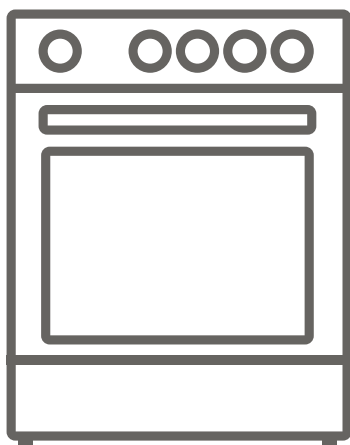




ES Manual de usuario de cocina independiente

DE Standherd / Gebrauchsanweisung

EN Free Standing Cooker / User Manual




CO4454GIN

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

| Icono | Tipo | Significado |
|--|-------------------------------------|--|
|  | ADVERTENCIA | Riesgo de lesión grave o muerte |
|  | RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA | Riesgo de voltaje peligroso |
|  | INCENDIO | Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables |
|  | PRECAUCIÓN | Riesgo de lesiones o daños materiales |
|  | IMPORTANTE / NOTA | Uso correcto del sistema |

ÍNDICE


| | |
|---|----|
| 1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD | 4 |
| 1.1. Advertencias generales de seguridad | 4 |
| 1.2. Advertencias para la instalación | 8 |
| 1.3. Durante el uso | 8 |
| 1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento..... | 11 |
| 2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO | 13 |
| 2.1. Instrucciones para el instalador..... | 13 |
| 2.2. Instalación de la cocina | 14 |
| 2.3. Conexión de gas..... | 14 |
| 2.4. Conversión de gas (si estuviese disponible)..... | 16 |
| 2.5. Conexión eléctrica y seguridad (si hubiese)..... | 17 |
| 2.6. Kit antivuelco | 18 |
| 2.7. Regulación de las patas | 18 |
| 3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO | 20 |
| 4.USO DEL PRODUCTO | 21 |
| 4.1. Uso de los quemadores de gas..... | 21 |
| 4.2. Controles de la encimera..... | 22 |
| 5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO | 25 |
| 5.1. Limpieza | 25 |
| 5.2. Mantenimiento | 27 |
| 6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE..... | 28 |
| 6.1. Solución de problemas | 28 |
| 6.2. Transporte | 29 |
| 7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | 30 |
| 7.1. Tabla de inyectores..... | 30 |
| 7.2. Ficha energética | 31 |



1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD


- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.


 **ADVERTENCIA** : El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA**: Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlos puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.


 **PRECAUCIÓN**: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo

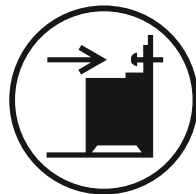
debe ser supervisado continuamente.

 **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.


 **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.

 **ADVERTENCIA :** Para evitar que el aparato se vuelque, deben instalarse los soportes estabilizadores. (Si desea obtener información detallada, consulte la guía del kit antivuelco).



- Durante el uso, el aparato se calentará. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento que hay dentro del horno.
- Al usar el aparato, los tiradores se pueden calentar rápidamente.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

 **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de descargas eléctricas, asegúrese de que el aparato

esté apagado antes de cambiar la lámpara.


⚠ PRECAUCIÓN: Las piezas accesibles podrían estar calientes al cocinar o asar. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté usando.

- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

⚠ PRECAUCIÓN: Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice los tiradores de la puerta para levantar o mover el aparato.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de ventilación. Se debe instalar y conectar de acuerdo con las normativas de instalación vigentes. Se debe prestar especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación.
- Si el quemador no se ha encendido tras 15 segundos, deje de usar el dispositivo y abra la

puerta del compartimento. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

- Estas instrucciones solo son válidas si se muestra el símbolo de país adecuado en el aparato. Si no aparece el símbolo en el aparato, consulte las instrucciones técnicas, donde se describe cómo modificar el aparato para que se adapte a las condiciones de uso del país.
- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- No deje que los niños se cuelguen de la puerta del horno o se sienten en ella cuando esté abierta.
- Si el aparato está equipado con una placa térmica de cocción de vidrio o vidrio cerámico:
 **PRECAUCIÓN:** “Si se rompe el cristal de la placa térmica”:
 - Apague inmediatamente todos los quemadores y elementos de calentamiento eléctrico y desconecte el aparato de la red eléctrica.
 - No toque la superficie del aparato.
 - No use el aparato.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación incorrecta realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga al sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. DURANTE EL USO

- Al usar el horno por primera vez, podría observar un ligero olor. Este olor es totalmente normal y se debe a los materiales de aislamiento de los elementos calentadores. Le recomendamos que antes de usar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a trabajar a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se haya instalado el producto esté bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno

cuando esté cocinando o tras haber terminado de cocinar. El valor caliente del horno puede producir quemaduras.

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.
- Use siempre guantes para horno para retirar la comida del horno y para volver a introducir alimentos en él.
- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan golpear.
- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando aparatos de gas, cierre la válvula de gas.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando el aparato.
- Al extraer las bandejas, estas se inclinan- Tenga cuidado para que no se le derrame ni se le caiga la

comida caliente al sacarla del horno.

⚠️ PRECAUCIÓN: El uso de un aparato de cocción a gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que se haya instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando se esté usando el aparato. Mantenga abiertos los agujeros de ventilación naturales o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

- El uso prolongado e intensivo del aparato podría requerir ventilación adicional, como abrir una ventana, o una ventilación más eficaz, como, por ejemplo, aumentar el nivel de ventilación mecánica si la hubiese.
- Al usar el quemador del grill, mantenga abierta la puerta del horno y use siempre el escudo deflector del grill suministrado con el producto. No use nunca el quemador del grill con la puerta del horno cerrada.

⚠️ PRECAUCIÓN: Las tapas de cristal se pueden resquebrajar al calentarse. Apague todos los quemadores y deje que se enfríe la superficie de la encimera antes de cerrar la tapa.



- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No coloque objetos pesados o inflamables (p. ej., nailon, bolsas de plástico, papel, trapo, etc.) dentro del cajón. Esto incluye los utensilios de cocina con accesorios de plástico (p. ej., mangos).


⚠️ PRECAUCIÓN: La superficie interior del compartimento de almacenamiento podría calentarse al usar el aparato. Evite tocar la superficie interior.

- No cuelgue toallas, trapos ni ropa en el aparato o en uno de sus tiradores.


1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

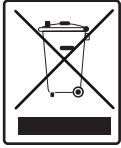
Declaración de conformidad de la CE

 Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

⚠ ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarse por una persona de servicio autorizado o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y/o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).
- Si el producto contiene guías de rejillas extraíbles (parrillas metálicas) y el manual de usuario incluye recetas como el yogur, las parrillas metálicas deberán retirarse y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre la extracción de la rejilla metálica se incluye en la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Requisitos de ventilación

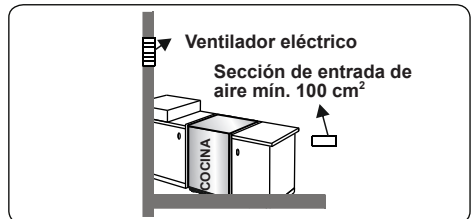
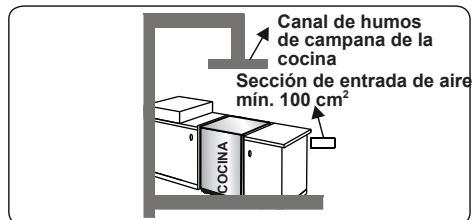
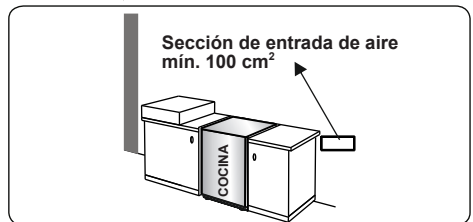
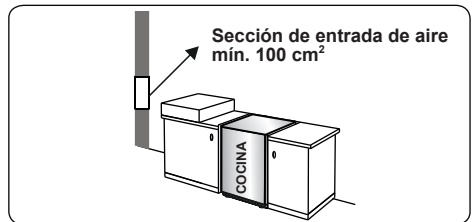
- Para las habitaciones con un volumen inferior a 5 m^3 , es necesaria la ventilación permanente de un área libre de 100 cm^2 .
- Para las habitaciones con un volumen de entre 5 m^3 y 10 m^3 , es necesaria la ventilación permanente de un área libre de 50 cm^2 , salvo que la habitación disponga de una puerta que permita el acceso directo del aire exterior, en cuyo caso no es necesaria una ventilación permanente.
- Las habitaciones con un volumen superior a 10 m^3 no requieren ventilación permanente.

👤 Importante: Independientemente del tamaño de la habitación en la que se encuentre el aparato, esta debe disponer de un acceso directo al aire

exterior mediante una ventana que se pueda abrir u otro mecanismo equivalente.

Extracción de los gases quemados del entorno

Los aparatos de gas despiden residuos de gases quemados al aire exterior, directamente o mediante la campana de la cocina con una chimenea. Si no se puede instalar una campana, se debe instalar un ventilador en una ventana o pared con acceso a aire fresco. El ventilador debe tener la capacidad de cambiar el volumen de aire de la cocina al menos 4-5 veces por hora.



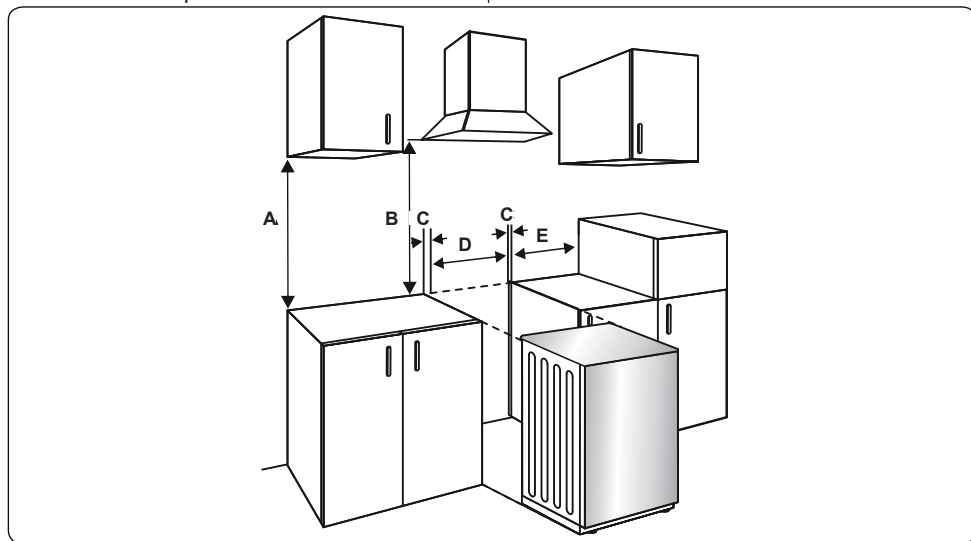
Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar junto a un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- El aparato se puede colocar cerca de otros muebles siempre que la altura de estos muebles no supere la altura de la encimera en el área en que se haya instalado el aparato.

2.2. INSTALACIÓN DE LA COCINA

- Si el mobiliario de la cocina es más alto que la encimera, los muebles de la cocina deben estar separados como mínimo 10 cm de los lados del aparato para que pueda circular el aire.
- Debería haber como mínimo un espacio libre de 2 cm alrededor del aparato para que pueda circular el aire.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario/la campana debe ser la indicada a continuación.

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| A (mm) Armario | 420 |
| B (mm) Campana de cocina | 650 / 700 |
| C (mm) | 20 |
| D (mm) | Ancho de producto |
| E (mm) | 100 |



2.3. CONEXIÓN DE GAS

Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas

Conecte el aparato conforme a las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes. En primer lugar, compruebe que tipo de gas se va a suministrar a la cocina. Esta información

se proporciona en una pegatina colocada en la parte trasera de la cocina. Puede encontrar la información relacionada con los inyectores y los tipos de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. A fin de obtener un uso lo más eficaz posible y de reducir al máximo el consumo de gas, compruebe que la presión del gas

de alimentación coincida con los valores mostrados en la tabla de datos técnicos. Si la presión del gas utilizado es distinta a los valores indicados o no es estable en su zona, puede que sea necesario montar un regulador de presión disponible en la entrada de gas. Para realizar estos ajustes, debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado.

Puntos a comprobar durante el montaje de la manguera flexible

- Si la conexión de gas se establece mediante una manguera flexible conectada a la entrada de gas de la encimera, debe fijarse mediante un collarín de tubería.
- Conecte el aparato con una manguera corta y resistente lo más cerca posible a la fuente de gas.
- La longitud máxima permitida de la manguera es de 1,5 m.
- El dispositivo debe conectarse de acuerdo con la correspondiente normativa local sobre gases.
- La manguera no debe estar en zonas que se puedan calentar por encima de los 90 °C.
- La manguera no debe estar agrietada, rota, torcida o doblada.
- Mantenga alejada la manguera de objetos y esquinas afilados que se puedan mover.
- Antes de montar la conexión, asegúrese de que la manguera no está dañada. Para comprobarlo, utilice agua con burbujas o líquidos para fugas. No utilice una llama desnuda para comprobar si hay una fuga de gas.
- Ninguno de los elementos metálicos que se use durante la conexión de gas debe tener óxido. Compruebe la fecha de caducidad de todos los componentes usados para la conexión.

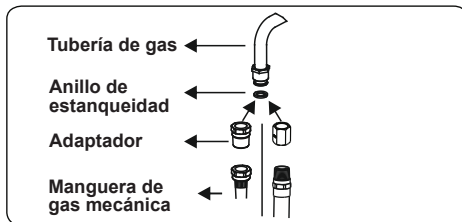
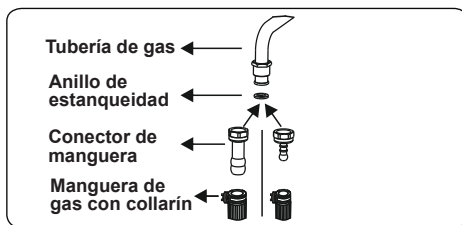
Puntos a comprobar durante el montaje de la conexión de gas fija

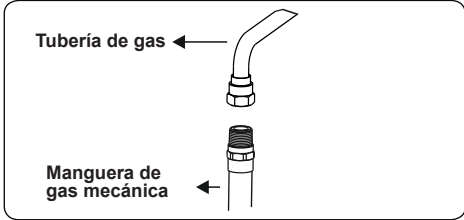
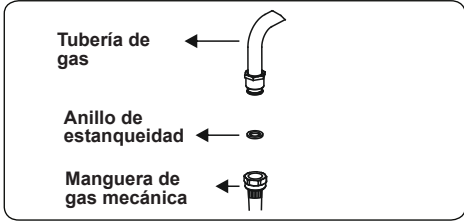
El método usado para montar una conexión de gas fija (conexión de gas con roscas, como, p. ej., una tuerca) varía en función del país en el que se encuentre. La mayoría de partes comunes para su país se suministrarán con el aparato. El resto de partes requeridas se pueden suministrar como piezas de repuesto.

Durante la conexión mantenga siempre fija la tuerca en el colector de gas al rotar la contrapartida. Utilice llaves de tuercas del tamaño adecuado para realizar la conexión de manera segura. Utilice siempre las juntas de estanqueidad proporcionadas en el kit de conversión de gas para las superficies entre los diferentes componentes.

Las juntas de estanqueidad usadas durante la conexión también deben estar homologadas para su uso en conexiones de gas. No utilice juntas de estanqueidad de fontanería para conexiones de gas.

Recuerde que este aparato está preparado para conectarse al suministro de gas en el país para el que se ha fabricado. El país de destino principal se indica en la cubierta trasera del aparato. Si necesita usarlo en otro país, puede que sea necesaria cualquiera de las conexiones indicadas en la figura mostrada debajo. En este caso, póngase en contacto con las autoridades locales para averiguar la conexión de gas adecuada.





La instalación y el mantenimiento de la cocina debe realizarlos un técnico de gas cualificado y certificado siguiendo las leyes de seguridad vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice una llama desnuda para comprobar si hay fugas de gas.

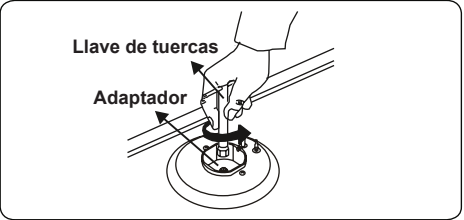
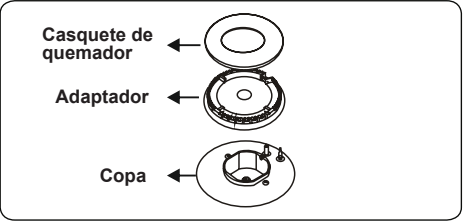
2.4. CONVERSIÓN DE GAS (SI ESTUVIESE DISPONIBLE)

El aparato está diseñado para trabajar con gas licuado del petróleo (LPG, por sus siglas en inglés) o gas natural (NG, por sus siglas en inglés). Los quemadores de gas se pueden adaptar a distintos tipos de gas cambiando los correspondientes inyectores y ajustando la longitud de llama mínima adecuada para el gas que se esté utilizando. A tal fin, se deben adoptar las siguientes medidas.

Cambiar los inyectores

Quemadores de encimera

- Desconecte el suministro de gas principal y desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Quite los casquetes de los quemadores y los adaptadores.
- Utilice una llave de tuercas de 7 mm para desenroscar los inyectores.
- Cambie los inyectores por los nuevos del kit de conversión de gas con los diámetros adecuados para el tipo de gas que se vaya a usar de acuerdo con la tabla de inyector de gas.

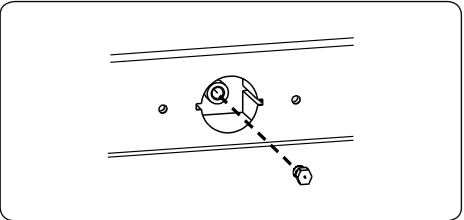


Inyectores de horno/grill (si estuviere disponible)

Los inyectores de horno y grill se retienen en su sitio mediante un único tornillo en la punta del quemador.

En el caso de los quemadores de horno, abra el compartimento del cajón y localice el tornillo de montaje que hay bajo el quemador. Quite el tornillo, mueva diagonalmente el quemador y el inyector quedará expuesto en el lado trasero del compartimento del quemador.

En el caso de los quemadores de grill, este tornillo ya está a la vista. Quite el tornillo, tire hacia usted del quemador de grill y el inyector se podrá ver en la superficie trasera de la cavidad del horno.

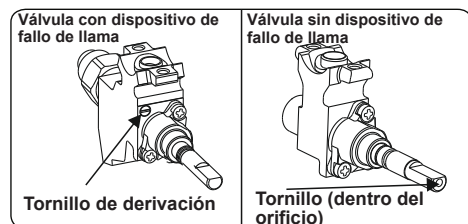


Quite los inyectores con una llave de

tuercas de 7 mm y cambie el inyector por los del set de repuesto. Asegúrese de usar los diámetros correspondientes adecuados para el tipo de gas que se vaya a usar conforme a la tabla de información (que también se suministra con el kit de conversión de gas).

Ajustar la posición de llama mínima

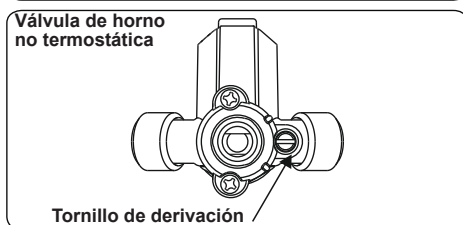
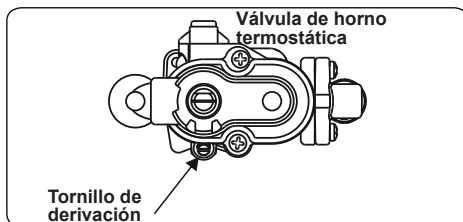
En primer lugar, asegúrese de que el aparato se haya desconectado de la red eléctrica y de que esté abierta la alimentación de gas. La posición de llama mínima se ajusta con un tornillo plano que se encuentra en la válvula. Tal como se muestra en las figuras de debajo, en el caso de las válvulas con un dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra en el lado del vástago de la válvula, mientras que en el caso de las válvulas sin dispositivo de seguridad de fallo de llama, el tornillo se encuentra dentro del vástago de la válvula. Para facilitar el ajuste de posición de la llama, recomendamos quitar el panel de mando (y el microconmutador si es que lo tiene su modelo) durante la modificación. El tornillo de derivación debe aflojarse para la conversión de LPG a gas natural (NG). Para la conversión de gas natural a LPG, debe apretarse el tornillo de derivación.



Determinar la posición de llama mínima

Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y déjelos funcionando en la posición mínima. Quite los mandos para poder acceder a los tornillos. Use un destornillador para apretar o aflojar el tornillo de derivación unos 90 grados. Cuando la llama tenga una longitud de al menos 4 mm, significa que el gas está bien distribuido. Asegúrese de que no se apague la llama al pasar de la posición máxima a la mínima. Cree viento hacia la llama de manera artificial con la mano para ver si las llamas son estables. Para el quemador de horno, haga funcionar el quemador de horno en la posición mínima durante 5 minutos. A continuación, abra y cierre la puerta del horno 2-3 veces para

comprobar la estabilidad de llama del quemador.



Cambiar la entrada de gas

En algunos países, el tipo de entrada de gas puede ser diferente para gases NG / LPG. En este caso quite los componentes de conexión actuales y las tuercas (si las hubiese) y conecte el nuevo suministro de gas en consecuencia. Sean cuales sean las condiciones, todos los componentes usados en las conexiones de gas deben estar homologados por las autoridades locales y / o internacionales. En todas las conexiones de gas, consulte la cláusula "Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas" explicada con anterioridad.

2.5. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD (SI HUBIESE)

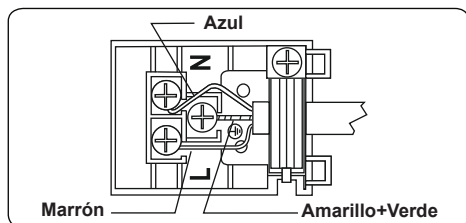
⚠ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

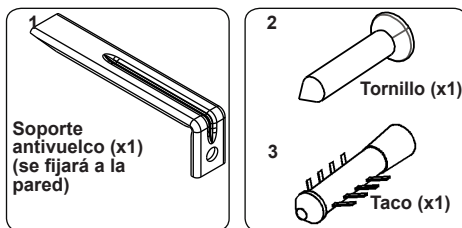
- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa

identificativa).

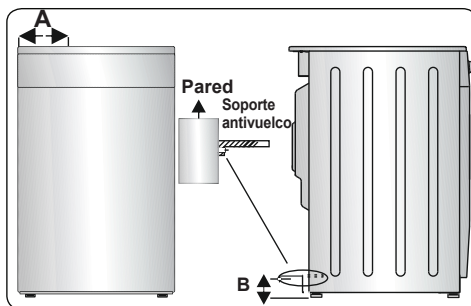
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240 V~. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



2.6. KIT ANTIVUELCO



La bolsa de los documentos incluye un kit antivuelco. Fije con holgura el soporte antivuelco (1) a la pared mediante el tornillo (2) y el taco (3), respetando las medidas que se muestran en la figura y la tabla que se muestran debajo. Ajuste la altura del soporte antivuelco de modo que quede alineado con la ranura de la cocina y a continuación apriete el tornillo. Empuje el aparato hacia la pared y asegúrese de que el soporte antivuelco quede insertado en la ranura de la parte trasera del aparato.



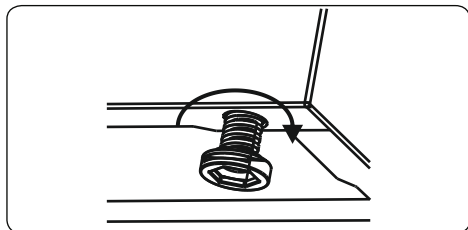
| Dimensiones del producto (Ancho X Profundidad X Altura) (cm) | A (mm) | B (mm) |
|--|--------|--------|
| 60x60x90 (horno doble) | 297,5 | 52 |
| 50x60x90 (horno doble) | 247,5 | 52 |
| 90x60x85 | 430 | 107 |
| 60x60x90 | 309,5 | 112 |
| 60x60x85 | 309,5 | 64 |
| 50x60x90 | 247,5 | 112 |
| 50x60x85 | 247,5 | 64 |
| 50x50x90 | 247,5 | 112 |
| 50x50x85 | 247,5 | 64 |

2.7. REGULACIÓN DE LAS PATAS

Este producto se apoya sobre cuatro patas regulables. Para un funcionamiento seguro

es importante que el aparato esté bien nivelado. Asegúrese de que el aparato esté nivelado antes de cocinar. Para aumentar la altura del aparato, gire las patas en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Para reducir la altura del aparato, gire las patas en el sentido de las agujas del reloj.

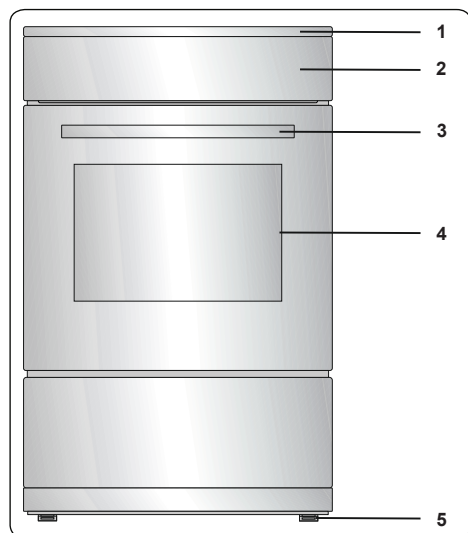
Mediante la regulación de las patas se puede aumentar la altura del aparato un máximo de 30 mm. El aparato es pesado, por lo que recomendamos que para levantarlo, se empleen como mínimo dos personas. Nunca debe arrastrarse el aparato.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

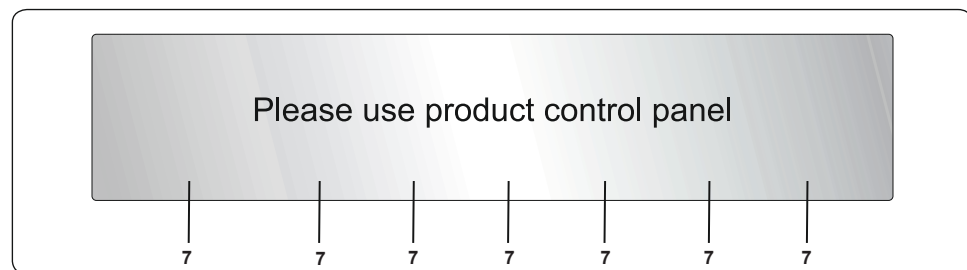
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Encimera
2. Panel de mando
3. Tirador de puerta de horno
4. Puerta de horno
5. Patas regulables

Panel de mando



6. Botón (Encendido/Lámpara de horno/Giro/Ventilador)
7. Temporizador
8. Mando de control de horno
9. Mando de control de quemador de horno
10. Mando de control de quemador de grill
11. Mando de control de encimera
12. Botón (Modo "Sabbath")

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Encendido de los quemadores

El símbolo de posición que se muestra encima de cada mando de control indica el quemador que controla cada mando.

Encendido manual de los quemadores de gas

Si su aparato no está equipado con una ayuda para el encendido o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos descritos debajo.

Para quemadores de encimera: Empuje hacia dentro el mando del quemador que desee encender y manténgalo pulsado al mismo tiempo que lo gira en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mando se encuentre en la posición "maximum" (máximo). Siga pulsando el mando y mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto a la circunferencia superior del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido del quemador.

Para el quemador del horno: Empuje hacia dentro el mando de control del horno y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mando se encuentre en la posición "maximum" (máximo). Mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto al orificio de encendido que se encuentra en la esquina frontal izquierda del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido.

Para el quemador del grill: Empuje hacia dentro el mando de control del grill y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que el marcador del mando apunte al símbolo del grill. Siga pulsando el mando y mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto a los orificios del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido del quemador.

Dispositivo de seguridad contra llamas Quemadores

Las cocinas equipadas con un dispositivo de fallo de llama proporcionan seguridad en caso de que la llama se apague por accidente. Por este motivo, durante la ignición, mantenga pulsado el mando hasta que observe que las llamas se mantienen encendidas de forma estable.

Mantenga pulsado el control durante aproximadamente 10 a 15 segundos una vez encendido el quemador. Si se suelta demasiado pronto la llama se extinguirá.

Si algo así ocurre, el dispositivo bloqueará los conductos de gas de los quemadores y evitará la acumulación de gas sin quemar. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador de gas que se ha apagado.

Quemadores de horno/grill (si están disponibles)

Con independencia del modelo de electrodoméstico, todos los quemadores de horno incorporan un dispositivo de seguridad de gas. Por este motivo, durante la ignición, mantenga pulsado el mando del horno hasta que observe que las llamas se mantienen estables.

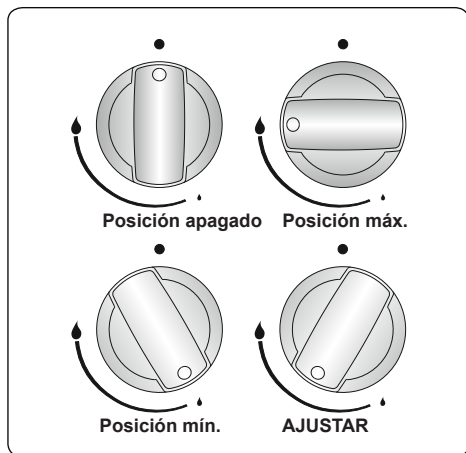
Mantenga pulsado el control durante aproximadamente 10 a 15 segundos una vez encendido el quemador. Si se suelta demasiado pronto la llama se extinguirá.

Si las llamas se cortan tras soltar el mando, repita el proceso de ignición. Si el quemador del horno no se enciende tras mantener el mando del quemador pulsado durante 30 segundos, abra la puerta del horno y no intente encenderlo de nuevo durante al menos 90 segundos. Si las llamas del horno se apagan accidentalmente, repita el mismo proceso.

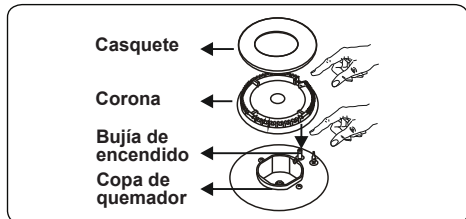
4.2. CONTROLES DE LA ENCIMERA

Quemador de encimera

El mando tiene 3 posiciones: apagado (0), máximo (símbolo de llama grande) y mínimo (símbolo de llama pequeña). Encienda el quemador con el mando en la posición máxima. A continuación podrá ajustar la longitud de la llama entre las posiciones máxima y mínima. No use los quemadores si el mando está entre la posición máxima y de apagado.



Una vez que se encienda un quemador, observe las llamas. Si ve que las llamas tienen la punta amarilla, son altas o inestables, apague el quemador y una vez que se haya enfriado compruebe cómo está montado el casquete y la corona del quemador. Asegúrese de que no haya ningún líquido dentro del casquete del quemador. Si las llamas del quemador se apagan por accidente, apague los quemadores, ventile la cocina con aire fresco y espere al menos 90 segundos antes de volver a intentar encender el quemador.



Para apagar los quemadores de la encimera, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0" o hasta que el marcador del mando del quemador de encimera apunte hacia arriba.

La encimera tiene quemadores de distintos diámetros. Se dará cuenta de que la forma más económica de usar el gas es elegir el quemador de gas del tamaño adecuado para la cacerola que vaya a usar y colocar el mando en la posición mínima una vez que se haya alcanzado el punto de ebullición. Le recomendamos que cubra siempre las cacerolas al cocinar para evitar la pérdida de calor.

Para obtener el máximo rendimiento posible de los quemadores principales, le recomendamos que use cacerolas con los siguientes diámetros de fondo planos. Si se usan cacerolas más pequeñas que las dimensiones mínimas indicadas debajo, se perderá energía.

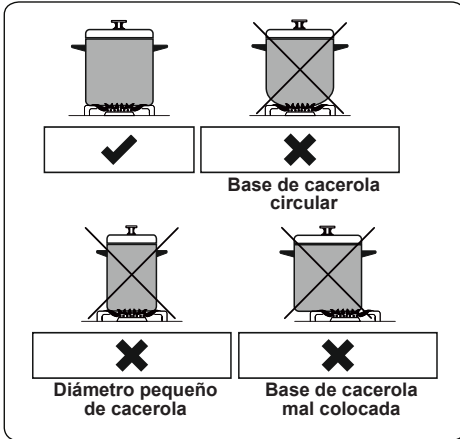
| | |
|---------------------------|----------|
| Quemador rápido/para woks | 22-26 cm |
| Quemador semirrápido | 14-22 cm |
| Quemador auxiliar | 12-18 cm |

Asegúrese de que las puntas de las llamas no salgan de la circunferencia exterior de la cacerola, ya que de lo contrario, podrían dañarse los accesorios de plástico, como las asas.

Cierre la válvula de control de gas principal cuando no se vayan a usar durante mucho tiempo los quemadores.

⚠ ADVERTENCIA:


- Utilice únicamente cacerolas de fondo plano con bases gruesas.
- Asegúrese de que la parte inferior de la cacerola esté seca antes de colocarla sobre el quemador.
- La temperatura de las piezas accesibles podría ser alta al usar el aparato. Es imperativo que niños y animales se mantengan alejados de los quemadores tanto cuando se esté cocinando como después de haber cocinado.
- Después de usar la encimera, esta permanece muy caliente durante mucho tiempo. No la toque y no coloque ningún objeto sobre ella.
- No coloque nunca cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que se calentarán y podrían producir quemaduras graves.
- No deje que sobresalgan las asas de las cacerolas ni ningún otro utensilio por fuera del borde de la encimera.



Controles del horno

CONTROLES del quemador del horno

Tras encender el quemador del horno, puede ajustar la temperatura del interior del horno en la medida que sea necesario mediante los números del mando o del panel de mando. Los números más altos proporcionan temperaturas más altas y viceversa.

| Descripción de función | |
|--|---|
|  Máx. 6 5 4 3 2 1 | Gire el control en sentido contrario al de las agujas del reloj para establecer la Marca de gas en la medida que sea necesario. |

No use el aparato entre la posición “Off” (Apag.) y el primer marcador de temperatura en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Use siempre el horno entre los valores máximo y mínimo. Al apagar el horno, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “0”.

Pre calentamiento


Recomendamos precalentar el horno durante 10 minutos. En el caso de los alimentos que necesitan temperaturas altas, como es el caso del pan, los pasteles, panecillos o soufflés, se obtienen los mejores resultados si se precalienta el horno. Para obtener los mejores resultados al cocinar comidas congeladas o enfriadas, precaliente siempre el horno.

Cocción

- Asegúrese de que los alimentos se coloquen en el centro del estante y de que haya suficiente espacio alrededor del plato/la bandeja de hornear para que la circulación del calor sea lo mejor posible.

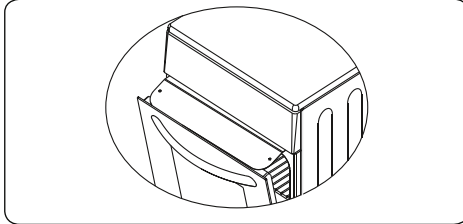
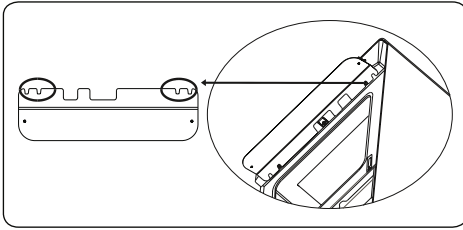
- Coloque los platos sobre una bandeja de hornear de un tamaño adecuado en el estante para impedir que se derramen alimentos en la base del horno y para limpiar menos.
- El material y el acabado de los platos y la bandeja de hornear afectarán al oscurecimiento de la base. Los utensilios antiadherentes, pesados, oscuros o esmaltados aumentan el oscurecimiento de la base. Las bandejas de acero pulido o aluminio brillante reflejan el calor y reducen el oscurecimiento de la base.
- Cuando cocine más de un plato en el horno, colóquelos en el centro de diferentes estantes en lugar de poner varios en un estante. De este modo el calor puede circular libremente y se obtienen los mejores resultados.
- Si va a cocinar más de una bandeja de productos similares, como pasteles o galletas, cambie las bandejas durante la cocción o quite la bandeja superior cuando estén cocinados los alimentos que haya sobre ella y coloque la bandeja inferior en el estante superior para que se acaben de cocinar sus alimentos.
- No coloque bandejas de hornear directamente sobre la base del horno, ya que reduce la circulación de aire del horno y puede hacer que se quemé la base. Use la posición del estante inferior.

Controles de quemador de grill

| Descripción de función | |
|---|---|
|  | Gire el control en el sentido de las agujas del reloj para establecer el Grill. |

PRECAUCIÓN: Las partes expuestas pueden calentarse cuando se está usando el grill. Se debe mantener alejados a los niños. Desde que encienda el quemador, coloque el escudo térmico del grill bajo el panel de mando. A continuación levante la puerta del horno lentamente hasta que se pare en la posición semiabierta (aproximadamente 30 °) y esté en contacto con el escudo térmico.

Montaje del escudo térmico del grill



Sostenga el escudo térmico con las advertencias boca arriba. Hay dos pequeñas ranuras en el lado derecho e izquierdo del borde trasero del escudo, tal como se muestra en la figura.

Hay dos tornillos con casquillos bajo el panel de mando del horno. Alinee los casquillos con las ranuras de montaje para que el escudo quede colocado entre el panel de mando y el casquillo. Empuje el escudo hacia el aparato hasta que quede firmemente colocado en su sitio.

Cocción

- El quemador del grill crea una fuente constante de calor y no se puede ajustar entre las posiciones máxima y mínima. Al apagar el quemador del grill, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "0".
- Coloque una bandeja sobre el estante bajo la parrilla para recoger la grasa o el aceite que caiga al cocinar al grill.
- Coloque la parrilla sobre el estante superior, asegurándose de que los alimentos no toquen el quemador del grill.
- Precaliente el grill al máximo durante unos minutos antes de sellar bistecs o tostar. Se debe dar la vuelta a los alimentos durante la cocción en la medida que sea necesario.
- Los alimentos deberían secarse bien antes de cocinarlos al grill para reducir al mínimo las salpicaduras. Aplique un poco de aceite o mantequilla derretida con un cepillo sobre las carnes magras

y el pescado para que no se sequen durante la cocción.

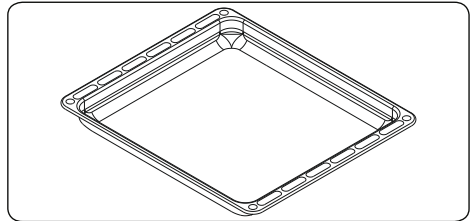
- Los alimentos deben colocarse en el centro de la parrilla para que el aire circule lo mejor posible.
- No cubra nunca la parrilla ni la bandeja de grill con papel de aluminio, ya que podría producirse un incendio en el interior del grill.
- Si su aparato dispone de un conjunto de bandeja de grill y mango, consulte la sección de accesorios para que vea cómo se debe usar.

! ADVERTENCIA: Asegúrese de que esté apagado el grill antes de cerrar la puerta. Accesorios

La bandeja honda

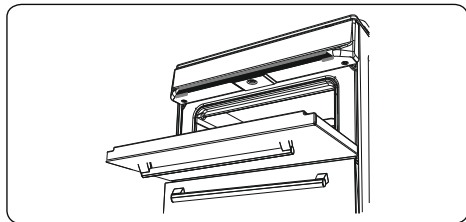
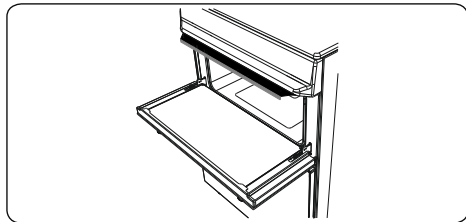
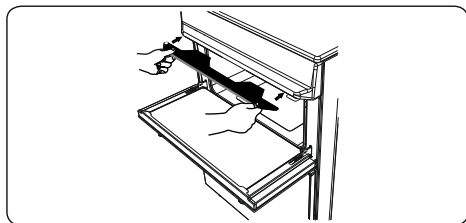
La bandeja honda es ideal para estofados.

Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empujela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



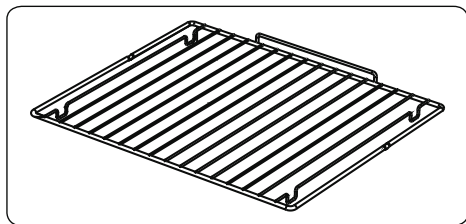
El escudo térmico del grill

! ADVERTENCIA Cuando use el grill más de 15 minutos, coloque siempre el escudo térmico proporcionado para evitar que se sobrecalienten los mandos de control. Evite tocar el escudo térmico al cerrar la puerta del horno. Antes de quitar el escudo térmico, deje que se enfríe.

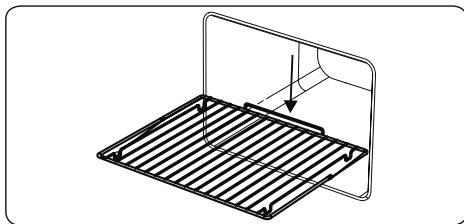


Parrilla

La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.



ADVERTENCIA
Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empujela hasta el final.




5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA


ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

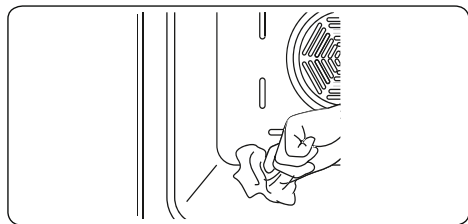
 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

• Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.


Limpieza del interior del horno


- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



Limpeza de la encimera de gas

- Limpie la encimera de gas de manera periódica.
- Quite los soportes de cacerola, los casquetes y las coronas de los quemadores.
- Limpie la superficie de la encimera con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar la superficie de la encimera con un trapo húmedo y séquela.
- Lave y enjuague los casquetes de los quemadores. No los deje mojados. Séquelos inmediatamente con un trapo seco.
- Tras la limpieza, asegúrese de volver a montar todas las partes correctamente.
- Las superficies de los soportes de cacerola se pueden rayar con el tiempo debido al uso. Este no es un fallo de producción.

 No utilice estropajos de aluminio para limpiar ninguna parte de la encimera.

 Asegúrese de que no entre agua en los quemadores, ya que podrían bloquearse los inyectores.


Limpeza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpeza de las partes esmaltadas


- Limpie las partes esmaltadas del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes esmaltadas con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiarlas con un trapo húmedo y séquelas.


 No limpie las partes esmaltadas si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el esmalte.

Limpeza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

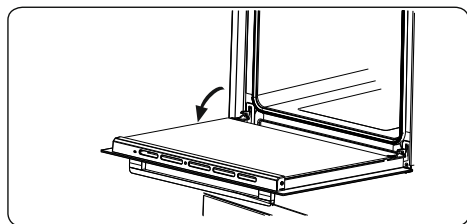
Limpeza de superficies pintadas (si existen)

- Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

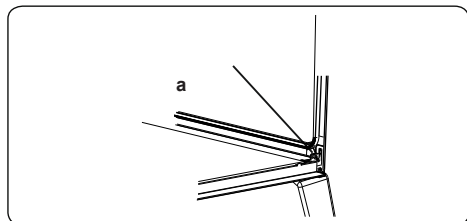
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

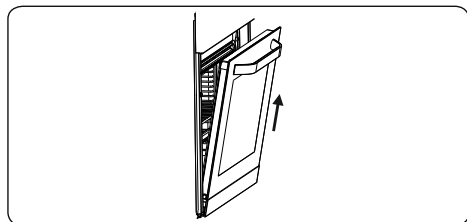
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra la abrazadera de zapata (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.



3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



5.2. MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Otros controles

- Revisa periódicamente la fecha de vencimiento del tubo de gas
- Compruebe periódicamente la tubería de conexión de gas. Si encuentra algún defecto, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado para que proceda a realizar el cambio.
- Si detecta algún defecto al manipular los mandos de control del aparato, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|--|
| El horno y / o el grill (si lo hubiese) no funcionan. | <p>Puede que el horno y / o el grill estén en la posición "off" (apagado).</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> <p>La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.</p> <p>No se han montado las patas.</p> <p>Puede que se haya agotado la pila (si fuese aplicable).</p> | <p>Compruebe la posición del mando de control.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> <p>Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p> <p>Asegúrese de que no haya ningún bloqueo en la parte inferior del aparato.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la pila.</p> |
| El horno no cocina de forma homogénea. | <p>El estante no se ha colocado correctamente.</p> <p>El aparato lo ha instalado un técnico no autorizado.</p> <p>El ventilador (si fuese aplicable) podría estar en la posición "off" (apagado).</p> | <p>Compruebe las posiciones de los estantes, el período de cocción y las temperaturas que se indican en el manual.</p> <p>Compruebe que el aparato se haya instalado correctamente.</p> <p>Compruebe que esté funcionando el ventilador.</p> |
| La temperatura del horno es muy alta o muy baja. | <p>El estante no se ha colocado correctamente o se ha seleccionado una temperatura incorrecta.</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> | <p>Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. Prepárese para aumentar o reducir ligeramente la temperatura para obtener los resultados que desee.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> |
| Los quemadores de la encimera no se encienden. | <p>No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador.</p> <p>Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.</p> <p>Puede que esté vacía la bombona de LPG (si fuese aplicable).</p> <p>La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada.</p> <p>Puede que se haya agotado la pila (si fuese aplicable).</p> | <p>Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.</p> <p>Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la bombona de LPG.</p> <p>Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.</p> <p>Puede que haga falta cambiar la pila.</p> |
| El color de la llama es naranja/ amarilla. | <p>No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador.</p> <p>Distintas composiciones de gas.</p> | <p>Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador.</p> <p>Debido al diseño del quemador, puede que la llama sea naranja/amarilla en determinadas áreas del quemador.</p> <p>Si usa gas natural de su ciudad para alimentar el aparato, este podría tener una composición diferente. No utilice el aparato durante un par de horas.</p> |
| El quemador no se enciende o solo se enciende parcialmente. | <p>Puede que haya piezas del quemador sucias o mojadas.</p> | <p>Asegúrese de que las piezas del aparato estén limpias y secas.</p> |
| El quemador hace ruido. | - | <p>Esto es normal. El ruido se podría reducir a medida que se calienten.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| Ruido | - | Es normal que algunas piezas metálicas de la cocina hagan ruido durante su uso. |
| La luz del horno (si la hubiese) no funciona. | La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado. | Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente. |

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.


Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. TABLA DE INYECTORES

| | |
|---|---------------------------------|
| G30 28-30 mbar 9,6 kW 698 g/h II2H3+ CNI Clase:1 | LPG G30/G31 28-30/37 mbar |
| QUEMADOR RAPIDO | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 85 |
| Valor normal (kW) | 3 |
| Consumo en1 h | 218,1 g/h |
| QUEMADOR MEDIANO | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 65 |
| Valor normal (kW) | 1,75 |
| Consumo en1 h | 127,2 g/h |
| QUEMADOR MEDIANO | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 65 |
| Valor normal (kW) | 1,75 |
| Consumo en1 h | 127,2 g/h |
| QUEMADOR AUXILIAR | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 50 |
| Valor normal (kW) | 1 |
| Consumo en1 h | 72,7 g/h |
| QUEMADOR DEL HORNO | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 68 |
| Valor normal (kW) | 2,1 |
| Consumo en1 h | 153 g/h |
| QUEMADOR PARRILLA DEL | |
| Diám. inyector (1/100 mm) | 70 |
| Valor normal (kW) | 2 |
| Consumo en1 h | 146 g/h |

7.2. FICHA ENERGÉTICA

| | | |
|--|----|--|
| Marca | |  |
| Modelo | | CO4454GIN |
| Tipo de Placa | | Gas |
| Número de zonas de cocción | | 4 |
| Tecnología de calentamiento-1 | | Gas |
| Tamaño-1 | cm | Auxiliar |
| Eficiencia de energía-1 | % | NA |
| Tecnología de calentamiento-2 | | Gas |
| Tamaño-2 | cm | Semi-Rápido |
| Eficiencia de energía-2 | % | 59,0 |
| Tecnología de calentamiento-3 | | Gas |
| Tamaño-3 | cm | Semi-Rápido |
| Eficiencia de energía-3 | % | 59,0 |
| Tecnología de calentamiento-4 | | Gas |
| Tamaño-4 | | Rápido |
| Eficiencia de energía-4 | % | 57,0 |
| Eficiencia de energía de la placa | % | 58,3 |
| Esta placa cumple con EN 30-2-1 | | |
| <p>Trucos para ahorrar energía</p> <p>Placa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use utensilios de cocina que tengan una base plana. - Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado. - Use utensilios de cocina con tapa. - Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa. - Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza. | | |

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

| Symbol | Typ | Bedeutung |
|---|---|--|
|  | WARNUNG | Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr |
|  | GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES | Gefährliche Spannung |
|  | BRANDGEFAHR | Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien |
|  | ACHTUNG | Gefahr von Personen- und Sachschäden |
|  | WICHTIG / HINWEIS | Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes |

INHALT


| | |
|--|----|
| 1.SICHERHEITSHINWEISE | 4 |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 4 |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen | 8 |
| 1.3 Während des Betriebs | 9 |
| 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung | 11 |
| 2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch..... | 14 |
| 2.1 Hinweise für den Installateur | 14 |
| 2.2 Einbauen des Herdes..... | 15 |
| 2.3 Gasanschluss..... | 16 |
| 2.4 Gas-Umrüstung (sofern zutreffend)..... | 17 |
| Austauschen der Düsen | 18 |
| 2.5 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise (sofern zutreffend) | 19 |
| 2.6 Kippschutzkit | 20 |
| 2.7 Einstellen der Standfüße | 21 |
| 3.PRODUKTMERKMALE..... | 22 |
| 4.Verwenden des Produkts..... | 23 |
| 4.1 Verwenden der Gasbrenner | 23 |
| 4.2 Kochfeld-Einstellknöpfe..... | 23 |
| 4.3 Backofen-Einstellknöpfe..... | 24 |
| 4.4 Zubehör | 26 |
| 5.REINIGUNG UND WARTUNG | 27 |
| 5.1 Reinigung | 27 |
| 5.2 Wartung..... | 29 |
| 6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT | 30 |
| 6.1 Fehlerbehebung | 30 |
| 6.2 Transport | 31 |
| 7.TECHNISCHE DATEN | 32 |
| 7.1 Düsentabelle..... | 32 |



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein


und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

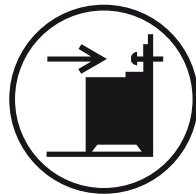
 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.


 **WARNUNG:** Um das Gerät gegen Umkippen zu sichern, müssen die Haltewinkel montiert werden (nähere Informationen finden Sie in der Gebrauchsanweisung zum Kippschutzkit).




- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder

scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **! ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.


- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **! ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von

Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Das Gerät ist nicht an eine Belüftungsvorrichtung angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden einschlägigen Bestimmungen installiert und angeschlossen werden. Besondere Aufmerksamkeit sollte den Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung geschenkt werden.
- Zündet der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden, stellen Sie den Betrieb des Gerätes ein, und öffnen Sie die Backraumtür. Warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie erneut versuchen, den Brenner zu zünden.
- Diese Anweisungen sind nur dann gültig, wenn das richtige Ländersymbol auf dem Gerät angebracht ist. Wenn sich nicht das richtige Ländersymbol auf dem Gerät befindet, müssen Sie in den technischen Anleitungen nachsehen, die die notwendigen Anweisungen bezüglich der Einstellung des Gerätes für die Verwendung in dem Land enthalten.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Wenn das Gerät mit einem Kochfeld aus Glas oder Glaskeramik ausgestattet ist, gilt Folgendes:
 **ACHTUNG:** Im Falle eines Glasbruchs der Kochplatte:- Schalten Sie umgehend alle Brenner und Heizelemente aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
 - Berühren Sie nicht die Geräteoberfläche.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie während des Betriebs des Geräts keine Aerosole in der Nähe des Geräts.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.

- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.

! **ACHTUNG:** Bei der Verwendung eines Gaskochgeräts kommt es zur Bildung von Hitze, Feuchtigkeit und Verbrennungsgasen in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird. Halten Sie stets die natürlichen Belüftungsöffnungen offen, oder installieren Sie eine mechanische Absaugeinrichtung (Dunstabzugshaube).

- Die längere intensive Verwendung des Geräts

kann eine zusätzliche Be-/Entlüftung erforderlich machen. Zum Beispiel das Öffnen der Fenster für eine bessere Belüftung oder das Einschalten einer höheren Stufe, wenn eine mechanische Absaugeinrichtung vorhanden ist.

- Lassen Sie die Backofentür geöffnet während Sie den Grillbrenner verwenden, und verwenden Sie stets das mit dem Gerät mitgelieferte Grillschutzblech. Verwenden Sie den Grillbrenner nie mit geschlossener Backofentür.

! **ACHTUNG:** Glasdeckel können zerbrechen, wenn sie erhitzt werden. Drehen Sie alle Brenner aus, und lassen Sie die Kochfeldoberfläche abkühlen, bevor Sie den Deckel schließen.



- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Legen Sie keine schweren oder brennbaren Gegenstände (z. B. Nylon, Plastiktüten, Papier, Textilien, usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).

! **ACHTUNG:** Das Innere des Ablagefachs kann während der Verwendung des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die Innenoberflächen.

- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.


1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das


Bedienfeld zu reinigen.

- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

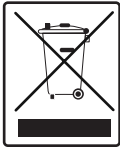
CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Anforderungen an die Belüftung

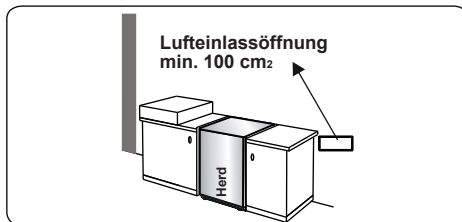
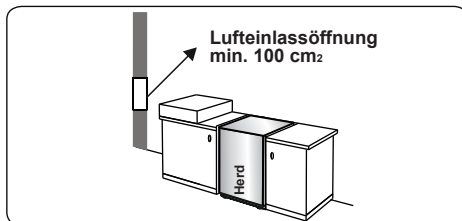
- Bei Räumen mit einem Volumen von weniger als 5 m³, ist eine Dauerbelüftung mit einem freien Querschnitt von 100 cm² vorzusehen.
- Bei Räumen mit einem Volumen zwischen 5 m³ und 10 m³, ist eine Dauerbelüftung mit einem freien Querschnitt von 50 cm² vorzusehen, es sei denn, der Raum verfügt über eine Tür, die einen direkten Zugang zur Außenluft darstellt. Dann ist keine Dauerbelüftung erforderlich.

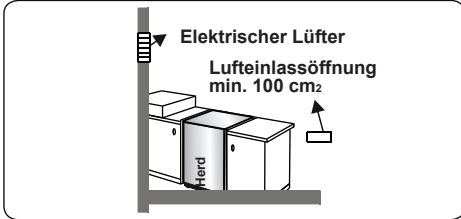
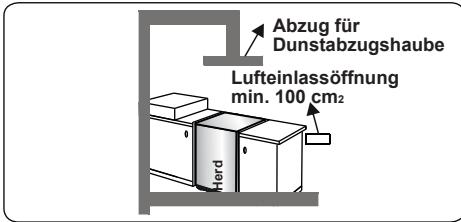
- Bei Räumen mit einem Volumen von mehr als 10 m³, ist keine Dauerbelüftung erforderlich.

! Wichtig: Unabhängig von der Raumgröße müssen alle Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, über einen direkten Zugang zur Außenluft per öffnendem Fenster oder einer gleichwertigen Vorrichtung verfügen.

Abzug der Verbrennungsgase aus der Umgebung

Gaskochgeräte geben die Verbrennungsabgase direkt in die Umgebung oder über den Dunstabzug in den Entlüftungsschacht ab. Wenn keine Dunstabzugshaube installiert werden kann, muss ein Ventilator in einem Fenster oder in einer Wand mit Zugang zur Außenluft angebracht werden. Der Ventilator muss so leistungsfähig sein, dass er das gesamte Luftvolumen der Küche etwa 4-5 mal pro Stunde umwälzen kann.





Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt neben einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern in dem Bereich, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, die Höhe dieser Möbelstücke nicht die Höhe der Kochfeldoberfläche übersteigt.

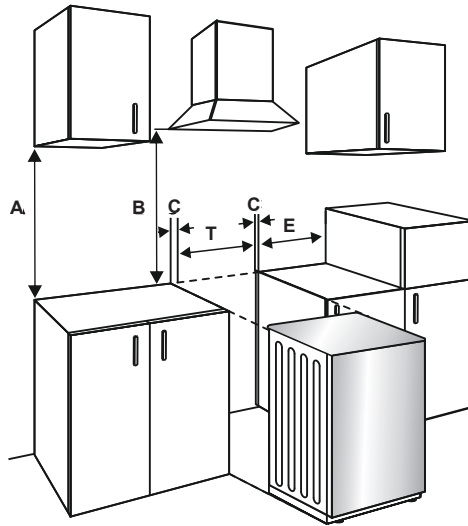
2.2 EINBAUEN DES HERDES

- Wenn die Küchenmöbel höher sind als die Kochfeldoberfläche, muss der

Abstand zwischen den Küchenmöbeln und den Seiten des Gerätes mindestens 10 cm betragen, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

- Um das Gerät herum sollte ein Freiraum von mindestens 2 cm verbleiben, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jedlicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.

| | |
|--------------------------------|--------------|
| A (mm) Schrank | 420 |
| B (mm) Dunstabzugshaube | 650/700 |
| C (mm) | 20 |
| T (mm) | Gerätebreite |
| E (mm) | 100 |



2.3 GASANSCHLUSS

Anschluss der Gasversorgung und Leckprüfung

Schließen Sie das Gerät nach den geltenden lokalen und internationalen Normen und Vorschriften an. Überprüfen Sie zuerst, für welchen Gastyp der Herd ausgelegt ist. Diese Information finden Sie auf einem Aufkleber an der Herdrückseite. Sie finden die Informationen zu den geeigneten Gastypen und den entsprechenden Gasdüsen in der Tabelle mit den technischen Daten. Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck mit den Werten in der Tabelle mit den technischen Daten übereinstimmt, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht. Wenn der Druck des verwendeten Gases nicht mit den angegebenen Werten übereinstimmt oder in Ihrem Gebiet nicht stabil ist, muss am Gaseinlass möglicherweise ein geeigneter Druckregler montiert werden. Um solche Anpassungen vorzunehmen, müssen Sie sich unbedingt an einen autorisierten Kundendienst wenden.

Diese Punkte müssen bei der Installation eines flexiblen Schlauchs geprüft werden:

- Wenn die Gasverbindung aus einem flexiblem Schlauch besteht, der an dem Gaseinlass des Kochfeldes befestigt wird, muss eine Rohrmanschette zur Befestigung verwendet werden.
- Verbinden Sie das Gerät über eine langlebigen und möglichst kurzen und dichten Schlauch mit der Gasquelle.
- Die maximal zulässige Schlauchlänge beträgt 1,5 m.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den relevanten örtlichen Gasstandards angeschlossen werden.
- Der Schlauch muss von Bereichen ferngehalten werden, die sich auf Temperaturen von über 90°C aufheizen können.
- Der Schlauch darf nicht gerissen sein bzw. gedehnt, gebogen oder geknickt werden.
- Er muss von scharfen Kanten und sich bewegenden Gegenständen ferngehalten.
- Bevor Sie den Anschluss herstellen, müssen Sie sicherstellen, dass der Schlauch nicht beschädigt ist. Führen Sie eine Dichtheitsprüfung mit Seifenwasser oder Lecksuchflüssigkeiten durch. Verwenden Sie keine offenen Flammen zur Dichtheitsprüfung.
- Alle für den Gasanschluss verwendeten Metallteile müssen rostfrei sein. Überprüfen Sie die Verfallsdaten jeglicher für den Anschluss verwendeten Teile.

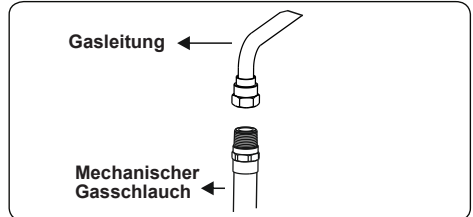
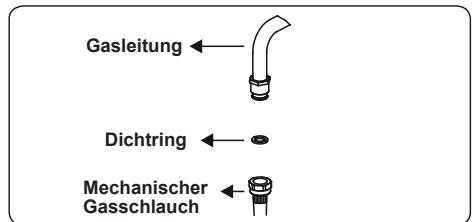
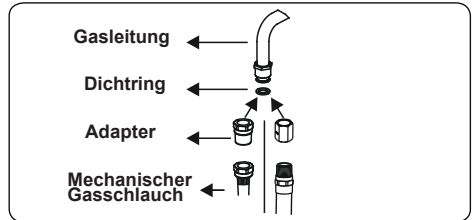
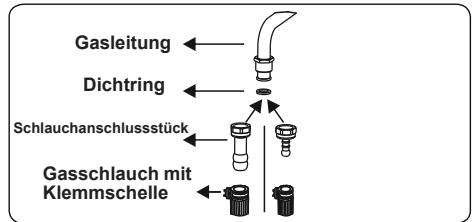
Diese Punkte müssen bei der Installation eines festen Gasanschlusses geprüft werden:

Die Befestigungsmethode für den festen Gasanschluss (Gasanschluss mit Festverschraubung, z. B. eine Mutter) ist von dem jeweiligen Land abhängig, in dem Sie sich befinden. Die in Ihrem Land gebräuchlichsten Teile sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten. Jegliche weiteren erforderlichen Teile können als Ersatzteile geliefert werden.

Während des Anschlusses müssen Sie die Mutter an der Gassammelleitung immer fixieren, wenn Sie das Gegenstück festdrehen. Verwenden Sie Schraubenschlüssel in der geeigneten Größe, um einen sicheren Anschluss zu gewährleisten. Verwenden Sie für die Dichtflächen zwischen den einzelnen Komponenten stets die im Gas-Umrüstkit mitgelieferten Dichtungen.

Die beim Anschließen verwendeten Dichtungen müssen für den Einsatz in Gasanschlüssen freigegeben sein. Verwenden Sie keine Sanitär-dichtungen für Gasanschlüsse.

Beachten Sie, dass das Gerät für den Anschluss an die Gasversorgung desjenigen Landes ausgelegt ist, für das es hergestellt wurde. Das Hauptziel-land ist auf der Rückseite des Gerätes angegeben. Wenn Sie das Gerät in einem anderen Land verwenden müssen, sind möglicherweise die in der Abbildung unten dargestellten Anschlüsse erforderlich. Wenden Sie sich in diesem Fall an die zuständigen Stellen vor Ort, um Informationen über den ordnungsgemäßen Gasanschluss zu erhalten.



Der Herd muss von einem ausreichend qualifizierten und für Gasarbeiten zertifizierten Techniker gemäß den aktuell geltenden Sicherheitsbestimmungen installiert und gewartet werden.

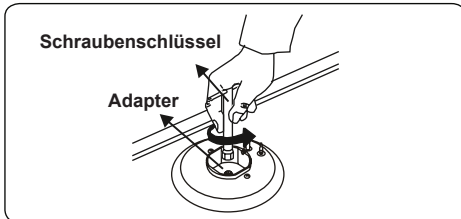
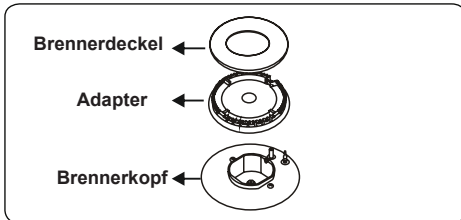
⚠️ WARNUNG: Verwenden Sie keine offenen Flammen zur Dichtheitsprüfung.

2.4 GAS-UMRÜSTUNG (SO FERN ZUTREFFEND)

Das Gerät ist für den Gebrauch mit Flüssiggas/Erdgas ausgelegt. Die Gasbrenner können an unterschiedliche Gasarten angepasst werden, indem die Düsen entsprechend dem verwendeten Gas ausgetauscht werden und die Stellung für die kleinste Flamme eingestellt wird. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Austauschen der Düsen Kochfeldbrenner

- Die Hauptgasversorgung schließen und das Gerät von der Spannungsversorgung trennen.
- Die Brennerdeckel und Brenneringe abnehmen.
- Die Düsen mit einem 7-mm-Schraubenschlüssel heraus-schrauben.
- Die vorhandenen Düsen durch die Düsen aus dem Gas-Umrüstkit ersetzen, die entsprechend der Gasdüsentabelle die geeigneten Durchmesser für die künftig verwendete Gasart aufweisen.

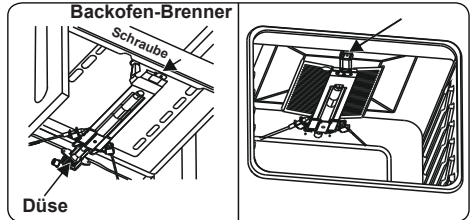
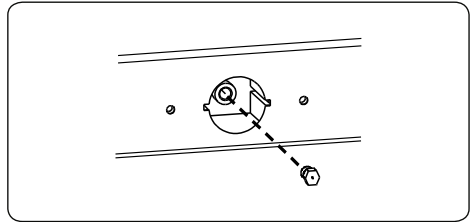


Backofen-/Grilldüsen (sofern verfügbar)

Die Backofen- und Grilldüsen sind nur mit einer Schraube an der Spitze des Brenners befestigt.

Öffnen Sie bei Backofenbrennern die Schublade, und suchen Sie die Befestigungsschraube unter dem Brenner. Drehen Sie die Schraube heraus, und verschieben Sie den Brenner diagonal. Daraufhin ist die Düse an der Rückseite des Brennerkastens sichtbar.

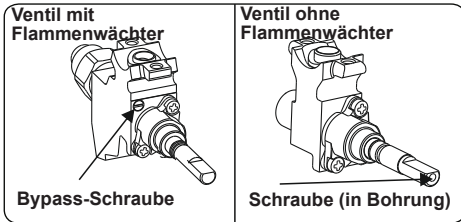
Bei Grillbrennern ist diese Schraube ohne Weiteres zugänglich. Drehen Sie die Schraube heraus, und ziehen Sie den Grillbrenner in Ihre Richtung. Daraufhin ist die Düse an der Rückwand des Garraumes sichtbar.



Entfernen Sie die Düsen mithilfe eines 7-mm-Schraubenschlüssels, und tauschen Sie sie gegen die Düsen aus dem Ersatzdüsenkit aus. Stellen Sie anhand der im Gas-Umrüstkit mitgelieferten Tabelle sicher, dass die entsprechenden Durchmesser für die künftig verwendete Gasart geeignet sind.

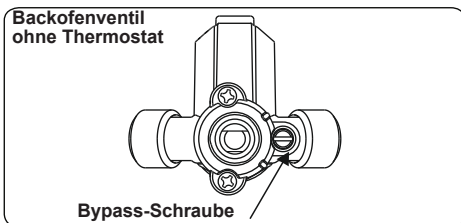
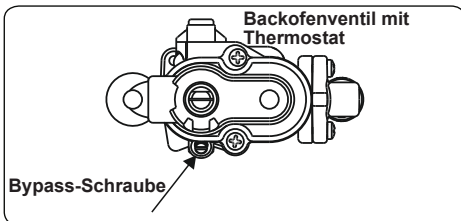
Einstellen der Stellung für die kleinste Flamme

Stellen Sie zunächst sicher, dass das Gerät von der Spannungsversorgung getrennt und die Gaszufuhr geöffnet ist. Die Stellung für die kleinste Flamme wird anhand einer Flachkopfschraube am Ventil eingestellt. Wie in den Abbildungen unten dargestellt, befindet sich die Schraube bei Ventilen mit Flammenwächter neben der Ventilspindel. Bei Ventilen ohne Flammenwächter befindet sich die Schraube in der Ventilspindel, wie in der Abbildung dargestellt. Um das Einstellen der Stellung für die kleinste Flamme zu erleichtern, wird empfohlen, das Bedienfeld (und den Mikroschalter, sofern vorhanden) für den Einstellvorgang abzunehmen. Beim Umrüsten von Flüssiggas auf Erdgas muss die Bypass-Schraube gelöst werden. Beim Umrüsten von Erdgas auf Flüssiggas muss die Bypass-Schraube festgezogen werden.



Bestimmen der Stellung für die kleinste Flamme:

Um die Stellung für die kleinste Flamme zu bestimmen, zünden Sie die Brenner, und lassen Sie sie bei der niedrigsten Stufe brennen. Entfernen Sie die Einstellknöpfe, um Zugang zu den Schrauben zu erhalten. Ziehen Sie die Bypass-Schraube mit einem kleinen Schraubendreher um ca. 90 Grad fest, oder lösen Sie sie um ca. 90 Grad. Bei einer Flammenlänge von mindestens 4 mm wird das Gas ordnungsgemäß verteilt. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen. Erzeugen Sie mit Ihrer Hand einen Luftzug in Richtung der Flamme, um deren Stabilität festzustellen. Um die Stabilität der Flamme beim Backofenbrenner zu prüfen, lassen Sie den Backofenbrenner 5 Minuten lang brennen, und öffnen und schließen Sie dann 2 bis 3 Mal die Backofentür.



Ändern der Gaszufuhr

In einigen Ländern können für die Gaszufuhr andere Gase als Erdgas/ Flüssiggas verwendet werden. Entfernen Sie in diesem Fall die aktuellen Anschlusskomponenten und -muttern

(sofern vorhanden), und führen Sie den Gasanschluss entsprechend der neuen Gasversorgung aus. Dabei müssen stets alle für den Gasanschluss verwendeten Komponenten von den lokalen und/oder internationalen Behörden freigegeben sein. Halten Sie sich bei jeglichen Gasanschlüssen an die Anweisungen im Abschnitt „Anschluss der Gasversorgung und Leckprüfung“ weiter oben in diesem Dokument.

2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE (SOFERN ZUTREFFEND)

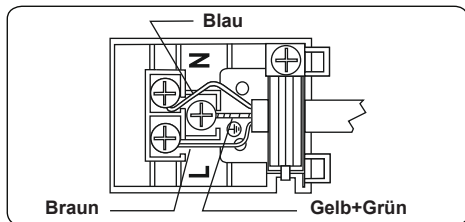
⚠️ WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

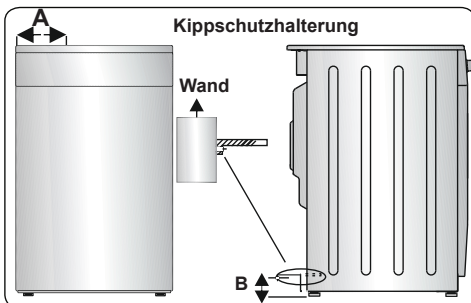
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Netz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens

3 mm) verwendet werden, um die geltenden Sicherheitsrichtlinien zu erfüllen.

- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es an das Gerät angeschlossen werden kann.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

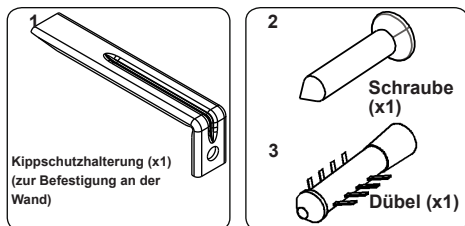


Sie die Schraube fest. Schieben Sie das Gerät an die Wand, und stellen Sie dabei sicher, dass die Kippschutzhalterung ordnungsgemäß in den Schlitz an der Rückseite des Gerätes eingeführt wird.



| Produktabmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) (cm) | A (mm) | B (mm) |
|--|--------|--------|
| 60X60x90 (Doppelbackofen) | 297,5 | 52 |
| 50X60x90 (Doppelbackofen) | 247,5 | 52 |
| 90x60x85 | 430 | 107 |
| 60x60x90 | 309,5 | 112 |
| 60x60x85 | 309,5 | 64 |
| 50x60x90 | 247,5 | 112 |
| 50x60x85 | 247,5 | 64 |
| 50x50x90 | 247,5 | 112 |
| 50x50x85 | 247,5 | 64 |

2.6 KIPPSCHUTZKIT

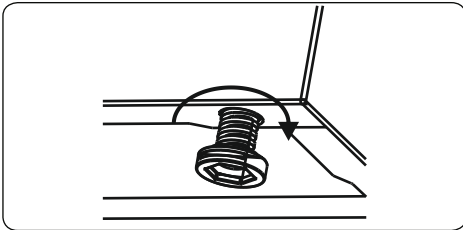


In der Tüte mit den Dokumenten ist ein Kippschutzkit enthalten. Befestigen Sie die Kippschutzhalterung (1) mit der Schraube (2) und dem Dübel (3) lose an der Wand. Halten Sie dabei die in der Abbildung und Tabelle unten aufgeführten Abmessungen ein. Passen Sie die Höhe der Kippschutzhalterung an die Höhe des Schlitzes im Herd an, und drehen

2.7 EINSTELLEN DER STANDFÜSSE

Das Gerät steht auf 4 verstellbaren Standfüßen. Für einen sicheren Betrieb ist es wichtig, dass das Gerät ordnungsgemäß ausgerichtet ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät waagrecht steht, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Um das Gerät höher zu stellen, drehen Sie die Standfüße gegen den Uhrzeigersinn. Um das Gerät niedriger zu stellen, drehen Sie die Standfüße im Uhrzeigersinn.

Das Gerät kann durch Verstellen der Standfüße um bis zu 30 mm höher gestellt werden. Das Gerät ist schwer. Daher wird empfohlen, dass das Gerät von mindestens 2 Personen angehoben wird. Ziehen Sie das Gerät niemals über den Boden.

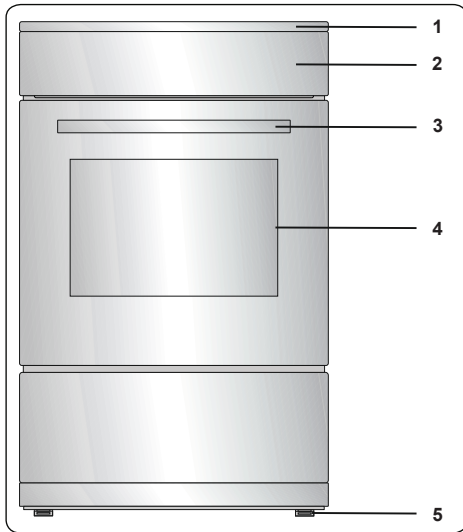


3. PRODUKTMERKMALE



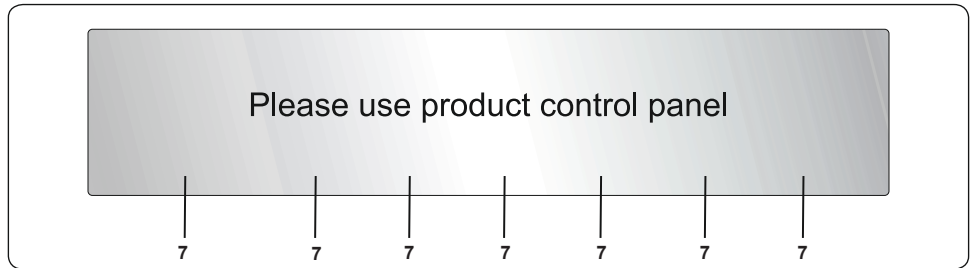
Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



- 1.Kochfeld
- 2.Bedienfeld
- 3.Backofentürgriff
- 4.Backofentür
- 5.Einstellbare Füße

Bedienfeld



- 6.Taste (Zünden/Ofenlampe/Drehspieß/Lüfter)
- 7.Timer
- 8.Backofen-Einstellknopf
- 9.Einstellknopf für Backofenbrenner
- 10.Einstellknopf für Grillbrenner
- 11.Kochfeld-Einstellknopf
- 12.Taste (Sabbat-Modus)

4. Verwenden des Produkts

4.1 VERWENDEN DER GASBRENNER

Zünden der Brenner

Um festzustellen, welcher Knopf welchen Brenner regelt, überprüfen Sie das Positionssymbol auf dem Einstellknopf.

Manuelles Zünden der Gasbrenner

Wenn ihr Herd nicht mit einer elektrischen Zündung ausgestattet ist, oder wenn die Stromversorgung ausgefallen ist, gehen Sie wie folgt vor:

Bei Kochfeldbrennern:Zum Zünden der Brenner, drücken und drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung für die größte Flamme. Halten Sie den Einstellknopf gedrückt, und halten Sie ein brennendes Streichholz, Anzündhölzchen oder sonstige manuelle Anzündhilfe an den oberen Umfang des Brenners.Führen Sie die Zündquelle weg vom Brenner, sobald die Flamme stabil ist.

Bei Backofenbrennern:Drücken und drehen Sie den Backofen-Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung für die größte Flamme.Halten Sie ein brennendes Streichholz, Anzündhölzchen oder sonstige manuelle Anzündhilfe an die Zündöffnung an der vorderen linken Ecke des Brenners.Führen Sie die Zündquelle weg vom Brenner, sobald die Flamme stabil ist.

Bei Grillbrennern:Drücken und drehen Sie den Grill-Einstellknopf im Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem Knopf am Grill-Symbol steht.Halten Sie den Einstellknopf gedrückt, und halten Sie ein brennendes Streichholz, Anzündhölzchen oder sonstige manuelle Anzündhilfe an die Brenneröffnungen.Führen Sie die Zündquelle weg vom Brenner, sobald die Flamme stabil ist.

Flammenwächter

Kochfeldbrenner

Kochfelder mit einem Flammenwächter bieten Schutz, wenn die Flamme unbeabsichtigt erloschen ist.Wenn solch ein Vorfall eintritt, sperrt der Flammenwächter die Gasleitungen zu den Brenner ab und verhindert so das Ansammeln von nicht verbrannten Gasen.Warten Sie 90 Sekunden bevor. Sie einen erloschenen Gasbrenner erneut zünden.

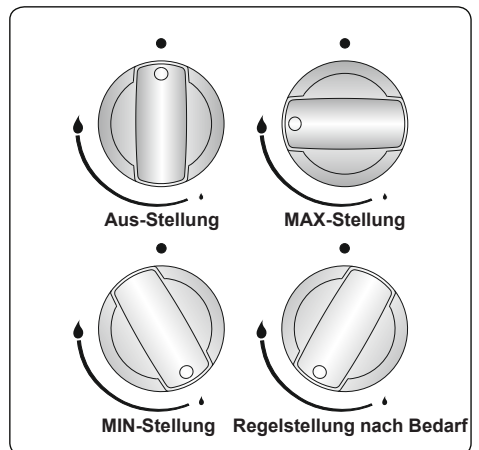
Backofen-/Grillbrenner (sofern verfügbar)

Unabhängig von dem jeweiligen Gerätemodell sind alle Backofenbrenner mit einer Gassicherheitseinrichtung ausgestattet.Halten Sie daher beim Zünden den Backofen-Knopf solange gedrückt, bis die Flamme stabil ist.Wenn die Flamme erlischt, nachdem Sie den Knopf losgelassen haben, wiederholen Sie den Zündvorgang.Wenn der Backofenbrenner nicht zündet, nachdem Sie den Einstellknopf 30 Sekunden lang gedrückt haben, öffnen Sie die Backofentür, und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bis Sie erneut versuchen, den Backofen zu zünden.Wenn die Backofenflammen unbeabsichtigt erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang.

4.2 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

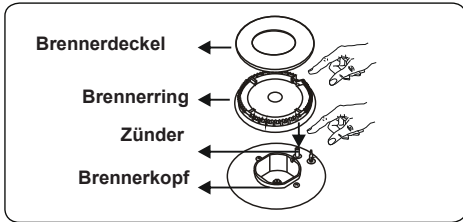
Kochfeldbrenner

Der Knopf hat drei Stellungen: Aus (0), Maximum (großes Flammensymbol) und Minimum (kleines Flammensymbol). Nachdem Sie den Brenner in der Maximalstellung gezündet haben, können Sie die Flammenhöhe zwischen der Maximal- und der Minimalstellungen regeln. Verwenden Sie die Brenner nicht, wenn der Knopf zwischen der Maximalstellung und der Aus-Stellung steht.



Überprüfen Sie die Flamme nach der Zündung per Sichtprüfung.Wenn Sie eine gelbe Spitze, losgelöste oder instabile Flammen sehen, drehen Sie die Gaszufuhr ab, und prüfen Sie den ordnungsgemäßen Sitz der Brennerdeckel und Brennerringe, nachdem sie abgekühlt sind.Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeiten in

den Brennerköpfen befinden. Wenn die Brennerflammen unbeabsichtigt erlöschen, drehen Sie die Brenner aus, durchlüften Sie die Küche mit frischer Luft, und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bis Sie erneut versuchen, die Brenner zu zünden.



Um die Kochfeldbrenner auszuschalten, drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn in die Aus-Stellung (0) oder in die Stellung, in der die Markierung auf dem Knopf nach oben zeigt.

Die Kochfeldbrenner haben unterschiedliche Durchmesser. Es kann am sparsamsten mit dem Gas umgegangen werden, wenn Sie die für Ihr Kochgeschirr geeignete Größe des Gasbrenners verwenden und die Flamme auf die kleinste Stufe stellen, nachdem der Siedepunkt erreicht wurde. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr stets mit dem Deckel zu schließen, um Wärmeverluste zu vermeiden.

Um die Leistungsfähigkeit der Hauptbrenner optimal ausschöpfen zu können, wird empfohlen, Kochgeschirr mit den nachfolgenden Bodendurchmessern zu verwenden. Wenn Sie Töpfe mit geringeren als den genannten Mindestabmessungen verwenden, entstehen Energieverluste.

| | |
|-------------------------|----------|
| Starkbrenner/Wokbrenner | 22-26 cm |
| Normalbrenner | 14-22 cm |
| Schwachbrenner | 12-18 cm |

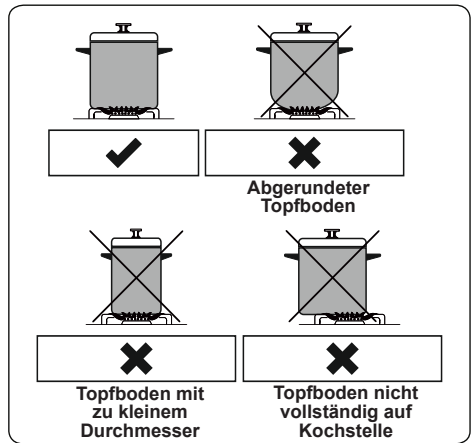
Stellen Sie sicher, dass die Flammenspitzen sich nicht über den äußeren Umfang des Topfs verteilen, da so Kunststoffteile am Topf (z. B. Griffe) beschädigt werden können.

Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung der Brenner das Gashauptventil.

! WARNUNG:

- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.

- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf den Brenner gestellt wird.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Während und nach dem Betrieb unbedingt Kinder und Tiere von den Brennern fernhalten.
- Nach der Verwendung bleibt das Kochfeld für längere Zeit sehr heiß. Nicht berühren und keine Gegenstände darauf abstellen.
- Niemals Besteck oder Deckel auf das Kochfeld legen. Diese können sehr heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.
- Keine Griffe oder sonstiges Kochzubehör über die Kante der Kochfläche herausragen lassen.



4.3 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE
Einstellknopf FÜR BACKOFENBRENNER

Nachdem Sie den Backofenbrenner gezündet haben, können Sie die Temperatur im Backofen anhand der Zahlen auf dem Bedienfeld oder am Einstellknopf einstellen. Je höher die Zahlen sind, umso höher ist die Temperatur. Je niedriger die Zahlen sind, umso niedriger ist die Temperatur.

| Funktionsbeschreibung | |
|-----------------------|---|
| Max. 6 5 4 3 2 1 | Drehen Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn, um ihn auf die gewünschte Gasofenmarkierung einzustellen. |

Betreiben Sie das Gerät nicht zwischen der „Aus“-Stellung und der ersten entgegen dem Uhrzeigersinn liegenden Einstellstufe. Verwenden Sie den Backofen stets zwischen der Einstellung für die kleinste Flamme und der Einstellung für die größte Flamme. Drehen Sie den Einstellknopf zum Ausschalten des Gerätes im Uhrzeigersinn in die Stellung „0“.

Vorheizen

Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen. Bei Rezepten, die hohe Temperaturen erfordern, wie Brot, Gebäck oder Soufflés, werden die besten Resultate erzielt, wenn der Backofen zunächst vorgeheizt wird. Dies gilt auch für das Garen von Tiefkühl- oder Kühlgerichten.


Garen

- Stellen Sie das Gargut mittig auf den Rost, und lassen Sie genügend Freiraum um das Backblech/das Kochgeschirr herum für maximale Luftzirkulation.
- Stellen Sie Kochgeschirr auf ein Backblech in angemessener Größe, damit keine Flüssigkeiten auf den Backofenboden gelangen und der Reinigungsaufwand so gering wie möglich gehalten wird.
- Das Material und die Oberflächenbeschichtung des verwendeten Backblechs und Kochgeschirrs beeinflussen den Bräunungsgrad auf der Unterseite. Emaille, dunkle, schwere oder antihafbeschichtete Kochutensilien verstärken den Bräunungsgrad auf der Unterseite. Glänzende Aluminiumbackbleche oder polierte Stahlbackbleche reflektieren die Hitze und verringern den Bräunungsgrad auf der Unterseite.
- Beim Garen von mehr als einem Gericht im Backofen, platzieren Sie die Gerichte mittig auf mehreren Einschubebenen, anstatt mehrere Gerichte zu dicht auf einer Einschubebene zu platzieren. So kann die Luft frei zirkulieren, um die bestmöglichen Kochresultate zu erzielen.
- Wenn Sie ähnliches Gargut auf mehr als einem Backblech garen, tauschen Sie die Backbleche während des Garens durch, oder nehmen Sie das obere Backblech heraus, wenn das

entsprechende Gargut fertig gegart ist, und schieben Sie das untere Backblech in die höhere Einschubebene ein, um das Gargut dort fertig zu garen.

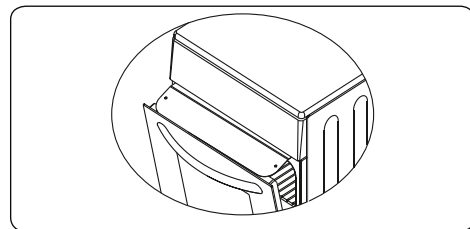
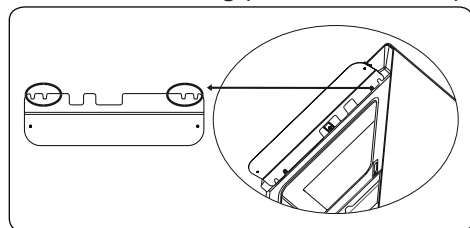
- Stellen Sie Backbleche nicht direkt auf den Backofenboden, da dies die Luftzirkulation behindert und zum Anbrennen des Bodens führen kann. Verwenden Sie stattdessen die unterste Einschubebene.

Einstellknopf für Grillbrenner

| Funktionsbeschreibung | |
|---|--|
|  | Drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, um den Grill einzuschalten. |

⚠ ACHTUNG: Beim Grillen können zugängliche Teile des Backofens heiß werden. Halten Sie kleine Kinder daher vom Backofen fern. Nachdem Sie den Brenner gezündet haben, stecken Sie die Grill-Wärmeabschirmung unter dem Bedienfeld ein. Führen Sie anschließend die Backofentür langsam nach oben bis an die Abschirmung in die halbgeöffnete Stellung (ca. 30°).

Montieren der Grill-Wärmeabschirmung (sofern vorhanden)



Halten Sie die Grill-Wärmeabschirmung mit den Warnungen nach oben zeigend. An der hinteren Kante der Wärmeabschirmung befinden sich links und rechts zwei kleine Aussparungen, siehe Abbildung.

Unter dem Bedienfeld des Backofens befinden sich zwei Schrauben mit Buchsen. Richten Sie die Aussparungen

mit den Buchsen aus, sodass die Wärmeabschirmung zwischen dem Bedienfeld und den Buchsen eingeführt wird. Schieben Sie die Wärmeabschirmung in Richtung des Gerätes, bis sie ordnungsgemäß sitzt.

Garen

- Der Grillbrenner liefert Wärme auf konstantem Niveau und kann nicht zwischen zwei Stellungen für die kleinste und größte Flamme eingestellt werden. Den Einstellknopf zum Ausschalten des Grillbrenners im Uhrzeigersinn in die Stellung „0“ drehen.
- Auf der Einschubebene unter dem Rost eine Fettpfanne einschieben, um das beim Grillen heruntertropfende Fett oder Öl aufzufangen.
- Den Rost in der obersten Einschubebene einschieben, sofern das Gargut dabei den Grillbrenner nicht berührt.
- Den Grill in der Maximalstellung einige Minuten lang vorheizen, bevor Steaks gegrillt werden oder anderes Gargut geröstet wird. Das Gargut sollte während des Garens nach Bedarf gewendet werden.
- Vor dem Grillen sollte das Grillgut stets gut trocken getupft werden, damit es beim Grillen nicht spritzt. Mageres Fleisch und Fisch mit etwas Öl oder geschmolzener Butter bestreichen, damit das Gargut während des Garens nicht austrocknet.
- Das Gargut sollte mittig auf dem Rost platziert werden, um die bestmögliche Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Die Grillpfanne oder der Rost nicht mit Aluminiumfolie bedecken, da dies zu Grillbränden führen kann.
- Wenn das Gerät mit einem Grillpfannen- und Griffset als Zubehör ausgestattet ist, finden Sie Informationen zu dessen Verwendung im Abschnitt zum Zubehör.

! WARNUNG: Sicherstellen, dass der Grill ausgeschaltet ist, bevor die Tür geschlossen wird.

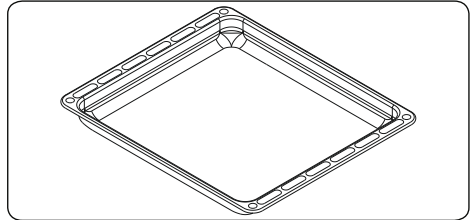
4.4 ZUBEHÖR

Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders

zum Garen von Schmorgerichten.

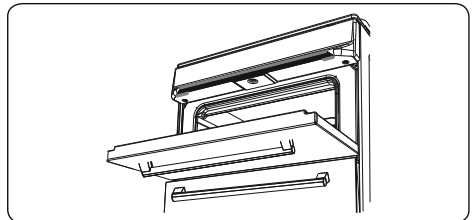
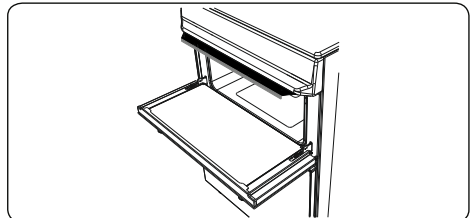
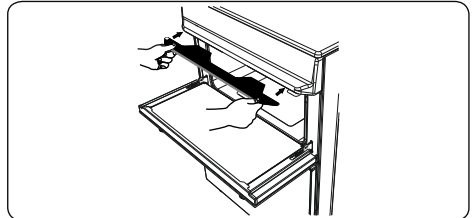
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Grill-Wärmeabschirmung

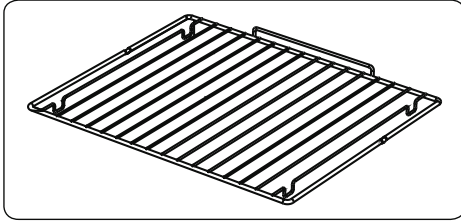
! Warnung:

Wenn der Grill länger als 15 Minuten verwendet wird, montieren Sie stets die Grill-Wärmeabschirmung, um ein Überhitzen der Einstellknöpfe zu verhindern. Achten Sie darauf, die Grill-Wärmeabschirmung beim Schließen der Backofentür nicht zu berühren. Lassen Sie die Grill-Wärmeabschirmung abkühlen, bevor Sie sie abnehmen.



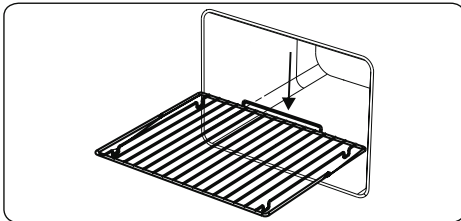
Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



! Warnung:

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



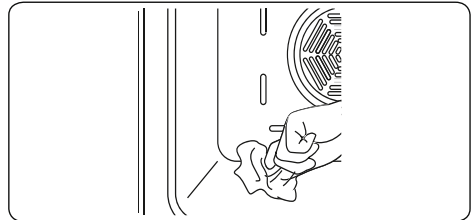
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.



Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

! **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.



Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

Reinigen des Gas-Kochfeldes

- Das Gas-Kochfeld regelmäßig reinigen.
 - Die Topfträger, Brennerdeckel und Brennerringe abnehmen.
 - Die Kochfeldoberfläche mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend die Kochfeldoberfläche erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
 - Die Brennerdeckel abwaschen und abspülen. Die Brennerdeckel nicht in nassem Zustand ablegen. Sofort mit einem trockenen Tuch trockenwischen.
 - Achten Sie darauf, alle Teile nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß zusammenzusetzen.
 - Die Oberflächen der Topfträger zerkratzen möglicherweise nach einiger Verwendungszeit. Dies ist kein Fertigungsfehler.
- ! Keine Teile des Kochfeldes mit Stahlwolle reinigen.





Sicherstellen, dass kein Wasser in die Brenner gelangt, da dadurch die Düsen verstopft werden können.

Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen der emaillierten Teile

- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocken wischen.



Die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf emaillierten Teilen belassen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

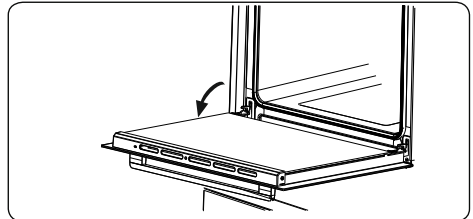
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme,

oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

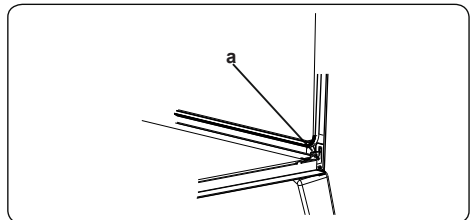
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

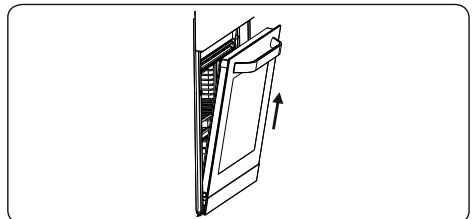
1. Die Backofentür öffnen.




2. Den Sicherheitsbügel a mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.



3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



5.2 WARTUNG

 **WARNUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Sonstige Prüfungen

- Überprüfen Sie regelmäßig das Verfallsdatum der Gasanschlussleitung
- Die Gasanschlussleitung regelmäßig prüfen. Wenn ein Defekt festgestellt wird, einen autorisierten Serviceanbieter kontaktieren, um die Gasanschlussleitung austauschen zu lassen.
- Wenn beim Betätigen der Einstellknöpfe am Gerät ein Defekt festgestellt wird, einen autorisierten Serviceanbieter kontaktieren.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

| Fehler | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|--|
| Der Backofen und/oder der Grill (sofern vorhanden) funktionieren nicht. | <p>Der Backofen und/oder der Grill sind möglicherweise in die Stellung „Aus“ geschaltet.</p> <p>Der Druck der Gasversorgung ist möglicherweise falsch.</p> <p>Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet (sofern das Gerät an eine Spannungsversorgung angeschlossen ist).</p> <p>Die FüÙe wurden nicht montiert.</p> <p>Die Batterie ist möglicherweise leer (sofern zutreffend).</p> | <p>Prüfen Sie die Stellung des Einstellknopfes.</p> <p>Prüfen Sie die Gasversorgung und den Gasdruck.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass die FüÙe montiert sind und die Luftzirkulation unter dem Gerät nicht blockiert ist.</p> <p>Möglicherweise muss die Batterie gewechselt werden.</p> |
| Das Gargut wird nicht gleichmäßig gegart. | <p>Es wird die falsche Einschubebene verwendet.</p> <p>Das Gerät wurde nicht von einem autorisierten Techniker installiert.</p> <p>Der Lüfter (sofern zutreffend) ist möglicherweise in der Stellung Aus.</p> | <p>Gleichen Sie die Einschubebene, Gardauer und Temperaturwerte mit den Vorgaben in der Gebrauchsanweisung ab.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert.</p> |
| Die Backofentemperatur ist zu hoch oder zu niedrig. | <p>Es wird die falsche Einschubebene oder die falsche Temperatureinstellung verwendet.</p> <p>Der Druck der Gasversorgung ist möglicherweise falsch.</p> | <p>Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Korrigieren Sie die Temperatur leicht nach oben oder unten, um das gewünschte Ergebnis zu erhalten.</p> <p>Prüfen Sie die Gasversorgung und den Gasdruck.</p> |
| Die Kochfeldbrenner zünden nicht. | <p>Brennerdeckel und Brennerring sind nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt.</p> <p>Der Druck der Gasversorgung ist möglicherweise falsch.</p> <p>Die Flüssiggasflasche ist möglicherweise leer (sofern zutreffend).</p> <p>Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet (sofern das Gerät an eine Spannungsversorgung angeschlossen ist).</p> <p>Die Batterie ist möglicherweise leer (sofern zutreffend).</p> | <p>Stellen Sie sicher, dass die Brennteile ordnungsgemäß aufgesetzt wurden.</p> <p>Prüfen Sie die Gasversorgung und den Gasdruck.</p> <p>Die Flüssiggasflasche muss möglicherweise ersetzt werden.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.</p> <p>Möglicherweise muss die Batterie gewechselt werden.</p> |
| Die Flammenfarbe ist orange oder gelb. | <p>Brennerdeckel und Brennerring sind nicht ordnungsgemäß zusammengesetzt.</p> <p>Abweichende Gaszusammensetzung.</p> | <p>Stellen Sie sicher, dass die Brennteile ordnungsgemäß aufgesetzt wurden.</p> <p>Aufgrund des Aufbaus des Brenners kann die Flamme in manchen Bereichen des Brenners orange oder gelb aussehen.</p> <p>Wenn Sie das Gerät mit Erdgas betreiben, kann die Zusammensetzung des Gases vom lokalen Versorger schwanken. Verwenden Sie den Herd einige Stunden nicht.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| Der Brenner zündet nicht oder brennt nur teilweise. | Die Brennerteile sind möglicherweise verschmutzt oder feucht. | Stellen Sie sicher, dass die Teile des Gerätes sauber und trocken sind. |
| Der Brenner ist ungewöhnlich laut. | - | Dies ist normal. Die Geräusche verringern sich möglicherweise, nachdem sich die Brenner erwärmt haben. |
| Geräusche | - | Bei einigen Metallteilen am Herd ist es normal, dass sie Geräusche erzeugen. |
| Die Backofenlampe leuchtet nicht. | Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet. | Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist. |

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN






7.1 DÜSENTABELLE

| | |
|--|---------------------------------|
| G30 28-30 mbar 9,6 kW 698 g/h II2H3+ CNI Klasse:1 | LPG G30/G31 28-30/37 mbar |
| SCHNELLBRENNER | |
| Durchmesser Düse | 85 |
| Nennleistung | 3 |
| Verbrauch in 1h | 218,1 g/h |
| MITTLERER BRENNER | |
| Durchmesser Düse | 65 |
| Nennleistung | 1,75 |
| Verbrauch in 1h | 127,2 g/h |
| MITTLERER BRENNER | |
| Durchmesser Düse | 65 |
| Nennleistung | 1,75 |
| Verbrauch in 1h | 127,2 g/h |
| ZUSATZBRENNER | |
| Durchmesser Düse | 50 |
| Nennleistung | 1 |
| Verbrauch in 1h | 72,7 g/h |
| BACKROHR-BRENNER | |
| Durchmesser Düse | 68 |
| Nennleistung | 2,1 |
| Verbrauch in 1h | 153 g/h |
| GRILLER | |
| Durchmesser Düse | 70 |
| Nennleistung | 2 |
| Verbrauch in 1h | 146 g/h |

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon | Type | Meaning |
|--|-------------------------------|---|
|  | WARNING | Serious injury or death risk |
|  | RISK OF ELECTRIC SHOCK | Dangerous voltage risk |
|  | FIRE | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | CAUTION | Injury or property damage risk |
|  | IMPORTANT / NOTE | Operating the system correctly |

CONTENTS


| | |
|--|----|
| 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... | 4 |
| 1.1 General Safety Warnings | 4 |
| 1.2 Installation Warnings | 7 |
| 1.3 During Use..... | 8 |
| 1.4 During Cleaning and Maintenance | 10 |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 12 |
| 2.1 Instructions for the Installer | 12 |
| 2.2 Installation of the Cooker..... | 13 |
| 2.3 Gas Connection..... | 13 |
| 2.4 Gas Conversion (if available) | 14 |
| 2.5 Electrical Connection and Safety (if available)..... | 16 |
| 2.6 Anti-tilting kit | 17 |
| 2.7 Adjusting the feet..... | 17 |
| 3.PRODUCT FEATURES..... | 18 |
| 4.USE OF PRODUCT | 19 |
| 4.1 Use of gas burners | 19 |
| 4.2 Hob Controls..... | 19 |
| 4.3 Oven Controls..... | 20 |
| 4.4 Accessories | 22 |
| 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... | 23 |
| 5.1 Cleaning | 23 |
| 5.2 Maintenance..... | 24 |
| 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT | 25 |
| 6.1 Troubleshooting..... | 25 |
| 6.2 Transport | 26 |
| 7.TECHNICAL SPECIFICATIONS..... | 27 |
| 7.1 Injector Table | 27 |



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

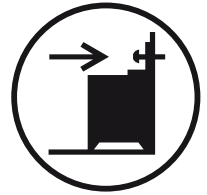
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

 **WARNING:** To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the anti-tilting kit set guide.)



- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all


applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to

the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
 - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
 - do not touch the appliance surface
 - do not use the appliance.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation.

In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.

- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.



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

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.
- While using the grill burner, keep the oven door

open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.

! **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated. Turn off all the burners and allow the hob surface to cool before closing the lid.



- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

! **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

⚠ WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the **CLEANING AND MAINTENANCE** section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

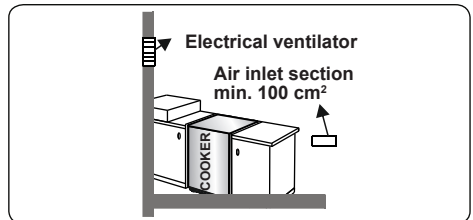
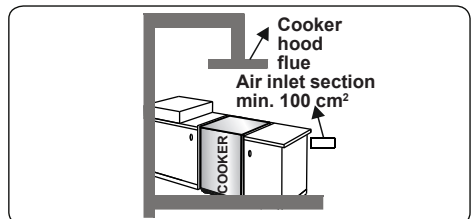
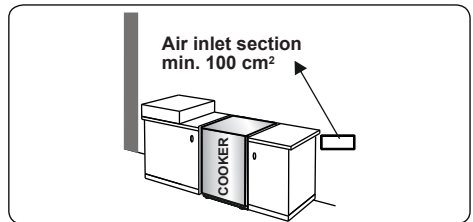
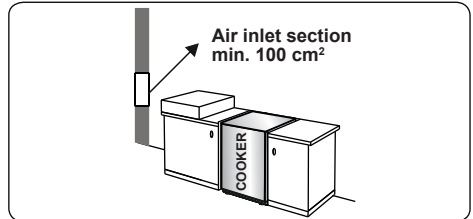
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³, permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³, permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³, no permanent ventilation is required.

👤 Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close

vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.

- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed next to a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

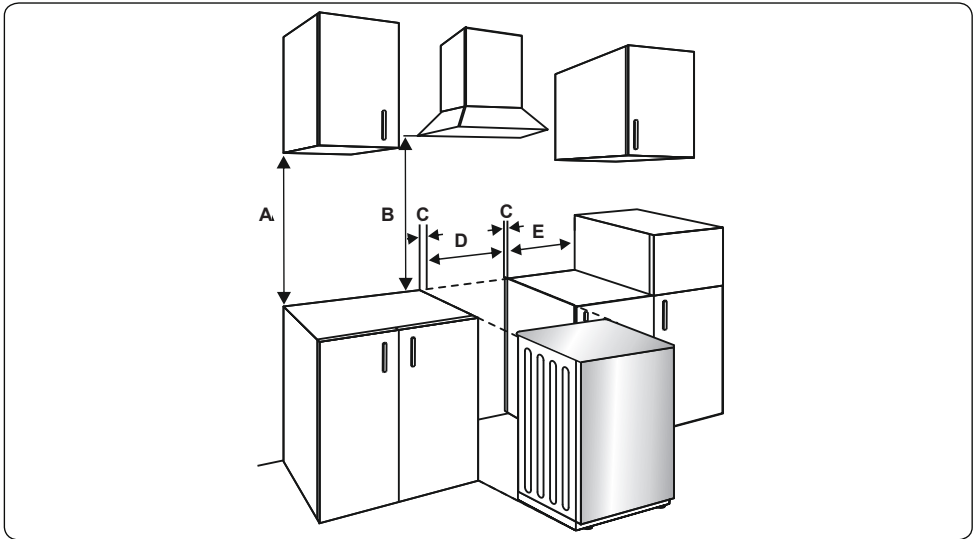
2.2 INSTALLATION OF THE COOKER

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of

appliance for air circulation.

- There should be a minimum 2cm blank space around the appliance for air circulation.
- If a cooker hood or any cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

| | |
|---------------------------|---------------|
| A (mm) Cupboard | 420 |
| B (mm) Cooker Hood | 650/700 |
| C (mm) | 20 |
| D (mm) | Product Width |
| E (mm) | 100 |



2.3 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to

get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.

- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

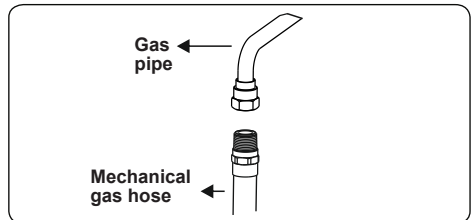
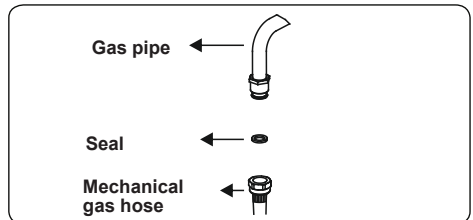
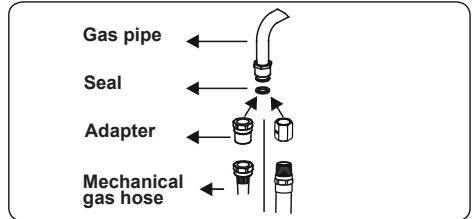
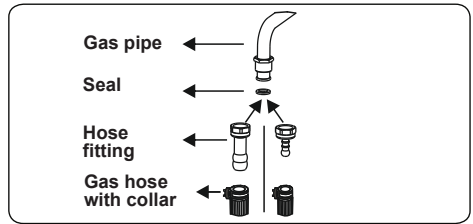
Points that must be checked during fixed gas connection assembly

The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

⚠ WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

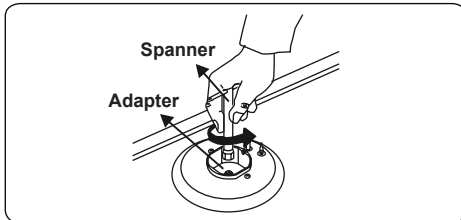
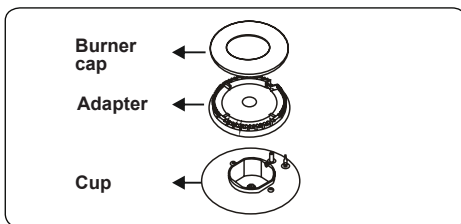
2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors

Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.

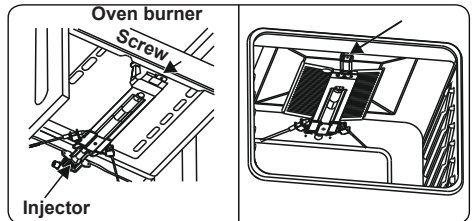
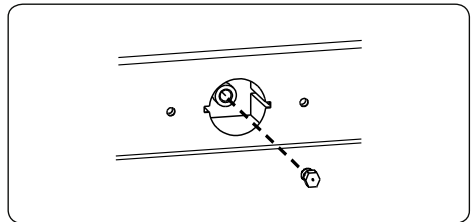


Oven/Grill (if available) Injectors

The oven and grill injectors are held in position by a single screw on the tip of the burner.

For oven burners, open the drawer compartment and locate the assembly screw below the burner. Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box.

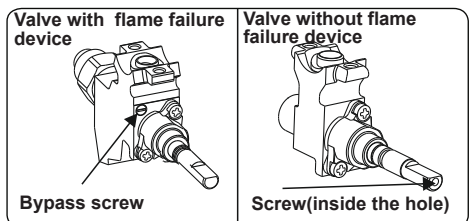
For grill burners, the screw is already visible. Remove the screw, pull the grill burner towards you and the injector will be visible on the rear surface of the oven cavity.



Remove the injectors using a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set. Make sure you use corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

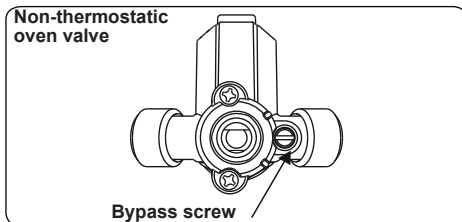
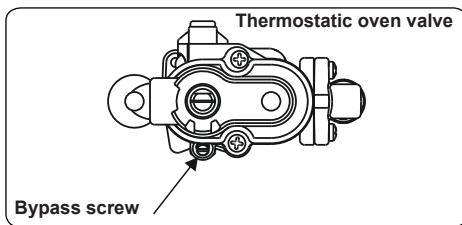
Adjusting the minimum flame position

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. As shown in the figures below; for valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle and for valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to natural gas. For conversion from natural gas to LPG, the bypass screw must be tightened.



Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs to gain access to the screws. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable. For the oven burner, operate the oven burner at the minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door 2-3 times to check the flame stability of the burner.



Changing the gas inlet

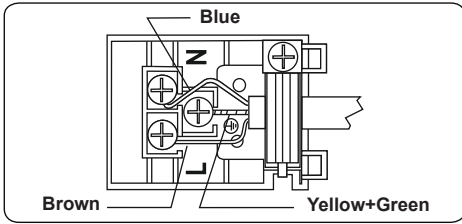
For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

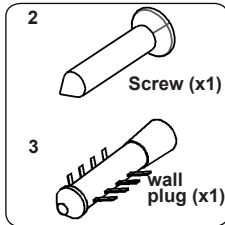
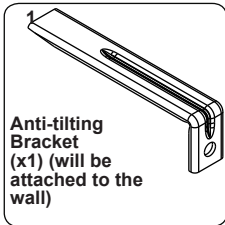
⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

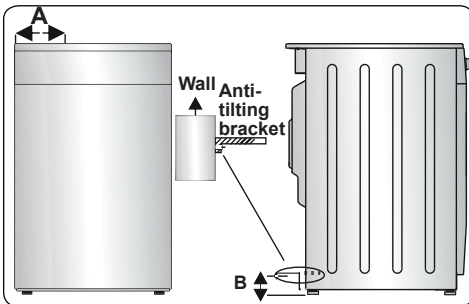
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240 V~. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



2.6 ANTI-TILTING KIT



The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the anti-tilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.

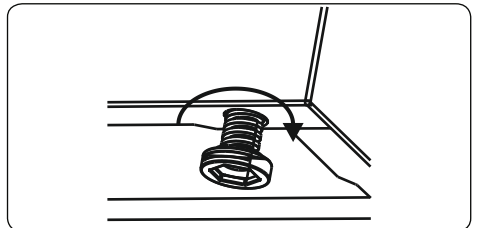


| Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm) | A (mm) | B (mm) |
|---|--------|--------|
| 60x60x90 (Double Oven) | 297.5 | 52 |
| 50x60x90 (Double Oven) | 247.5 | 52 |
| 90x60x85 | 430 | 107 |
| 60x60x90 | 309.5 | 112 |
| 60x60x85 | 309.5 | 64 |
| 50x60x90 | 247.5 | 112 |
| 50x60x85 | 247.5 | 64 |
| 50x50x90 | 247.5 | 112 |
| 50x50x85 | 247.5 | 64 |

2.7 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 30 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

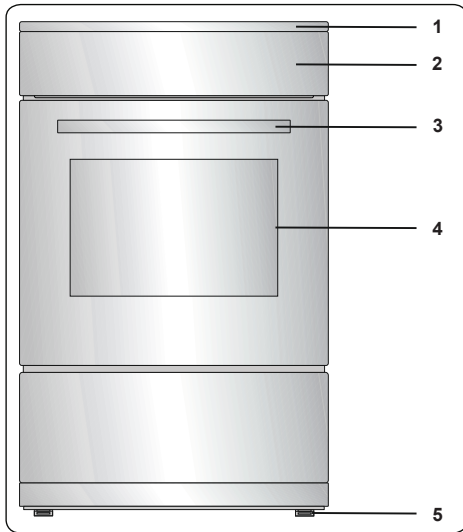


3. PRODUCT FEATURES



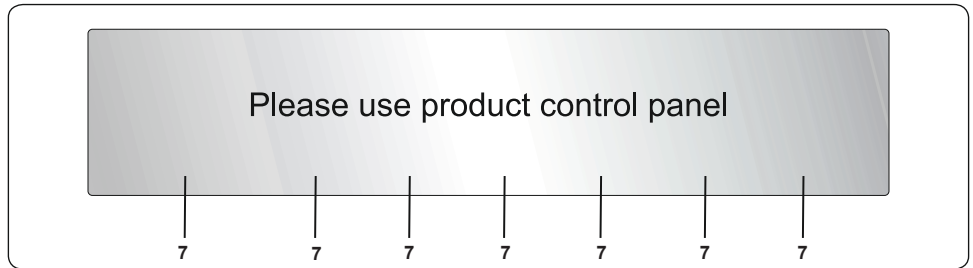
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



6. Button (Ignition/Oven Lamp/Turnspit/Fan)
7. Timer
8. Oven Control Knob
9. Oven Burner Control Knob
10. Grill Burner Control Knob
11. Hob Control Knob
12. Button (Sabbath Mode)

4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

For Oven Burner: Push in and turn the oven control knob anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Hold a lit match, taper or other manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For Grill Burner: Push in and turn the grill control knob clockwise until the marker on the knob points at the grill sign. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the holes on the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Flame safety device

Hob burners

Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. For this reason, during ignition, keep the knob pressed until you see stable flames.

Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

Oven / Grill (If available) Burners

Regardless of the model of your appliance,

all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames.

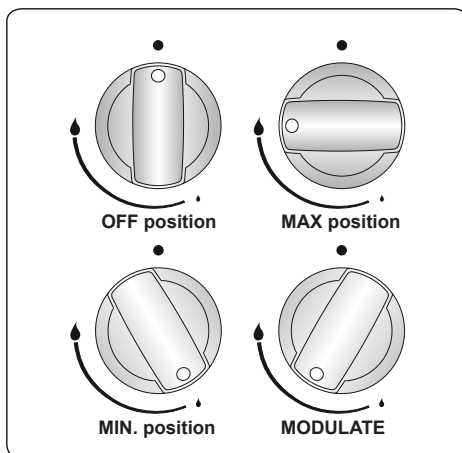
Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

If the flames are cut out after you release the knob, repeat the ignition procedure. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. If the oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

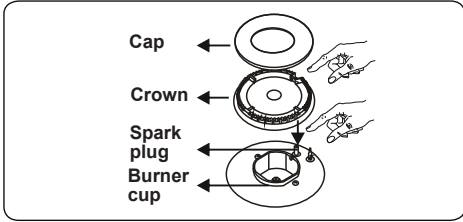
4.2 HOB CONTROLS

Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

| | |
|--------------------|----------|
| Rapid / Wok Burner | 22-26 cm |
| Semi-rapid Burner | 14-22 cm |
| Auxiliary Burner | 12-18 cm |

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

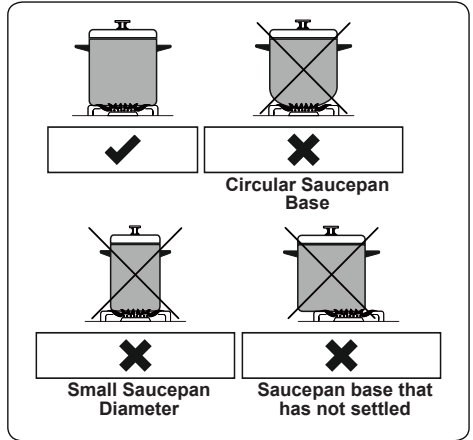
Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

! WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and

could cause serious burns.

- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



4.3 OVEN CONTROLS

Oven Burner CONTROLS

After you ignite the oven burner, you can adjust the temperature inside the oven, as required, using the numbers on the control panel or knob. The higher numbers provide higher temperatures, while smaller numbers provide lower temperatures.

| Function Description | |
|----------------------|---|
| Max. 6 5 4 3 2 1 | Turn the control anti-clockwise to set to the Gas Mark as required. |

Do not operate the appliance between the "Off" position and the first temperature marker in the anti-clockwise direction. Always use the oven between the maximum and minimum settings. When switching the oven off, turn the knob in the clockwise direction to the "0" position.

Preheating


We recommend you preheat your oven for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, such as bread, pastries, scones or soufflés, the best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking from frozen or cooking chilled ready meals, always

preheat the oven first.

Cooking

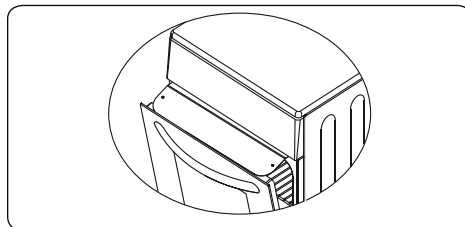
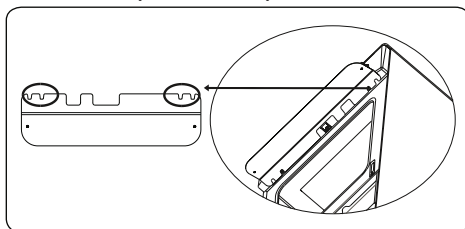
- Ensure that food is placed centrally on the shelf and that there is sufficient room around the baking tray / dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce the amount of cleaning required.
- The material and finish of the baking tray and dishes used will affect base browning. Enamel, dark, heavy or nonstick utensils increase base browning. Shiny aluminium or polished steel trays reflect the heat away and reduce base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.
- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or remove the top tray when the food on it is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with the oven air circulation and can lead to base burning. Use the lower shelf position.

Grill Burner Controls

| Function Description | |
|--|--|
|  | Turn the control clockwise to set the Grill. |

CAUTION: Accessible parts may become hot while the grill is in use. Young children should be kept away. As soon as you ignite the burner, place the grill heat shield under the control panel. Then lift the oven door up slowly until it stops at the semi-open position (approximately 30°) and touches the heat shield.

Assembling the grill heat shield (if available)



Hold the heat shield with the warnings facing upwards. There are two small slots on the right and left side of the rear edge of the shield, as shown in the figure.

There are two screws equipped with bushes under the oven control panel. Align the bushes with the assembly slots so that the shield is located between the control panel and the bush. Push the shield towards the appliance until it is firmly in its place.

Cooking

- The grill burner creates a constant source of heat and cannot be adjusted between the maximum and minimum positions. When switching the grill burner off, turn the knob in a clockwise direction to the "0" position.
- Place a tray on the shelf below the grid in order to collect any dripping fat or oil during grilling.
- Place the wire grid on the topmost shelf, provided that the food does not touch the grill burner.
- Preheat the grill on a full setting for a few minutes before searing steaks or toasting. Food should be turned, as required, during cooking.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimize splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Food should be placed in the centre of

the grid to allow for maximum circulation of air.

- Never cover the grill pan or grid with foil as this can lead to grill fires.
- If your appliance has a grill pan and handle set as an accessory, refer to the accessories section for its usage.

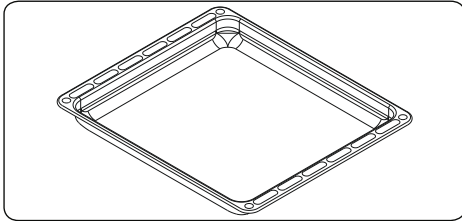
! WARNING: Ensure that the grill is switched off before closing the door.

4.4 ACCESSORIES

The Deep Tray

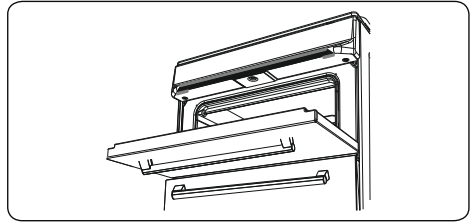
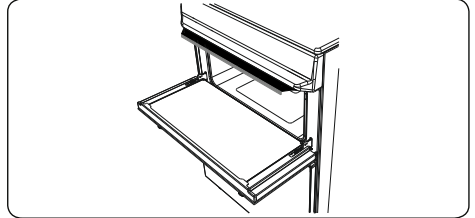
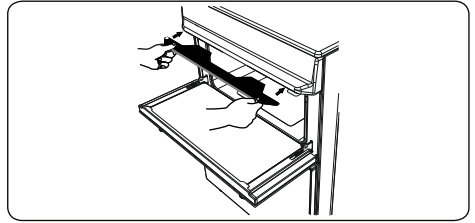
The deep tray is best used for cooking stews.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



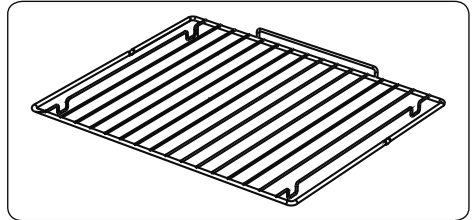
The Grill Heat Shield

! WARNING When the grill is in use for longer than 15 minutes, always fit the heat shield provided to prevent the control knobs from overheating. Take care to avoid touching the heat shield when closing the oven door. Allow the heat shield to cool before removing.

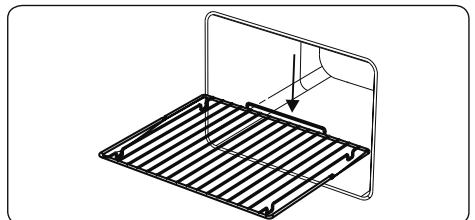


The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.




! WARNING Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

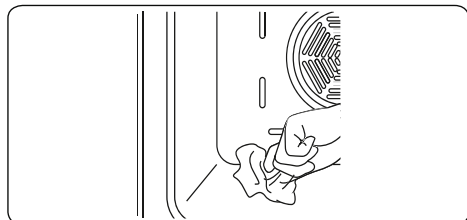
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.


Cleaning the Inside of the Oven


- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

 Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.


 Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.


Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.

 Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
- Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

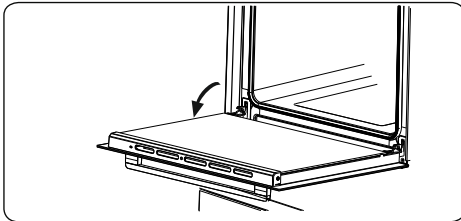
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

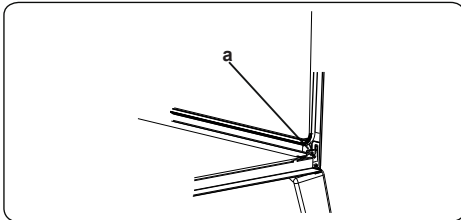
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

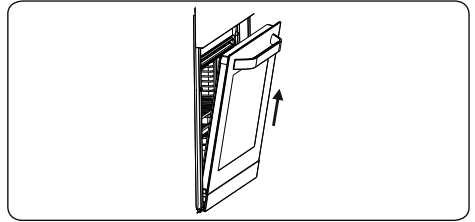
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



5.2 MAINTENANCE



WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

| Problem | Possible Cause | Solution |
|--|--|---|
| Oven and/or grill (if available) do not work. | <p>The oven and/or grill may be in the 'off' position.</p> <p>Supply gas pressure may not be correct.</p> <p>Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.</p> <p>The feet have not been assembled.</p> <p>The battery (if applicable) may be depleted.</p> | <p>Check the position of the control knob.</p> <p>Check the gas supply and gas pressure.</p> <p>Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.</p> <p>Make sure that there is no block at the bottom of the appliance.</p> <p>The battery may need replacing.</p> |
| Oven is not cooking evenly. | <p>Wrong shelf position being used.</p> <p>Your appliance has been installed by an unauthorised technician.</p> <p>Fan (if applicable) may be in the 'off' position.</p> | <p>Check the shelf positions, cooking period and heat values according to the manual.</p> <p>Check that the appliance is correctly installed.</p> <p>Ensure that the fan is working.</p> |
| Oven temperature is too high or too low. | <p>Wrong shelf position or wrong heat setting being used.</p> <p>Supply gas pressure may be improper.</p> | <p>Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Be prepared to adjust the temperature up or down slightly to achieve the results you want.</p> <p>Check the gas supply and gas pressure.</p> |
| Hob burners do not light. | <p>Burner cap and crown are not assembled correctly.</p> <p>Supply gas pressure may not be correct.</p> <p>LPG cylinder (if applicable) may be depleted.</p> <p>Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.</p> <p>The battery (if applicable) may be depleted.</p> | <p>Ensure the burner parts have been placed correctly.</p> <p>Check the gas supply and gas pressure.</p> <p>LPG cylinder may need replacing.</p> <p>Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.</p> <p>The battery may need replacing.</p> |
| Flame colour is orange/yellow. | <p>Burner cap and crown are not assembled correctly.</p> <p>Different gas compositions.</p> | <p>Ensure the burner parts have been placed correctly.</p> <p>Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner.</p> <p>If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.</p> |
| Burner is not igniting or only partially lighting. | <p>Burner parts may not be clean or dry.</p> | <p>Ensure that parts of the appliance are dry and clean.</p> |
| Burner sounds noisy. | - | <p>This is normal. The noise may reduce as they heat up.</p> |
| Noise | - | <p>It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.</p> |
| Oven light (if available) does not operate. | <p>Lamp has failed.</p> <p>Electrical supply is disconnected or switched off.</p> | <p>Replace lamp according to the instructions.</p> <p>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.</p> |

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 INJECTOR TABLE

| | |
|---|---------------------------------|
| G30 28-30 mbar 9,6 kW 698 g/h II2H3+ CNI Clase:1 | LPG G30/G31 28-30/37 mbar |
| LARGE BURNER | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 85 |
| NOMINAL RATING (KW) | 3 |
| CONSUMPTION | 218,1 g/h |
| MEDIUM BURNER | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 65 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1,75 |
| CONSUMPTION | 127,2 g/h |
| MEDIUM BURNER | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 65 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1,75 |
| CONSUMPTION | 127,2 g/h |
| SMALL BURNER | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 50 |
| NOMINAL RATING (KW) | 1 |
| CONSUMPTION | 72,7 g/h |
| OVEN BURNER | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 68 |
| NOMINAL RATING (KW) | 2,1 |
| CONSUMPTION | 153 g/h |
| GRILL BURNER | |
| DIA. of INJECTOR (1/100mm) | 70 |
| NOMINAL RATING (KW) | 2 |
| CONSUMPTION | 146 g/h |

52202020

