

de Gebrauchsanleitung
gb Instructions for use

de

gb



F 3430 ..



de	Seite	03 – 46
gb	page	47 – 90

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Postfach 83 0101

D-81701 München

Fax: +49 (0) 89/ 45 90-35 32

Internet: www.neff.de

Quellenstraße 2

A-1100 Wien

Fax: +43 (0) 1/ 6 05 75-5 12 60

Internet: www.neff.at

Per Telefon:

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG

Für Österreich:

Tel: 08 10 / 70 04 00

zum Regionaltarif

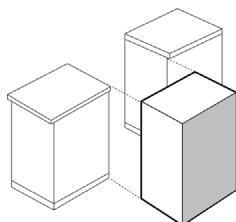
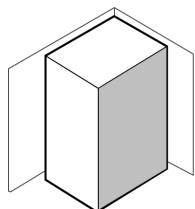
Inhaltsverzeichnis

Sicherheits- und Gebrauchshinweise	5	Uhrzeit	32
Allgemeine Informationen	9	Erste Inbetriebnahme des Backofens	32
Technischer Kundendienst	9	Herkömmliche Zubereitung	33
Installation	10	Zubereitung mit Heißluft	33
Abmessung des Herds	10	Zubereitung mit dem Umluftgrill	33
Allgemeine Warnhinweise	10	Auftauen	33
Montage der Frontleiste	11	Ausschalten des Backofens	34
Montage der Einstellfüße	11	Schublade und Ablagefach	34
Montage des Spritzschutzes	12	Tipps zur Zubereitung	35
Elektroanschluss	13	Tipps zur korrekten Verwendung der Kochfelder	35
Richtlinien zur Be- und Entlüftung	16	Tipps zur korrekten Verwendung des Backofens	35
Gasanschluss	17	Reinigung und Wartung	40
Sicherungskette	20	Reinigung von Edelstahl-Oberflächen	40
Richtlinien zum Umgang mit Gas	21	Reinigung von Emaille-Oberflächen	40
Anschluss an Flüssiggas	22	Reinigung der Knebel und des Bedienfelds	41
Die letzten Schritte	24	Reinigung der Gitter und Brenner	41
Positionierung und Ausrichtung des Herds	24	Reinigung der Zündkerzen und der Thermoelemente	41
Beschreibung der Bedienteile	25	Reinigung des Backofens	41
Die Frontblende	25	Auswechseln der Backofenlampe	42
Die Elektronikuhr	27	Spezielle Wartung	43
Das Bedienfeld	27	Abnahme der Backofentür	43
Sonderfunktionen	27	Ausbau der seitlichen Rost-Halterrahmen	44
Die Minuten-Zeitschaltuhr	28	Ausbau und Reinigung des inneren Backofengebläses	45
Die Zeitschaltautomatik	28		
Verwendung der Kochmulden	30		
Einschalten der Brenner	30		
Ausschalten der Brenner	31		
Verwendung des Elektrobackofens	32		

GERÄTEKLASSEN

Das in dieser Anleitung beschriebene Kochgerät ist den folgenden Installationsklassen zuzuordnen:

- **Klasse 1: nicht bündig angebautes Kochgerät;**



- **Klasse 2 – Unterklasse 1: Kochgerät direkt abschließend zwischen zwei Einheiten,** bestehend aus einer einzelnen Einheit, kann aber auch so installiert werden, dass die Seitenwände zugänglich sind.

UMWELTSCHUTZ

Entsorgung der Verpackung



Sortieren Sie die Verpackung in unterschiedliche Materialien (Pappe, Polystyrol usw.) und entsorgen Sie diese entsprechend der örtlichen Abfallentsorgungsrichtlinien.

Sicherheits- und Gebrauchshinweise

Diese Anleitung gehört zum Lieferumfang des Geräts. Gehen Sie mit der Anleitung sorgfältig um und bewahren Sie diese in der Nähe des Geräts für die gesamte Lebenszeit des Backofens auf. Lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch des Herdes aufmerksam durch. Bewahren Sie den mitgelieferten Satz Düsen sorgfältig auf. Im Falle von Nichtbeachtung der vorliegenden Anweisungen können Schäden auftreten, für die keine Garantieansprüche geltend gemacht werden können. **Die Installation des Gerätes darf nur von qualifiziertem Fachpersonal und gemäß aktuell geltender Richtlinien ausgeführt werden.** Dieses Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im privaten Haushalt bestimmt und entspricht den aktuell geltenden EU-Richtlinien. Dieses Gerät ist für folgende Funktionen ausgelegt: **Garen und Aufwärmen von Lebensmitteln;** alles andere ist keine bestimmungsgemäße Verwendung. **Die Herstellergarantie wird ungültig, wenn das Gerät für andere Zwecke als die angegebenen eingesetzt werden.**

Entfernen Sie die Verpackung und Verpackungssteile des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß. Teile der Verpackung nicht unbeaufsichtigt im Haus aufbewahren. Verpackung und Verpackungssteile von Kindern fernhalten. Trennen Sie die unterschiedlichen Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie dieses sachgemäß im Recyclinghof in Ihrer Nähe.

Überzeugen Sie sich von der Unversehrtheit des Geräts nach dem Entfernen der Verpackung. Sollten Sie diesbezüglich Zweifel haben, machen Sie keinen Gebrauch von dem Gerät.

Das Gerät und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme gründlich reinigen. Dadurch werden der typischen Geruch eines Neugerätes sowie Verschmutzungen entfernt (siehe auch Kapitel "Reinigung und Wartung").

Eine Erdung ist zwingend vorgeschrieben und muss den Bedingungen entsprechen, welche die Sicherheitsstandards des elektrischen Kabel- und Leitungssystems vorsehen. Die sichere Funktionsweise der Geräteelektrik kann nur dann garantiert werden, wenn die Erdung im Gebäude gemäß geltender Richtlinien abgeschlossen wurde.

Der Stecker, der an das Stromkabel angeschlossen werden soll, sowie die jeweilige Steckdose müssen kompatibel sein und den geltenden Richtlinien entsprechen. Stellen Sie nach Installation des Geräts sicher, dass der Stecker zur regelmäßigen Kontrolle zugänglich ist.

Den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel ausstecken.

Reparaturen dürfen ausschließlich von einem konzessionierten Fachmann durchgeführt werden, um eine sichere Funktionsweise der Elektrik zu garantieren. Das Gerät vor jedem Wartungsvorgang vom Stromnetz trennen. Hierzu den Netzstecker ziehen oder die entsprechende Sicherung herausdrehen. Die Gaszufuhr schließen. Lassen sich die Gashähne nur schwer drehen, ersetzen Sie diese. Niemals öffnen und schmieren.

Bitte wenden Sie sich für diesen Arbeitsvorgang an unseren technischen Kundendienst.

Testen Sie das Gerät gleich nach der Installation entsprechend der unten stehenden Anweisung. Funktioniert das Gerät nicht ordnungsgemäß, trennen Sie bitte das Gerät vom Stromnetz und kontaktieren Sie den technischen Kundendienst in Ihrer Nähe.

Keine eigenhändigen Reparaturen am Gerät vornehmen.

Als Nutzer des Gerätes sind Sie für die Wartung und bestimmungsgemäße Verwendung im Haushalt verantwortlich. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn dieses in Betrieb ist.

Stellen Sie sicher, dass alle Brenner-Elemente korrekt installiert sind.

Das Gerät nur dann in Betrieb nehmen, wenn Töpfe oder Pfannen auf den Gasbrennern platziert sind. Leere Töpfe oder Pfannen nicht erhitzen. Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickeren Böden, da die Wärmeverteilung insbesondere auf geringer Stufe besonders günstig ist. Je besser die Größe des Kochgeschirrs der Größe des jeweilig verwendeten Brenners angepasst ist, desto besser die Wärmeausnutzung der Gasflamme und desto größer die Kosteneinsparung.

Stellen Sie die Brenner auf niedrige Stufe, wenn Sie Töpfe oder Pfannen auch nur für kurze Zeit von der Kochstelle nehmen. So verringern Sie die Gefahr, sich beim Arbeiten neben offenen Flammen zu verbrennen; außerdem wird der Gasverbrauch und die Verschmutzung reduziert. Stellen Sie stets sicher, dass die Funktionswähler auf "Null" Position (AUS) stehen, wenn Sie die Kochmulden nicht mehr benötigen.

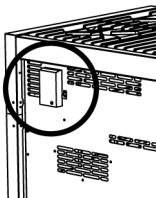
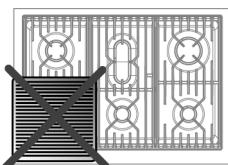
Keine brennbaren Gegenstände in den Backofen legen: sollte der Backofen versehentlich eingeschaltet werden, könnte ein Feuer ausbrechen. **Bei Feuer: die Gaszufuhr schließen und die Stromzufuhr unterbrechen.** Kein Wasser auf brennendes Öl oder Frittierzett geben. Lebensmittel sollten nur unter konstanter Aufsicht in Fett oder Öl zubereitet werden. Keine brennbaren Gegenstände oder Sprühdosen in der Nähe des Gerätes aufbewahren. Bei eingeschalteten Brennern nicht in unmittelbarer Umgebung sprühen. Keine weiten Kleider oder Accessoires tragen, die nicht eng am Körper anliegen, wenn die Brenner eingeschaltet sind: brennende Stoffe oder Materialien können schwerste Verletzungen verursachen.

Sind die Kochmulden unter einer Dunstabzugshaube installiert, stets Pfannen oder Töpfe auf die Kochmulden stellen. Andernfalls können durch die extreme Hitzeentwicklung Teile der Dunstabzugshaube beschädigt werden oder Fettrückstände den Filter entzünden. Stellen Sie sicher, dass für eine angemessene Luftzufuhr gesorgt ist, wenn die Dunstabzugshaube im Abluft-Modus betrieben wird.

Wenn Sie Elektrogeräte in der Nähe des Gerätes installieren, stellen Sie sicher, dass die Verbindungsleitungen nicht in Berührung mit den heißen Kochoberflächen kommen.

Kein Kochgeschirr oder Grillpfannen verwenden, die größer als der Außendurchmesser der Kochmulde sind.

Kochtöpfe mit einem Durchmesser kleiner als 80 mm oder größer als 260 mm sollten nicht verwendet werden. Der Herd ist mit einem zusätzlichen Topfräger ausgerüstet. Dieser Topfräger ist erforderlich bei der Verwendung des Dreikreisbrenners für Kochgeschirr mit einem Durchmesser von mehr als 260 mm, Grillroste, Kasserollen und konkav geformtem Kochgeschirr (Woks usw.). Bei der Verwendung größerer Töpfe bitte einen Mindestabstand von 50 mm zwischen Kochgeschirr und entflammhbaren Gegenständen einhalten. Ein Mindestabstand von 15 mm muss zwischen dem Bedienknebel und dem Topf oder der Pfanne eingehalten werden.



Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Zeichen ist auf der Geräterückseite deutlich sichtbar angebracht.

Dieses Typenschild niemals entfernen.

Das Gerät sollte nur von Erwachsenen in Betrieb genommen und bedient werden. Kinder dürfen sich dem Gerät nicht nähern oder am Gerät spielen. Keine Gegenstände auf dem Gerät lassen, die die Aufmerksamkeit von Kindern erwecken könnten. Halten Sie Kinder vom Gerät fern; beachten Sie, dass Teile des Geräts oder verwendetes Kochgeschirr während des Betriebs sowie nach Ausschalten des Geräts während der Abkühlungsphase extrem heiß werden können. Vorsicht beim Umgang mit Kochgeschirrgriffen: diese nicht über das Gerät ragen lassen, so dass das Kochgeschirr von Kindern nicht umgekippt werden kann.



Niemals auf geöffneten Ofentüren oder Schubladen stehen oder sitzen. Die Schubladen haben eine dynamische Belastbarkeit von 25 kg.

Wird das Gerät außer Betrieb gesetzt, so muss die Entsorgung des Gerätes gemäß gesetzlich geltender Richtlinien zur Abfallentsorgung vorgenommen werden.

Ab dem Zeitpunkt des Erwerbs hat der Nutzer die direkte Verantwortung für das Produkt und muss daher sicherstellen, dass bei normalem Gebrauch mit der Zeit keine Instabilität, Deformation, Abnutzung oder Bruchbeschädigung auftritt, die die Produktsicherheit mindern würde.

Dieses Produkt ist für einen sicheren Betrieb konstruiert und hergestellt und stellt keine Gefahr für Menschen, Tiere und Gegenstände dar.

Wird der Herd auf einem Sockel installiert, so sind entsprechende Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen, um ein Abrutschen des Geräts vom Sockel zu verhindern.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch Nichtbeachtung der obigen Anweisungen oder unerlaubte Eingriffe an jeglichen Teilen des Geräts oder durch die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen entstehen.

Allgemeine Informationen

Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

- **73/23/EEC** für "Niederspannung".
- **89/336/EEC** für "EMV".
- **90/396/EEC** für "Gasgeräte".
- **89/109/EEC** für "Werkstoffe in Kontakt mit Lebensmitteln".

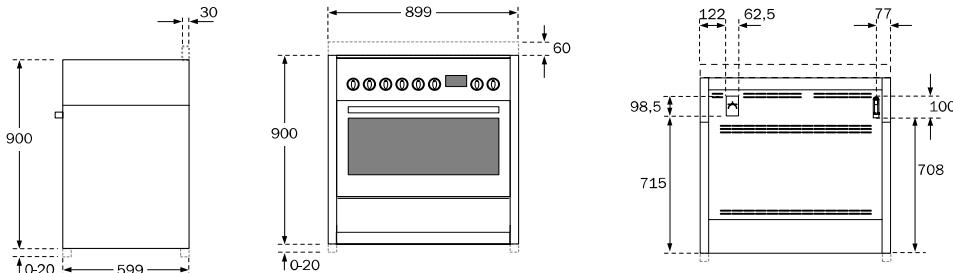
Technischer Kundendienst

Die oben erwähnten Richtlinien entsprechen außerdem der **Maschinen-Richtlinie 98/37/EC**.

Vor Verlassen des Werks wurde dieses Gerät durch qualifiziertes Fachpersonal geprüft und eingestellt, um die bestmöglichen Betriebsergebnisse zu erzielen. Jede mögliche nachfolgende Reparatur oder Anpassung muss mit allergrößter Sorgfalt und Aufmerksamkeit durchgeführt werden. Wir empfehlen daher, den Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, oder den Kundendienst in Ihrer Nähe zu kontaktieren und diesem das Problem unter Angabe des Gerätemodells zu schildern.

Installation

Abmessung des Herds



Allgemeine Warnhinweise

ALLE INSTALLATIONS- UND EINSTELLUNGSARBEITEN DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON EINEM KONZESSIONIERTEN FACHMANN GEMÄSS GELTENDER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN. Falls die Installationsanweisungen nicht beachtet werden, verfällt möglicherweise der Gewährleistungs- und Garantieanspruch und ein rechtliches Verfahren kann angestrengt werden.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch Nichtbeachtung der obigen Anweisungen entstanden sind (siehe Kapitel "Sicherheits- und Gebrauchshinweise").

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild auf der Geräterückseite angegeben. Die Einstellungswerte sind auf einem Aufkleber auf der Geräteverpackung angegeben.

Der Griff der Ofentür sollte nicht zur Entfernung des Geräts aus der Verpackung oder zum Bewegen und Manövrieren des Geräts verwendet werden.

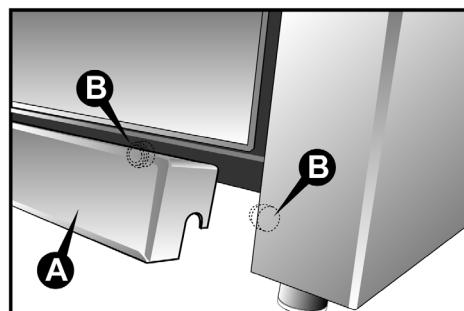
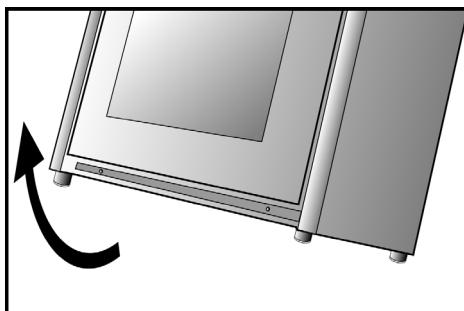
Montage der Frontleiste

Ihr Herd verfügt über eine Frontleiste, die als Standardausrüstung mitgeliefert wird, um die Ästhetik des Herdes zu vervollkommen.

Bevor das Gerät auf die Rückseite gelegt wird, empfehlen wir, alle nicht fest montierten Teile insbesondere die Kochmulden-Abdeckungen und Brenner zu entfernen. Um das Gewicht des Herds zu reduzieren, kann auch das Zubehör im Backofen entfernt werden, um versehentliche Beschädigungen zu verhindern, während das Gerät auf die Rückseite gelegt wird.

Zur Montage bitte wie folgt vorgehen:

- Kippen Sie den Herd nach hinten.
- Richten Sie die Leiste **A** entsprechend der Einbauposition auf der Abbildung aus.
- Legen Sie die Leiste an, bis sie korrekt in den vorgesehenen Einbauort passt.
- Ziehen Sie die Leiste nach unten, bis sie in die 4 Stifte **B** (2 für jedes Ende) am Herd einhakt.



Montage der Einstellfüße

Der Herd wird mit ammontierten Standardfüßen geliefert. Ein Satz höherer Füße wird ebenfalls mitgeliefert. Zum Austausch der Füße muss der Herd auf die Rückseite gelegt werden, damit die Herdunterseite zugänglich wird. Dies kann auf zweierlei Weise erfolgen:

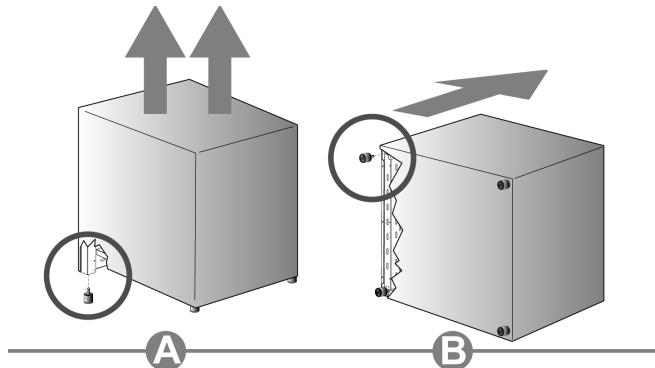
- A** Den Herd vom Boden anheben.
- B** Den Herd auf die Rückseite legen.

Dann wie folgt vorgehen:

- 1 Standardfüße abschrauben
- 2 Die anderen Füße aus der Verpackung nehmen und an den Herd schrauben

Die endgültige Einstellungen der Füße zur Nivellierung des Herds erfolgt nachdem der Gas- und Elektroanschluss vorgenommen wurde.

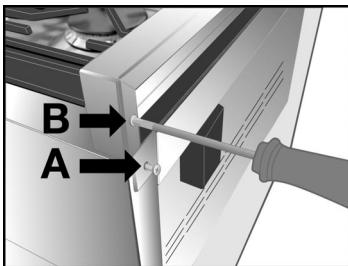
Bevor das Gerät auf die Rückseite gelegt wird, empfehlen wir, alle nicht fest montierten Teile insbesondere die Kochmulden-Abdeckungen und Brenner zu entfernen. Um das Gewicht des Herds zu reduzieren, kann auch das Zubehör im Backofen entfernt werden, um versehentliche Beschädigungen zu verhindern, während das Gerät auf die Rückseite gelegt wird.



Sollte es notwendig sein, den Herd zu ziehen, schrauben Sie die Füße ganz ein und führen Sie die endgültigen Einstellungen erst aus, wenn die anderen Arbeitsvorgänge abgeschlossen sind.

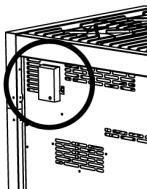
Montage des Spritzschutzes

Ihr Herd verfügt über einen Spritzschutz, der als Standardausrüstung mitgeliefert wird. Zur Montage bitte wie untenstehend vorgehen. Der Herd kann auch ohne Spritzschutz verwendet werden.



- Entfernen Sie die Verpackung und die Schutzfolie
- Entfetten Sie den Teil des Herds, der mit dem Klebestreifen verbunden wird
- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Klebestreifen
- Positionieren Sie den Spritzschutz an der Kochmulde
- Schrauben Sie die Befestigungsplatten an den Herd (**A**)
- Schrauben Sie die Befestigungsplatten an den Spritzschutz (**B**)

Vergewissern Sie sich, dass der Spannungswert des Stromnetzes mit dem angegebenen Wert auf dem Typenschild übereinstimmt, das sich auf der Rückseite des Geräts befindet.



Dieses Typenschild niemals entfernen.

Der Stecker am Ende des Netzkabels und die Wandsteckdose müssen kompatibel sein und den geltenden Elektrostandards entsprechen. Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz ordnungsgemäß geerdet ist. Stellen Sie nach der Installation des Geräts sicher, dass der Stecker für regelmäßige Kontrollen zugänglich ist. Das Netzkabel muss den länderspezifischen Vorschriften entsprechen.

Richten Sie eine omnipolare Abschaltvorrichtung an der Stromzufuhr-Leitung des Geräts ein, mit einem Abstand der Kontaktöffnung nicht größer als **3 mm**, und in der Nähe des Geräts günstig positioniert.

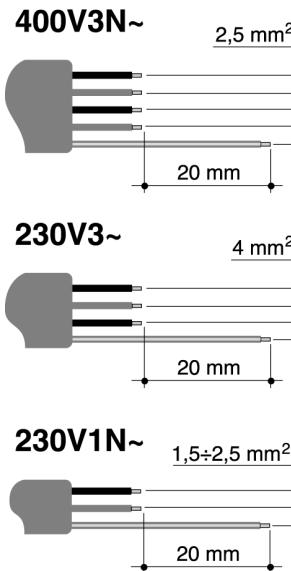
Verwenden Sie keine Reduktionsstücke, Adapter, Parallelschaltungen oder Weichen.

Vor dem Elektroanschluss die Effizienz der Erdung sicher stellen. Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil und das Kabel- und Leitungssystem im Gebäude der Last des Geräts standhält.

Das gelb-grüne Erdungskabel muss von Abschaltungen ausgenommen sein.

Das Elektrokabel darf nicht mit Teilen in Berührung kommen, deren Temperatur **50 K** höher als die Raumtemperatur ist. Dieser Herd darf nur gemäß neuester IEE-Richtlinien (Institution of Electrical Engineers) installiert werden.

Kapitel Elektronisches Netzkabel



Je nach Art der Stromzufuhr ist ein Kabel entsprechend den Angaben in der folgenden Tabelle zu verwenden.

Bei einem Anschluss mit 400V3N~ (Modelle, die gemäß DIAGRAMM "A" angeschlossen sind): Verwenden Sie ein fünfpoliges Kabel, Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabelmaße 5 x 2,5 mm²).

Bei einem Anschluss mit 230V3~ (Modelle, die gemäß DIAGRAMM "C" angeschlossen sind, aber vom Installateur gemäß DIAGRAMM "B" umgepolzt wurden): Verwenden Sie ein vierpoliges Kabel, Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabelmaße 4 x 4 mm²).

Bei einem Anschluss mit 230V1N~ (Modelle, die gemäß DIAGRAMM "C" angeschlossen sind): bis zu 2,9 kW Verwenden Sie ein dreipoliges Kabel, Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabelmaße 3 x 1,5 mm²); **zwischen 2,9 kW und 5,4 kW** Verwenden Sie ein dreipoliges Kabel, Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabelmaße 3 x 2,5 mm²).

Bei dem an das Gerät angeschlossene Kabelende muss die Erdleitung (**gelb-grün**) mindestens **20 mm** länger sein.

Art der Stromzufuhr

Es ist möglich, verschiedene spannungsabhängige Verbindungen herzustellen, indem man einfach die nicht verbundenen Kabelenden an der Klemmenleiste wie in folgenden Diagrammen dargestellt anschließt.

DIAGRAMM "A"

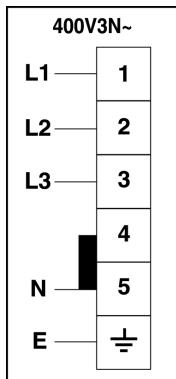


DIAGRAMM "B"

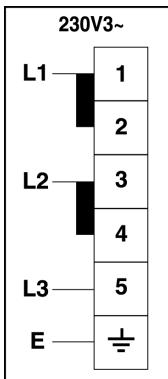
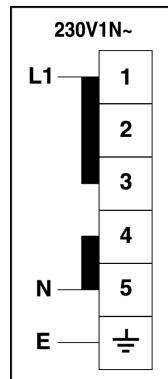


DIAGRAMM "C"



VERBINDUNG ZUR KLEMMENLEISTE

MODELL

KW LEISTUNG

STROMVERSORGUNG

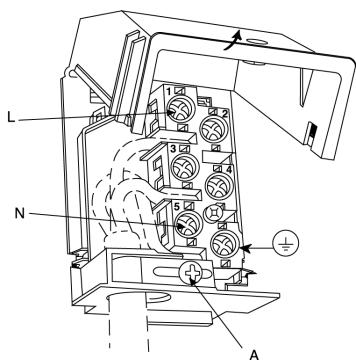
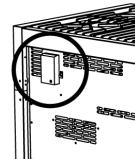
HERD 6 BRENNER (1 BACKOFEN)

2.9

DIAGRAMM "C"

Austausch eines Elektrokabels

Den Austausch des Elektrokabels führt man über die Klemmenleiste aus. Diese befindet sich auf der Geräterückseite oben links (siehe Abbildung).



Gehen Sie zum Austausch des Kabels wie folgt vor:

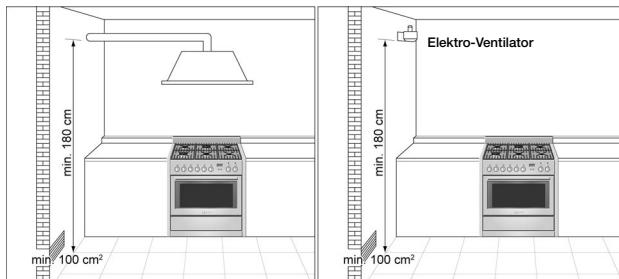
- Ziehen Sie das Zuleitungskabel aus der Steckdose
- Öffnen Sie den Klemmenkasten;
- Lösen Sie die Schraube **A** die das Kabel fixiert;
- Lösen Sie die Schraubenkontakte und tauschen Sie das Kabel gegen eines gleicher Länge aus, welches den Angaben in der Tabelle im Abschnitt "Kapitel Elektrisches Netzkabel" entspricht;
- die "**gelb-grüne**" Erdleitung muss mit der Klemmleiste \ominus verbunden werden und ungefähr **20 mm** länger als die Leitungskabel sein;
- der Nullleiter ("**blau**") muss mit der Klemme verbunden werden, die mit dem Buchstaben **N** **markiert ist**;
- das Leitungskabel muss mit der Klemme verbunden werden, die mit dem Buchstaben **L** **gekennzeichnet ist**.

Richtlinien zur Be- und Entlüftung

Dieses Gerät ist nicht an ein Absauggerät für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Daher muss die Installation und der Anschluss dieses Geräts den aktuellen Installationsnormen entsprechen. Bitte achten Sie insbesondere auf die Einhaltung der gelgenden Richtlinien zur Raumbelüftung.

Dieses Gerät darf nur in belüfteten Räumen und gemäß der aktuell geltenden Richtlinien aufgestellt werden, so dass mit Öffnungen ins Freie oder über entsprechende Leitungen eine natürliche oder geführte Belüftung sichergestellt ist, welche **fortlaufend und ausreichen** für die Verbrennung notwendige Zuluft sowie auch für die Ableitung der verbrauchten Luft sorgt.

Sollte nur dieses gasbetriebene Gerät im Raum aufgestellt sein, muss eine Haube installiert werden, damit die verbrauchte Luft direkt und auf natürlichem Weg abgeleitet wird und zwar durch eine gerade geführte vertikale Abzugsleitung, die mindestens die doppelte Länge ihres Durchmessers hat und ein Mindestprofil von **100 cm² aufweisen muss**. Für die notwendige Zuluft in den Raum ist es notwendig, eine ähnliche Öffnung von mindestens **100 cm²** einzuplanen, welche direkt ins Freie führt und sich nahe am Boden befindet, damit sie weder von innen noch von außen versperrt werden und damit der Verbren-



nungsvorgang der Gasbrenner unbehindert vor sich gehen kann und die verbrauchte Luft korrekt abgeleitet wird, wobei die Höhendifferenz zu der Öffnung ins Freie mindestens **180 cm betragen muss**.

Bitte beachten Sie, dass das für die Verbrennung notwendige Luftvolumen nicht unter **2 m³/h pro kW Leistung** liegen darf (siehe kW Gesamtleistung auf dem Typenschild). In allen anderen Fällen, zum Beispiel wenn weitere Gasgeräte in demselben Raum stehen oder eine natürliche direkte Ventilation nicht möglich ist, muss für eine natürliche indirekte

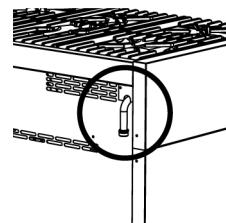
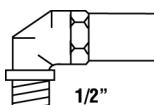
oder direkte Ventilation gesorgt werden: **Dazu sollte ein zuständiger Fachmann hinzugerufen werden, der dieses Ventilationssystem genau gemäß der in den aktuellen Richtlinien festgelegten Standards auslegt und installiert.**

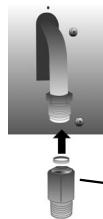
Diese Auslassöffnungen sollten so ausgelegt sein, dass lästige Geruchsbildungen für die Nutzer des Raums vermieden werden. Es ist nicht erlaubt, schon für andere Geräte bestehende Abzugsklappen zum Abführen von Verbrennungsrückständen zu nutzen. Die Benutzung eines Gasherdes führt zur Entwicklung von Wärme und Feuchtigkeit im Aufstellungsraum. Daher muss auf eine gute Belüftung und Durchlüftung der Küche geachtet werden: die vorhandenen Lüftungsöffnungen nicht blockieren. Bei längerem Gebrauch des Gerät mit mehreren oder allen Brennern ist es eventuell notwendig, durch Öffnen eines Fensters oder einer Tür für zusätzliche Belüftung zu sorgen oder ein höheres Luftvolumen durch eine Abzugshaube abzuführen.

Gasanschluss

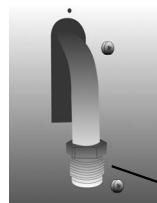
Das Gerät muss gemäß der aktuell gültigen Vorschriften installiert werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.

Wir empfehlen zu prüfen, ob das Gerät entsprechend des Gastyps und des in der Leitung bestehenden Gasdrucks ordnungsgemäß eingerichtet bzw. eingestellt wurde. Die Verbindung zu den Gasleitungen muss fachmännisch gemäß jener aktuell gültiger Standards durchgeführt werden, welche die Installation eines Sicherheitsventil am Leitungsende vorschreiben. Dieses spezielle Ventil, welches zum regulären Ein- und Ausschalten der Gaszufuhr dient, muss zwischen der Gaszuführleitung zum entsprechenden Raum und den Kochmulden eingebaut werden, damit die Gaszufuhr bei einem Missgeschick oder Notfall während oder nach dem Kochen sofort unterbrochen werden kann. Der ungehinderte Zugang zu diesem Ventil muss immer gewährleistet werden, das Ventil selbst ist während





ISO 7-1

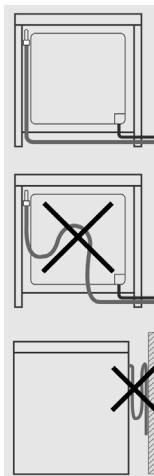


ISO 228-1

AT	X	
BE	X	
CH	X	
DE	X	
DK	X	
ES	X	X
FI	X	X
FR		X
GB	X	
GR	X	
HU	X	X
IE	X	
IS		
IT	X	X
LU		
NL	X	
NO	X	X
PT	X	X
SE	X	X
TR		

längerer Unterbrechung der Gasherdnutzung zu schließen.

Der 1/2" Gewindeanschluss der Gasleitung befindet sich rechts hinten am Gerät. **Für Butan- oder Propangas**, muss ein normgerechter Druckminderer vorgesehen werden. Die Dichtungen müssen ebenfalls den aktuellen Standardvorschriften entsprechen. Nachdem die Gasleitung angeschlossen ist, wird die Dichtung der Verbindungen mit einer Seifenwasserlösung geprüft.

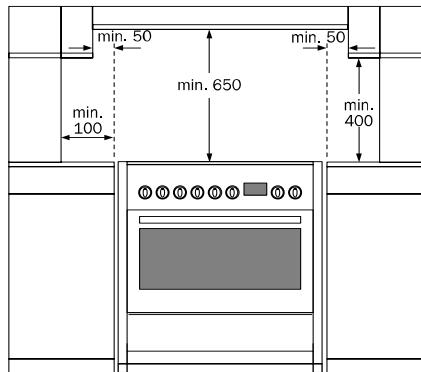


Verwendung **flexibler Schläuche**:

- die Schläuche dürfen nicht eingezwängt, einge-klemmt oder gequetscht sein;
- die Schläuche dürfen keinen Zug- oder Dreh-kräften ausgesetzt sein;
- die Schläuche dürfen nicht in Kontakt kommen mit Schneidkanten, scharfen Kanten, usw.
- Die Schläuche dürfen nicht in Kontakt kommen mit Teilen, die Temperaturen von mehr als **70 C** über Raumtemperatur erreichen können; stellen Sie sicher, dass die volle Länge der Schläuche zur Überprüfung zugänglich sind

Achten Sie besonders darauf, dass der Anschluss komplett dicht und leksicher ist.

*Die Küchenmöbel müssen mit einem hitzeresisten-ten Material beschichtet sein (**Minimum 90°C**). Wird das Gerät in engem Abstand zu anderen Einheiten installiert, so sollten die im folgenden Diagramm angegebenen Minimalabstände einge-halten werden.*



Sicherungskette



Der Herd ist mit einer Stabilitätssicherung ausgestattet, wie zum Beispiel einer Marken-Sicherungskette (siehe Abbildung), die fest mit der Wand des Raumes verbunden ist.

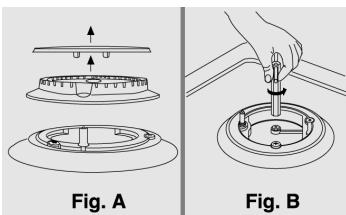
Wo immer der Herd installiert wird, stellen Sie sicher, dass genug Platz ist, damit der Herd für Reinigungs- und Wartungsarbeiten hervorgezogen werden kann.

Die Wand hinter dem Herd, zwischen Kochplatte und 450 mm oberhalb und über die gesamte Breite des Herds muss aus unbrennbarem Material sein, wie zum Beispiel Keramik-Wandfliesen.

Dieses Gerät ist so konzipiert, dass es unter 600 mm Standard-Arbeitsplatten nicht herausragt (ausgeschließlich Griffe). Für einen optimalen Stand sollte der Herd gegen die Wand geschoben werden.

Aufgrund seines hohen Gewichts ist das Gerät auf eine geeignete, harte und stabile Oberfläche zu stellen, um zu garantieren, dass der Boden bei Installations- und Wartungsarbeiten nur minimal belastet wird.

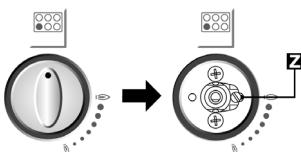
Richtlinien zum Umgang mit Gas



Gasart und Gasdruck, die im Werk voreingestellt wurden, sind auf dem Typenschild in der Nähe des Gasanschlusses auf der Rückseite des Herds angegeben. Ist das Kochgerät für eine **andere** Gasart als die erhältliche eingestellt, so müssen die Düsen, in manchen Fällen auch die By-Passes, ausgetauscht werden, wobei der Minimalfluss reguliert sein muss. Um die Düsen in den Kochmulden auszutauschen, müssen folgende Arbeitsschritte durchgeführt werden:

- Vor Durchführung der notwendigen Maßnahmen, den Herd vom Stromnetz trennen.
- Entfernen Sie die Topfräger;
- Entfernen Sie die Brenner und Brennerabdeckungen (**Abb. A**);
- Nehmen Sie die Düse heraus (**Abb. B**) und ersetzen Sie diese mit einer für die neue Gasart geeignete Düse (siehe "**ALLGEMEINE DÜSEN - TABELLE**");
- Ersetzen Sie das Gasetikett (auf der Rückseite des Herds) mit dem neuen Etikett, das mit dem Düsensatz mitgeliefert wurde;
- Bauen Sie alle Teile wieder ein, indem Sie die zum Ausbau beschriebenen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Brennerabdeckungen korrekt auf den Brennern positioniert sind.
- *Muss das Gerät auf Flüssiggas 30/50 mbar umgestellt werden, so ist der By-pass der Hähne auszutauschen. Wir empfehlen den technischen Kundendienst für diesen Vorgang zu kontaktieren.*

Mindestgasfluss der Ventil-Gashähne der Kochmulden



- Schalten Sie den Brenner ein und drehen Sie den Bedienknebel in Richtung der minimalen Einstelleinrichtung ;
- Entfernen Sie den Knebel;
- Verstellen Sie die innere Schraube mit einem Schraubenschlüssel, **Z** bis eine korrekte kleine Flamme brennt;
- Montieren Sie den Knebel wieder.
- *Schrauben Sie die Einstellschraube auf **Z**, um den Gasfluss zu erhöhen, oder ziehen Sie sie fest, um den Zufluss zu verringern.*
- *Die Einstellung ist korrekt, wenn die kleine Flamme maximal circa **3** oder **4** mm misst.*
- *Stellen Sie sicher, dass bei schnellem Wechsel zwischen maximalem und minimalem Gasfluss und umgekehrt die Flamme nicht aus geht.*

Anschluss an Flüssiggas

Verwenden Sie ein Druckregelventil und schließen Sie den Zylinder gemäß den geltenden Normen und Richtlinien an.

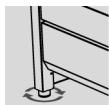
ALLGEMEINE DÜSEN - TABELLE

GASART	mBar	DÜSE NR.		BRENNER POSITIONSTYP	LEISTUNG Watt		VERBRAUCH
		DÜSE	BYPASS		MAX.	MIN.	
ERDGAS G20 (E)	20	115	SPALT	STARKBRENNER	3000	750	286 l/h
		97	SPALT	NORMALBRENNER	1750	440	167 l/h
		72	SPALT	HILFSBRENNER	1000	300	95 l/h
		128	SPALT	DREIKREIS-BRENNER (A)*	3300	1500	314 l/h
		135	SPALT	DREIKREIS-BRENNER (D)*	3500	1500	333 l/h
ERDGAS G25 (LL)	20	134	SPALT	STARKBRENNER	3000	750	332 l/h
		100	SPALT	NORMALBRENNER	1750	440	194 l/h
		77	SPALT	HILFSBRENNER	1000	300	111 l/h
		137	SPALT	DREIKREIS-BRENNER (A)*	3300	1500	365 l/h
		145	SPALT	DREIKREIS-BRENNER (D)*	3500	1500	387 l/h
ERDGAS G25	25	121	SPALT	STARKBRENNER	3000	750	332 l/h
		94	SPALT	NORMALBRENNER	1750	440	194 l/h
		72	SPALT	HILFSBRENNER	1000	300	111 l/h
		135	SPALT	DREIKREIS-BRENNER (A)*	3300	1500	365 l/h
		138	SPALT	DREIKREIS-BRENNER (D)*	3500	1500	387 l/h
FLÜSSIGGAS BUTAN PROPAN G30/G31	28-30/37	85	0,44	STARKBRENNER	3000	750	219 g/h
		65	0,34	NORMALBRENNER	1750	440	128 g/h
		50	0,27	HILFSBRENNER	1000	330	73 g/h
		93	0,60	DREIKREIS-BRENNER (A)*	3300	1500	240 g/h
		95	0,60	DREIKREIS-BRENNER (D)*	3500	1500	254 g/h
FLÜSSIGGAS BUTAN PROPAN G30	50	75	0,38	STARKBRENNER	3000	750	219 g/h
		58	0,29	NORMALBRENNER	1750	440	128 g/h
		43	0,23	HILFSBRENNER	1000	300	73 g/h
		73	0,57	DREIKREIS-BRENNER (A)*	3300	1500	240 g/h
		75	0,57	DREIKREIS-BRENNER (D)*	3500	1500	254 g/h

* Position A: vorne links, Position D: hinten Mitte (siehe auch "Beschreibung der Herdoberfläche")

Die letzten Schritte

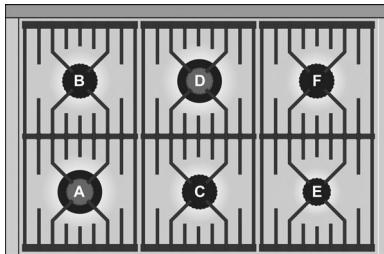
Positionierung und Ausrichtung des Herds



Nivellieren Sie den Herd mit Hilfe der vier Einstellfüße nach Anschluss der Gasleitungen und Elektrokabel.

*Muss während der Platzierung das Gerät gezogen werden, vergewissern Sie sich, dass die Füße fest angeschraubt sind. **Die Füße sollten erst ausgerichtet werden, wenn das Gerät an seinem endgültigen Standort aufgestellt wurde.***

Beschreibung des Kochfeldes



A – Dreikreisbrenner	3,30 kW
B – Normalbrenner	1,75 kW
C – Normalbrenner	1,75 kW
D – Dreikreisbrenner	3,50 kW
E – Hilfsbrenner	1,00 kW
F – Starkbrenner	3,00 kW

Beschreibung der Bedienteile

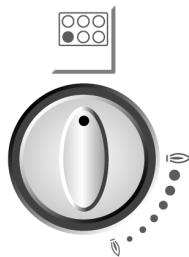
Die Frontblende

Alle Elemente zur Steuerung und Regelung der Kochmulden und des Backofens befinden sich an der Frontblende.

DAS BEDIENFELD



BESCHREIBUNG DER BEDIENKNEBEL DER KOCHFELDER

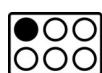


Die Flamme wird entzündet durch gleichzeitiges Drücken und Drehen des Bedienknebels entgegen den Uhrzeigersinn in Richtung des Symbols der großen Flamme .

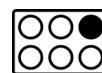
Zur Regulierung der Flamme den Bedienknebel zwischen maximaler Einstellung und minimaler Einstellung drehen.

Den Brenner ausschalten durch Drehen des Bedienknebels auf Position .

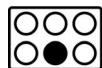
ANORDNUNG DER BRENNER – Beschreibung der Symbole



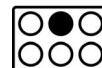
HINTEN LINKS



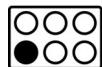
HINTEN RECHTS



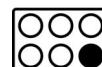
MITTE VORNE



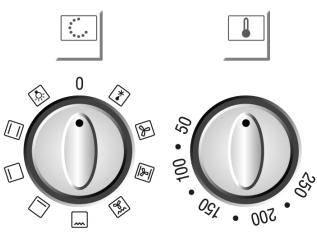
MITTE HINTEN



VORNE LINKS



VORNE RECHTS



BESCHREIBUNG DER DREHGRIFFE DES ELEKTROBACKOFEN

Der Elektrobackofen wird über zwei Backofendrehgriffe gesteuert: **Funktionswähler und Temperaturwähler**. Mit ihnen kann die geeignete Heizart je nach Zubereitungsanforderung gewählt werden durch Einschalten der entsprechenden Heizelemente und Einstellen der gewünschten Temperatur (von **50°C bis MAX**).

Über den Backofendrehgriffen befinden sich zwei Warnleuchten: die linke oberhalb des Funktionswählers zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist; die rechte oberhalb des Temperaturwählers zeigt an, dass die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Die Leuchte geht an und aus, um anzudeuten, wann die Beheizung automatisch einschaltet, um die gewünschte, am Temperaturwähler eingestellte Temperatur im Backofen zu halten.

Der Backofen verfügt über eine Innenbeleuchtung. Beim Betrieb des Ofens ist die Lampe immer an: Wenn der Ofen nicht in Betrieb ist, kann die Lampe für Reinigungszwecke durch Drehen des Funktionswählers auf das Symbol ☼ eingeschaltet werden.

BESCHREIBUNG DER SYMbole AM FUNKTIONSWÄHLER

	EINSCHALTEN DER LAMPE IM BACKOFEN		GRILL-GEBLÄSE ELEMENT
	OBER- UND UNTER- HITZE HEIZELEMENTE		OBER- UND UNTER- HITZE HEIZELEMENTE – GEBLÄSE
	OBERHITZE HEIZELEMENT		HEIZELEMENT- HEISS LUFT
	UNTERHITZE HEIZELEMENT		AUFTAUEN
	GRILLHEIZELEMENTE		

Die Elektronikuhr

Die Elektronikuhr kann mit einer Hand eingestellt werden; nach Drücken der Taste die Zeit über den Drehknopf einstellen. Einstellungen können so lange vorgenommen werden, wie das Funktionsdisplay blinkt (~4 Sekunden).

Das Bedienfeld



Sonderfunktionen

Ausblenden der Anzeige

1. Drücken Sie die Taste $\blacktriangleleft\triangleright$ für 7 Sekunden. Die Anzeige blendet aus, die Zeit läuft im Hintergrund weiter.
2. Um die Anzeige wieder anzustellen, kurz die Taste $\blacktriangleleft\triangleright$ drücken.

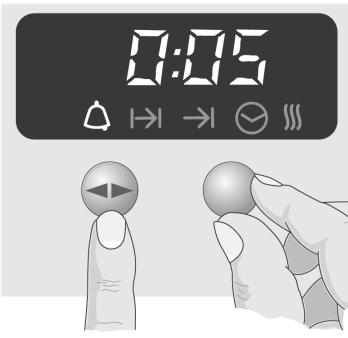
Einstellung der Uhrzeit

siehe Kapitel "Verwendung des Elektrobackofens".

Dimmen der Anzeige

Zwischen 22:00 und 6:00 wird die Anzeige automatisch gedimmt.

Die Minuten-Zeitschaltuhr



Die Zeitschalt-automatik

Automatisches Ausschalten



1. Die Taste \leftrightarrow drücken und die Garzeit stellen (z.B. 5 Minuten). Wenn die Zeitschaltuhr einschaltet, wird die Restlaufzeit angezeigt.
2. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Symbol Δ blinkt. Um das Signal auszustellen, die Taste \leftrightarrow drücken.

Sie können den Backofen über die Elektronikuhr ein- und ausschalten.

Wollen Sie Lebensmittel sofort backen, garen oder schmoren, muss lediglich die EIN Zeit eingestellt werden.

1. Wählen Sie die Heizart und Backofentemperatur.
2. Drücken Sie die Taste \leftrightarrow bis das Symbol \rightarrow blinkt und stellen Sie die EIN Zeit mit dem Drehknopf (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten). Wenn die Einstellung vorgenommen wurde, erscheint die aktuelle Uhrzeit nach circa 4 Sekunden. Das Symbol \rightarrow zeigt den Automatikbetrieb an.
3. Wenn die Zeit abgelaufen ist (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten), ertönt ein Signal und die \rightarrow Anzeige blinkt. Der Backofen schaltet automatisch AUS. Um das Signal auszustellen, die Taste \leftrightarrow drücken.
4. Den Backofen ausschalten.
5. Um den Automatikbetrieb zu beenden, die Taste \leftrightarrow erneut drücken.

Automatisches Einschalten und Ausschalten



Sollen Lebensmittel zu einem späteren Zeitpunkt gebacken, gegart oder geschmort werden, so müssen sowohl die EIN Zeit als auch die AUS Zeit eingestellt werden.

1. Wählen Sie die Heizart und Backofentemperatur.
2. Drücken Sie die Taste $\blacktriangleleft\triangleright$ bis das Symbol \rightarrow blinkt und stellen Sie die EIN Zeit mit dem Drehknopf (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).
3. Drücken Sie die Taste $\blacktriangleleft\triangleright$ bis das Symbol \rightarrow blinkt und stellen Sie die AUS Zeit mit dem Drehknopf (Beispiel: 12:30). Wenn die Einstellung vorgenommen wurde, erscheint die aktuelle Uhrzeit nach circa 4 Sekunden. Das Symbol \rightarrow zeigt den Automatikbetrieb an.
4. Der Backofen schaltet nun zu den voreingestellten Zeiten automatisch EIN und AUS (z.B. 11:00 und 12:30).
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und das Symbol \rightarrow blinkt. Um das Signal auszustellen, die Taste $\blacktriangleleft\triangleright$ drücken.
6. Den Backofen ausschalten.
7. Um den Automatikbetrieb zu beenden, die Taste $\blacktriangleleft\triangleright$ drücken.

Überprüfen, Korrigieren und Löschen der Einstellungen

1. Zur Überprüfung Ihrer Einstellungen, die Taste $\blacktriangleleft\triangleright$ drücken, bis das Symbol blinkt.
2. Falls notwendig, die Einstellungen mit dem Drehknopf korrigieren.
3. Wollen Sie Ihre Einstellungen löschen, drehen Sie die Einstellzeit zurück auf 0:00 und schalten Sie den Backofen AUS.

Hinweis

Die Zeitschaltautomatik eignet sich am besten für Speisen, die auch unbeaufsichtigt gelassen werden können.

Die Minuten-Zeitschaltuhr und die AUS Zeit kann bis zu maximal 24 Stunden voreingestellt werden.

Durch Drücken der Taste $\blacktriangleleft\triangleright$ können die Einstellungen jederzeit angezeigt werden.

Verwendung der Kochmulden

Stellen Sie sicher, dass die Flammen-Abdeckungen, die Brenner-Abdeckungen und die Topfträger korrekt montiert sind.

Das Gerät erhitzt sich bei normalem Betrieb erheblich. Daher ist Vorsicht geboten. **Kinder dürfen sich dem Gerät nicht nähern.** Die Kochmulden nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn sie im Betrieb sind.

Einschalten der Brenner

Alle Bedienknebel für die Brenner tragen folgende Symbole:



Gashahn geschlossen



große Flamme



kleine Flamme

Zur Einstellung der kleinen Flamme muss der Knebel ganz gedreht werden und zwar gegen den Uhrzeigersinn. Alle Zwischeneinstellungen erfolgen, indem der Knebel zwischen die große und kleine Flamme gedreht wird, **niemals zwischen die große Flamme und dem geschlossenen Gashahn.**

Einhandfunkenzündung

Die Brenner sind mit einer Einhandfunkenzündung ausgerüstet. Um einen der Brenner einzuschalten, den Knebel des entsprechend benötigten Brenners drücken und auf die höchste Einstellstufe  entgegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Knebel gedrückt halten, um die automatische Einhandfunkenzündung zu aktivieren. Ist der Brenner an, den Bedienknebel für circa **10 Sekunden**, gedrückt halten, damit das Sicherheitsventil öffnen kann. Bei einem Stromausfall kann der Brenner auch mit einem Streichholz angezündet werden (siehe Kapitel "Manuelles Anzünden"). *Sollte der Brenner versehentlich ausschalten, so blockiert die Thermoelement-Sicherheitsvorrichtung die Gaszufuhr, auch wenn der Gashahn geöffnet ist. Die Sicherheitsvorrichtung sollte nicht länger als 15 Sekunden aktiviert sein. Wenn sie nach dieser Zeit nicht funktionsgemäß operiert, den Knebel nicht länger drücken, das Fenster öffnen und vor einem*

*erneuten Versuch **1 Minute** warten. Geht die Flamme versehentlich aus, den Knebel aussstellen und erst nach mindestens **1 Minute** versuchen, den Brenner erneut einzuschalten.*

Manuelles Anzünden

Um einen der Brenner anzuzünden, bewegen Sie ein angezündetes Streichholz auf den Brenner zu, drücken Sie den entsprechenden Bedienknebel und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn bis zur höchsten Einstellstufe . Lassen Sie den Bedienknebel anschließend los.

Ausschalten der Brenner

Am Ende des Kochvorgangs, den Bedienknebel zurückstellen auf Position .

Verwendung des Elektrobackofens

Allgemeine Warnhinweise

Ist der Backofen in Betrieb, können die Außenwände und die Türe des Backofens sehr heiß werden.

Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

Kinder dürfen nicht auf die Ofentür sitzen oder mit ihr spielen.

Die Ofentüre niemals als Sitzgelegenheit verwenden

Niemals Speisen oder Gerichte auf dem Boden des Backofens zubereiten.

Tagezeit



Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts müssen Sie die aktuelle Uhrzeit an der Elektronikuhr einstellen.

Nach Anschluss an das Stromnetz oder einem Stromausfall blinkt die Anzeige 0:00 . Die Taste **◀▶** drücken und die aktuelle Uhrzeit mit dem Drehknopf einstellen (z.B. 15:00 Uhr). Um die vorgenommene Einstellung der Uhrzeit zu korrigieren, die Taste **◀▶** drücken, bis das Symbol blinkt. Dann die Uhrzeit stellen.

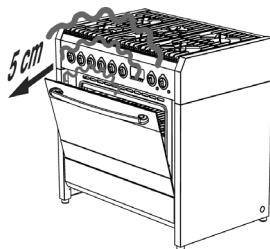
Hinweis: Die Uhrzeit kann nicht korrigiert werden, wenn eine Automatik-Funktion eingestellt wurde (siehe Elektronikuhr für das Löschen der Automatik-Funktion).

Versuchen Sie nicht, die Backofentüre abzubauen, ohne vorherige sorgfältige Lektüre der entsprechenden Anleitung (siehe Kapitel "Abnahme der Backofentür"): Sie können sich Ihre Hände an den Scharnieren der Backofentür verletzen.

Erste Inbetriebnahme des Backofens

Bei der ersten Inbetriebnahme kann der Backofen Rauch oder ätzende Gerüche durch ölige Fabrikationsrückstände entwickeln. Dadurch können Lebensmittel unangenehm riechen oder schmecken.

Bevor Sie Lebensmittel in den Backofen geben, Heizen Sie den Backofen bei maximaler Temperatur für 30-40 Minuten bei geschlossener Tür auf und warten Sie, bis sich Rauch und Geruch verzogen haben.



Um Verbrühungen durch Dampf aus dem Ofen zu vermeiden, wie folgt vorgehen: Drehen Sie den Funktionswähler auf "0", oder auf die Funktion ☀. Öffnen Sie die Tür in zwei Schritten: halten Sie die Tür für 4-5 Sekunden etwas geöffnet (**ca. 5 cm**), dann öffnen Sie die Tür komplett.

Sollten Sie die Lebensmittel umstellen müssen, die Ofentür so kurz wie möglich öffnen, um zu vermeiden, dass die Temperatur im Backofen so stark abfällt, dass der Garprozess beeinträchtigt wird.

Herkömmliche Zubereitung

Drehen Sie den Funktionswähler auf Position und den Temperaturwähler auf den gewünschten Temperaturwert. Für differenziertes Erwärmen über bzw. unter den Lebensmitteln, den Funktionswähler auf Position (heiß oberhalb) oder (heiß unterhalb) stellen. Für ein einheitlicheres Beheizen des gesamten Backofens, den Funktionswähler auf die Position drehen.

Nach dem Vorheizen und dem Platzieren der Lebensmittel im Backofen spürt man einen Luftzug zwischen dem oberen Teil der Tür und dem unteren Teil der Kochmulde. **Sollte dies nicht der Fall sein, schalten Sie bitte das Gerät aus und kontaktieren Sie umgehend den technischen Kundendienst.**

Zubereitung mit Heißluft

Drehen Sie den Funktionswähler auf Position ; drehen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur.

Zubereitung mit dem Umluftgrill

Drehen Sie den Funktionswähler auf Position ; drehen Sie den Temperaturwähler auf die maximale Temperatur (MAX).

Auftauen

Drehen Sie den Funktionswähler auf die Position , drehen Sie den Temperaturwähler auf die Position "0": auf diese Weise wird das Gebläse aktiviert, wodurch die Luft im Innern des Backofens zirkuliert und Tiefkühlkost schneller auftaut.

Ausschalten des Backofens

Das Ausschalten des Backofens erfolgt durch Zurückdrehen des Temperaturwählers auf "0".

Ausfall des Thermostats. Bei einem Ausfall des Thermostats überhitzt der Backofen, bis die Sicherheitsvorrichtung den Backofen ausschaltet. Sobald die Temperatur wieder unterhalb die Sicherheitsgrenze fällt, beginnt der Backofen wieder normal zu funktionieren.

Schublade und Ablagefach

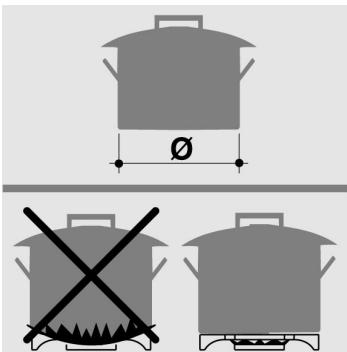
Unterhalb des Backofens befindet sich eine Schublade zur Aufbewahrung. In der Schublade und im Ablagefach nur die Herd-Zubehörteile aus Metall aufzubewahren.

Keine entzündlichen Materialien wie Stoff, Tücher, Papier, oder ähnliches in der Schublade und im Ablagefach aufzubewahren.



Tipps zur Zubereitung

Tipps zur korrekten Verwendung der Kochmulden



Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens sollte dem Durchmesser des jeweilig verwendeten Brenners angepasst sein (siehe Tabelle). Die Brennerflamme sollte niemals größer als der Durchmesser des Kochgeschirrs sein. Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen Böden. Wenn möglich, Töpfe mit Deckeln verwenden, da dies weniger Strom verbraucht. Um die Garzeit für Gemüse, Kartoffeln, usw. zu reduzieren, wenig Wasser verwenden.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (in mm)
Starker Brenner	von 240 bis 260
Mittelstarker Brenner	von 160 bis 220
Hilfsbrenner	von 80 bis 140
Dreikreisbrenner	von 240 bis 260
Dreikreisbrenner mit zusätzlichem Topfräger	>260 und Wok

Das Gerät kann auf gleiche Weise verwendet werden wie ein "offener Brenner" – ideal für langsames Köcheln. Ausschließlich Multifunktions-Kochgeschirr verwenden, dessen Abmessungen der Garfläche des gusseisernen Grills angepasst ist. Diese Art der Zubereitung ist ideal für: Rindereintopf, gegrilltes Schweinefleisch, Kalbsragout, Wildgerichte, Zunge.

Tipps zur korrekten Verwendung des Backofens

Herkömmliche Zubereitung

Der Backofen optimiert das Garen von Lebensmitteln. Es ist möglich, Lebensmittel auf herkömmliche Art mit Heißluft und Grill zuzubereiten.

Halten Sie die Backofentür während Betriebs des Backofens stets komplett geschlossen.

Bei dieser Art des Garens kommt die Hitze von oben und unten. Daher ist es ratsam, die mittlere Einschubhöhe zu verwenden. Erfordert die Lebensmittelzubereitung eine heißere Temperatur von unten oder von oben, verwenden Sie die unteren oder oberen Einschubhöhen. Die herkömmliche Zubereitung empfiehlt sich für alle Lebensmittel, die hohe Gartemperaturen oder lange Schmorzeiten

benötigen. Diese Heizart des Backofens eignet sich auch, wenn Kochgeschirr aus Terrakotta, Porzellan oder ähnlichen Materialien verwendet wird.

Zubereitung mit Heißluft

Bei dieser Heizart werden die Lebensmittel durch vorgeheizte Luft erwärmt. Dabei sorgt das Gebläse auf der Rückwand des Backofens für die Zirkulation der Luft im Ofen. Die Wärme breitet sich schnell und gleichmäßig im gesamten Ofen aus, wodurch die gleichzeitige Garung von Lebensmitteln auf unterschiedlichen Ebenen möglich ist. Der Luft wird Feuchtigkeit entzogen. Trockenere Luft verhindert, dass sich Gerüche und Geschmack verteilen und vermischen.

Die Möglichkeit der Garung von Lebensmitteln auf mehr als einer Ebene erlaubt die zeitgleiche Zubereitung von unterschiedlichen Speisen. Plätzchen und Mini-Pizzen können in drei unterschiedlichen Backformen gebacken werden. Der Backofen kann aber natürlich auch für das Garen auf lediglich einer Einschubhöhe genutzt werden. Zur einfacheren Überwachung des Garvorgangs eignen sich die unteren Einschubhöhen.

Heißluft eignet sich insbesondere zur Erwärmung der Tiefkühlkost auf Raumtemperatur, zur Sterilisierung von Konserven oder selbsteingelegtem Obst in Sirup sowie zum Trocknen von Pilzen oder Früchten.

Zubereitung mit dem Grill

Die Wärme kommt von oben. Fast alle Fleischarten können gegrillt werden, mit Ausnahme von zartem, mageren Wild und Speisen wie Fleischkäse. Fleisch und Fisch zum Grillen sollte leicht mit Öl beträufelt und auf die Gitterstangen gelegt werden. Das Gitter sollte auf die Ebene eingeschoben werden, die dem Grillheizkörper am nächsten ist oder vom Grillkörper am weitesten entfernt ist, abhängig von der Dicke des Fleischstücks, um zu vermeiden, dass die Oberseite verbrennt und das Fleisch innen zu wenig gart.

Geeignet für: relativ zartes Fleisch; getoastete Sandwichs.

Gießen Sie 1 oder 2 Gläser Wasser in die Fettpfanne, um eine Rauchentwicklung durch herabtropfende Flüssigkeiten, Bratensäfte oder Öl zu vermeiden.

Bei Verwendung des Grills sollte die Fettpfanne stets auf die erste Einschubhöhe von unten eingeschoben werden.

Zubereitung mit dem Umluftgrill

Die Verwendung der Kombination Grill und Gebläse .

Bei dieser Art der Zubereitung dringt die Hitze nach und nach in die Lebensmittel ein, obwohl die Oberfläche dem Grill direkt ausgesetzt ist. Geeignet für: gröberes Fleisch; Federwild.

Zubereitung von Fleisch und Fisch

Fleisch, das im Backofen zubereitet werden soll, sollte mindestens **1 kg wiegen**. Sehr zartes rotes Fleisch, das noch blutig sein soll (Roastbeef, Filet, usw.), oder das außen gut durchgebraten aber innen noch saftig sein soll, erfordert eine Zubereitung bei hohen Temperaturen für kurze Zeit (**200-250°C**).

Weißes Fleisch, Federwild und Fisch sollten bei niedrigen Temperaturen zubereitet werden (**150-175°C**). Die Zutaten für die Sauce sollte nur der Backform beigegeben werden, wenn die Garzeit kurz ist. Andernfalls sollten sie erst in der letzten halben Stunde zugegeben werden. Fleisch kann auf eine feuerfeste Platte gelegt werden oder direkt auf die Roststangen, unterhalb derer eine Fettpfanne gestellt werden sollte, um Bratensaft und Flüssigkeit aufzufangen. Drücken Sie mit einem Löffel auf das Fleisch, um zu sehen, ob es gar ist. Wenn es fest ist, ist es durchgebraten.

Warten Sie mindestens **15 Minuten** nach Beendigung der Garzeit, bevor Sie das Fleisch anschneiden, damit das Fleisch saftig bleibt. Vor dem Servieren können Teller bei Minimaltemperatur im Backofen angewärmt werden.

Backen

Rührmischungen sollten am Löffel kleben bleiben, weil zu flüssige Mischungen die Garzeit verlängern würden. Süße Speisen erfordern mäßige Temperaturen (normalerweise zwischen **150-200°C**) sowie Vorheizen (**circa 10 Minuten**). Die Backofentür darf während der Garzeit nur maximal 1/4 geöffnet werden.

Empfohlene Zubereitung – Tabellen

Je nach Art der Zubereitung, Homogenität und Menge ist die Garzeit der Lebensmittel verschieden. Wir empfehlen Ihnen, Ihren ersten Versuch der Zubereitung zu überwachen und die Ergebnisse zu überprüfen, da gleiche Resultate erzielt werden, wenn die gleichen Speisen unter den gleichen Bedingungen zubereitet werden. Die folgenden drei Tabellen (**I**, **II** und **III**) sind eine Orientierungshilfe.

GARZEITENTABELLE FÜR UMLUFT UND HERKÖMMLICHE ZUBEREITUNG (I)

ART DER ZUBEREITUNG	MENGE KG.	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN		TEMPERATUR IN °C		ZEIT IN MINUTEN
		UMLUFT 	HERKÖMMLICH 	UMLUFT 	HERKÖMMLICH 	
BACKEN						
GESCHLAGENER TEIG, IN FORM	1	1-3	2	175	200	60
GESCHLAGENER TEIG, AUF TROPFBLECH	1	1-3	2	175	200	50
MÜRBTEIGBODEN	0,5	1-3	3	175	200	30
MÜRBTEIG MIT FEUCHTER FÜLLUNG	1,5	1-3	2	175	200	70
MÜRBTEIG MIT TROCKNER FÜLLUNG	1	1-3	2	175	200	45
BACKMISCHUNG MIT NATURTRIEBMITTEL	1	1-3	1	175	200	50
KLEINE KUCHEN	0,5	1-3	3	160	175	30
FLEISCH						
KALB	1	2	2	180	200	60
RIND	1	2	2	180	200	70
ROAST BEEF (ENGLISCH)	1	2	2	220	220	50
SCHWEIN	1	2	2	180	200	70
HUHN	1-1,5	2	2	200	200	70
EINTÖPFE						
RINDEREINTOPF	1	1	2	175	200	120
KALBSEINTOPF	1	1	2	175	200	110
FISCH						
FILET, STEAK, KABELJAU, HECHT, SEEZUNGE	1	1-3	2	180	180	30
MAKRELE, STEINBUTT, LACHS	1	1-3	2	180	180	45
AUSTERN	1	1-3	2	180	180	20
TIMBALE						
PASTA-TIMBALE	2	1-3	2	185	200	60
GEMÜSE-TIMBALE	2	1-3	2	185	200	50
SUSSE UND SALZIGE SOUFFLÉS	0,75	1-3	2	180	200	50
PIZZA UND CALZONE	0,5	1-3	2	200	220	30

- Die Zeiten beziehen sich auf das Garen auf einer Einschubhöhe; bei der Zubereitung auf mehreren Einschubhöhen muss die Garzeit um **5-10 Minuten** verlängert werden.
- Die angegebenen Garzeiten verstehen sich ohne Vorheizen, das circa **15 Minuten** benötigt.
- Erfolgt die Zubereitung auf mehr als einer Ebene, wird die bevorzugte Einschubhöhe angegeben.
- Für Rinder-, Kalbs-, Schweine-, oder Truthahnenbraten, entweder mit Knochen oder gerollt, muss die Garzeit um **20 Minuten** verlängert werden.

HERKÖMMLICHES GRILLEN

ART DER ZUBEREITUNG	MENGE KG.	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN*	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
HUHN	1-1,5	3	MAX	30 PRO SEITE
GETOASTETE SANDWICHE	0,5	4	MAX	5 PRO SEITE
WÜRSTE	0,5	4	MAX	10 PRO SEITE
SCHWEINEKOTELETT	0,5	4	MAX	8 PRO SEITE
FISCH	0,5	4	MAX	8 PRO SEITE

GRILLEN MIT DEM UMLUFTGRILL

ART DER ZUBEREITUNG	MENGE KG.	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN ¹	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
SCHWEINEBRATEN	1,5	2	170	180
ROASTBEEF	1,5	3	220	60
HUHN	1,5	2	190	90

- Die Fettpfanne stets auf Einschubhöhe **1st einschieben, um Flüssigkeit und Fett aufzufangen.**

TABELLE MIT AUFTAUZEITEN (III)

ART DER ZUBEREITUNG	MENGE KG.	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN ¹	ZEIT IN MINUTEN
FERTIGGERICHTE	1	2	45
FLEISCH	0,5	2	50
FLEISCH	0,75	2	70
FLEISCH	1	2	110

- Das Auftauen bei Raumtemperatur hat den Vorteil, dass Geschmack und Aussehen der Lebensmittel nicht verändert werden.

Reinigung und Wartung

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und die Gaszufuhr zugeschraubt werden.

Reinigen Sie keine Geräteteile, die noch heiß sind.

Verwenden Sie bitte keine Dampfdruck- oder Dampfstrahlreiniger zur Reinigung des Geräts. Kurzschlussgefahr!

Reinigung von Edelstahl-Oberflächen

Um die Edelstahl-Oberflächen zu reinigen und pflegen und die grössten Verschmutzungen zu entfernen, stets spezielle Pflegemittel verwenden, die **keine scheuernden, chlorhaltigen oder säurehaltigen Substanzen enthalten**. Zur Reinigung eignet sich auch eine geringe Menge warmer Essig.

Geben Sie das Mittel auf ein feuchtes Tuch und wischen Sie über die Stahlflächen. Gut nachwischen und mit einem weichen Tuch oder einem Stück Tierleder sorgfältig trockenreiben.



Unter keinen Umständen Stahlwolle, Metall-Scheuerbürsten oder Bürsten mit scharfen Borsten verwenden, welche die Oberflächen beschädigen könnten. Verwenden Sie ausschließlich kratzfeste, nicht-scheuernde Schwämme und, falls notwendig, Reinigungsgeräte aus Holz oder Plastik.

Reinigung von Emaille-Oberflächen

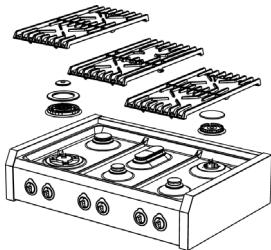
Reinigen Sie mit einem mit Seifenlauge angefeuchteten, kratzfesten, **nicht-scheuernden** Schwamm. Fettflecken können ganz einfach mit heißem Wasser oder einem speziellen Emaille-Reinigungsmittel entfernt werden. Gut nachwischen und mit einem weichen Tuch oder einem Stück Tierleder sorgfältig trockenreiben.

Keine Produkte verwenden, die scheuernden Substanzen, Scheuerpads, Stahlwolle oder Säure enthalten, die die Oberflächen beschädigen könnten.

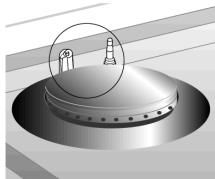
Entfernen Sie umgehend säure- oder alkalihaltige Substanzen von Emailleflächen (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.).

Reinigung der Knebel und des Bedienfelds

Reinigung der Gitter und Brenner



Reinigung der Zündkerzen und der Thermoelemente



Reinigung des Backofens

Reinigen Sie die Knebel und das Bedienfeld mit einem mit Wasser angefeuchteten Tuch.

Zur Reinigung der Gitter und Kochmuldenbrenner, diese von ihrer Verkleidung durch Anheben entfernen (siehe Abbildung), und in einem Gemisch aus Wasser und **nicht-scheuerndem** Reinigungsmittel für circa 10 Minuten eintauchen. Sorgfältig abspülen und vorsichtig abtrocknen.

Stellen Sie sicher, dass die Gasaustrittslöcher nicht verstopt sind.

Stellen Sie sicher, dass die Brenner wieder korrekt eingebaut wurden, indem Sie kontrollieren, ob die Flamme einheitlich brennt.

Wir empfehlen diesen Vorgang mindestens einmal pro Woche durchzuführen und bei Bedarf.

Damit die Zündkerzen und Thermoelemente einwandfrei funktionieren, müssen sie sauber gehalten werden. Kontrollieren Sie Zündkerzen und Thermoelemente regelmäßig und reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch, falls notwendig. Verkrustungen sollten mit einem Zahnstocher oder einer Nadel entfernt werden. **Achten Sie darauf, dass die isolierenden Keramikteile dabei nicht beschädigt werden.**

Bitte stellen Sie sicher, dass die Teile ganz trocken sind, bevor Sie die Brenner wieder in Betrieb nehmen.

Zur korrekten Pflege des Backofens sollte dieser regelmäßig gereinigt werden, wenn möglich jedes Mal nach Verwendung, **nachdem das Gerät abgekühlt ist:** Rückstände lassen sich so einfacher entfernen, da das Festbacken dieser beim nächsten Einsatz des Backofens verhindert wird.

Reinigen Sie Emaille- oder Edelstahl-Teile wie in den entsprechenden Kapiteln "Reinigung von Edelstahl-Oberflächen" und "Reinigung von Emaille-Oberflächen" beschrieben.

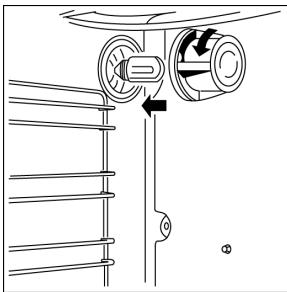
Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile und reinigen Sie diese separat. Sorgfältig abspülen und mit einem sauberen Tuch vorsichtig abtrocknen.

Reinigung der Backofentür

Wir empfehlen, die Backofentür stets sauber zu halten. Verwenden Sie Küchenkrepp und für hartnäckigere Verschmutzungen ein feuchtes Tuch mit Haushaltsreiniger.

Sprühreiniger für Backöfen dürfen nicht für die Reinigung des Gebläses und des Thermostat-Sensors im Inneren des Backofens verwendet werden.

Auswechseln der Backofenlampe



Wie folgt vorgehen:

- Öffnen Sie die Backofentür;
- Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn heraus; drehen Sie anschließend die Glühlampe heraus und ersetzen Sie diese mit einer für **hohe Temperaturen (300°C)** geeigneten Lampe mit folgenden Eigenschaften

Spannung: 230 V / 50 Hz

Leistung: 15 W

Gewinde: E 14

- Montieren Sie anschließend wieder die Glasabdeckung und schalten Sie die Stromzufuhr ein. Durch Drehen des Funktionswählers auf ☀ ist es möglich, sogar bei geschlossener Ofentüre zu überprüfen, ob die Backofenlampe funktioniert.

Spezielle Wartung

Einige Teile, die Abnutzung und Verschleiß ausgesetzt sind, müssen regelmäßig gewartet oder ersetzt werden. Untenstehend finden Sie genaue Anleitungen zu bestimmten Wartungsaufgaben.

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt und die Gaszufuhr zugedreht werden.

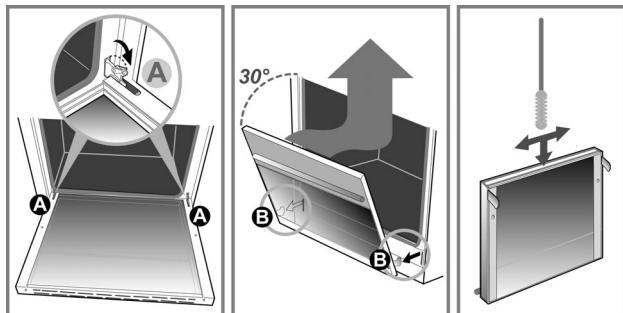
Abnahme der Backofentür

Zur Erleichterung der Reinigung des Backofeninnenraums kann die Backofentür abgenommen werden. Obwohl dieser Vorgang einfach ist, sollte er nicht von jedermann durchgeführt werden, da das Halten der Türe einen gewissen Kraftaufwand erfordert und außerdem minimale Fachkenntnisse zur Wiederanbringung notwendig sind. Sollten Sie nicht sicher sein, ob sie dazu in der Lage sind, empfehlen wir, die Türe zu reinigen, ohne sie abzunehmen, oder in Sonderfällen den zuständigen Kundendienst in Ihrer Nähe zu kontaktieren.

Um die Tür abzunehmen, verfahren Sie wie folgt:

- Die Backofentür öffnen und die Sicherungsstifte der Scharniere lösen durch Drehen der jeweiligen Stifte **A** (pro Scharnier einer) nach hinten.
- Die Türe so weit schließen, bis keine Zugspannung mehr auf den Federn ist (die Türe bildet einen Winkel von ungefähr 30°).
- Die Türe in der Schließbewegung mit beiden Händen festhalten und gleichzeitig anheben.
- Den unteren Teil der Türe nach außen drehen, um die Scharniere aus den jeweiligen **B** Aufnahmen zu lösen.

Müssen Verkrustungen oder Staubrückstände auf der Innenseite des Glases entfernt werden, die Türe auf den Kopf stellen (siehe Abbildung) schieben, eine Flaschenbürste zwischen die Glasscheiben schieben und vorsichtig bürsten.



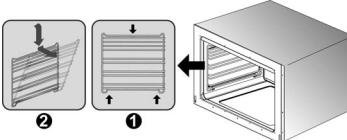
Zum Wiedereinbau der Tür den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Sind die Scharniere **B** wieder in den jeweiligen Aufnahmen, Tür ganz öffnen und die Sicherungsstifte der Scharniere durch Absenken der jeweiligen Stifte **A** (pro Scharnier einer) wieder anbringen.

ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass nach Wiedereinbau der Tür die Sicherungsstifte der Scharniere **stets** wieder korrekt angebracht sind.

Ausbau der seitlichen Rost-Halterahmen

Die Halterahmen für die Roste lassen sich zur separaten Reinigung und zur vereinfachten Reinigung der Backofenwände entfernen. Die Rahmen sind an den drei Punkten an die Ofenwände montiert, die in der Abbildung mit Pfeilen gekennzeichnet sind (Detail **1**).

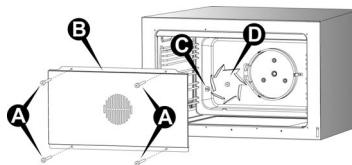
- Drücken Sie mit den Fingern nach unten, wie in Detail **2** der Abbildung, um den Rahmen vom oberen Stift zu lösen.
- Den Rahmen nach oben anheben und herausnehmen.



Zum Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Setzen Sie den unteren Teil des Rahmens auf die entsprechenden Stifte und drücken Sie den oberen Teil gegen die Backofenwand, bis er in dem oberen Stift einhakt.

Ausbau und Reinigung des inneren Backofengebläses

Das innere Gebläse des Umluft-Backofens muss regelmäßig gereinigt werden. Um das Gebläse auszubauen, wie folgt vorgehen:



- **Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.**
- Entfernen Sie alle inneren Zubehörteile (Fettpfanne, Roste).
- Lösen und entfernen Sie die vier Schrauben **A** von der Abdeckplatte.
- Entfernen Sie die Abdeckplatte **B**.
- Verwenden Sie eine Münze, um die Aufsteckmutter **C** des Gebläses zu lösen (dieses Gewinde ist ein Linksgewinde; zum Lösen im Uhrzeigersinn drehen).
- Entfernen Sie das Gebläse **D** und reinigen Sie es durch Eintauchen in warmes Wasser mit Reinigungsmittel. **Verwenden Sie niemals scheuernde oder korrosionsverursachende Reinigungsmittel, pulvige Produkte, oder Metallscheuerbürsten.** Spülen Sie das Gebläse ab und lassen Sie es gut trocknen.

Bauen Sie das Gebläse und die Abdeckung wieder ein, indem Sie die für den Ausbau beschriebenen Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.

Dieses Gerät ist gekennzeichnet gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment). Durch die korrekte Entsorgung des Gerätes tragen Sie dazu bei, dass potentielle negative Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit verhindert werden, die durch unsachgemäße Abfallentsorgung entstehen können.

Das Symbol  auf diesem Gerät oder mitgelieferten Dokumenten besagt, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Vielmehr muss es bei den zuständigen Werkstoffhöfen für Elektro- und Elektronikschatz entsorgt werden. Die Entsorgung des Gerätes muss gemäß den gesetzlich geltenden Richtlinien zur Abfallentsorgung vorgenommen werden. Für genauere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts setzen Sie sich bitte mit der zuständigen städtischen Behörde, dem Abfallentsorgungsunternehmen oder dem Händler in Verbindung, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

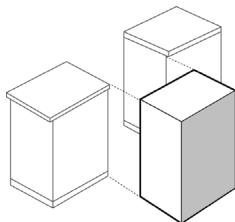
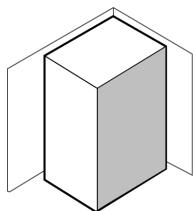
Table of contents

Warnings for safety and use	49	Time of the day	76
General information	53	Switching on the oven for the first time	76
Technical service	53	Traditional cooking	77
Installation	54	Hot air cooking	77
Dimension of the cookers	54	Cooking with the ventilated grill	77
General warnings	54	Defrosting	77
Fitting the front moulding	55	Switching off the oven	78
Fitting the adjustable feet	55	Drawer and storage compartment	78
Fitting the backsplash	56	Cooking suggestions	79
Electric connection	57	Suggestions for using the hob burners correctly	79
Ventilation requirements	60	Suggestions for using the oven correctly	79
Gas connection	61	Cleaning and maintenance	84
Stability chain	64	Cleaning stainless steel surfaces	84
Gas regulations	65	Cleaning enamelled surfaces	84
Connecting to LPG	66	Cleaning the knobs and the control panel	85
Final operations	68	Cleaning the grids and burners	85
Positioning and levelling the cooker	68	Cleaning the igniter plugs and thermocouples	85
Description of the cooktop	68	Cleaning the oven	85
Description of controls	69	Replacing the oven light bulb	86
The front panel	69	Special maintenance	87
Electronic clock	71	Removing the oven door	87
The control panel	71	Removing the side rack-holder frames	88
Special functions	71	Removing and cleaning the inside oven fan	89
Minute timer	72		
Automatic timer	72		
Using the cooking hob	74		
Switching on the burners	74		
Switching off the burners	75		
Using the electric oven	76		

CLASSES OF APPLIANCES

The cooking appliances described in this operating manual belong to the following installation classes:

- **Class 1: non-flush-mounted** cooking appliance;



- **Class 2 – subclass 1:** cooking appliance **flush-mounted between two units**, made up of a single unit, but which can also be installed so that the side walls are accessible.

ENVIRONMENT PROTECTION

Packing disposal



Sort packing into different materials (cardboard, polystyrene etc.) and dispose of them in accordance with local waste disposal laws.

Warnings for safety and use

This manual is an integral part of the appliance. It should be kept in good condition and close to the appliance for the whole lifecycle of the cooker. We recommend reading this manual very carefully before using the cooker. Also keep the set of nozzles provided. No warranty claims can be lodged for any damage resulting from failure to observe these instructions. **The installation must be carried out by qualified personnel and in compliance with current standards.** This appliance is for domestic use and conforms to the eec directives currently in force. The appliance is built for carrying out the following function: **cooking and heating food;** any other use is to be considered improper. **The manufacturer declines any responsibility should the appliance be used for purposes other than those indicated.**

Remove the packaging from the appliance and dispose of it properly. Do not leave any pieces of the packing unattended in the home. Keep packaging elements away from children. Separate the various packing materials and deliver them to the nearest recycling centre.

Once the packaging has been removed check that the cooker is not damaged. If you are in any doubt in this respect, do not use the cooker.

Thoroughly clean the appliance and accessories before using them for the first time. This will eliminate any "newness" smells and soiling (see also chapter "cleaning and maintenance").

The earth connection is obligatory conforming to the modalities envisaged by the safety standards of the electrical wiring system. Electrical safety of the appliance can be ensured only if the equipment earth in the building installation has been installed according to regulations.

The plug to be connected to the power supply cable and the relative socket must be the same type and must comply with current standards. After installing the appliance make sure that the plug is accessible to allow the periodical check-up. **Do not pull out the plug by pulling the cable.**

Repairs must be carried out by authorised specialists, thus ensuring electrical safety. Isolate the appliance from the mains during every maintenance operation. To do this, remove the mains plug or actuate the corresponding fuse. Close the gas supply.

In case gas taps are difficult to turn, replace the gas taps. Never open and re grease them.

Contact the technical service for this operation.

Immediately after installation, test the appliance briefly by following the instructions shown below. In the event of a malfunction, disconnect the appliance from the mains and contact your nearest technical service centre.

Do not attempt to repair the appliance.

As the user, you yourself are responsible for maintainance and proper use in the household. Only ever operate the appliance under supervision.

Make sure that all the burner parts are correctly fitted.

Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans; this may result in a build-up of heat. Use pots and pans with thicker bottoms because heat distribution is particularly improved in the low setting. The better the size of pots and pans is adapted to the burner size, the better the heat of the gas flame will be exploited and the more costs will be saved.

Switch the burners to the low setting whenever you remove pots or pans briefly. In this way you reduce the risk of burns when working next to naked flames; you also save gas and reduce pollution. Each time you finish using the cooking hob, always check that the control knobs are in "zero" position (off).

Never put inflammable objects into the oven: should it be accidentally switched on, a fire may break out. **In the event of a fire: close the main gas supply and cut off the electric current.** Do not throw water on burning or frying oil.

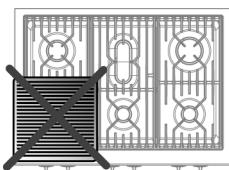
Foodstuffs that are prepared in fat and oil must only be prepared under supervision. Do not store inflammable objects or aerosol cans near the appliance and do not spray near the burners when switched on. Do not wear baggy clothes or accessories that are not close to the body when the burners are switched on: serious injuries can be caused by burning fabric.

Whenever the appliance is fitted under a vapour extractor hood, always cover the burners with pots and pans. Otherwise, parts of the vapour extractor hood may become damaged by the extreme heat development or grease residues in the filter may ignite. Ensure an adequate supply of air when using a vapour extractor operating in the exhaust air mode.

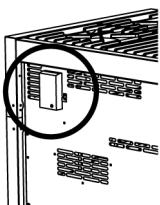
When connecting electrical appliances in the proximety of the appliance, make sure that connecting leads do not come into contact with hot cooking surfaces.

Do not use recipients or steak grills that exceed the outer perimeter of the cooking hob.

Pots with a diameter of less than 80 mm or more than 260 mm should not be used. The cooker is equipped with an additional pan support. This pan support is essential when using the triple flame burner for receptacles with a diameter of



more than 260mm, griddles, casseroles and all kinds of concave receptacles (woks etc.). When using larger pots, pay attention to keeping to a minimum distance of 50mm between the cooking vessel and combustible surroundings. A minimum distance of 15mm must be observed between the control knob and the pot or pan.



The identification plate with the technical data, serial number and the mark is clearly visible on the back of the appliance.

The plate must never be removed.

The appliance should only be used by adults. Do not allow children to approach or play with the appliance. Do not keep objects on the appliance that may attract children's attention. Keep children away from the appliance; do not forget that some parts of the appliance or the pans used become very hot and dangerous during use and, after switching off, while the appliance is cooling. Be careful with pan handles: keep them turned inwards so that children cannot overturn the pans.



Never stand or sit on open oven doors or drawers. The drawers have a dynamic capacity of 25 kg.

When the appliance is decommissioned, it must be disposed of in a suitable recycling centre.

At the moment of purchase, the user assumes direct responsibility for the product and must therefore make sure that, with normal use, no instability, deformation, breakage or wear occurs over time that would reduce product safety.

This product is designed and manufactured to operate safely and does not pose any dangers to people, animals, and objects.

If the cooker is set on a pedestal, appropriate measures must be taken to prevent it from sliding off the pedestal.

The manufacturer declines any responsibility for damage incurred by persons or objects that is caused by not following the above guidelines or by tampering with any part of the appliance or by using non-original spare parts.

General information

This product conforms to the requirements of the following European directives:

- **73/23/EEC** for "Low Voltage".
- **89/336/EEC** for "Electromagnetic Disturbance".
- **90/396/EEC** for "Gas Appliances".
- **89/109/EEC** for "Material in contact with Food".

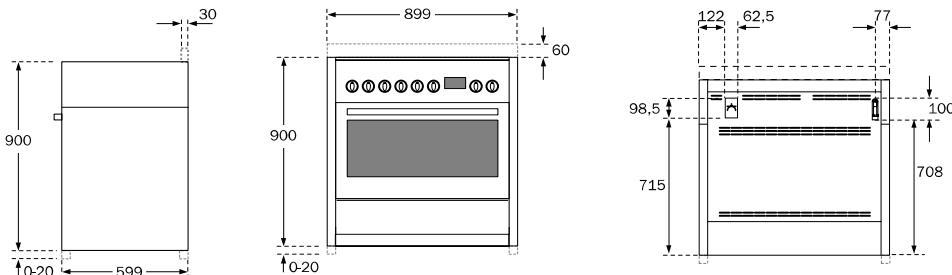
The above mentioned directives also conform to **Machine directive 98/37/EC.**

Technical service

Before leaving the factory, this appliance has been tested and set up by qualified, specialist personnel, so as to guarantee the best operating results. Each repair or adjustment that may subsequently be necessary must be carried out with the utmost care and attention. We therefore recommend always contacting the Dealer where the appliance was purchased or your nearest Service Centre, specifying the type of problem and the appliance model.

Installation

Dimension of the cookers



General warnings

ALL INSTALLATION AND SETUP WORK MUST BE CARRIED OUT BY AN AUTHORISED SPECIALIST IN ACCORDANCE WITH CURRENT SAFETY REGULATIONS. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty liability claims and could lead to prosecution.

The manufacturer declines any responsibility for damage incurred by persons, animals or objects that is caused by not following the above guidelines (cfr. chapter "Warnings for safety and use").

The technical data is indicated on the plate located on the back of the appliance. The adjustment conditions are shown on a label applied to the packing and the appliance.

Do not use the oven door handle for handling the appliance, or for removing the appliance from the packing.

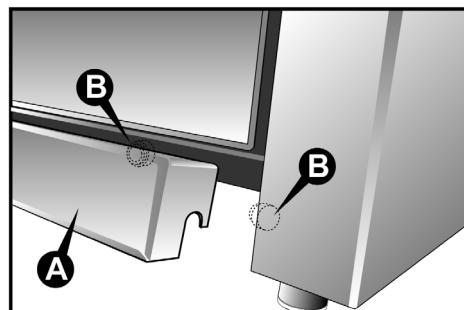
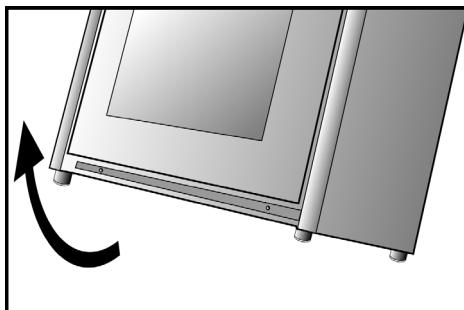
Fitting the front moulding

Your cooker features a front moulding which is included as standard supply to complete the aesthetic lines of the cooker.

Before turning the cooker over, we recommend removing all the parts that are not stably attached to it, in particular the cooking hob grids and burners. To lighten the weight of the cooker, the accessories inside the oven may also be removed, thereby preventing accidental damage during the overturning operation.

To assemble, proceed as follows:

- Tilt the cooker backwards.
- Align the moulding **A** with the mounting position as shown in the illustration.
- Apply the moulding until it fits into the mounting position.
- Pull the moulding downward so that it hooks onto the 4 pins **B** (2 for each end) present on the cooker.



Fitting the adjustable feet

The cooker is delivered with the standard feet on it. A kit of higher feet is also provided. Should you need to replace the feet, before proceeding it is necessary to turn the cooker over. This can be done in one of two ways:

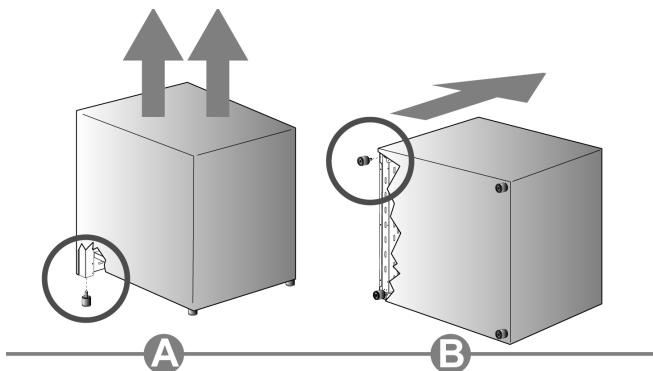
- A** Lifting the cooker off the floor.
- B** Laying the cooker on its back.

Then proceed as follows:

- 1 Unscrew the standard feet
- 2 Take the other feet from the packing and screw them onto the cooker

The final regulation of the feet to level the cooker to the floor will be done after the gas and electric hook-ups have been made.

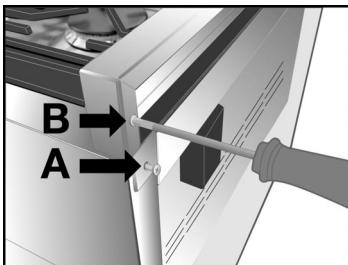
Before turning the cooker over, we recommend removing all the parts that are not stably attached to it, in particular the cooking hob grids and burners. To lighten the weight of the cooker, the accessories inside the oven may also be removed, thereby preventing accidental damage during the overturning operation.



*Should it be necessary to drag the cooker, **screw in the feet completely and carry out the final regulation only when the other operations are completed.***

Fitting the backsplash

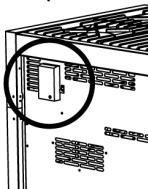
Your cookers features a backsplash which is included as a standard supply. To assemble, proceed as indicated below. The cooker may also be used without the backsplash.



- Remove the packaging and the protection film
- Degrease the part of the cooker to be adjoined to the adhesive tape
- Remove the protection film from the adhesive tape
- Position the backsplash on the hob
- Screw the fixing plates to the cooker (**A**)
- Screw the fixing plates to the backsplash (**B**)

Electric connection

Make sure that the voltage and the size of the mains corresponds to the specifications shown on the plate located on the back of the appliance.



The plate must never be removed.

The plug at the end of the power supply cable and the wall socket must be the same type and must comply with current electric standards. Check that the mains is adequately earthed. Once the appliance has been installed make sure that the plug is accessible to allow the periodical check-up.

The power supply cable should conform to country-specific regulations.

Prepare an omni-polar cutoff device on the power supply line of the appliance with a contact opening distance equal to or more than **3 mm**, located in a convenient position near the appliance.

Do not use reducers, adapters or shunts.

Before making the electric connection, make sure of the efficiency of the earthing.

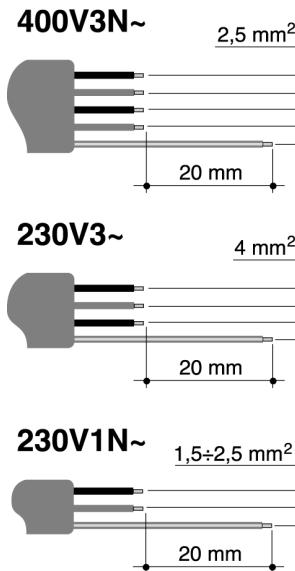
Make sure that the relief valve and the home wiring system are able to withstand the appliance load.

The yellow/green earth cable must not be subject to cutoffs.

The electric cable must not come into contact with parts whose temperature is more than **50 K** higher than room temperature.

The cooker should be installed in accordance with the latest edition of the IEE regulations.

Electronic power cable section



According to the type of power supply, use a cable that conforms to the following table.

Running at 400V3N~ (models connected according to DIAGRAM "A"): use a pentapolar cable type H05RR-F/H05RN-F (cable measuring $5 \times 2.5 \text{ mm}^2$).

Running at 230V3~ (models connected according to DIAGRAM "C" but commutated by the installer according to DIAGRAM "B"): use a tetrapolar cable type H05RR-F/H05RN-F (cable measuring $4 \times 4 \text{ mm}^2$).

Running at 230V1N~ (models connected according to DIAGRAM "C"): up to **2.9 kW** use a tripolar cable type H05RR-F/H05RN-F (cable measuring $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$); **between 2.9 kW and 5.4 kW** use a tripolar cable type H05RR-F/H05RN-F (cable measuring $3 \times 2.5 \text{ mm}^2$).
The end to be connected to the appliance must have the earth wire (**yellow-green**) at least **20 mm** longer.

Type of power supply

It is possible to obtain different connections according to the voltage, simply by moving the unconnected cable ends on the terminal board as shown in the following diagrams.

DIAGRAMM "A"

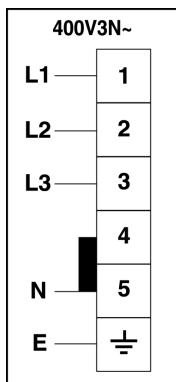


DIAGRAMM "B"

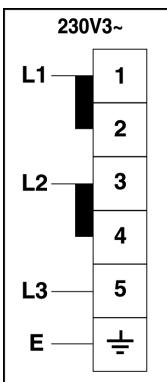
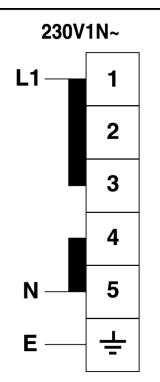


DIAGRAMM "C"



CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD

MODEL

POWER kW

POWER SUPPLY

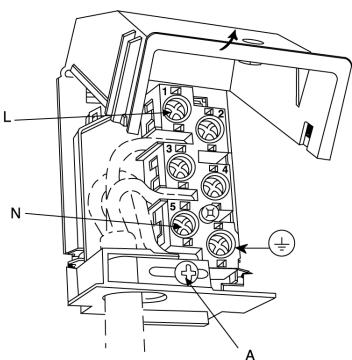
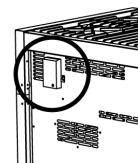
COOKER 6 BURNERS (1 OVEN)

2.9

DIAGRAM "C"

Replacing the electric cable

To replace the electric cable, it is necessary to access the terminal board. It is located on the back of the appliance, at the top left, as shown in the figure.



To replace the cable, proceed as follows:

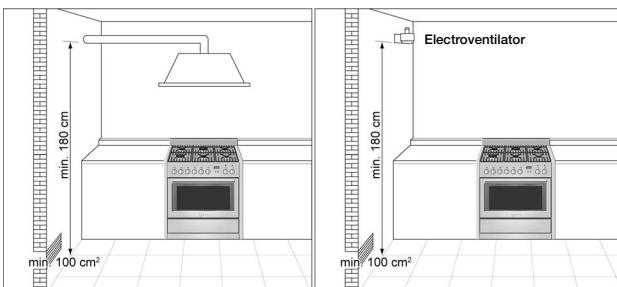
- unplug supply cable
- open the terminal board box;
- unscrew the screw **A** that locks the cable;
- loosen the screw contacts and replace the cable with one of the same length that corresponds to the specifications in the table in section "Electric power cable section";
- the "**yellow-green**" earth wire must be connected to the terminal **⏚** and must be approximately **20 mm** longer than the line cables;
- the neutral "**blue**" wire must be connected to the terminal marked with the letter **N**;
- the line wire must be connected to the terminal marked with the letter **L**.

Ventilation requirements

This appliance is not connected to an exhaust device for products of combustion. It must therefore be installed and connected in compliance with current installation standards. Pay particular attention to standards applied to room aeration.

This appliance can only be installed in ventilated rooms, according to current standards, so as to allow, with openings onto external walls or appropriate ducts, for correct natural or forced ventilation that **permanently and sufficiently** ensures both the air intake necessary for correct combustion and the expelling of vitiated air.

If this is the only gas appliance in the room, it is necessary to install a hood so as to expel vitiated air naturally and directly, with a rectilinear vertical duct at least twice as long as its diameter and having a minimum section of at least **100 cm²**. For the essential air intake into the room, it is necessary to prepare a similar opening of at least **100 cm²** that communicates directly outside, situated close to floor level so as not to be obstructed from either inside or outside and so as not to disturb the combustion of the burners and the correct expelling of vitiated air and with a height difference from the exit opening of at least **180 cm**.



Remember that the quantity of air necessary for combustion must not be lower than **2 m³/h** per kW of power (see total power in kW shown on the appliance plate). In all other cases, i.e. when other gas appliances are present in the same room, or, if it is not possible to have natural direct ventilation, it is necessary to create natural, indirect ventilation or forced ventilation: **for this type of operation, it is necessary to contact a qualified technician**

for installing and creating the ventilation system in strict compliance with the guidelines set out in current standards.

The openings should be positioned so as not to allow the formation of any unpleasant air current for the occupants. Furthermore, it is forbidden to use flues already used by other appliances to expel products of combustion.

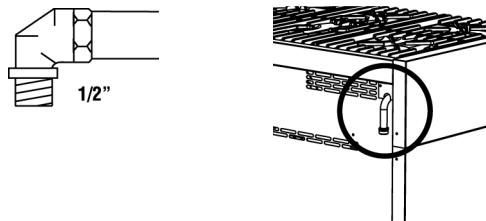
Use of a gas cooker generates heat and humidity in the room where it is installed. This is why attention must be paid to good kitchen ventilation. The natural ventilation openings must be kept unobstructed. Prolonged use of the appliance with several or all burners may call for additional ventilation such as opening a window or a door, or stronger air extraction by an extractor hood.

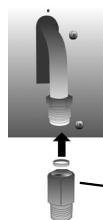
Gas connection

The appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only in well-ventilated space.

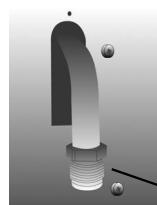
We recommend to check that the appliance is properly set up for the type and pressure of gas distributed. The connection to the gas pipes must be made in a workmanlike manner, in compliance with current standards that prescribe the installation of a safety valve at the end of the pipe. This special valve for routinely turning the gas supply on/off must be installed between the gas inlet tube to the room and the hob in order to cut off the gas supply in the event of accidents during or after cooking. This valve must be easily accessible at all times and should be closed during longer period of no use.

The threaded 1/2" gas connection pipe is located at the rear on the right hand side of the appliance.





ISO 7-1

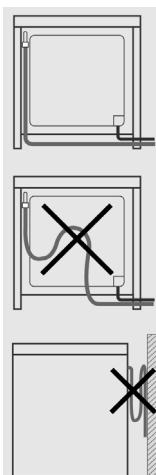


ISO 228-1

AT	X	
BE	X	
CH	X	
DE	X	
DK	X	
ES	X	X
FI	X	X
FR		X
GB	X	
GR	X	
HU	X	X
IE	X	
IS		
IT	X	X
LU		
NL	X	
NO	X	X
PT	X	X
SE	X	X
TR		

For butane and propane, a pressure reducer conforming to standards regulations in force should be prepared. The seals must conform to standards regulations in force.

Once the gas has been connected, check the seal of the unions with a soap and water solution.

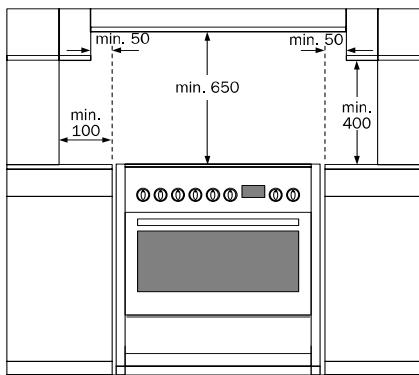


Using **flexible pipes**:

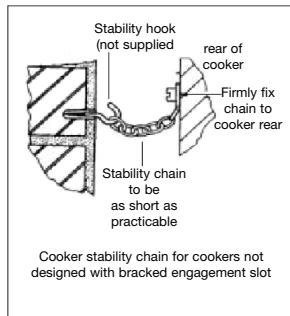
- do not allow the pipes to be constricted or crushed;
- pipes must not be subject to tractive force or torsional stress;
- do not allow the pipes to come into contact with cutting or sharp edges, etc...
- do not allow the pipes to come into contact with parts that can reach temperatures of **70 K** above room temperature; make sure the entire length of the pipes can be inspected

Particular care must be taken to ensure leakproof connection.

*The unit must be coated in heat-resistant material (**minimum 90°C**). If the appliance is installed close to other units, the minimum space suggested in the following diagram must be left.*



Stability chain



The cooker is fitted with a stability device such as a proprietary stability chain as shown and firmly secured to the fabric of the building.

Whatever the position, remember to leave enough room for the cooker to be pulled out for cleaning and service.

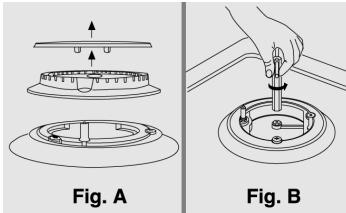
The wall behind the cooker between the hotplate and 450 mm above, and across the width of the cooker, must be an incombustible material such as ceramic wall tiles.

This appliance is designed not to project in front of standard 600 mm worktops (excluding handles). To achieve the best fit the cooker must be pushed against the wall.

As this appliance is very heavy it should be situated on a suitably hard surface as to ensure servicing and installation is made possible with minimal impact on the floor surface.

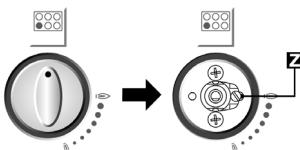
Gas regulations

The gas type and pressure that have been preset in the factory are indicated on the rating plate close to the gas connection on the back side of the cooker. If the cooking appliance is set up for a **different** type of gas than that available, its injectors, sometime its by-pass as well must be replaced, the minimum flow regulated. In order to replace the injectors in the cooking hob, it is necessary to carry out the following operations:



- Prior to making the necessary adjustments, disconnect the hob from the mains.
- remove the pan supports;
- remove the burners and burner caps (**Fig. A**);
- take out the injector (**Fig. B**) and replace it with one suitable for the new type of gas (see "**GENERAL INJECTORS TABLE**");
- replace the gas label (on the rear of the appliance) with the new one provided with the injectors kit;
- refit all parts by following the disassembly instructions in reverse order and taking care to position the burner cap correctly on the burner.
- *In the event that the appliance has to be converted to LPG 30/50 mbar the by-pass of the taps must be substituted. We recommend to contact the technical service for this operation.*

Minimum flow of valved cooking hob taps



- Switch on the burner and turn the control knob towards the minimum flow position 
- remove the knob;
- using a screwdriver, adjust the internal screw **Z** until the correct low flame is obtained;
- refit the knob.
- *Unscrew the adjustment screw Z to increase the flow, or tighten it to reduce the flow.*
- *The adjustment is correct when the low flame measures approximately 3 or 4 mm.*
- *When changing quickly from maximum to minimum flow and vice versa make sure that the flame does not go out.*

Connecting to LPG

Use a pressure regulator and connect to the cylinder in compliance with the guidelines set out in standards regulations in force.

GENERAL INJECTORS TABLE

TYPE OF GAS	mBar	NOZZLE NO.		BURNERS POSITION TYPE	POWER Watt		CONSUMPTION
		INJECTOR	BYPASS		MAX.	MIN.	MAX.
NATURAL GAS G20 (E)	20	115	ADJ.	RAPID	3000	750	286 l/h
		97	ADJ.	SEMI RAPID	1750	440	167 l/h
		72	ADJ.	AUXILIARY	1000	300	95 l/h
		128	ADJ.	TRIPLE-RING (A)*	3300	1500	314 l/h
		135	ADJ.	TRIPLE-RING (D)*	3500	1500	333 l/h
NATURAL GAS G25 (LL)	20	134	ADJ.	RAPID	3000	750	332 l/h
		100	ADJ.	SEMI RAPID	1750	440	194 l/h
		77	ADJ.	AUXILIARY	1000	300	111 l/h
		137	ADJ.	TRIPLE-RING (A)*	3300	1500	365 l/h
		145	ADJ.	TRIPLE-RING (D)*	3500	1500	387 l/h
NATURAL GAS G25	25	121	ADJ.	RAPID	3000	750	332 l/h
		94	ADJ.	SEMI RAPID	1750	440	194 l/h
		72	ADJ.	AUXILIARY	1000	300	111 l/h
		135	ADJ.	TRIPLE-RING (A)*	3300	1500	365 l/h
		138	ADJ.	TRIPLE-RING (D)*	3500	1500	387 l/h
LPG BUTANE PROPANE G30/G31	28-30/ 37	85	0.44	RAPID	3000	750	219 g/h
		65	0.34	SEMI RAPID	1750	440	128 g/h
		50	0.27	AUXILIARY	1000	330	73 g/h
		93	0.60	TRIPLE-RING (A)*	3300	1500	240 g/h
		95	0.60	TRIPLE-RING (D)*	3500	1500	254 g/h
LPG BUTANE PROPANE G30	50	75	0.38	RAPID	3000	750	219 g/h
		58	0.29	SEMI RAPID	1750	440	128 g/h
		43	0.23	AUXILIARY	1000	300	73 g/h
		73	0.57	TRIPLE-RING (A)*	3300	1500	240 g/h
		75	0.57	TRIPLE-RING (D)*	3500	1500	254 g/h

* Position A: front left, Position D: rear middle (see also "Description of cooktop")

Final operations

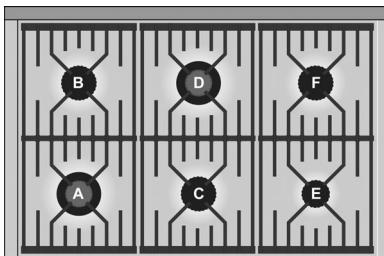
Positioning and levelling the cooker



After connecting the gas pipes and electric cables, level the cooker using the four adjustable feet.

*If during the positioning the appliance need to be dragged, **make sure that the feet are screwed tight. The feet should be adjusted only once the appliance has been finally positioned.***

Description of the cooktop



A – Triple ring burner	3.30 kW
B – Semi rapid burner	1.75 kW
C – Semi rapid burner	1.75 kW
D – Triple ring burner	3.50 kW
E – Auxiliary burner	1.00 kW
F – Rapid burner	3.00 kW

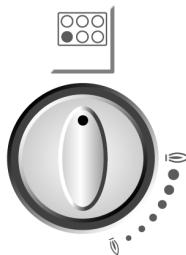
Description of controls

The front panel

All the commands and controls for the cooking hob and oven are on the front panel.



DESCRIPTION OF HOB BURNER KNOB



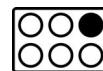
The flame is lit by simultaneously pressing and turning the knob anticlockwise to the high flame symbol

To regulate the flow of the flame, turn the knob to between the maximum and minimum settings. Turn off the burner by returning the knob to position

LAYOUT OF BURNERS – Description of symbols



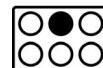
REAR LEFT



REAR RIGHT



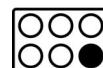
CENTRE FRONT



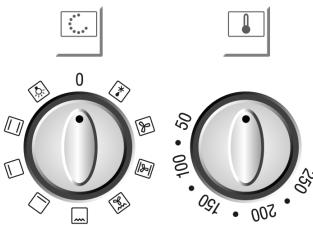
CENTRE REAR



FRONT LEFT



FRONT RIGHT



DESCRIPTION OF ELECTRIC OVEN KNOBS

The electric oven is controlled by two knobs: **function switch knob** and **thermostat knob**. They allow you to choose the most suitable type of heating for different cooking requirements, by switching on the heating elements appropriately and setting the required temperature (from 50°C to MAX).

Above the oven knobs there are two warning lights: the left one above the function switch knob signals the oven is working; the right one above the thermostat knob indicates that the preset temperature has been reached. It switches on and off to indicate when the heating automatically kicks in to maintain the temperature inside the oven at the level set on the thermostat knob.

The oven has an internal light. The light is always on while the oven is working: it can be switched on while the oven is off, for cleaning purposes, by turning the function switch knob to the symbol ☀.

DESCRIPTION OF SYMBOLS ON THE FUNCTION SWITCH KNOB

	SWITCH ON LIGHT INSIDE OVEN		GRILL – FAN ELEMENT
	UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS		UPPER AND LOWER HEATING ELEMENTS – FAN
	UPPER HEATING ELEMENT		HEATING ELEMENT – HOT AIR
	LOWER HEATING ELEMENT		DEFROST
	GRILL ELEMENT		

Electronic clock

The electronic clock can be operated with one hand; after pressing the button, set the time with the rotary knob. Settings can be made for as long as the function display flashes (~4 seconds).

The control panel



Special functions

Masking out the display

1. Press the \leftrightarrow button for 7 seconds. The display then goes blank and the time continues running in the background.
2. To switch on the display, briefly press the \leftrightarrow button.

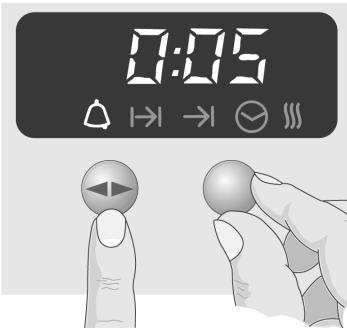
Setting the time

See section "Using the electric oven".

Dimming the display

Between 22.00 and 6.00 the display is automatically dimmed.

Minute timer



1. Press the $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ button and set the cooking time (e.g. 5 minutes). When the timer switches on, the remaining time is displayed.
2. When the time has elapsed, a signal is emitted and the Δ symbol flashes. To stop the signal, press the $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ button.

Automatic timer

Automatic switch off



You can switch the oven on and off via the electronic clock.

If you wish to bake or roast food immediately, it is only necessary to set the ON time.

1. Select the heating system and the oven temperature.
2. Press the $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ button until the \rightarrow symbol flashes and set the ON time with the rotary knob (example: 1 hour and 30 minutes). When the setting has been made, the current time is displayed after approx. 4 seconds. The \rightarrow symbol signals automatic mode.
3. When the time has elapsed (example: 1 hour and 30 minutes), a signal is emitted and the \rightarrow display flashes. The oven switches off automatically. To stop the signal, press the $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ button.
4. Switch the oven off.
5. To end automatic mode, press the $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ button again.

Automatic switch on and switch off



If the food is to be baked or roasted later on, both the ON time and OFF time must be set.

1. Select the heating system and the oven temperature.
2. Press the \leftrightarrow button until the \rightarrow symbol flashes and set the ON time with the rotary knob (example: 1 hour and 30 minutes).
3. Press the \leftrightarrow button until the \rightarrow symbol flashes and set the OFF time with the rotary knob (example: 12:30). When the setting has been made, the current time is displayed after approx. 4 seconds. The \rightarrow symbol signals automatic mode.
4. The oven is automatically switched on and off at the preset times (e.g. 11:00 and 12:30).
5. When the time has elapsed, a signal is emitted and the \rightarrow symbol flashes. To stop the signal, press the \leftrightarrow button.
6. Switch the oven off.
7. To end automatic mode, press the \leftrightarrow button.

Checking, correcting and cancelling settings

1. To check your settings, press the \leftrightarrow button until the symbol flashes.
2. If required, correct the settings with the rotary knob.
3. If you want to cancel your settings, turn the set time back to 0:00 and switch the oven off.

Note

The automatic timer is best used with dishes which require little attention.

The minute timer and OFF time can be pre-programmed up to a max. 24 hours.

The settings can be displayed at any time by pressing the \leftrightarrow button.

Using the cooking hob

Make sure that the flame caps, the burner caps and the pan supports are fitted correctly.

During normal operations, the appliance heats up considerably. Caution should therefore be used.

Do not allow children to approach the appliance. Do not leave the cooking hob unattended while it is on.

Switching on the burners

All the hob burner knobs have the following symbols:



tap closed



high flame



low flame

The low flame setting is found by turning the knob anticlockwise all the way. All intermediate settings must be selected between the high flame and low flame, **never between high flame and closed**.

One-hand ignition

The hob burners are equipped with an one-hand ignition system. To switch on one of the burners, press the knob corresponding to the required burner and turn it anticlockwise to the high setting . Hold down the knob to activate the automatic one-hand ignition system. When the burner is on, hold down the knob for approximately **10 seconds**, to allow the safety valve to open. In the event of a power cut, the burner can also be lit with a match (see section "Manual lighting").

Should the burner switch off accidentally, the safety thermocouple blocks the gas flow, even when the tap is open.

*The device should not been activated for longer than **15 seconds**. If after that time it fails to operate stop pressing the knob, open the window and **wait 1 minute** before trying again. In case the flame goes out accidentally turn off the knob and do not try to switch on the burner for at least **1 minute**.*

Manual lighting

To light one of the burners, move a lit match towards the burner, press the corresponding knob and turn it anticlockwise to the maximum setting  . Release the knob.

Switching off the burners

At the end of the cooking, return the knob to position .

Using the electric oven

General warnings

When the oven is operating, the outer walls and oven door can become very hot.

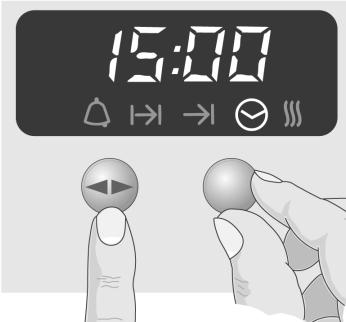
Keep children away from the appliance.

Do not allow children to sit on the oven door or play with it.

Do not use the door as a stool

Do not cook food on the bottom of the oven.

Time of day



Before using the appliance for the first time, you must set the current time on the electronic clock.

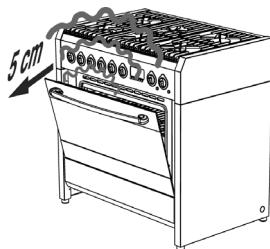
After connecting to the mains, or after a power failure, the display **0:00** will blink. Press the **◀▶** button and set the current time with the rotary knob (e.g. **15:00** Uhr). To correct the time, press the **◀▶** button until the symbol flashes. Then set the time.

Note: The time cannot be corrected if an automatic function has been set (see Electronic clock for cancelling automatic function).

Do not attempt to disassemble the oven door without consulting the relative instructions carefully (refer to section "Disassembling the oven door"): the hinges on the oven door may injure the hands.

Switching on the oven for the first time

The first time it is used, the oven may smoke or give off an acrid smell caused by oily residue from manufacturing that may give unpleasant odours or flavours to food. **Before putting food in the oven, heat to the maximum temperature for 30-40 minutes with the door closed and wait until the smoke or odour has stopped.**



To prevent any steam in the oven from scalding, proceed as follows: turn the function switch knob to "0", or to function ☀ open the door in two stages: hold it partly open (**approx. 5 cm**) for 4-5 seconds, then open it completely. Should you need to adjust the food, leave the door open for as short a time as possible to prevent the temperature inside the oven from lowering to such an extent as to jeopardise cooking.

Traditional cooking

Turn the function switch knob to position □ and the thermostat knob in correspondence with the required temperature value. For differentiated heating over or below the food, set the function selector switch to position □ (hot above) or □ (hot below). For more uniform heating throughout the oven, turn the function switch knob to position ☀. After preheating and putting the food in the oven an air flow between the upper side of the door and the lower side of the hob may be noticed. **In case that does not happen, switch off the appliance and contact the Technical Service immediately.**

Hot air cooking

Turn the function switch knob to position ☀; turn the thermostat knob in correspondence with the required temperature value.

Cooking with the ventilated grill

Turn the function switch knob to position ☀; turn the thermostat knob in correspondence with the maximum temperature value (**MAX**).

Defrosting

Turn the function switch knob to position ☀, turn the thermostat knob to position "0": in this way the motor fan is activated, which moves the air inside the oven and encourages frozen food to defrost.

Switching off the oven

The oven is switched off by returning the thermostat knob to position "0".

Thermostat failure. In the event of thermostat failure, the oven becomes overheated until the safety device switches it off. As soon as the temperature lowers under the safety level the oven starts functioning again.

Drawer and stor- age compartment

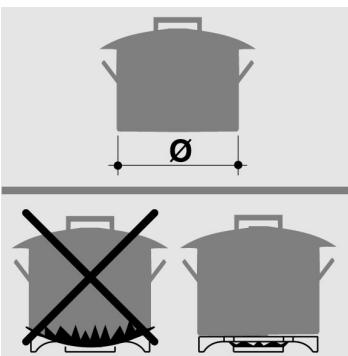
The cookers are fitted with a storage drawer below the oven. Only store the cooker's metallic accessories in the drawer and storage compartment.

Do not store inflammable material such as cloths, paper or similar in the drawer and storage compartment.



Cooking suggestions

Suggestions for using the hob burners correctly



The diameter of the base of cooking recipients should fit the diameter of the burner used (see adjacent table). The burner flame must never be wider than the diameter of the recipient. Use recipients with a flat base. Where possible use pots with a lid, as this allows less power to be used. To reduce cooking times for vegetables, potatoes, etc., use little water.

Burner	Recipient diameter (in mm)
Rapid	from 240 to 260
Semi rapid	from 160 to 220
Auxiliary	from 80 to 140
Triple-ring	from 240 to 260
Triple-ring with add. support	>260 and wok

The appliance can also be used in the same way as an "open burner", which is ideal for simmering. Only use multi-function pans whose dimensions are compatible with the cooking surface of the cast iron grill. This type of cooking is ideal for: beef stews, grilled pork, blanquette, rabbit with beer, tongue.

Suggestions for using the oven correctly

Traditional cooking

With this type of cooking, the heat comes from the top and the bottom. It is therefore preferable to use the central guides. If the cooking requires a hotter temperature from the bottom or from the top, use the lower or upper guides. Traditional cooking is recommended for all food that requires high cooking temperatures, or long brazing times.

This system is also recommended when cooking with recipients made of terracotta, porcelain and similar materials.

Hot air cooking

With this type of cooking, the food is heated by preheated air that is circulated in the oven thanks to a fan located on the rear wall of the oven. Heat rapidly and evenly reaches all parts of the oven, thus enabling different food to be cooked at the same time on different shelves. Humidity is eliminated from the air and the drier area prevents odours and flavours from being spread and mixed. The possibility of cooking on more than one shelf allows you to cook many different dishes at the same time. Biscuits and mini pizzas can be cooked in three different baking tins. The oven, however, can also be used for cooking on a single shelf. The lower shelves can be used so that it is easier to monitor cooking.

Hot air cooking is particularly convenient for bringing frozen food rapidly back to room temperature, for sterilising preserves or home-made fruit in syrup and, finally, for drying mushrooms or fruit.

Cooking with the grill

The heat comes from the top. Almost all meat can be grilled, with the exception of lean game and dishes such as meat-loaf. Meat and fish to be grilled should be lightly drizzled with oil and placed on the grid bars, which should be placed in the guides closest to or farthest away from the grill element, depending on the thickness of the meat, so as to avoid burning the surface and cooking too little inside.

Suitable for: relatively thin meat; toasted sandwiches.

Pour 1 or 2 glasses of water into the dripping pan to avoid smoke forming due to drops of juice or fat.

While cooking with the grill, the dripping pan should always be positioned in the 1st guide from the bottom.

Cooking with the ventilated grill

Using the combination of grill and fan .

This type of cooking allows the heat to penetrate gradually inside the food, even though the surface is directly exposed to the grill.

Suitable for: thicker meat; game-birds.

Cooking meat and fish

Meat to be cooked in the oven should weigh at least **1 kg**. Very tender red meat to be cooked rare (roast beef, fillet, etc.), or which should be well cooked on the outside and preserve all its juices on the inside, require cooking on high temperatures for a short time (**200-250°C**). White meat, game-birds and fish require cooking on low temperatures (**150-175°C**).

The ingredients for the sauce should only be placed in the baking tin if the cooking time is short, otherwise, they should be added in the last half hour. Meat can be placed on an ovenproof plate or directly on the grid bars, below which the dripping pan should be placed to collect the juice. Press the meat with a spoon to check if it is done. If it is firm, it is cooked.

At the end of the cooking, wait at least **15 minutes** before cutting the meat so as not to lose the juices. Before serving, plates can be warmed in the oven at minimum temperature.

Baking

Beaten mixtures must stick to the spoon because excess fluidity would prolong the cooking time. Sweets require moderate temperatures (generally between **150-200°C**) and require preheating (**approximately 10 minutes**). The oven door must not be opened until at least 3/4 of the way through the cooking time.

Recommended cooking tables

Cooking times vary according to the nature, homogeneity and volume of the food. We recommend monitoring your first attempts and checking the results, as similar results are obtained by cooking the same dishes in the same conditions. The following three tables (**I**, **II** and **III**) provide guidelines.

TABLE OF CONVECTION AND TRADITIONAL COOKING TIMES (I)

TYPE OF COOKING	QUANTITY KG.	POSITION OF GUIDE FROM BOTTOM		TEMPERATURE IN °C		TIME IN MINUTES
		CONVECTION 	TRADITIONAL 	CONVECTION 	TRADITIONAL 	
BAKING						
WITH BEATEN MIXTURE, IN A TIN	1	1-3	2	175	200	60
WITH BEATEN MIXTURE, ON THE DRIPPING PAN	1	1-3	2	175	200	50
SHORT PASTRY, PIE BASE	0.5	1-3	3	175	200	30
SHORT PASTRY WITH MOIST FILLING	1.5	1-3	2	175	200	70
SHORT PASTRY WITH DRY FILLING	1	1-3	2	175	200	45
MIXTURE WITH NATURAL LEAVENING	1	1-3	1	175	200	50
SMALL CAKES	0.5	1-3	3	160	175	30
MEAT						
VEAL	1	2	2	180	200	60
BEEF	1	2	2	180	200	70
ENGLISH STYLE ROAST BEEF	1	2	2	220	220	50
PORK	1	2	2	180	200	70
CHICKEN	1-1.5	2	2	200	200	70
STEW						
BEEF STEW	1	1	2	175	200	120
VEAL STEW	1	1	2	175	200	110
FISH						
FILLET, STEAK, COD, HAKE, SOLE	1	1-3	2	180	180	30
MACKEREL, TURBOT, SALMON	1	1-3	2	180	180	45
OYSTERS	1	1-3	2	180	180	20
TIMBALE						
PASTA TIMBALE	2	1-3	2	185	200	60
VEGETABLE TIMBALE	2	1-3	2	185	200	50
SWEET AND SAVOURY SOUFFLÉS	0.75	1-3	2	180	200	50
PIZZA AND CALZONE	0.5	1-3	2	200	220	30

- The times refer to cooking on one shelf only; for more than one shelf increase the time by **5-10'**.
- The cooking times do not include preheating which takes **approximately 15'**.
- When cooking on more than one shelf, the guides are given in the preferential position.
- For beef, veal, pork and turkey roasts, either with bone or rolled, increase the time by **20'**.

TRADITIONAL GRILLING

TYPE OF COOKING	QUANTITY KG.	POSITION OF GUIDE FROM BOTTOM ¹	TEMPERATURE °C	TIME IN MINUTES
CHICKEN	1-1.5	3	MAX	30 PER SIDE
TOasted SANDWICHES	0.5	4	MAX	5 PER SIDE
SAUSAGES	0.5	4	MAX	10 PER SIDE
PORK CHOPS	0.5	4	MAX	8 PER SIDE
FISH	0.5	4	MAX	8 PER SIDE

GRILLING WITH VENTILATED GRILL

TYPE OF COOKING	QUANTITY KG.	POSITION OF GUIDE FROM BOTTOM ¹	TEMPERATURE °C	TIME IN MINUTES
ROAST PORK	1.5	2	170	180
ROAST BEEF	1.5	3	220	60
CHICKEN	1.5	2	190	90

- The dripping pan for collecting cooking juices should always be positioned in the **1st guide from the bottom**.

TABLE OF DEFROSTING TIMES (III)

DEFROSTING 	TYPE OF COOKING	QUANTITY KG.	POSITION OF GUIDE FROM BOTTOM ¹	TIME IN MINUTES
READY-TO-EAT DISHES		1	2	45
MEAT		0.5	2	50
MEAT		0.75	2	70
MEAT		1	2	110

- Defrosting at room temperature has the advantage of not modifying the flavour and appearance of food.

Cleaning and maintenance

Before cleaning or carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance and close the gas tap.

Do not clean the surfaces of the appliance when they are still hot.

Do not use pressure or steam spray guns to clean the appliance. Risk of short-circuits!

Cleaning stainless steel surfaces

To clean and preserve the stainless steel surfaces and remove the toughest stains, always use specific products, provided **they do not contain chlorine-based abrasives or acid substances**, or a little warm vinegar.

Pour the product onto a damp cloth and wipe the steel surface. Rinse carefully and dry with a soft cloth or a piece of deerskin.



Do not under any circumstances use metallic sponges or sharp scrapers that may damage the surfaces. Only use non-scratch, non-abrasive sponges and, if necessary, wooden or plastic utensils.

Cleaning enamelled surfaces

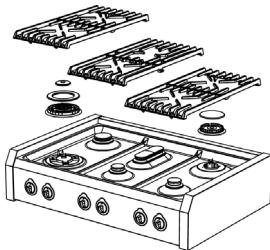
Clean with a non-scratch, **non-abrasive** sponge dampened with soap and water. Grease stains can easily be eliminated with hot water or a product specifically made for cleaning enamel. Rinse carefully and dry with a soft cloth or a piece of deer-skin.

Do not use products containing abrasives, scouring pads, steel wool or acid, which may spoil the surfaces. Do not leave acid or alkaline substances on the enamel (lemon juice, vinegar, salt, etc.).

Cleaning the knobs and the control panel

Clean the knobs and the control panel with a damp cloth.

Cleaning the grids and burners



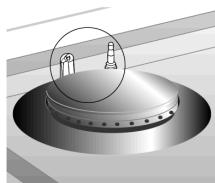
To clean the grids and hob burners, remove them from their housing by lifting them upwards as shown in the figure, and immerse them in a solution of warm water and **non-abrasive** detergent for about ten minutes. Rinse and dry carefully.

Always check that none of the burner openings is clogged.

Be sure to refit the burner correctly, checking the flame is uniform.

We recommend carrying out this operation at least once a week and each time it is necessary.

Cleaning the igniter plugs and thermocouples



In order for the igniter plugs and thermocouples to operate correctly, they must be kept clean at all times. Check them frequently and, if necessary, clean them with a damp cloth. Any dry residue should be removed with a toothpick or needle, **taking care not to damage the insulating ceramic part.**

Please ensure that the parts are completely dry before using the burner again.

Cleaning the oven

In order to preserve the oven well, it should be cleaned regularly, each time it is used if possible, **after leaving it to cool:** in this way it is possible to remove any residue more easily, preventing it from burning the next time the oven is used.

Clean the stainless steel parts and enamelled parts as described in the corresponding sections "Cleaning stainless steel surfaces" and "Cleaning enamelled surfaces".

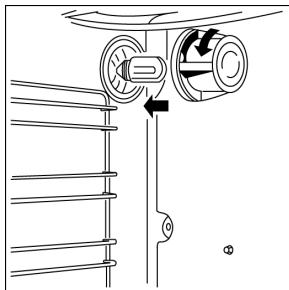
Take out all the removable parts and wash them separately. Rinse and dry thoroughly with a clean cloth.

Cleaning the oven door

We recommend always keeping the oven door clean. Use kitchen roll and on tougher dirt use a damp cloth and household detergent.

Spray products for cleaning the oven must not be used to clean the fan and the thermostat sensor inside the oven compartment.

Replacing the oven light bulb



Proceed as follows:

- open the oven door;
- unscrew the glass safety cap anticlockwise; unscrew the bulb and replace it with another one for **high temperatures (300°C)** with the following characteristics

Voltage: 230 V / 50 Hz

Power: 15 W

Attachment: E 14

- Refit the glass cap and switch on the power. It is possible to check that the oven light is working even when the door is closed by turning the function switch knob to position ☀.

Special maintenance

Periodically, it is necessary to maintain or replace some parts that are subject to wear and tear. Specific instructions are given below for each type of maintenance.

Before carrying out maintenance, switch off the power supply to the appliance and close the gas tap.

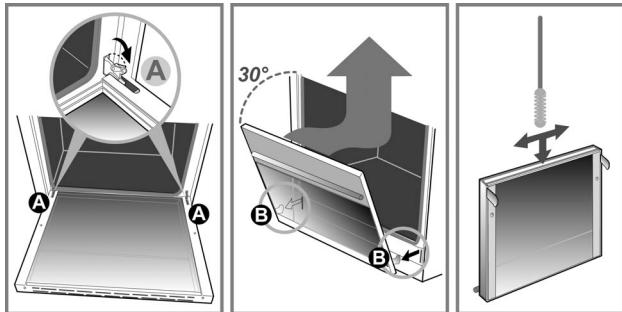
Removing the oven door

The oven door can be completely removed to enable more thorough cleaning. Though this operation is possible, it should not be performed by everyone, as it requires the strength to hold up the door and a minimum of expertise to re-fit it. If you are not sure of being able to do this, we recommend that you clean the door without taking it off or, in special cases, that you contact the nearest authorised service centre.

To remove the door, proceed as follows:

- Open the oven door and release the safety catches of the hinges by turning the respective pins **A** (one for each hinge) backward.
- Partially close the door until there is no more load tension on the springs (the door will form an angle of about 30°).
- Using both hands, accompany the movement of the door towards closure and simultaneously lift it upward.
- Turn the lower part of the door towards the outside to free the hinges **B** from their seats.

If you need to remove any dry residues or dust deposited on the inner part of the windows, turn the door upside down as shown in the figure, slide a soft bottle brush into the spaces between the glass plates and brush gently.



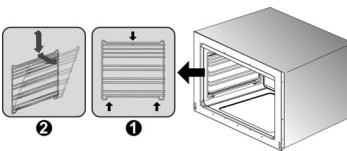
To re-fit the door, carry out the instructions given above in the inverse direction. When the hinges **B** are back in their seats, open the door all the way and re-fit the safety catches of the hinges, lowering the respective pins **A** (one for each hinge).

CAUTION: After re-fitting the door, **always** be sure to re-fit the hinge safety catches.

Removing the side rack-holder frames

The rack-holder frames can be removed to clean them separately and to facilitate cleaning the oven walls. The frames are hooked to the oven wall in the three points indicated by the arrows in the figure (detail 1).

- Press downward with your fingers as shown in detail 2 of the figure to release the frame from the upper pin.
- Lift the frame upward and take it out.

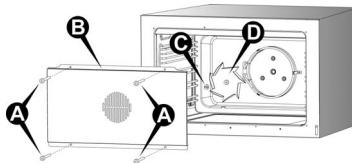


To re-fit proceed in the inverse direction. Set the lower part of the frame on the respective pins and press the upper part against the oven wall until it hooks onto the pin.

Removing and cleaning the inside oven fan

The inside fan of the ventilated oven may require periodic cleaning. To disassemble the fan proceed as follows:

- **Make sure that the power supply to the appliance is switched off.**
- Remove all inside components (dripping pan, shelves).
- Loosen and remove the four screws **A** from the cover panel.
- Remove the cover panel **B**.
- Use a coin to loosen the fixing nut **C** of the fan (this threading is inverse; to loosen turn clockwise).
- Remove the fan **D** and wash it by immersing it in warm water and dish detergent. **Never use abrasive or corrosive detergents, powdered products, or metal scrubbers.** Rinse the fan and dry it thoroughly.



Re-fit the fan and the cover by working in the inverse direction to the instructions for removal.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on 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 documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 MÜNCHEN
DEUTSCHLAND

ST06/05