5	2	-	220	30-35
	Umschläge	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Brötchen	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnerklein	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekochte Speisen					
	Chicken Wings	0.4	2	-	200	20-25
Frische Lebensmittel						
Plätzchen	0.3	2	-	200	15-18	
Pflaumenkuchen	0.6	2	-	180	45	
Käsekuchen	0.2	2	-	210	10-12	
Umluft	Pizza (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamm	1	2	10	180	40-45
	Gebratenes Huhn + Kartoffeln	1+1	2 und 4	15	200	60-70
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Käsekuchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	190	20-25
	Plätzchen (auf 2 Blechen)	0.5	2 und 4	10	180	10-15
	Biskuitboden (auf 1 Blech)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitboden (auf 2 Blechen)	1	2 und 4	10	170	20-25
	Torten	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Modus	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebratenes Kalb- oder Rindfleisch	1	2	10	220	25-30
	Hühnchen	1	2 und 3	10	180	60-70
Grill	Seezunge und Tintenfisch	0.7	4	-	Max	10-12
	Tintenfisch und Krabben Kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Tintenfisch	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljau Filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilltes Gemüse	0.4	3 und 4	-	Max	15-20
	Kalbsteak	0.8	4	-	Max	15-20
	Würstchen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburger	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrelen	1	4	-	Max	15-20
	Toasts	4 und 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Gegrilltes Hühnchen	1.5	2	10	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	2	10	200	30-35
Boden Umluft	Brasse	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Dorsch Filet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Seebrasse in Folie	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mischgemüse	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Ratatouille					
Gut gegartes Gemüse	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60	
Boden	Für Perfektionierung Kochen					

Hinweis: Die Kochzeiten sind Richtwerte und können je nach persönlichem Geschmack unterschiedlich sein. Wenn Sie das Gerät als Grill, Doppelgrill oder Doppel-Umluftgrill benutzen, muss die Auffangschale immer auf dem ersten Rost von unten platziert werden.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten des Gerätes vom Stromnetz

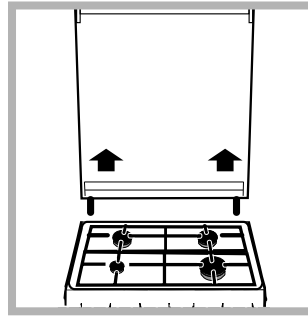
Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung ausreichend Wasser und trocknen Sie das Gerät hinterher sorgfältig. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Bitte benutzen Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder Metallschaber zur Reinigung der Glasoberflächen.
- Die Grillroste, die Abschlusskappen, die Flammenkränze und die Kochfeld-Brenner sind zur Erleichterung der Reinigung abnehmbar; säubern Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Verkrustungen warten Sie ab, bis sie vollständig getrocknet sind.
- Reinigen Sie regelmäßig die Spitzen des Flammenausfall-Sicherheitssystems*.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem milden Reiniger und einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie es anschließend mit einem weichen Tuch.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

Die Abdeckung



Bei Modellen mit Glas-Abdeckung ist die Reinigung mit lauwarmem Wasser durchzuführen. Vermeiden Sie Scheuermittel. Die Abdeckung kann zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten im hinteren Bereich des Kochfeldes abgenommen

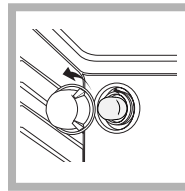
werden; öffnen Sie diese hierzu und heben Sie sie nach oben ab (*siehe Abb.*).

Schließen Sie die Abdeckung nicht, solange die Brenner eingeschaltet oder noch warm sind.

Kontrolle der Backofendichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Austausch der Backofenlampe



1. Nachdem Sie den Backofen von der Stromversorgung abgenommen haben, entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung (*siehe Abbildung*).

2. Schrauben Sie die Lampe

heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Spannung 230V, Leistung 25 W, Sockel E 14.

3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein und schließen Sie den Backofen erneut an die Stromversorgung an.

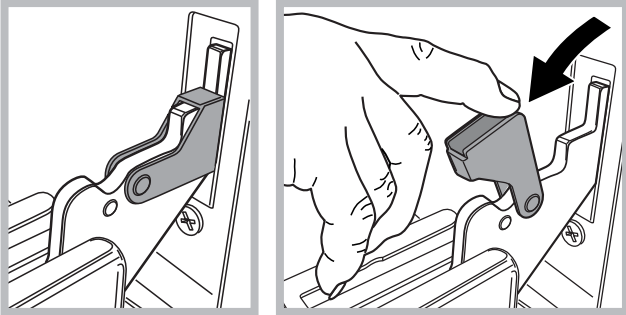
Bitte halten Sie folgende Informationen bereit:

- Art des aufgetretenen Problems
- Gerätemodell (Mod.)
- Die Seriennummer (S/N).

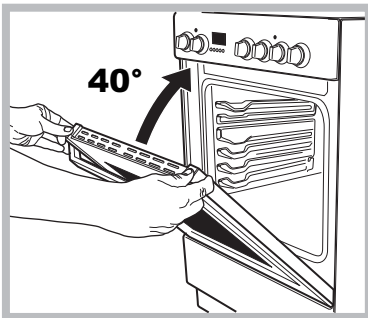
Die letzten beiden Angaben finden Sie auf dem auf dem Gerät befindlichen Typenschild.

Aus- und Einbau der Ofentür:

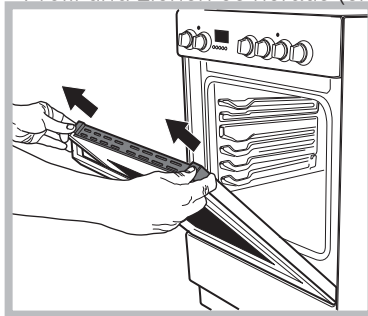
1. Öffnen Sie die Tür
2. Drehen Sie die Scharnierklammern der Ofentür vollständig nach hinten (siehe Foto)



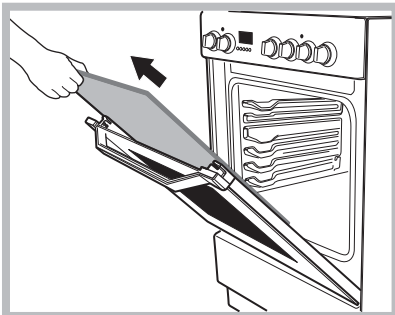
3. Schließen Sie die Tür, bis sie von den Klammern aufgehalten wird (die Tür bleibt in einem Winkel von ca. 40° geöffnet) (siehe Foto)



4. Drücken Sie auf die beiden Knöpfe auf dem oberen Profil und ziehen es heraus (siehe Foto)



5. Entfernen Sie die Glascheibe und reinigen Sie sie wie im Abschnitt „Pflege und Wartung“ angegeben.

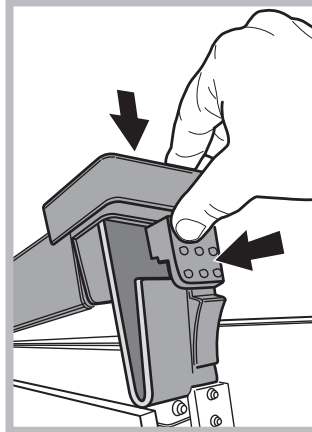


6. Setzen Sie das Glas wieder ein.

ACHTUNG! Der Ofen darf nicht ohne das innere Türglas betrieben werden!

ACHTUNG! Wenn Sie die innere Glastür wieder einbauen, fügen Sie die Glasplatte korrekt ein, so dass der auf der Platte geschriebene Text nicht verdreht ist und leicht erkennbar ist.

7. Befestigen Sie das Profil wieder. Ein Klick zeigt an, dass das Teil korrekt positioniert wurde.
8. Öffnen Sie die Tür vollständig.
9. Schließen Sie die Halterungen (siehe Foto).



10. Jetzt kann die Tür vollständig geschlossen und der Ofen wieder normal verwendet werden.

DE

Diese Reinigungsmethode ist insbesondere nach dem Kochen sehr fettigen (gebratenem) Fleisch empfehlenswert.


Diese Reinigungsmethode erleichtert die Entfernung von Schmutz von den Ofenwänden, indem Dampf innerhalb der Ofenkammer zur leichteren Reinigung erzeugt wird.

! Wichtig! Bevor Sie mit dem Dampfreinigen beginnen:

- Entfernen Sie alle Speisereste und Fett vom Boden des Ofens.
- Entfernen Sie sämtliches Ofenzubehör (Roste und Bleche).

Führen Sie die oben genannte Handlungen anhand des folgenden Verfahrens durch:

1. Gießen Sie 300 ml Wasser auf ein Backblech im Ofen, und schieben Sie es in die unterste Führung. Bei den Modellen, die keine Tropfwanne haben, verwenden Sie ein Backpapier und legen es auf den Grill auf dem Bodenregal;

2. Wählen Sie die Reinigungsfunktion des Ofens, und stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein; 

3. Lassen Sie das Blech für 15 Minuten im Ofen;

4. Schalten Sie den Ofen aus;

5. Sobald der Ofen abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und das Reinigen mit Wasser und einem feuchten Tuch abschließen;

6. Entfernen das verbleibende Wasser aus der Ofenkammer nach dem Ende des Reinigungsvorgangs. Wenn das Dampfreinigen nach der Zubereitung insbesondere von fettigen Speisen, oder wenn Fett schwer zu entfernen ist, beendet ist, muss der Backofen in der Regel noch auch auf die übliche, im vorherigen Abschnitt beschriebene Weise weiter gereinigt werden.

Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist!