

**de** Gebrauchsanleitung  
**gb** Instructions for use

**de**

**gb**



**F 3460 ..**



<b>de</b>	<b>Seite</b>	<b>02 – 51</b>
<b>gb</b>	<b>page</b>	<b>52 – 100</b>

**Noch Fragen? Sie erreichen uns:**

Postfach 83 0101  
D-81701 München  
Fax: +49 (0) 89/ 45 90-35 32  
Internet: [www.neff.de](http://www.neff.de)

Quellenstraße 2  
A-1100 Wien  
Fax: +43 (0) 1/ 6 05 75-5 12 60  
Internet: [www.neff.at](http://www.neff.at)

Per Telefon:  
**NeffCOM<sup>©</sup>**  
**0 18 05 - 24 00 25**  
€ 0,12/min. DTAG  
Für Österreich:  
Tel: 08 10 / 70 04 00  
zum Regionaltarif

# Inhaltsverzeichnis

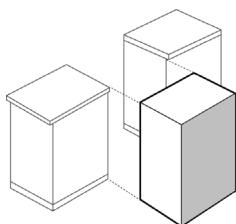
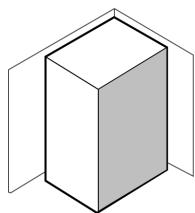
<b>Sicherheits- und Gebrauchshinweise</b> .....	<b>6</b>
<b>Allgemeine Informationen</b> .....	<b>10</b>
Technischer Kundendienst .....	10
<b>Installation</b> .....	<b>11</b>
Abmessung des Herds .....	11
Allgemeine Warnhinweise .....	11
Montage der Frontleiste .....	12
Montage der Einstellfüße .....	12
Montage des Spritzschutzes .....	13
Elektroanschluss .....	14
Richtlinien zur Be- und Entlüftung .....	17
Gasanschluss .....	18
Sicherungskette .....	21
Richtlinien zum Umgang mit Gas .....	22
Anschluss an Flüssiggas .....	23
<b>Die letzten Schritte</b> .....	<b>25</b>
Positionierung und Ausrichtung des Herds .....	25
<b>Beschreibung des Kochfeldes</b> .....	<b>25</b>
<b>Beschreibung der Bedienteile</b> .....	<b>26</b>
Die Frontblende .....	26
<b>Die Elektronikuhr</b> .....	<b>29</b>
Das Bedienfeld .....	29
Sonderfunktionen .....	29
Die Minuten-Zeitschaltuhr .....	30
Die Zeitschaltautomatik .....	30
<b>Verwendung der Kochmulden</b> .....	<b>32</b>
Einschalten der Brenner .....	32
Ausschalten der Brenner .....	33
<b>Verwendung der Elektrobacköfen</b> .....	<b>34</b>

Allgemeine Warnhinweise .....	34
<b>Verwendung des Hauptbackofens .....</b>	<b>34</b>
Uhrzeit .....	34
<b>Verwendung des Zweitbackofens mit konventioneller Beheizung .....</b>	<b>37</b>
<b>Tipps zur Zubereitung .....</b>	<b>39</b>
Tipps zur korrekten Verwendung der Kochfelder .....	39
Tipps zur korrekten Verwendung des Backofens .....	39
<b>Reinigung und Wartung .....</b>	<b>44</b>
Reinigung von Edelstahl-Oberflächen .....	44
Reinigung von Emaille-Oberflächen .....	44
Reinigung der Knebel und des Bedienfelds .....	45
Reinigung der Gitter und Brenner .....	45
Reinigung der Zündkerzen und der Thermoelemente .....	45
Reinigung des Backofens .....	45
Auswechseln der Backofenlampe .....	46
<b>Spezielle Wartung .....</b>	<b>47</b>
Abnahme der Backofentür .....	47
Ausbau der seitlichen Rost-Halterahmen .....	48
Ausbau und Reinigung des inneren Backofengebläses .....	49

## GERÄTEKLASSEN

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

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



- **Klasse 2 – Unterkategorie 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 Aufwärmern 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.

Unterhalb des Backofens befindet sich eine Schublade zur Aufbewahrung. In der Schublade nur die Herd-Zubehörteile aus Metall aufbewahren.

Keine entzündlichen Materialien wie Stoff, Tücher, Papier, oder ähnliches in der Schublade aufbewahren.

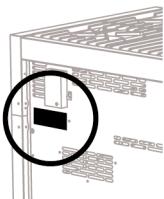
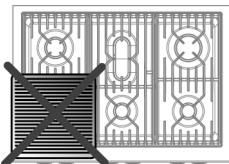


Sind die Kochmulden unter einer Dunstabzugshaube installiert, stets Pfannen oder Töpfe auf die Kochmulden stellen. Andernfalls können durch die extreme Hitzeentwicklung Teile der Dunstabzugshaube beschädigt werden oder Fettrückstände den Filter entzünden. Stellen Sie sicher, dass für eine angemessene 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 mit 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 verwendete 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 Backofentüren 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:

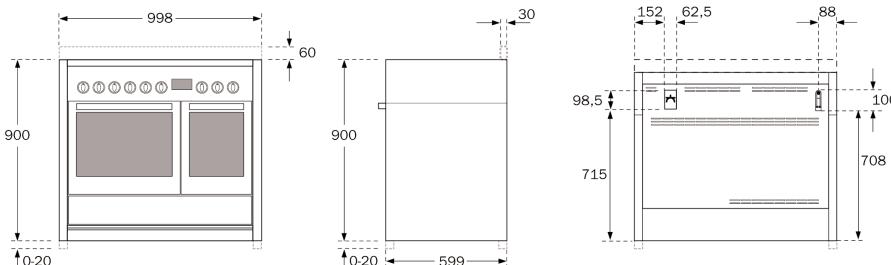
- **73/23/EEC** für "Niederspannung".
- **89/336/EEC** für "EMV".
- **90/396/EEC** für "Gasgeräte".
- **89/109/EEC** für "Werkstoffe in Kontakt mit Lebensmitteln".

## Technischer Kundendienst

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 Gerätverpackung angegeben.

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

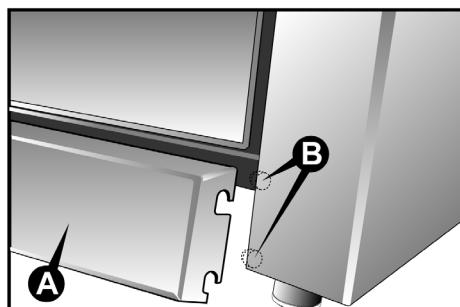
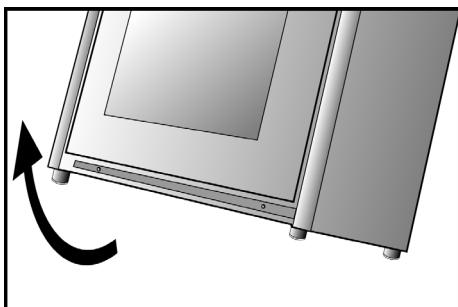
## Montage der Frontleiste

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 anmontierten 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:

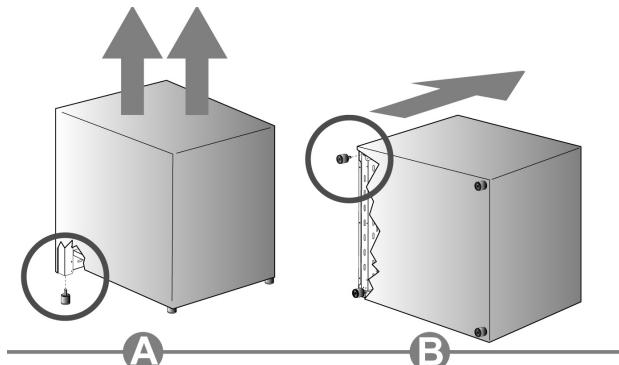
- A** Den Herd vom Boden anheben.
- B** Den Herd auf die Rückseite legen.

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.

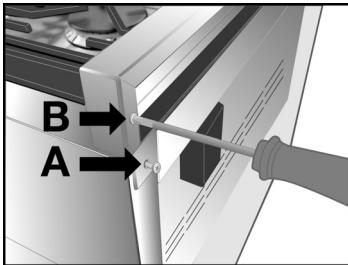
Bevor das Gerät auf die Rückseite gelegt wird, empfehlen wir, alle nicht fest montierten Teile insbesondere die Kochmulden-Abdeckungen und Brenner zu entfernen. Um das Gewicht des Herds zu reduzieren, kann auch das Zubehör im Backofen entfernt werden, um versehentliche Beschädigungen zu verhindern, während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

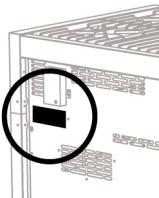
## Montage des Spritzschutzes

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**)

## Elektroanschluss



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 gelgenden 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.

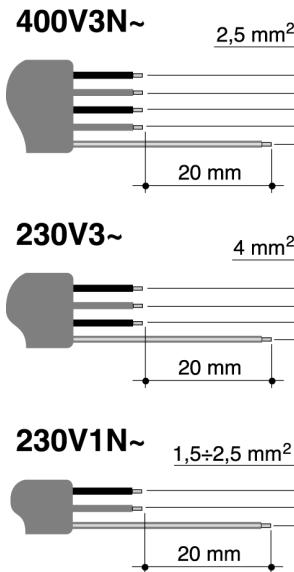
Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil und das Kabel- und Leitungssystem im Gebäude der Last des Geräts standhält.

**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.

## Querschnitt des Elektro-an schlusskabels



**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 mm<sup>2</sup>).

**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 mm<sup>2</sup>).

**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 mm<sup>2</sup>); zwischen 2,9 kW und 5,4 kW verwenden Sie ein dreipoliges Kabel, Typ H05RR-F/H05RN-F (Kabelmaße 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>).

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"

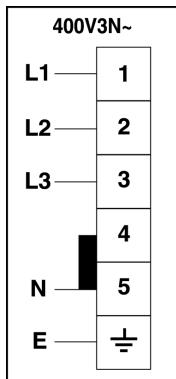


DIAGRAMM "B"

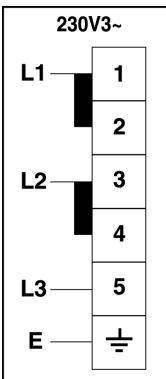
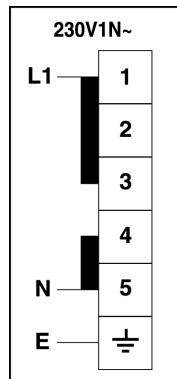


DIAGRAMM "C"



## ANSCHLUSS AN DIE KLEMMENLEISTE

MODELL

HERD 6 BRENNER (2 ÖFEN)

kW LEISTUNG

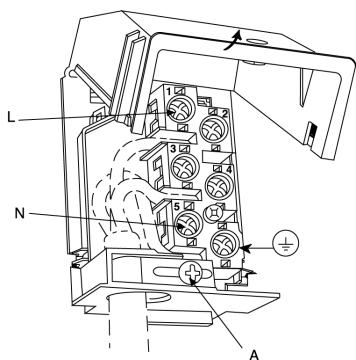
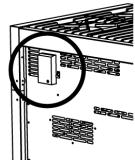
4,5

STROMVERSORGUNG

DIAGRAMM "C"

## Austausch des 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 "Querschnitt des Elektroanschlusskabels" entspricht;
- die "**gelb-grüne**" Erdleitung muss mit der Klemmleiste  $\frac{1}{2}$  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**.

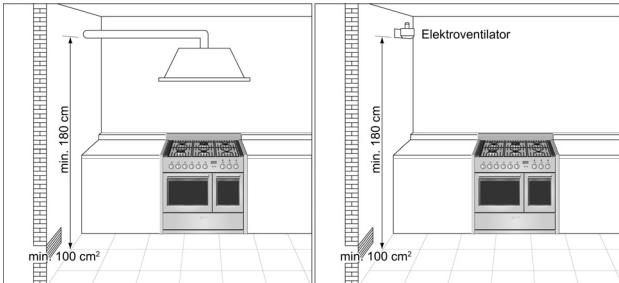
## Richtlinien zur Be- und Entlüftung

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 geltenen 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 cm<sup>2</sup>** aufweisen muss.

Für die notwendige Zuluft in den Raum ist es notwendig, eine ähnliche Öffnung von mindestens **100 cm<sup>2</sup>** 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 Verbrennungsvorgang 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 m<sup>3</sup>/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

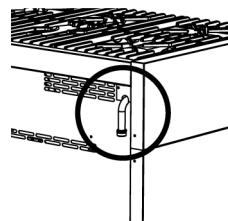
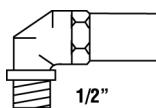
möglich ist, muss für eine natürliche indirekte oder direkte Ventilation gesorgt werden: **Dazu sollte ein zuständiger Fachmann hinzugerufen werden, der dieses Ventilationssystem genau gemäß der in den aktuellen Richtlinien festgelegten Standards auslegt und installiert.**

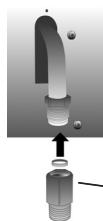
Diese Auslassöffnungen sollten so ausgelegt sein, dass lästige Geruchsbildungen für die Nutzer des Raums vermieden werden. Es ist nicht erlaubt, schon für andere Geräte bestehende Abzugsklappen zum Abführen von Verbrennungsrückständen zu nutzen. Die Benutzung eines Gasherdes führt zur Entwicklung von 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 Abzugs- haube abzuführen.

## Gasanschluss

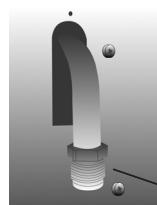
Das Gerät muss gemäß der aktuell gültigen Vorschriften installiert werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.

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 längerer Unterbrechung der Gasherdnutzung zu schließen.





ISO 7-1

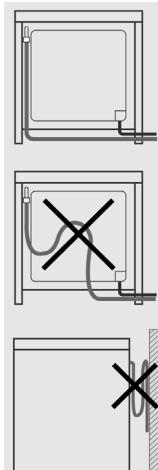


ISO 228-1

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		

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.

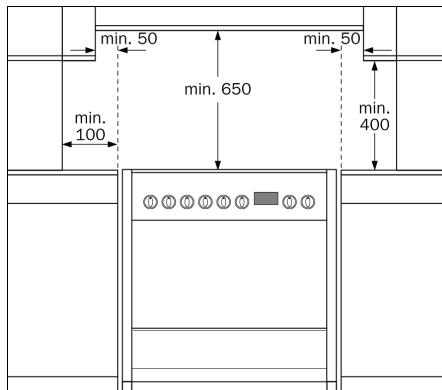
#### Verwendung **flexibler Schläuche**:



- die Schläuche dürfen nicht eingezwängt, einge-klemmt oder gequetscht sein;
- die Schläuche dürfen keinen Zug- oder Drehkräften 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 K** über Raumtemperatur erreichen können; stellen Sie sicher, dass die volle Länge der Schläuche zur Überprüfung zugänglich sind

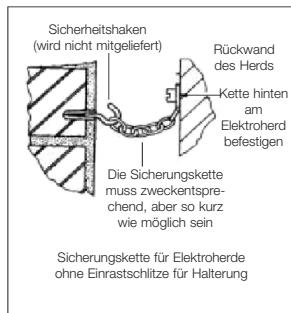
Achten Sie besonders darauf, dass der Anschluss komplett dicht und lecksicher ist.

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

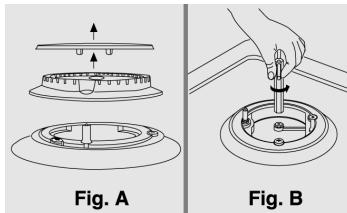
Die Wand hinter dem Herd, zwischen Kochplatte und 450 mm oberhalb und über die gesamte Breite des Herds muss aus unbrennbarem Material sein, wie zum Beispiel Keramik-Wandfliesen.

Dieses Gerät ist so konzipiert, dass es unter 600 mm Standard-Arbeitsplatten nicht herausragt (ausschließlich 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.**

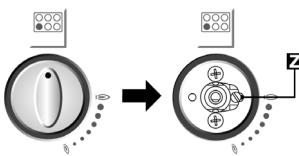
## Richtlinien zum Umgang mit Gas

Gasart und Gasdruck, die im Werk voreingestellt wurden, sind auf dem Typenschild in der Nähe des Gasanschlusses auf der Rückseite des Herds angegeben. Stimmt die werkseitige Einstellung des Kochgerätes nicht mit den Gasverhältnissen vor Ort überein, so müssen die Düsen und ggfs. auch die Bypass-Düsen ausgetauscht werden. Der Mindestgasfluss muss entsprechend neu reguliert werden. 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 Topfträger;
- 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 Düsenatz 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 sind die Bypass-Düsen 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 Einstell-einrichtung ⚡;
- Entfernen Sie den Knebel;
- Verstellen Sie die innere Schraube **Z** mit einem Schraubenschlüssel, bis eine korrekte kleine Flamme brennt;
- Montieren Sie den Knebel wieder.
- Schrauben Sie die Einstellschraube **Z** auf, 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.

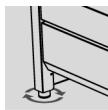
**ALLGEMEINE DÜSEN – TABELLE**

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

\* Position A: vorne links, Position D: hinten Mitte (siehe auch "Beschreibung des Kochfeldes")

# Die letzten Schritte

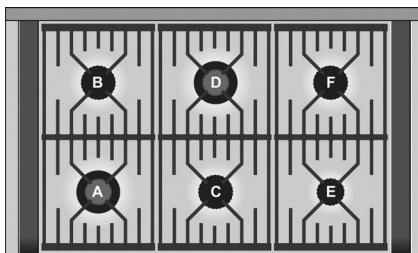
## Positionierung und Ausrichtung des Herds



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

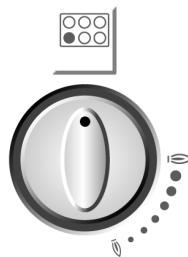
## Die Frontblende

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

DAS BEDIENFELD



BESCHREIBUNG DER BEDIENKNEBEL DER KOCHFELDER

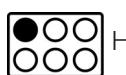


Die Flamme wird entzündet durch gleichzeitiges Drücken und Drehen des Bedienknebels entgegen den Uhrzeigersinn in Richtung des Symbols der großen Flamme .

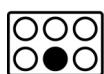
Zur Regulierung der Flamme den Bedienknebel zwischen maximaler Einstellung und minimaler Einstellung drehen.

Den Brenner ausschalten durch Drehen des Bedienknebels auf Position .

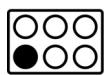
ANORDNUNG DER BRENNER – Beschreibung der Symbole



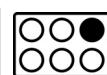
HINTEN LINKS



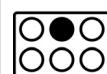
MITTE VORNE



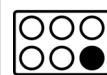
VORNE LINKS



HINTEN  
RECHTS

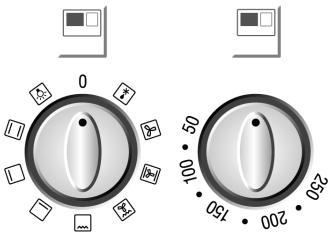


MITTE HINTEN



VORNE  
RECHTS

Ihr Gerät ist mit 2 Elektro-backöfen ausgestattet:



Hauptbackofen mit Multifunktion, links



Zweitbackofen mit konventioneller Beheizung, rechts

#### BESCHREIBUNG BEDIENKNEBEL HAUPTBACKOFEN

Der Hauptbackofen wird über zwei Bedienknebel 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



OBER- UND UNTERHITZE HEIZELEMENTE



OBERHITZE HEIZELEMENT



UNTERHITZE HEIZELEMENT



GRILLHEIZELEMENTE



GRILL-GEBLÄSE ELEMENT



OBER- UND UNTERHITZE HEIZELEMENTE – GEBLÄSE



HEIZELEMENT- HEISS LUFT

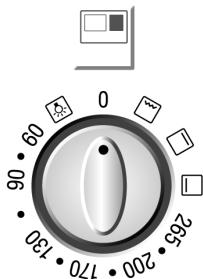


AUFTAUEN



Der Hauptbackofen kann mit der Elektronikuhr gesteuert werden. Sowohl die Elektronikuhr als auch der Bedienknebel des Hauptbackofens haben keine Auswirkung auf den Betrieb des Zweitbackofens.

## BESCHREIBUNG BEDIENKNEBEL ZWEITBACKOFEN

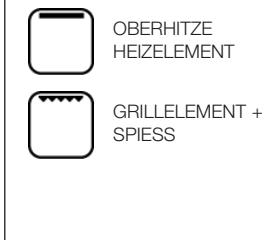


Der Zweitbackofen mit Ober-/Unterhitze wird über ausschließlich einen Bedienknebel gesteuert. Mit ihm kann die geeignete Heizart je nach Zubereitungsanforderung gewählt werden durch Einschalten der entsprechenden Heizelemente und Einstellen der gewünschten Temperatur (von **60°C** bis **MAX**). Mit Hilfe desselben Bedienknebels können auch die in der Tabelle beschriebenen Funktionen eingestellt werden.

Oberhalb des Bedienknebels des Zweitbackofens befindet sich eine **Warnleuchte**, die anzeigt, dass die voreingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist. Die **Leuchte** geht an und aus, um anzudeuten, wann die Beheizung automatisch einschaltet, um die gewünschte am Temperaturwähler eingestellte Temperatur im Zweitbackofen zu halten.

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

## BESCHREIBUNG DER SYMbole AM BEDIENKNEBEL DES ZWEITBACKOFENS



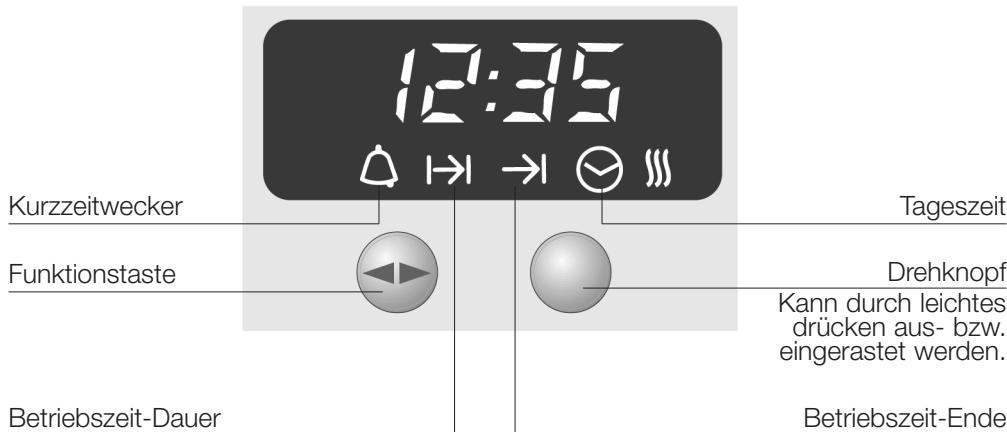
Der Bedienknebel des Zweitbackofens **hat keinen Einfluss** auf die Funktion des Hauptbackofens.



# Die Elektronikuhr

Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Dazu müssen Sie nach einem Druck der Funktions-taste die Zeit am Drehknopf einstellen. Einstellungen sind möglich, solange die Funktionsanzeige blinkt (~4 Sekunden).

## Das Bedienfeld



## Sonderfunktionen

### Ausblenden der Anzeige

1. Drücken Sie 7 Sekunden lang die Taste  $\blacktriangleleft\triangleright$ . Nach dieser Zeitspanne wird die Anzeige dunkel, die Tageszeit läuft im Hintergrund weiter.
2. Zum Einschalten der Anzeige drücken Sie kurz auf die Taste  $\blacktriangleleft\triangleright$ .

### Einstellung der Uhrzeit

siehe Kapitel "Verwendung des Hauptbackofens".

### Dimmen der Anzeige

Zwischen 22:00 Uhr und 6:00 Uhr wird die Anzeige automatisch abgedunkelt.

## Kurzzeitwecker



1. Drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  und stellen die Zeit ein (Beispiel: 5 Minuten).  
Nach dem Einschalten wird die restliche Zeit angezeigt.
2. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Anzeige  $\Delta$  blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltos drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ .

## Zeitschaltautomatik

### Automatisches Ausschalten



Sie können den Hauptbackofen über die Elektronikuhr ein- bzw. ausschalten.

Das Backen oder Braten beginnt sofort.

1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
2. Drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  bis das Symbol  $\rightarrow$  blinkt und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten). Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Das Symbol  $\rightarrow$  signalisiert den Automatikbetrieb.
3. Nach Ablauf der Dauer (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten), ertönt ein Signal und die  $\rightarrow$  Anzeige blinkt. Der Backofen wird automatisch ausgeschalten. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltos drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ .
4. Schalten Sie den Backofen aus.
5. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ .

## Automatische Ein- und Ausschalten



### Kontrollieren, Korrigieren und Löschen der Einstellungen

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 das Heizsystem und die Backofentemperatur.
  2. Drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\triangleright$  bis das Symbol  $\rightarrow$  blinkt und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).
  3. Drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\triangleright$  bis das Symbol  $\rightarrow$  blinkt und stellen Sie das Betriebszeit-Ende am Drehknopf ein (Beispiel: 12:30). Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Das Symbol  $\rightarrow$  signalisiert den Automatikbetrieb.
  4. Der Backofen wird mit der eingestellten Zeit automatisch eingeschaltet (Beispiel 11:00 Uhr), und ausgeschaltet (Beispiel 12:30 Uhr).
  5. Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal und das Symbol  $\rightarrow$  blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltos drücken Sie die Taste  $\blacktriangleleft\triangleright$ .
  6. Schalten Sie den Backofen aus.
  7. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste  $\blacktriangleleft\triangleright$ .
1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren drücken Sie auf die Taste  $\blacktriangleleft\triangleright$ .
  2. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen am Drehknopf korrigieren.
  3. Wenn Sie Ihre Einstellungen löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf 0:00 zurück und schalten Sie den Backofen aus.

## Hinweis

Für Zeitschaltautomatik eignen sich solche Gerichte am besten, die wenig Aufmerksamkeit erfordern.

Kurzzeitwecker und Betriebszeit-Ende können max. 24 Stunden vorprogrammiert werden.

Ablesen der Einstellungen ist durch Drücken der Taste  $\blacktriangleleft\triangleright$  jederzeit möglich.

# Verwendung der neuen Kochmulde

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

Das Gerät erwärmt 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 ausstellen 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 . Halten Sie den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt, damit das Sicherheitsventil geöffnet bleibt.

## Ausschalten der Brenner

Am Ende des Kochvorgangs, den Bedienknebel zurückstellen auf Position .

# Verwendung der Elektrobacköfen

## Allgemeine Warnhinweise

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

**Halten Sie Kinder vom Gerät fern.**

**Kinder dürfen nicht auf die Backofentür sitzen oder mit ihr spielen.**

**Die Backofentüre niemals als Sitzgelegenheit verwenden.**

Niemals Speisen oder Gerichte auf dem Boden des Backofens zubereiten.

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

## Verwendung des Hauptbackofens



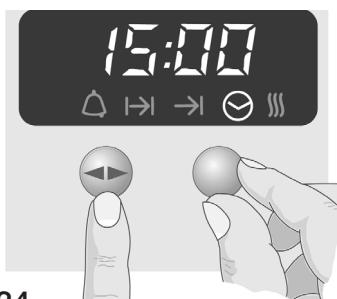
Der Hauptbackofen kann mit der Elektronikuhr gesteuert werden. Sowohl die Elektronikuhr als auch der Bedienknebel des Hauptbackofens **haben keine Auswirkung** auf den Betrieb des Zweitbackofens.

Der Hauptbackofen ist ausgerüstet mit:

- Einem Heizelement am Boden des Backofens (unten)
- Einem Heizelement an der Decke des Backofens (oben) + Grill
- Einem Ringheizkörper mit Gebläse an der Rückwand des Backofens (hinten)

## Uhrzeit

### Einstellung der Uhrzeit



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

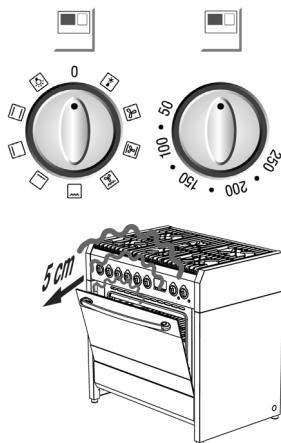
Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinkt im Display **0:00**.

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 Automatikfunktion).

## Erste Inbetriebnahme des Hauptbackofens



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 Backofen 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 circa 4-5 Sekunden geöffnet (**circa 5 cm**), dann die Tür komplett öffnen. Sollten Sie die Lebensmittel umstellen müssen, die Backofentür 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

Durch Zurückdrehen des Temperaturwählers auf die Position "0" wird der Backofen ausgeschaltet.

## Sicherheitsabschaltung des Backofens

Unterbricht während des normalen Betriebs das Heizen und fängt das Programmierdisplay an zu blinken und zeigt Null an, kontrollieren Sie, ob:

- der Strom unterbrochen wurde.

Kommt es wiederum zu einer Betriebsunterbrechung nachdem das Programm zur Zubereitung erneut gestartet wurde, hat die Sicherheitsvorrichtung ausgelöst. Diese Sicherheitsvorrichtung wird aktiviert, wenn ein Thermostatfehler aufgetreten ist und verhindert ein Überhitzen des Backofens. In solchen Fällen empfehlen wir, den Backofen nicht erneut einzuschalten, sondern den zuständigen Kundendienst in Ihrer Nähe zu kontaktieren.

# Verwendung des Zweitbackofens mit konventioneller Beheizung

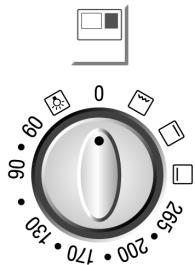


Der Bedienknebel des Zweitbackofens hat **keinen Einfluss** auf die Funktion des Hauptbackofens.

Der Zweitbackofen mit konventioneller Beheizung ist ausgerüstet mit:

- einem Heizelement am Boden des Backofens (unten);
- einem Heizelement an der Decke des Backofens (oben) + Grill.

## Erste Inbetriebnahme des Zweitbackofens



Bei der ersten Inbetriebnahme kann der Zweitbackofen 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 Zweitbackofen bei maximaler Temperatur für 30-40 Minuten bei geschlossener Tür auf, und warten Sie, bis sich Rauch und Geruch verzogen haben.**

Zum Aufheizen des Zweitbackofens den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur (von **60°C** bis **MAX**) oder gewünschte Funktion stellen.

## Zubereitung mit dem Grill (Zweitbackofen)

Den Temperaturwähler auf Position  drehen, und den Zweitbackofen für circa 5 Minuten vorheizen lassen. Um eine ordnungsgemäße Funktionsweise zu garantieren, den Rost auf die dritte Einschubhöhe von unten einschieben. Es ist jedoch möglich, den Rost je nach Zubereitungsanforderung oder persönlichen Präferenzen auch auf andere Einschubhöhen zu schieben. Bevor Sie Lebensmittel in den Backofen geben, den Backofen 5 Minuten vorheizen lassen. Ein Kühlsystem verhindert, dass die Bedienknebel überhitzen.

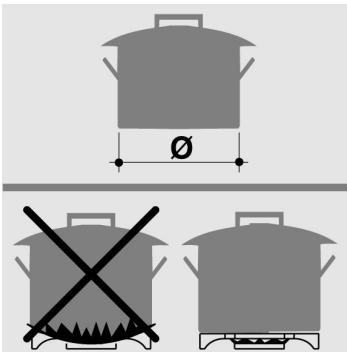
## Ausschalten des Zweitbackofens

Durch Zurückdrehen des Temperaturwählers auf Position "0" wird der Backofen ausgeschaltet.

**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.

# Tipps zur Zubereitung

## Tipps zur korrekten Verwendung der Kochfelder



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
Normalbrenner	von 160 bis 220
Hilfsbrenner	von 80 bis 140
Dreikreisbrenner	von 240 bis 260
Dreikreisbrenner mit zusätzlichem Topfräger	Wok

## 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 Einschuhhöhe zu verwenden. Erfordert die Lebensmittelzubereitung eine heißere Temperatur von unten oder von oben, verwenden Sie die unteren oder oberen Einschuhhöhen. 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 (Hauptbackofen)

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 Backofen. Die Wärme breitet sich schnell und gleichmäßig im gesamten Backofen 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 (Hauptbackofen)

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: größeres 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 Fettspalte 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 Tabellen sind eine Orientierungshilfe.

## GARZEITENTABELLE FÜR UMLUFT (Hauptbackofen)

ART DER ZUBEREITUNG	MENGE KG.	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	TEMPERATUR IN °C	ZEIT IN MINUTEN
		UMLUFT	UMLUFT	
<b>Backen</b>				
Früchteflan	1-3	180-200	40-50	
Einfacher Schichtkuchen	1-3	160-180	35-45	
Rührschichtkuchen	1-3	200-220	40-45	
Rührkuchen	1-3	200-230	25-35	
Rosinenkuchen	1-3	230-250	30-40	
Süßes Brötchen	1-3	170-180	40-60	
Strudel	1-3	160	25-35	
Cremeschnitten	1-3	180-200	20-30	
Apfelbeignets	1-3	180-200	18-25	
Löffelbiskuitpudding	1-3	170-180	30-40	
Löffelbiskuit	1-3	150-180	50-60	
Getostete Sandwiches	1-3	230-250	7	
Brot	1-3	200-220	40	
<b>Fleisch</b>				
Kalbsbraten	1-1,2	2	160-180	65-90
Roastbeef	1-1,2	2	170-180	65-90
Roastbeef (englisch)	1-1,2	2	180-190	40-45
Lammbraten	1,5	2	140-160	100-130
Schweinebraten	1-1,2	2	160-170	70-100
Brathuhn	1-1,2	2	180	70-90
Eentenbraten	1,5-2	2	170-180	100-160
Gänsebraten	3-3,5	2	160-180	120-160
Truthahnbraten	circa 5	2	160-170	160-240
Hasenbraten	circa 2	2	160-170	80-100
<b>Eintöpfle</b>				
Rindereintöpfle	1	1	175	120
Kalbseintöpf	1	1	175	110
<b>Fisch</b>				
Filet, Steak, Kabeljau, Hecht, Seezunge	1	1-3	160-180	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1	1-3	160-180	45
Auster	1	1-3	160-180	20
<b>Lasagne</b>				
Nudelauflauf	0,5	1-3	200-220	25-30
Kreolischer Reis	0,5	1-3	200-230	20-25
Pizza und Calzone	0,5	1-3	210-230	30-45

- 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 Truthahnbraten, entweder mit Knochen oder gerollt, muss die Garzeit um **20 Minuten** verlängert werden.

## TABELLE FÜR AUFTAUZEITEN (Hauptbackofen)

ART DER LEBENSMITTEL	MENGE KG.	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	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.

## GARZEITENTABELLE FÜR HERKÖMMLICHE ZUBEREITUNG (Haupt- und Zweitbackofen)

ART DER ZUBEREITUNG	MENGE KG.	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	TEMPERATUR IN °C	ZEIT IN MINUTEN
		HERKÖMMLICH 	HERKÖMMLICH 	
<b>Backen</b>				
Früchteflan		2	200-220	30
Teekuchen		2	160	50-60
Löffelbiskuit		2	160	30-50
Mürbteig		2	200	15
Brandteiggebäck		2	250	15
Baisers		2	100	60
Quiches		2	220	30
Süsse Brötchen		2	160-180	45
<b>Fleisch</b>				
Kalbsbraten		2	200-220	30/kg
Huhn	1-1,2	2	200-240	circa 50
Ente und Gans	1,5-2	2	220	100-160
Hammeleule		2	250	30/kg
Schweinebraten		2	250	60/kg
Souffles		2	200	60/kg
Hasenbraten				
<b>Geintöpfen</b>				
Rindereintopf	1	2	175	120
Kalbseintopf	1	2	175	110
<b>Fisch</b>				
Filet, Steak, Kabeljau, Hecht, Seelunge	1	2	180-240	30
Makrele, Steinbutt, Lachs	1	2	180-240	45
Austern	1	2	180-240	20

## GARZEITENTABELLE FÜR GRILL (Haupt- und Zweitbackofen)

ART DER ZUBEREITUNG	MENGE KG.	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
Huhn	1-1,5	3	MAX	30 pro Seite
Getoastete Sandwiches	0,5	4	MAX	5 pro Seite
Würste	0,5	4	MAX	10 pro Seite
Schweinekoteletts	0,5	4	MAX	8 pro Seite
Fisch	0,5	4	MAX	8 pro Seite

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

## GARZEITENTABELLE FÜR UMLUFTGRILL (Hauptbackofen)

ART DER ZUBEREITUNG	MENGE KG.	EINSCHUBHÖHE VON UNTEN	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 1 einschieben, um Flüssigkeit und Fett aufzufangen.

# Reinigung und Wartung

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

Reinigen Sie keine Geräteflächen, 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 gröbsten 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.

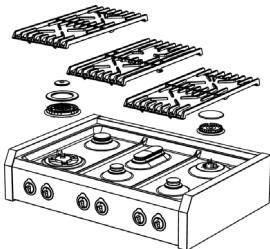
## Reinigung von Emaille-Oberflächen

Reinigen Sie mit einem mit Seifenlauge angefeuchten, 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.

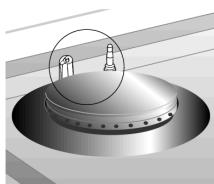
**Keine Produkte verwenden, die scheuernden Substanzen, Scheuerpads, Stahlwolle oder Säure enthalten, die die Oberflächen beschädigen könnten.** Entfernen Sie umgehend säure- oder alkalihaltige Substanzen von Emailleflächen (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.).

## 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 verstopft 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.

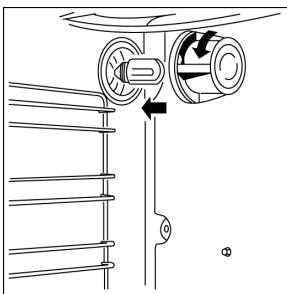
Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile und reinigen Sie diese separat. Sorgfältig abspülen und mit einem sauberen Tuch vorsichtig abtrocknen.

## 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 Backofentüre 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.**

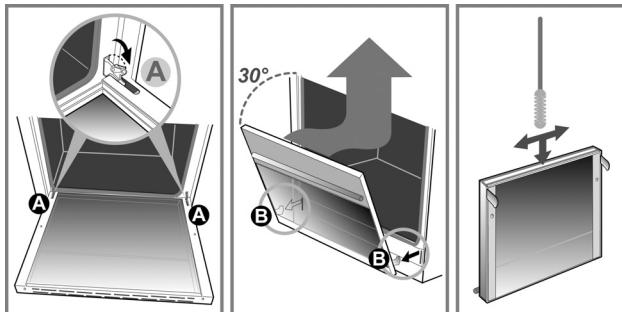
## Abnahme der Backofentür

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 Tür 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 Tür 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 **B** aus den jeweiligen 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.



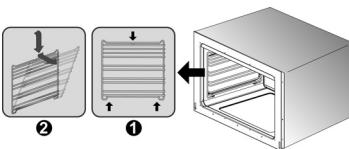
Zum Wiedereinbau der Tür den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Sind die Scharniere **B** wieder in den jeweiligen Aufnahmen, Tür ganz öffnen und die Sicherungsstifte der Scharniere durch Absenken der jeweiligen Stifte **A** (pro Scharnier einer) wieder anbringen.



**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 Backofenwände montiert, die in der Abbildung mit Pfeilen gekennzeichnet sind (Detail **1**).

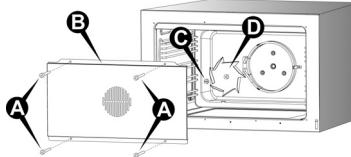


- Drücken Sie mit den Fingern nach unten, wie in Detail **2** der Abbildung, um den Rahmen vom oberen Stift zu lösen.
- Den Rahmen nach oben anheben und herausnehmen.

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 Reini-gung des inneren Backofengebläses

Das innere Gebläse des Umluft-Ofens muss regel-mäßig gereinigt werden. Um das Gebläse auszubau-en, 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 Aufsteck-mutter **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 Reini-gungsmittel. **Verwenden Sie niemals scheuernde oder korrosionsverursachende Reinigungs-mittel, pulvrige Produkte, oder Metallscheuer-bürsten.** 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 durchfüh-ren.

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 Elektronikschrott 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.



<b>de</b>	Seite	02 – 51
<b>gb</b>	page	52 – 100

# Table of contents

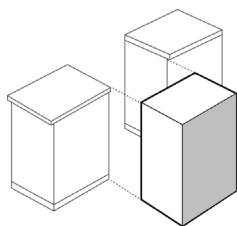
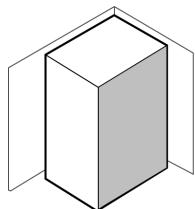
<b>Warnings for safety and use .....</b>	<b>56</b>
<b>General information .....</b>	<b>60</b>
Technical service .....	60
<b>Installation .....</b>	<b>61</b>
Cooker dimensions .....	61
General warnings .....	61
Fitting the front moulding .....	62
Fitting the adjustable feet .....	62
Fitting the splashback .....	63
Electric connection .....	64
Ventilation requirements .....	67
Gas connection .....	68
Stability chain .....	71
Gas regulations .....	72
Connecting to LPG .....	73
<b>Final operations .....</b>	<b>75</b>
Positioning and levelling the cooker .....	75
<b>Description of the cooktop .....</b>	<b>75</b>
<b>Description of controls .....</b>	<b>76</b>
The front panel .....	76
<b>Electronic clock .....</b>	<b>79</b>
The control panel .....	79
Special functions .....	79
Minute timer .....	80
Automatic timer .....	80
<b>Using the cooking hob .....</b>	<b>82</b>
Switching on the burners .....	82
Switching off the burners .....	83
<b>Using the electric ovens .....</b>	<b>84</b>

<u>General warnings</u>	84
<b><u>Using the main oven</u></b>	<b>84</b>
<u>Time of day</u>	84
<b><u>Using the second oven with natural convection</u></b>	<b>87</b>
<b><u>Cooking suggestions</u></b>	<b>89</b>
<u>Suggestions for using the hob burners correctly</u>	89
<u>Suggestions for using the oven correctly</u>	89
<b><u>Cleaning and maintenance</u></b>	<b>94</b>
<u>Cleaning stainless steel surfaces</u>	94
<u>Cleaning enamelled surfaces</u>	94
<u>Cleaning the knobs and the control panel</u>	95
<u>Cleaning the pan supports and burners</u>	95
<u>Cleaning the igniter plugs and thermocouples</u>	95
<u>Cleaning the oven</u>	95
<u>Replacing the oven light bulb</u>	96
<b><u>Special maintenance</u></b>	<b>97</b>
<u>Removing the oven door</u>	97
<u>Removing the side rack-holder frames</u>	98
<u>Removing and cleaning the oven fan</u>	99

## 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.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

### Packaging disposal



Sort packaging 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 injectors 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 EU directives currently in force. This appliance is designed for the following functions: **cooking and heating of food;** any other use is to be considered improper use. **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 packaging unattended in the home. Keep packaging elements away from children. Separate the various packaging 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 "Cleaning and maintenance").

An earth connection is required by legislation and must comply with the conditions demanded by the safety standard for the electrical cable and 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 socket to be used must be the same type and must comply with current standards. After installing the appliance make sure that the plug is accessible to allow regular inspection.

**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 for any maintenance operation. To do this, remove the plug from the mains or remove the corresponding fuse. Close the gas supply.

If 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 maintenance and proper use in the household. Only ever operate the appliance under supervision.

Make sure that all the burner parts are correctly fitted.

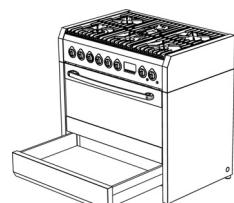
Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans; this may result in a build-up of heat. Use pots and pans with thicker bottoms because heat distribution is particularly improved in the low setting. The better the size of pots and pans is adapted to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

Switch the burners to the low setting whenever you remove pots or pans, even if only briefly. This reduces the risk of you burning yourself when working near to naked flames; you also save gas and reduce pollution. Whenever you finish using the cooking hob, always check that the control knobs are in "zero" position (off).

**Never put flammable 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 flammable 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 tight to the body when the burners are switched on.: serious injuries can be caused by burning fabric.

There is a storage drawer underneath the oven. Store only the metal accessories for the cooker in the drawer.

Do not store any flammable materials such as fabrics, cloths, paper or similar in the drawer.

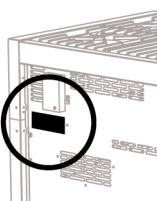
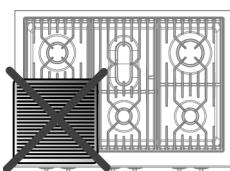


If the appliance is installed under a vapour extractor hood, always cover the burners with pots and pans. Otherwise, parts of the vapour extractor hood may become damaged by the extreme heat development or grease residues in the filter may ignite. Ensure an adequate supply of air when using a vapour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

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

**Do not use** vessels or grill pans that exceed the outer perimeter of the cooking hob. Pans 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 concave receptacles (woks etc.). When using

larger pans, pay attention to keeping to a minimum distance of 50 mm between the cooking vessel and combustible surroundings. A minimum distance of 15 mm must be maintained 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 load 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 personal injury or damage to 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:

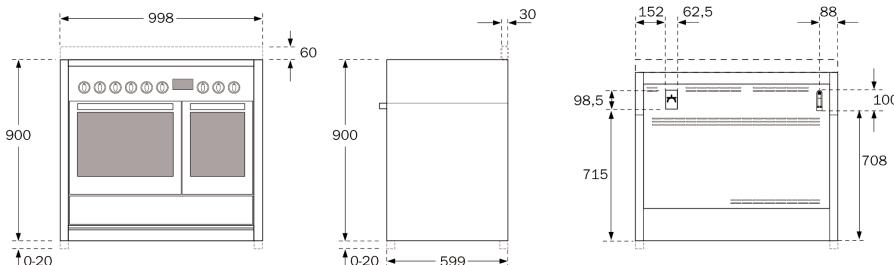
- **73/23/EEC** on "Low Voltage".
- **89/336/EEC** on "Electromagnetic Compatibility".
- **90/396/EEC** on "Gas Appliances".
- **89/109/EEC** on "Material in contact with Food".

## Technical service

Before leaving the factory, this appliance was tested and adjusted by qualified, specialist personnel, so as to guarantee the best operating results. Any 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

## Cooker dimensions



## General warnings

All installation and adjustment 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 injury to persons or animals or damage to property that is caused by not following the above guidelines (cf. "Warnings for safety and use" chapter).

The technical data is indicated on the plate located on the rear of the appliance. The adjustment values are shown on a label applied to the packaging and the appliance.

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

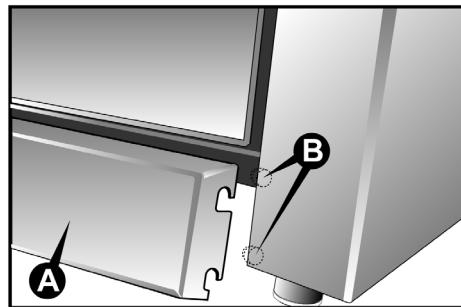
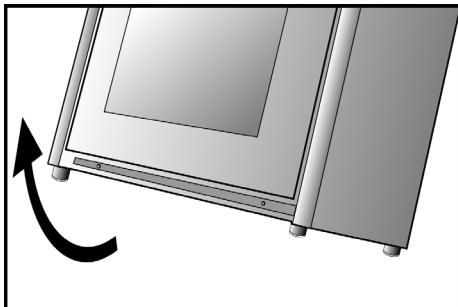
## Fitting the front moulding

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

We recommend removing all the parts that are not securely attached to the cooker, in particular the pan supports and burners, before turning it on its back. The accessories inside the oven may also be removed to reduce the weight of the cooker, thereby preventing accidental damage as the cooker is turned on its back.

To assemble, proceed as follows:

- Tilt the cooker backwards.
- Align the moulding (**A**) with the mounting position as shown in the illustration.
- Position the moulding so that it fits into the mounting position.
- Pull the moulding downward so that it hooks onto the 4 pins (**B**) (2 at each end) 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, it is necessary to turn the cooker on its back to provide access to the underneath of the cooker. This can be done in one of two ways:

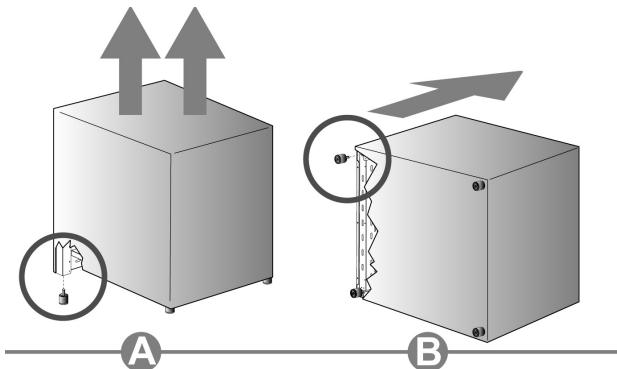
- A** Lifting the cooker off the floor.
- B** Laying the cooker on its back.

Then proceed as follows:

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

The final adjustment of the feet to level the cooker will be done after the gas and electrical connections have been made.

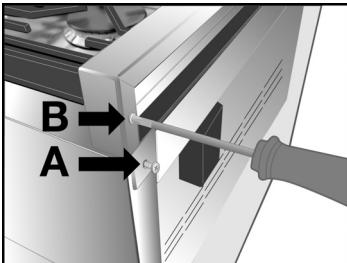
We recommend removing all the parts that are not securely attached to the cooker, in particular the pan supports and burners, before turning it on its back. The accessories inside the oven may also be removed to reduce the weight of the cooker, thereby preventing accidental damage as the cooker is turned on its back.



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

## Fitting the splash-back

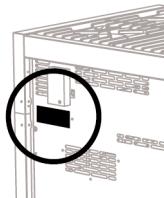
Your cooker features a splashback which is included as a standard supply. To assemble, proceed as indicated below. The cooker may also be used without the splashback.



- Remove the packaging and the protective film
- Degrease the part of the cooker to which the adhesive tape will be applied
- Remove the protective film from the adhesive tape
- Position the splashback on the hob
- Screw the fixing plates to the cooker (**A**)
- Screw the fixing plates to the splashback (**B**)

## Electric connection

Make sure that the mains voltage 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 compatible 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 all-pole switch on the power supply line of the appliance with a contact opening distance no greater 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.

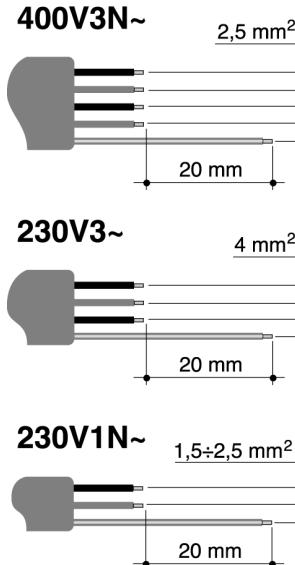
Make sure that the safety valve and the domestic installation are able to withstand the appliance load.

### The yellow/green earth cable must not be interrupted.

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

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

## Cross-section of electrical connecting cable



**Running at 400V3N~ (models connected according to DIAGRAM "A"):** use a five-core 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 four-core 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 three-core 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 three-core 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 make different connections according to the voltage, simply by moving the unconnected cable ends on the terminal board as shown in the following diagrams.

DIAGRAM "A"

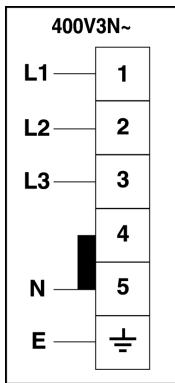


DIAGRAM "B"

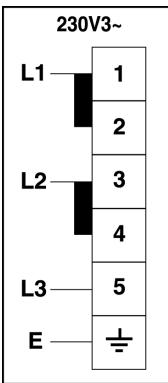
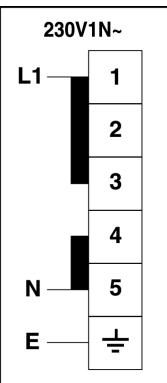


DIAGRAM "C"



## CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD

### MODEL

COOKER 6 BURNERS (2 OVENS)

### POWER kW

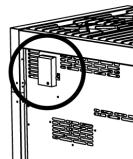
4.5

### POWER SUPPLY

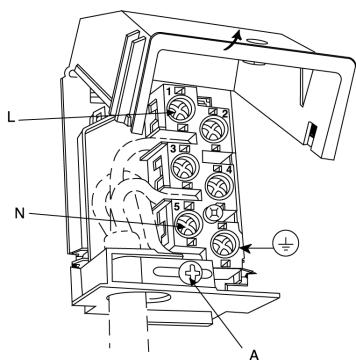
DIAGRAM "C"

## Replacing the electrical cable

The electric cable is replaced at the terminal board. This 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 the supply cable from the wall socket;
- open the terminal board box;
- unscrew the cable retaining screw **A**;
- unscrew the contacts and replace the cable with one of the same length complying with the specifications in the table under "Electric power cable cross-section";
- the "**yellow and green**" earth wire must be connected to the terminal  $\ominus$  strip and must be approximately **20 mm** longer than the power cables;
- the neutral (**blue**) conductor must be connected to the terminal marked with the letter **N**;
- the live conductor must be connected to the terminal marked with the letter **L**.

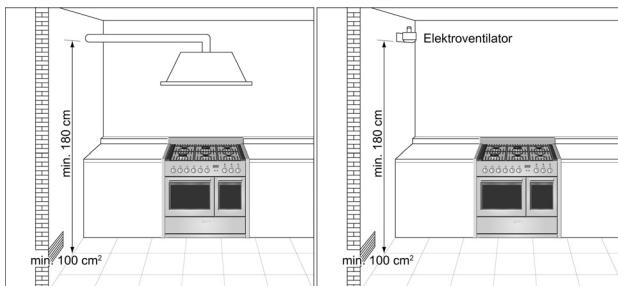
## Ventilation requirements

This appliance is not connected to an extractor 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 ventilation.

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 expulsion of combusted air.

If this is the only gas appliance in the room, it is necessary to install a hood so as to expel the used air naturally and directly with a straight vertical duct at least twice as long as its diameter and having a minimum section of at least **100 cm<sup>2</sup>**.

For the essential air intake into the room, it is necessary to prepare a similar opening of at least **100 cm<sup>2</sup>** 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 expulsion of used air and with a height difference from the exit opening of at least **180 cm**.



Remember that the quantity of air necessary for combustion is not less than **2 m<sup>3</sup>/h** per kW of power (see total power in kW shown on the appliance plate). In all other cases, for example if there are further gas appliances in the same room or natural direct ventilation is not possible, it is necessary to create natural, indirect ventilation or forced ventilation: **for this type of operation, it is necessary to contact a qualified**

**technician who will design and install the ventilation system in strict compliance with the guidelines set out in current standards.**

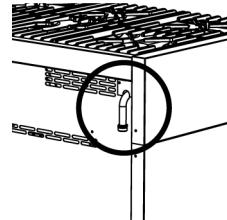
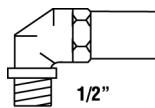
The openings should be positioned so as not to generate any unpleasant odours for the occupants of the room. Furthermore, it is not permitted to use the flues already provided for other appliances to expel the products of combustion.

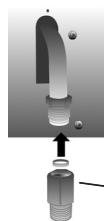
Use of a gas cooker generates heat and humidity in the room where it is installed. This is why attention must be paid to good kitchen ventilation: the existing ventilation openings must not be blocked. Prolonged use of the appliance with several or all burners may call for additional ventilation such as opening a window or a door, or stronger air extraction by an extractor hood.

## Gas connection

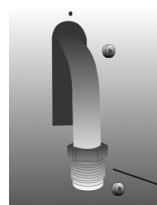
The appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only in well-ventilated space.

We recommend a check that the appliance is properly installed and adjusted 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 and off must be installed between the gas inlet tube to the room and the hob in order to cut off the gas supply immediately in the event of accidents or emergency during or after cooking. This valve must be easily accessible at all times and should be closed during longer periods of no use.





ISO 7-1



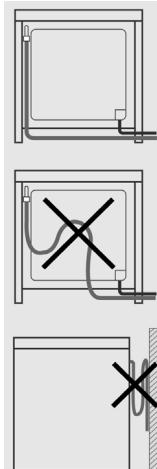
ISO 228-1

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		

The threaded 1/2" gas connection pipe is located at the rear on the right hand side of the appliance. **A pressure reducer complying with current standards must be provided for butane or propane gas.** The gaskets shall also comply with current standards.

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

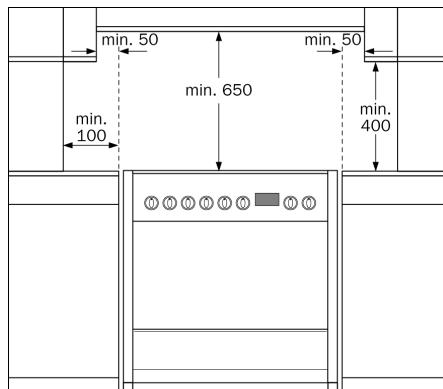
#### Using **flexible pipes:**



- do not allow the pipes to be constricted or crushed;
- the pipes must not be subjected to traction or twisting forces;
- 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 more than **70 K** above room temperature; make sure that the entire length of the pipes is available for inspection

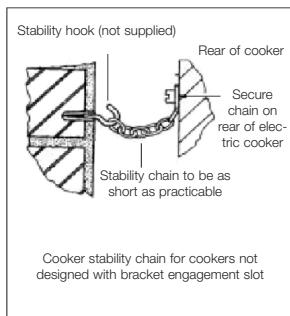
Particular care must be taken to ensure leakproof connection.

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.

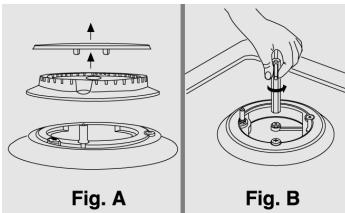
The wall behind the cooker between the hotplate and 450 mm above, and across the width of the cooker, must be a non-combustible material such as ceramic wall tiles.

This appliance is designed not to project from beneath 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.**

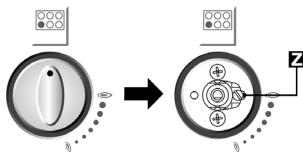
## Gas regulations

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 rear of the cooker. If the cooking appliance has been adjusted in the works for a different type of gas than that available, its injectors, and sometimes also its by-pass injectors must be replaced. The minimum gas flow will have to be readjusted accordingly. In order to replace the injectors in the cooking hob, it is necessary to carry out the following operations:



- disconnect the hob from the mains before making the necessary adjustments.
- 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. Take care to position the burner caps correctly on the burners.
- In the event that the appliance has to be converted to LPG 30/50 mbar the by-pass injectors in the taps must be replaced. We recommend that you 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 set screw Z until the correct low flame is obtained;
- refit the knob.
- Unscrew the set screw Z to increase the gas flow, or screw it in to reduce the flow.
- The setting is correct when the low flame measures no more than about **3** or **4** mm.
- Make sure that the flame does not go out on a rapid change from maximum to minimum flow and vice versa.

## Connecting to LPG

Use a pressure regulator and connect the cylinder in compliance with current guidelines and standards.

GENERAL INJECTORS TABLE

TYPE OF GAS	mBar	INJECTOR NO.		BURNERS POSITION TYPE	POWER Watts		MAX. CONSUMPTION
		INJECTOR	BYPASS		MAX.	MIN.	
NATURAL GAS G20 (E)	20	115	44 GAP	RAPID	3000	750	286 l/h
		97	34 GAP	STANDARD	1750	440	167 l/h
		72	27 GAP	AUXILIARY	1000	300	95 l/h
		128	60 GAP	TRIPLE FLAME (A)*	3300	1500	314 l/h
NATURAL GAS G25 (LL)	20	135	60 GAP	TRIPLE FLAME (D)*	3500	1500	333 l/h
		134	44 GAP	RAPID	3000	750	332 l/h
		100	34 GAP	STANDARD	1750	440	194 l/h
		77	27 GAP	AUXILIARY	1000	300	111 l/h
NATURAL GAS G25	25	137	60 GAP	TRIPLE FLAME (A)*	3300	1500	365 l/h
		145	60 GAP	TRIPLE FLAME (D)*	3500	1500	387 l/h
		121	44 GAP	RAPID	3000	750	332 l/h
		94	34 GAP	STANDARD	1750	440	194 l/h
LPG BUTANE PROPANE G30/G31	28-30/ 37	72	27 GAP	AUXILIARY	1000	300	111 l/h
		135	60 GAP	TRIPLE FLAME (A)*	3300	1500	365 l/h
		138	60 GAP	TRIPLE FLAME (D)*	3500	1500	387 l/h
		85	44	RAPID	3000	750	219 g/h
LPG BUTANE PROPANE G30	50	65	34	STANDARD	1750	440	128 g/h
		50	27	AUXILIARY	1000	330	73 g/h
		93	60	TRIPLE FLAME (A)*	3300	1500	240 g/h
		95	60	TRIPLE FLAME (D)*	3500	1500	254 g/h
LPG BUTANE PROPANE G30	50	75	38	RAPID	3000	750	219 g/h
		58	29	STANDARD	1750	440	128 g/h
		43	23	AUXILIARY	1000	300	73 g/h
		73	57	TRIPLE FLAME (A)*	3300	1500	240 g/h
		75	57	TRIPLE FLAME (D)*	3500	1500	254 g/h

\* Position A: front left, position D: centre rear (see also "Description of the cooktop")

# Final operations

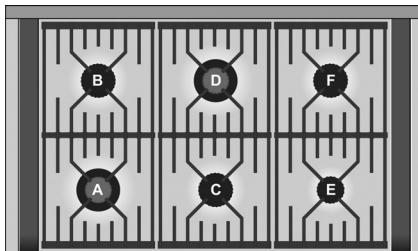
## Positioning and levelling the cooker



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

If the appliance must be dragged into position, 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

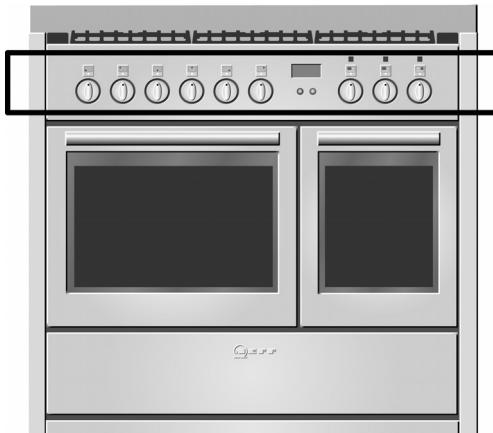


A – Triple ring burner	3.30 kW
B – Standard burner	1.75 kW
C – Standard burner	1.75 kW
D – Triple ring burner	3.50 kW
E – Auxiliary burner	1.00 kW
F – Rapid burner	3.00 kW

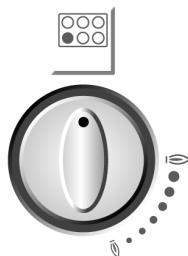
# Description of controls

## The front panel

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



### DESCRIPTION OF HOB BURNER KNOBS



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 the position.

### LAYOUT OF BURNERS – Description of symbols



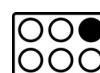
REAR LEFT



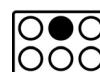
CENTRE FRONT



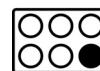
FRONT LEFT



REAR RIGHT

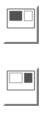
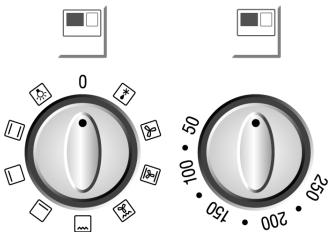


CENTRE REAR



FRONT RIGHT

Your appliance is equipped with 2 electric ovens:



Multi-function main oven, on the left



Second oven with conventional heating, on the right

#### DESCRIPTION OF MAIN OVEN KNOBS

The main oven is controlled using two knobs: **the Function selector and the Temperature selector**. These can be used to select the most suitable type of heating depending on cooking requirements, by switching on the appropriate heating elements and setting the desired temperature (from 50°C to MAX). There are two warning lights above the oven knobs: the left-hand light above the function selector indicates that the oven is in operation; the right-hand light above the temperature selector indicates that the temperature selected has been reached. The light switches on and off to indicate when the heating automatically switches on to maintain the temperature in the oven at that set on the temperature selector.

The oven has an internal light. The light is always lit while the oven is on: When the oven is not on, the light can be switched on to assist in cleaning by turning the knob to the symbol.

#### DESCRIPTION OF THE SYMBOLS ON THE FUNCTION SELECTOR



SWITCH ON OVEN LIGHT



TOP AND BOTTOM HEATING ELEMENTS



TOP HEATING ELEMENT



BOTTOM HEATING ELEMENT



GRILL ELEMENTS



GRILL-FAN ELEMENT



TOP AND BOTTOM HEATING ELEMENTS WITH FAN



HEATING ELEMENT-HOT AIR

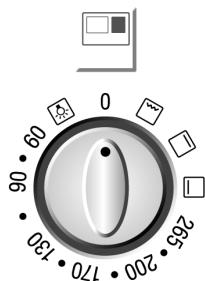


DEFROST



It is possible to control the hot air main oven with the electronic clock. Neither the electronic clock nor the main oven knob have any effect on the operation of the second oven.

## DESCRIPTION OF SECOND OVEN KNOB



The second electric oven with natural convection is controlled by a single knob. It can be used to select the most suitable type of heating depending on cooking requirements, by switching on the appropriate heating elements and adjusting the desired temperature (from 60°C to **MAX**). The same knob can also be used to select the functions described in the table.

Above the second oven knob there is a **warning light**, which indicates when the oven has reached the set temperature. The **light** switches on and off to indicate when the heating automatically switches on to maintain the temperature inside the second oven at the level set on the control knob.

The second oven has an **internal light**. The light is always lit while the oven is on: When the oven is not on, the light can be switched on to assist in cleaning by turning the knob to the symbol.

## DESCRIPTION OF SYMBOLS ON SECOND OVEN KNOB



SWITCH ON LIGHT  
INSIDE OVEN



TOP AND BOTTOM  
HEATING ELEMENTS



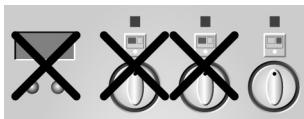
BOTTOM HEATING  
ELEMENT



TOP HEATING  
ELEMENT



GRILL ELEMENT +  
SPIT



The knob for the second oven **has no effect** on the operation of the main oven.

# Electronic clock

You can operate the electronic clock with one hand. You do this by pressing the function button and then setting the time on the rotary knob. Settings can be made for as long as the function display flashes (~4 seconds).

## The control panel



## Special functions

### Hiding the display

1. Press the  $\blacktriangleleft\triangleright$  button for 7 seconds. After this time, the display goes out and the time continues to run in the background.
2. Press the  $\blacktriangleleft\triangleright$  button briefly to switch on the display.

### Setting the time

See the section on "Using the main oven".

### Dimming the display

The display is automatically dimmed between 10 pm and 6 am.

## Minute timer



1. Press the  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  button and set the time (in this example: 5 minutes). When the timer switches on, the remaining time is displayed.
2. Once the time has elapsed a signal is heard and the  $\Delta$  symbol flashes. Press the  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  button to stop the signal.

## Automatic timer

### Automatic switch off



You can switch the main oven on and off using the electronic clock.

Baking or roasting begins immediately.

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 on the rotary knob (in the example: 1 hour and 30 minutes). The current time is displayed approximately 4 seconds after the timer has been set. The  $\rightarrow$  symbol indicates automatic mode.
3. When the time has elapsed (in the example: 1 hour and 30 minutes), a signal is heard and the  $\rightarrow$  symbol flashes. The oven switches off automatically. Press the  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  button to stop the signal.
4. Switch the oven off.
5. Press the  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  button again to end automatic mode.

## Switching on and off automatically



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

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 on the rotary knob (in the example: 1 hour and 30 minutes).
3. Press the  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  until the  $\rightarrow$  symbol flashes and set the OFF time on the rotary knob (in the example: 12:30). The current time is displayed approximately 4 seconds after the timer has been set. The  $\rightarrow$  indicates automatic mode.
4. The oven is switched on at the time set (in the example 11:00) and switched off (in the example 12:30) automatically.
5. When the time has elapsed, a signal is heard and the  $\rightarrow$  symbol flashes. Press the  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  button to stop the signal.
6. Switch the oven off.
7. Press the  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  button again to end automatic mode.

## Checking, correcting and clearing settings

1. Press the  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  button to check your settings.
2. If necessary, you can correct the settings with the rotary knob.
3. If you wish to clear your settings, turn the time set back to 0:00 and switch the oven off.

## Note

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

The minute timer and the OFF time can be programmed up to a maximum of 24 hours in advance.

The settings can be displayed at any time by pressing the  $\blacktriangleleft\blacktriangleright$  button.

# Using your new 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

Set the low flame setting by turning the knob fully anticlockwise. All intermediate settings are selected by turning the knob between the high flame and the low flame, **never between the high flame and the closed gas tap.**

### 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 burner required and turn it anticlockwise to the highest setting .

Hold down the knob to use automatic one-hand ignition. 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 "Manual lighting").

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

The device should not be activated for more than **15 seconds**. If it fails to work properly after this time, do not continue to press the knob, but open the window and **wait 1 minute** before trying again. If the flame goes out accidentally, turn the knob to off and do not try to light the burner again 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  . Hold the knob down for a few seconds so that the safety valve remains open.

## **Switching off the burners**

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

# Using the electric ovens

## General warnings

The outer walls and the oven door can become very hot when the oven is on.

**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.**

Never cook food on the bottom of the oven.

Do not attempt to remove the oven door without first carefully reading the instructions (see "Removing the oven door"): **you may injure your hands on the hinges of the oven door.**

## Using the main oven



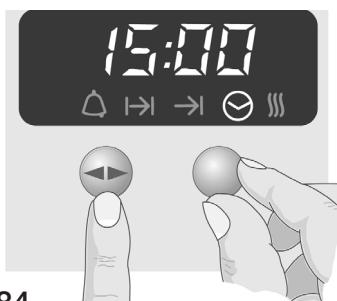
It is possible to control the hot air main oven with the electronic clock. Neither the electronic clock nor the main oven control knob **have any effect** on the operation of the second oven.

The main oven is equipped with:

- A heating element in the floor of the oven (bottom)
- A heating element in the ceiling of the oven (top) + grill
- A fan assisted heating ring on the rear wall of the oven (at the rear)

## Time of day

### Setting the time



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

After connecting to the mains, or after a power failure, **0:00** will flash in the display.

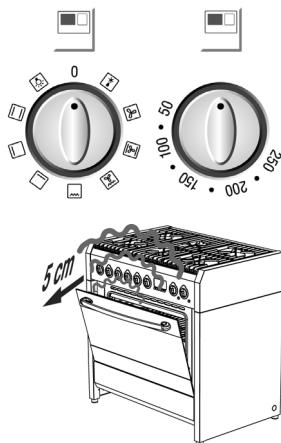
Press the **➡** button and set the current time with the rotary knob (**15:00** in the example).

Press the **➡** button until the symbol flashes if you wish to correct the time setting.

Then set the time.

**Note:** The time cannot be corrected if an automatic function has been selected (see "Electronic clock" for instructions on clearing the automatic function).

## Switching on the main oven for the first time



The first time it is used, the oven may give off smoke or an acrid smell caused by the oily residue from manufacturing. This could give an unpleasant odour or taste 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 coming from the oven and scalding, proceed as follows: turn the function selector to "0", or to the ☀ function; Open the door in two stages: hold the door partly open (**about 5 cm**) for approximately 4-5 seconds, then open it fully.

Should you need to move the food, open the oven door as briefly as possible to prevent the temperature in the oven falling to such an extent as to jeopardise cooking.

## Traditional cooking

Turn the function selector to the ☐ position and the temperature selector to the desired temperature. For differentiated heating above or beneath the food, set the function selector to the ☐ position (top heat) or ☐ (bottom heat).

Turn the function selector to the ☒ position for a more uniform heating of the entire oven.

Once the oven has preheated and the food has been placed in it, a draught of air can be felt between the upper part of the door and the lower part of the hob. **If this is not the case, please switch the appliance off and contact customer service immediately.**

## Cooking with hot air

Turn the function selector to the ☓ position; turn the temperature selector to the desired temperature.

## Cooking by hot air grilling

Turn the function selector to the  position; turn the temperature selector to the maximum temperature (MAX).

## Defrosting

Turn the function selector to the  position, turn the temperature selector to the "0" position: this switches on the fan which circulates the air inside the oven and frozen food defrosts more quickly.

## Switching off the oven

The oven is switched off by turning the temperature selector back to the "0" position.

## Oven safety switch-off function

If during normal operation the oven interrupts heating and the programmer display begins to flash and goes to zero, check whether:

- there has been a power cut.

If operation is interrupted again after the cooking programme has been restarted, then the safety device has triggered. This device intervenes in the event of a thermostat fault and prevents oven overheating. In such case, we recommend that you not try to light the oven again and that you contact your nearest service centre.

# Using the second oven with natural convection



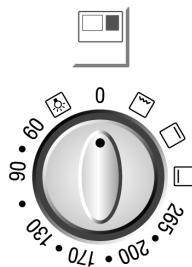
The knob for the second oven has **no effect** on the operation of the main oven.



The second oven with natural convection is equipped with:

- A heating element in the floor of the oven (bottom)
- A heating element in the ceiling of the oven (top) + grill

## Switching on the second oven for the first time



The first time it is used, the second oven may give off smoke or an acrid smell caused by the oily residue from manufacturing.

This could give an unpleasant odour or taste to food.  
**Before putting food in the oven, heat the second oven at maximum temperature for 30-40 minutes with the door closed, and wait until the smoke and odour has stopped.**

To heat up the second oven, set the temperature selector to the desired temperature (from **60°C** to **MAX**) or set the desired function.

## Cooking with the grill (second oven)

Turn the temperature selector to position  and let the second oven preheat for approximately 5 minutes. For correct operations, position the grill shelf on the level from the bottom.

It is possible to vary the position of the grill shelf according to personal taste and different cooking requirements. Let the oven preheat for 5 minutes before you put any food in the oven. A cooling system prevents the control knobs from overheating.

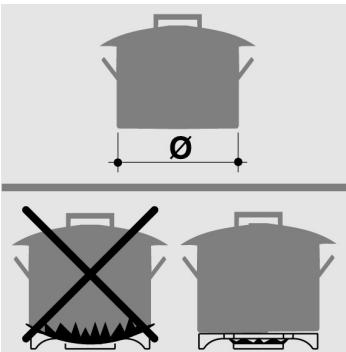
## **Switching off the second oven**

The oven is switched off by returning the temperature selector to the "0" position.

**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.

# Cooking suggestions

## Suggestions for using the burners correctly



The diameter of the cooking vessel base should be matched to the diameter of the burner being used (see table).

The burner flame should never be greater than the cooking vessel's diameter. Use cooking vessels 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	Vessel diameter (in mm)
Rapid	from 240 to 260
Standard	from 160 to 220
Auxiliary	from 80 to 140
Triple flame	from 240 to 260
Triple flame burner with additional pan support	Wok

## Suggestions for using the oven correctly

### Traditional cooking

The oven allows you to optimise cooking. It is possible to cook traditionally, with hot air and with the grill. **The oven door should be completely closed for all types of cooking.**

The heat comes from the top and the bottom in this type of cooking. It is therefore advisable to use the middle shelf position. If the cooking requires a hotter temperature from the bottom or from the top, use the lower or upper shelf positions. Traditional cooking is recommended for all food that requires high cooking temperatures or long braising times. This system is also suitable when cooking with vessels made from terracotta, porcelain or similar materials.

### Hot air cooking (main oven)

In this type of heating, the food is heated by preheated air. The air is circulated around the oven by the fan on the rear wall of the oven. The heat spreads rapidly and evenly throughout the oven which makes it possible to cook food on shelf heights at the same time. The humidity is drawn out of the air. Drier air prevents odours and taste from being spread and mixing.

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 can, however, also be used for cooking at a single shelf height. The lower shelves can be used so that it is easier to monitor cooking.

## Cooking with the grill

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

The heat comes from the top. Almost all meat can be grilled, with the exception of lean game and dishes such as meatloaf. Meat and fish to be grilled should be lightly drizzled with oil and placed directly on the rack bars. The rack should be placed in the shelf position closest to or farthest from the grill element depending on the thickness of the meat so as to avoid burning the surface while leaving the inside insufficiently cooked.

**Suitable for:** relatively tender meat; toasted sandwiches.

Pour 1 or 2 glasses of water into the drip pan to prevent dripping liquids, meat juices or oil creating smoke.

The drip pan must always be in the first shelf position from the bottom when the grill is being used.

## Cooking with the hot air grill (main oven)

Uses the combination of grill and fan .

In this type of cooking, the heat gradually penetrates the food although the surface is directly exposed to the grill. Suitable for: thicker cuts of 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 should be cooked at 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 not be added until the last half hour of cooking. Meat can be placed on an ovenproof plate or directly on the rack bars, below which the drip 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 excessively fluid mixtures would prolong the cooking time. Sweet dishes 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 at cooking and checking the results, as similar results are obtained by cooking the same dishes in the same conditions. The following tables provide guidelines.

## TABLE OF CONVECTION COOKING TIMES (main oven)

TYPE OF COOKING	WEIGHT KG.	SHELF POSITION FROM BOTTOM		TEMPERATURE IN °C CONVECTION	TIME IN MINUTES
		CONVECTION			
<b>Baking</b>					
Fruit flan		1-3		180-200	40-50
Plain sandwich cake		1-3		160-180	35-45
Sponge sandwich cake		1-3		200-220	40-45
Sponge cake		1-3		200-230	25-35
Currant cake		1-3		230-250	30-40
Buns		1-3		170-180	40-60
Strudel		1-3		160	25-35
Cream slices		1-3		180-200	20-30
Apple fritters		1-3		180-200	18-25
Sponge finger pudding		1-3		170-180	30-40
Sponge finger biscuits		1-3		150-180	50-60
Toasted sandwiches		1-3		230-250	7
Bread		1-3		200-220	40
<b>Meat</b>					
Roast veal	1-1.2	2		160-180	65-90
Roast beef	1-1.2	2		170-180	65-90
English style roast beef	1-1.2	2		180-190	40-45
Roast lamb	1.5	2		140-160	100-130
Roast pork	1-1.2	2		160-170	70-100
Roast chicken	1-1.2	2		180	70-90
Roast duck	1.5-2	2		170-180	100-160
Roast goose	3-3.5	2		160-180	120-160
Roast turkey	approx. 5	2		160-170	160-240
Roast rabbit	approx. 2	2		160-170	80-100
<b>Stews</b>					
Beef stew	1	1		175	120
Veal stew	1	1		175	110
<b>Fish</b>					
Fillet, steak, cod, hake, sole	1	1-3		160-180	30
Mackerel, turbot, salmon	1	1-3		160-180	45
Oysters	1	1-3		160-180	20
<b>Lasagne</b>					
Oven pasta	0.5	1-3		200-220	20-25
Creole rice	0.5	1-3		200-220	25-30
Pizza and calzone	0.5	1-3		200-230	20-25
				210-230	30-45

- The times relate to cooking on one shelf height only; cooking times must be increased by **5-10** minutes for cooking on more than one shelf.
- The cooking times do not include preheating which takes **approximately 15** minutes.
- When cooking on more than one shelf, the preferred shelf position is given.
- For beef, veal, pork and turkey roasts, either on the bone or de-boned, increase the time by **20** minutes.

## TABLE OF DEFROSTING TIMES (main oven)

TYPE OF FOOD	QUANTITY KG.	SHELF POSITION FROM BOTTOM	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.

## TABLE OF TRADITIONAL COOKING TIMES (main and second oven)

TYPE OF COOKING	QUANTITY KG.	SHELF POSITION FROM BOTTOM		TEMPERATURE IN °C	TIME IN MINUTES
		TRADITIONAL	TRADITIONAL		
<b>Baking</b>					
Fruit flan		2		200-220	30
Teacake		2		160	50-60
Sponge finger biscuits		2		160	30-50
Shortcrust pastry		2		200	15
Puff pastry		2		250	15
Meringues		2		100	60
Quiches		2		220	30
Buns		2		160-180	45
<b>Meat</b>					
Roast veal		2		200-220	30/kg
Chicken	1-1.2	2		200-240	approx. 50
Duck and goose	1.5-2	2		220	100-160
Leg of mutton		2		250	30/kg
Roast pork		2		250	60/kg
Souffles		2		200	60/kg
Roast rabbit					
<b>Stews</b>					
Beef stew	1	2		175	120
Veal stew	1	2		175	110
<b>Fish</b>					
Fillet, steak, cod, hake, sole	1	2		180-240	30
Mackerel, turbot, salmon	1	2		180-240	45
Oysters	1	2		180-240	20

## COOKING TIMES TABLE FOR THE GRILL (main and second oven)

TYPE OF COOKING	QUANTITY KG.	SHELF POSITION FROM BOTTOM	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
per side	0.5	4	MAX	8 per side

- The drip pan for collecting cooking juices should always be positioned in the 1<sup>st</sup> level from the bottom.

## COOKING TIMES FOR HOT AIR GRILLING (main oven)

TYPE OF COOKING	QUANTITY KG.	SHELF POSITION FROM BOTTOM	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 drip pan for collecting cooking juices should always be positioned in the 1<sup>st</sup> level from the bottom.

# 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 look after the stainless steel surfaces and to remove the worst of the dirt, always use special cleaning products which contain **no substances that are abrasive or contain either chlorine or acid**. A small amount of warm vinegar may also be used for cleaning.

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



**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.

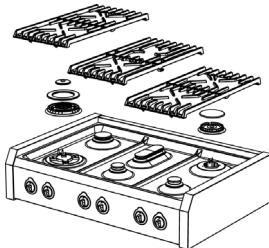
## Cleaning enamelled surfaces

Clean with a non-scratch, **non-abrasive** sponge dampened with soap and water. Grease marks may easily be cleaned off with hot water or a special enamel detergent. Rinse carefully and dry with a soft cloth or a chamois.

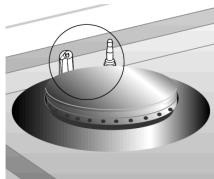
**Do not use products containing abrasives, scouring pads, steel wool or acid, which may spoil the surfaces.** Do not leave acid or alkaline substances on the enamel (lemon juice, vinegar, salt, etc.).

## Cleaning the knobs and the control panel

## Cleaning the pan supports and burners



## Cleaning the igniters and the thermocouples



## Cleaning the oven

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

To clean the pan supports 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.

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. Dried-on dirt should be removed with a toothpick or a needle. **Take care not to damage the insulating ceramic components. Please ensure that the parts are completely dry before using the burners again.**

Look after your oven by cleaning it regularly, each time it has been used if possible, **once the appliance has cooled down:** This makes it easier to remove residues preventing them from being baked on the next time the oven is used.

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

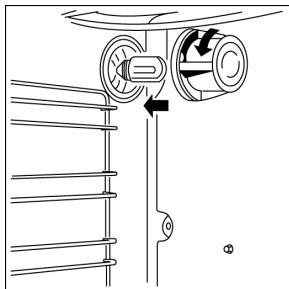
Take out all the removable parts and clean them separately. Rinse carefully and dry thoroughly with a clean cloth.

## 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 lens anticlockwise; then unscrew the bulb and replace it with a bulb suitable for **high temperatures (300°C)** with the following ratings
  - Voltage: 230 V / 50 Hz
  - Power: 15 W
  - Thread: E 14
- Refit the glass lens 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 the  position.

# Special maintenance

Parts that are subject to wear and tear have to be maintained or replaced on a regular basis. Precise instructions relating to certain maintenance tasks are given below.

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

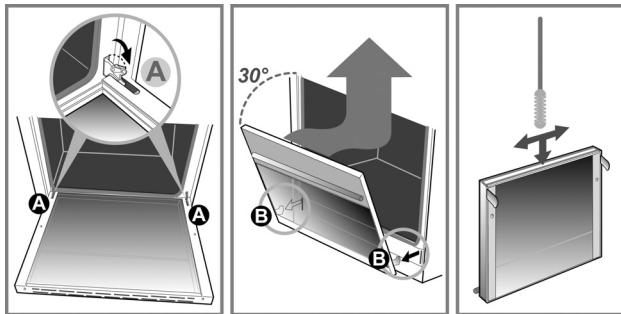
## Removing the oven door

The door can be completely removed to enable more thorough cleaning of the oven interior. Although this operation quite simple, 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 pins **A** (one for each hinge) to the rear.
- Partially close the door until there is no more 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 inside of the windows, turn the door upside down as shown in the figure, slide a soft bottle brush into the space between the panes of glass and brush gently.



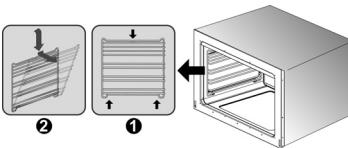
To re-fit the door, carry out the instructions given above in the reverse order. When the hinges **B** are back in their seats, open the door all the way and re-fit the safety catches of the hinges, lowering the pins **A** (one for each hinge).

**CAUTION:** Make sure that the hinge safety pins **are always** correctly refitted.

## Removing the side rack-holder frames

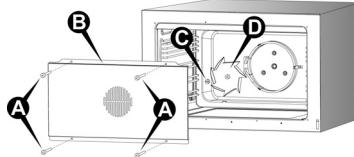
The rack retaining frames can be removed for cleaning separately and to make it easier to clean the oven walls. The frames are hooked to the oven wall in the three points indicated by the arrows in the figure (detail **1**).

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



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

## Removing and cleaning the oven fan



The fan in the fan-assisted 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 the inside accessories (drip pan, wire racks).
- 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 has a left-hand thread; turn clockwise to unscrew).
- Remove the fan **D** and wash it by immersing it in warm water and 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 following the instructions for removal in the reverse order.

This appliance is marked according to 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 detrimental consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The  symbol on this appliance or the documents accompanying the appliance indicates that this appliance may not be treated as domestic waste. Instead it must be handed over to the relevant collection point for electrical and electronic scrap. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about the treatment, recovery and recycling of this appliance, please contact your local authority, waste disposal service, or the shop where you purchased this appliance.







Neff GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 MÜNCHEN  
DEUTSCHLAND

ST04/06