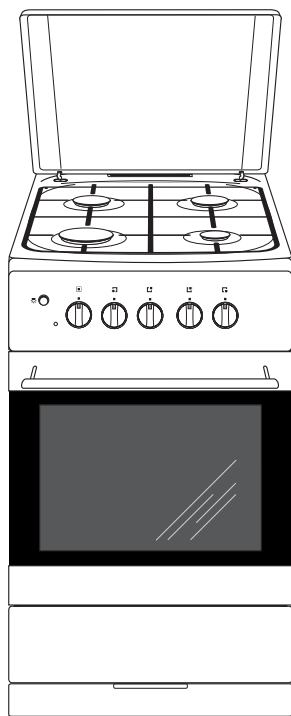


SHGG*

53GG*



| | |
|--------------------------------------|-----------|
| (D) BEDIENUNGSANLEITUNG..... | 2 |
| (F) NOTICE D'UTILISATION..... | 34 |

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Dieser Gasherd verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem darstellen.

Bevor der Gasherd das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist.

Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung!

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| Grundsätzliche Informationen | 2 |
| Sicherheitshinweise | 4 |
| Bedienelemente | 8 |
| Installation | 9 |
| Bedienung | 14 |
| Backen und Braten - Praktische Hinweise | 18 |
| Allgemeine Pflegehinweise | 20 |
| Wenn's mal ein Problem gibt | 24 |
| Technische Daten | 25 |

SICHERHEITSHINWEISE

- Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Herdes.
- Wir bitten Sie auf Kinder während der Nutzung des Herdes zu achten, da sie ja mit der Bedienung des Herdes nicht vertraut sind. Besonders heiße Oberflächenbrenner, Backofenninnenraum, Roste, Backofentürscheibe, Kochgeschirr mit heißen Flüssigkeiten können zur Verbrennung Ihres Kindes führen.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Anschlussleitungen von mechanischen Küchengeräten, z.B. Mixer, keine heißen Herdteile berühren.
- Bewahren Sie in der Schublade keine leicht entzündlichen Stoffe auf, da diese sich während des Betriebs des Backofens entzünden können.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öle und Fette können sich infolge von Überhitzung entzünden.
- Auf den Siedemoment achten, um ein Überlaufen auf den Brenner zu vermeiden.
- Bei Betriebsstörungen darf der Herd erst nach der Beseitigung des Schadens durch eine Fachkraft in Betrieb genommen werden.
- Den Gasanschlusshahn oder das Gasflaschenventil nicht öffnen, ohne zuvor festzustellen, dass alle Hähne zu sind.
- Vermeiden Sie ein Überlaufen und die Verschmutzung der Brenner. Bei Verschmutzung sofort nach dem Abkühlen reinigen und trocknen.
- Kochgeschirr nicht direkt auf den Brennern abstellen,
- Auf dem Rost über einem Brenner kein Kochgeschirr, das schwerer als 10 kg sind, abstellen. Auf dem gesamten Rost darf kein Kochgeschirr abgestellt werden, dessen Gesamtgewicht 40 kg übersteigt.
- Nicht gegen die Drehknöpfe und Brenner schlagen.
- Keine Gegenstände, die schwerer als 15 kg sind, auf der geöffneten Backofentür abstellen.
- Verboten ist die Durchführung von Umbau- und Instandsetzungsarbeiten am Herd durch unqualifizierte Personen.
- Es ist verboten die Gashähne am Herd aufzudrehen, wenn kein angezündetes Streichholz oder sonstiges Gaszündgerät bereitgehalten wird.
- Es ist verboten die Gasflamme durch Ausblasen zu löschen.
- Es wird empfohlen die Abdeckung vor dem Öffnen von jeglicher Verschmutzung zu reinigen. Es wird empfohlen die Oberfläche der Kochplatte vor dem Zudecken abkühlen zu lassen.
- Die Glasabdeckung kann infolge von Erhitzung springen. Vor dem Zudecken alle Brenner ausmachen.

SICHERHEITSHINWEISE

- Nicht autorisierte Personen dürfen den Gasherd nicht willkürlich auf eine andere Gassorte umstellen, an einen andern Platz stellen oder Veränderungen an der Gas- und Elektroinstallation vornehmen. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifizierten und autorisierten Installateuren vorgenommen werden.
- Keine Scheuermittel oder scharfen Metallgegenstände zur Glasreinigung verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas springt.
- Keine Kleinkinder und Personen, die nicht mit Bedienungsanleitung des Herdes vertraut sind, an den Herd lassen.
- **BEI VERDACHT, DASS GAS ENTWEICHT, IST ES VERBOTEN:**
Streichhölzer anzuzünden, zu rauchen, elektrische Stromverbraucher ein- oder auszuschalten (Klingel oder Lichtschalter) und andere elektrische und mechanische Geräte, die Funkenbildung verursachen können, zu gebrauchen. In solch einem Fall ist das Ventil der Gasflasche beziehungsweise das Sperrventil der Gasanschlussleitung sofort zu schließen und der Raum zu lüften, anschließend ist eine befugte Fachkraft zur Beseitigung der Störungsursache hinzuzuziehen.
- Bei Betriebsstörungen infolge technischer Mängel muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen (Vorgehensweise wie oben) und eine Reparatur veranlasst werden.
- An die Gasinstallation dürfen keine Antennenleitungen, z. B. Radioantennen, angeschlossen werden.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einer undichten Installation kommt, ist die Gaszufuhr sofort am Sperrventil zu schließen.
- Falls es zu einer Entzündung des entweichenden Gases aus einem undichten Gasflaschenventil kommt, ist wie folgt vorzugehen: Verdecken Sie die Gasflasche mit einer nassen Decke, um die Gasflasche abzukühlen, schließen Sie das Gasflaschenventil. Nach dem Abkühlen bringen Sie die Gasflasche ins Freie. Die Wiederverwendung von beschädigten Gasflaschen ist untersagt.
- Wird der Gasherd für einige Tage nicht genutzt, schließen Sie das Hauptventil der Gasinstallation, falls Sie Gasflaschen verwenden, schließen Sie das Gasventil nach jeder Nutzung.
- Zur Reinigung des Herdes keine Dampfreiniger verwenden.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Strom! Folgendes können Sie tun:

● **Das richtige Kochgeschirr benutzen.**

Das Kochgeschirr sollte nie kleiner als der Flammenkranz des Brenners sein. Benutzen Sie Kochgeschirrdeckel.

● **Halten Sie die Brenner, den Rost und das Herdoberblech sauber.**

Verschmutzungen stören die Wärmeübertragung – sind sie erst einmal stark eingebrannt, ist die Reinigung oft nur noch mit umweltbelastenden Mitteln möglich.

Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte.

● **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

● **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Gasherd garen.

● **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit auszuschalten.

● **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

● **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken bitte Verpackungsteile umweltfreundlich entsorgen.

Alle Verpackungsmaterialien

sind umweltverträglich, hundertprozentig wiederzuverwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Styroporstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME



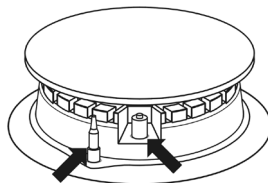
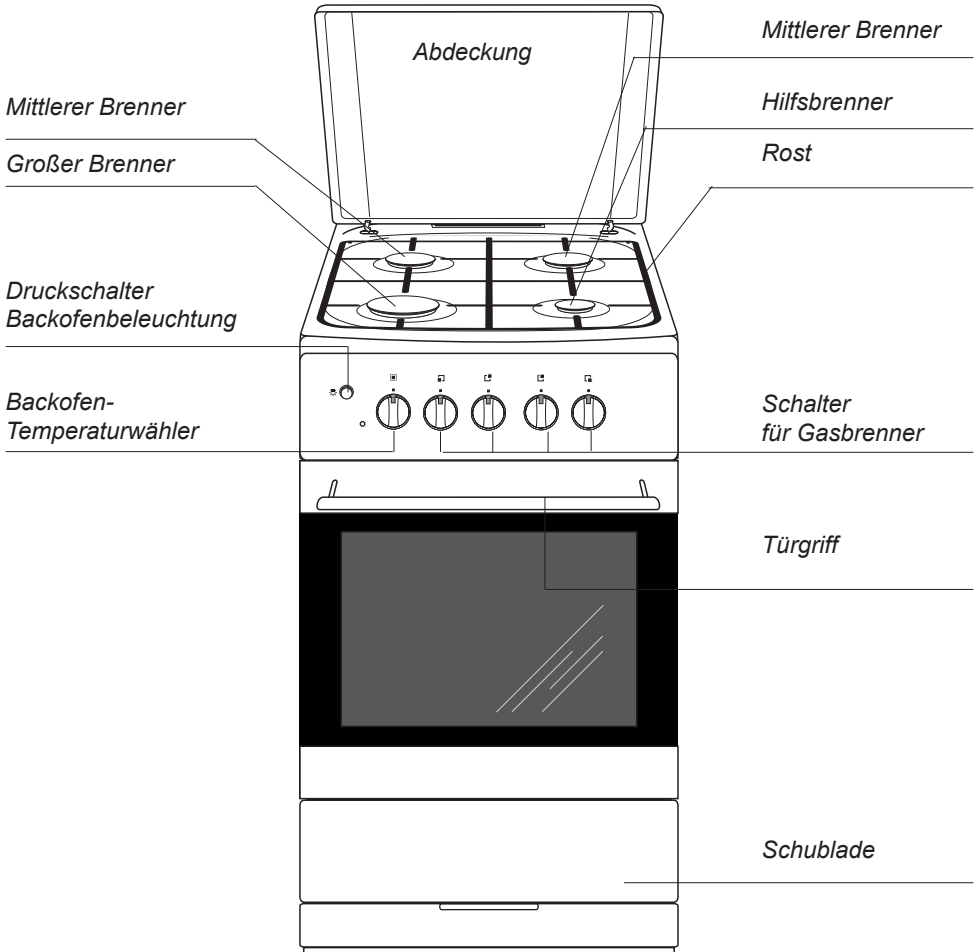
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf er nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an einer Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische

Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Ihre Gemeindeverwaltung wird Ihnen Auskunft über die zuständige Recyclingstelle für Altgeräte erteilen.

BEDIENELEMENTE

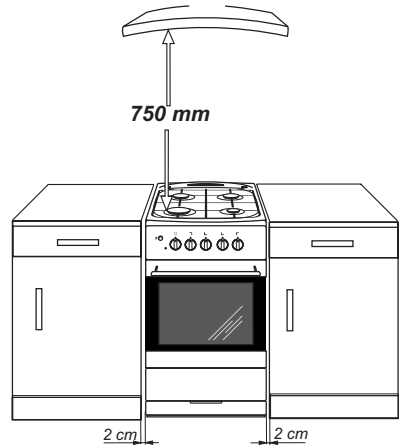


INSTALLATION

Die nachfolgenden Anweisungen sind für qualifizierte Fachkräfte zur Installation des Geräts bestimmt. Diese Anweisungen sollen eine möglichst maximal fachgerechte Ausführung der Installations- und Wartungsarbeiten des Geräts gewährleisten.

Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum muss trocken und gut belüftbar sein und über eine intakte Ventilationsanlage verfügen, gemäß den geltenden technischen Vorschriften.
- Der Küchenraum muss mit einem Entlüftungssystem ausgestattet sein, das die bei der Verbrennung entstehenden Abgase nach draußen leitet. Die Installation sollte aus einem Entlüftungsgitter oder einer Dunstabzugshaube bestehen. Abzugshauben sind gemäß den beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen. Die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Bedienelementen sicherstellen.



- Falls das Gerät intensiv und lange genutzt wird, kann es sich als notwendig erweisen das Fenster zu öffnen, um die Lüftung zu verbessern.

Beim Anschluß an das Gasnetz sind insbesondere die einschlägigen Vorschriften und Richtlinien der Institutionen des Landes zu beachten, in dem das Gerät betrieben wird. Dies sind z.B.:

DVGW-TRGI 1986/96: Technische Regeln für Gasinstallation (Deutschland)

TRF 1988: Technische Regeln Flüssiggas (Deutschland)

ÖVGW-TRGI und TRG 2 Teil 1: Technische Regeln (Österreich)

SVGW-Gasleitsätze G1: Gasinstallation (Schweiz)

EKAS-Richtlinie Nr. 1941/2: Flüssiggas, Teil 2 (Schweiz)

„Vor Anschluß des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen“;

„Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben“;

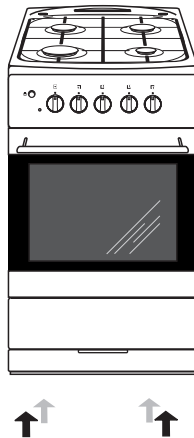
„Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen“

INSTALLATION

- Der Gasherd ist ein Gerät der Klasse X bezüglich der Überhitzungsschutzes von umgebenden Oberflächen und kann deswegen in einer Möbelzeile nur bis zur Höhe der Arbeitsfläche, dh. ca. 850 mm über dem Fußboden, verbaut werden. Ein Verbau oberhalb dieser Höhe ist nicht ratsam.

Die Einbaumöbel müssen Beläge und Belagkleber haben, die bis zu einer Temperatur von 100°C widerstandsfähig sind. Bei Nichtbeachtung dieser Bedingung kann es zur Deformierung der Oberflächen oder Ablösen der Beläge kommen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, sind zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand zu belassen. Die Wand hinter dem Herd muss gegen hohe Temperaturen geschützt sein. Während der Nutzung des Herdes kann sich die Hinterwand bis zu einer Temperatur von ca. 50°C über die Umgebungstemperatur erwärmen.

- Der Herd ist auf einer harten und ebenen Bodenfläche (nicht auf einem Untersatz) aufzustellen.
- Vor Beginn der Nutzung, ist der Herd in der Ebene auszujustieren, was besonders wichtig für die gleichmäßige Verteilung von Fett in den Bratpfannen ist. Dazu sind die Regelfüße vorgesehen; sie sind zugänglich, wenn man die Schublade herauszieht. Regelbereich +/- 5 mm.



Gasanschluss

Achtung!

Der Herd muss an eine Gasinstallation mit einer solchen Gassorte, für die der Herd nach seiner Bauart bestimmt ist, angeschlossen werden. Die Information über die Gassorten, für die der Herd seiner Bauart nach bestimmt ist, befindet sich auf dem Typenschild. Der Herd darf nur von einer autorisierten Installationsfachkraft angeschlossen werden, und ausschließlich diese Fachkraft ist berechtigt, den Herd auf eine andere Gassorte abzustimmen.

Hinweise für den Installateur

Der Installateur muss:

- über Gasinstallationsberechtigungen verfügen,
- mit den Informationen auf dem Typenschild des Herdes über die Gassorten, für die der Herd bestimmt ist, vertraut sein, diese Informationen sind mit den Gaslieferbedingungen am Installationsstandort zu vergleichen,
- folgendes überprüfen:
 - Wirkungsgrad der Lüftung, d.h. Luftmassenzirkulation in den Räumen,
 - Dichtigkeit der Gasarmaturenverbindungen,
 - Funktion aller Bedienelemente des Herdes,
 - ob die Elektroinstallation für den Betrieb mit einer Schutzleitung (Nullleitung) ausgelegt ist.

Achtung!

Den Anschluss des Herdes an eine Flüssiggasflasche oder an eine vorhandene Gasinstallation darf nur ein berechtigter Installateur unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften vornehmen.

Der Herd ist mit Gewinderohrstutzen mit Durchmesser 1/2" ausgestattet. Einer der Stutzen ist mit einem Deckelflansch abgedichtet.

Bei einem Anschlusswechsel ist unbedingt der andere Anschluss mit dem Deckelflansch abzudichten.

Der Deckelflansch ist im Falle eines Anschlusswechsels mit einem Drehmomentschlüssel mit einem max. Drehmoment von 20 Nm anzuziehen. Wir empfehlen die Verbindungen mit Teflondichtband abzudichten. Die Anwendung eines übermäßigen Drehmoments oder Verwendung von Dichtungswerg kann zur Beschädigung der Verbindung und Undichtigkeit führen.

Bei Anschluss des Gasherdes an eine Flüssiggasinstallation ist auf den R1/2"-Anschluss ein mindestens 0,5 m langer Metallaufsatz mit Schlauchaufsatz 8x1 mm aufzuschrauben. Dazu ist die Feder vom Deckelscharnier abzuschrauben. Die Gasleitung sollte keine Metallteile des hinteren Gehäuseteils des Herdes berühren.

Achtung!

Nach Beendigung der Herdinstallation ist die Dichtigkeit aller Verbindungen zu prüfen, z.B. durch Verwendung von Wasser mit Seife.

Die Verwendung von Feuer für die Dichtigkeitsprüfung ist verboten.

Elektrischer Anschluss

- Der Herd ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V 1N~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm², 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
 - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
 - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
 - der Stecker leicht zugänglich ist.

Wichtig!

Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.

Abstimmung des Herds auf eine andere Gassorte.

Dies darf nur von einem entsprechend qualifizierten und autorisierten Installateur vorgenommen werden.

Falls das Gas, mit dem der Herd gespeist werden soll, andere Parameter besitzt als das Gas, für welches der Herd nach seiner Bauart ausgelegt ist, d.h. G20 20 mbar, sind die Brennerdüsen auszutauschen und eine Flammenkalibrierung durchzuführen.

INSTALLATION

Um den Herd auf die Verbrennung einer anderen Gassorte abzustimmen, ist wie folgt zu verfahren:

- Austausch der Düsen (siehe folgende Tabelle),
- Kalibrierung der „Spar“-Flamme.

Achtung!

Die vom Hersteller gelieferten Gasherde sind mit Brennern ausgestattet, die werkseitig für die Verbrennung der auf dem Typenschild und auf der Garantiekarte angegebenen Gassorte ausgelegt sind.

SABAF-Brenner (gemäß Bezeichnung „Sabaf“ auf den Brennerteilen)

| Gassorte | Düse Durchmesser | | | | |
|---------------------------|------------------|-------------------|----------------|------------------|-----|
| | Hilfsbrenner | mittlerer Brenner | großer Brenner | Backofen-Brenner | „a“ |
| G20 /20 mbar | 0,72 | 0,97 | 1,15 | 1,30 | 3 |
| G30 (Flüssiggas) /50 mbar | 0,44 | 0,58 | 0,78 | 0,75 | 10 |

B.S.I.-Brenner (gemäß Bezeichnung „“ auf den Brennerteilen)

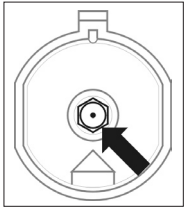
| Gassorte | Düse Typ/Durchmesser | | |
|--------------------------|----------------------|-------------------|----------------|
| | Hilfsbrenner | mittlerer Brenner | großer Brenner |
| G20 /20 mbar | 0,75 | 1,09 | 1,24 |
| G30 (Flüssiggas)/50 mbar | 0,46 | 0,60 | 0,78 |

| Brennerflamme | Umrüstung von Flüssiggas auf Erdgas | Umrüstung von Erdgas auf Flüssiggas |
|---------------|---|---|
| Vollflamme | 1. Brennerdüse austauschen gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle. | 1. Brennerdüse austauschen gegen eine neue entsprechend der Düsentabelle. |
| Sparflamme | 2. Regelschraube leicht aufdrehen und Flammenhöhe regulieren. | 2. Regelschraube leicht bis zum Anschlag zudrehen und Flammenhöhe prüfen. |

Für die Regulierarbeiten sind die Schalter der Hähne abzunehmen.

INSTALLATION

Die verwendeten Oberflächenbrenner erfordern keine Regulierung der Zuluft. Das richtige Flammenbild besitzt deutliche Flammenkegel innerhalb der blau-grünen Bereiche. Eine kurze und zischende Flamme oder eine lange, gelbe und qualmende Flamme, ohne klar eingezeichnete Flammenkegel zeugen von schlechter Gasqualität in der Hausinstallation oder einer möglichen Beschädigung oder Verschmutzung des Brenners. Für die Flammenprüfung ist der Brenner ca. 10 Minuten lang auf voller Flamme zu heizen und danach der Drehregler auf Sparflamme zu stellen. Die Flamme sollte weder erlöschen noch auf die Düse springen.

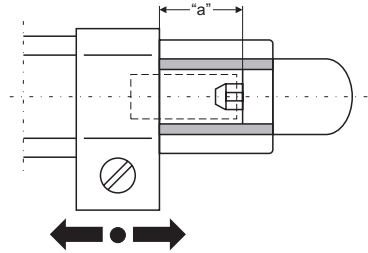


Austausch der Brennerdüse – Düse mit dem Sondersteckschlüssel SW7 herausdrehen und gegen eine für die neue Gassorte entsprechende Düse (siehe Tabelle) austauschen.

Achtung!

Eine Umstellung des Geräts auf eine andere Gassorte als die, die in der Herstellerangabe auf dem Typenschild des Herdes vermerkt ist, oder der Kauf eines Herdes, der auf eine andere Gassorte abgestimmt ist, als die, die im Haushalt installiert ist, geschieht ausschließlich auf Verantwortung des Nutzers – Installateurs.

Die Gaszufuhr zu den Oberflächenbrennern wird über Standardhähne (Abb. A und C) geöffnet und geregelt. In Herden mit Gasaustrittsschutz wird ein entsprechender Spezialhahn verwendet (Abb. B und C). Die Kalibrierung der Hähne hat beim betriebenen Brenner in der Sparflammenstellung zu erfolgen, unter Zuhilfenahme eines Regelschraubendrehers der Größe 2,5 mm.



Backofenbrenner.
Blechblende entsprechend der Abmessung „a“ von der Tabelle von Düsen einstellen

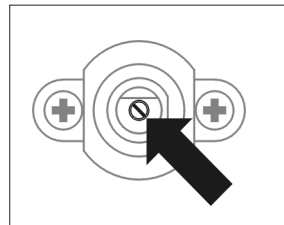


Abb. A
Standardhahn
„Sabaf“

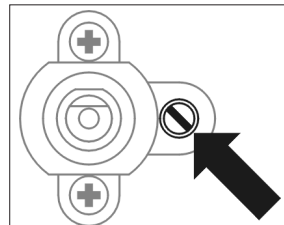


Abb. B
„Sabaf“-Hahn
mit Gasaustritts-
schutz

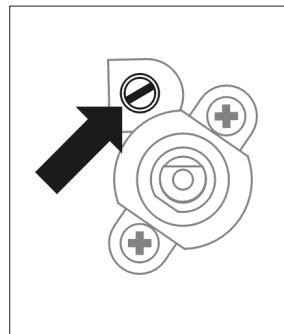


Abb. C
BSI-Hahn

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes

- Verpackungsteile entfernen,
- Vorsichtig (langsam) die Etiketten von der Backofentür entfernen, dabei ist darauf zu achten, dass das Klebeband nicht reißt.
- Schublade leeren, Backofeninnenraum von werkseitigen Konservierungsstoffen reinigen,
- Ausstattungselemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei 250°C, etwa 30 min eingeschaltet lassen, Verschmutzungen entfernen und genau reinigen,
- Gerät unter Beachtung der Sicherheitshinweise bedienen.

Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

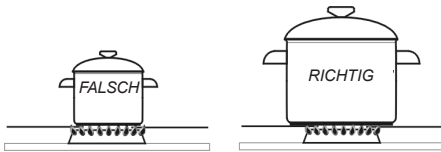
BEDIENUNG

Bedienung der Oberflächenbrenner **Anzünden der Brenner ohne Zünder**

Das richtige Koch- und Backgeschirr

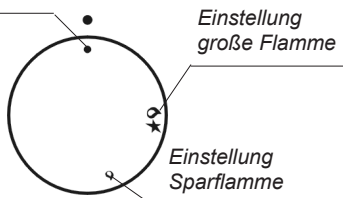
Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Kochgeschirrbodens stets größer als der Flammenkranz ist, und dass das Kochgeschirr selbst abgedeckt ist. Empfehlenswert ist, dass der Durchmesser etwa 2,5 – 3 mal größer ist als der Brennerdurchmesser, d.h. für:

- den Hilfsbrenner – Kochgeschirrdurchmesser von 90 bis 150 mm,
- den mittleren Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 160 bis 220 mm,
- den großen Brenner – Kochgeschirrdurchmesser von 200 bis **240** mm; die Topfhöhe sollte dabei nicht größer sein als der Topfdurchmesser.





Brenner-Schalter

Ausschaltstellung






*vorhanden nur bei einigen Modellen


- ein Streichholz anzünden
- den Drehknopf bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme“ ,
- das Gas mit dem Streichholz anzünden
- die gewünschte Flamme einstellen (z.B. „Sparflamme“ ,
- nach Beendigung des Garvorgangs den Brenner ausschalten, indem Sie den Drehknopffregler nach rechts drehen (Ausschaltstellung ●).

Anzünden der Brenner mit dem Zünder*



- Druckschalter des Funkenzünders drücken ,
- den Drehknopf bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme“ ,
- solange festhalten bis sich das Gas entzündet,
- die gewünschte Flamme einstellen (z.B. „Sparflamme“ ,
- nach Beendigung des Garvorgangs den Brenner ausschalten, indem Sie den Drehknopffregler nach rechts drehen (Ausschaltstellung ●).

Anzünden von Brennern mit gekoppeltem Zünder*

- den Drehknopf des gewählten Hahns bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „große Flamme“ ,
- solange festhalten bis sich das Gas entzündet,
- Nach Entzündung der Flamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte Flammenhöhe einstellen.

BEDIENUNG

Achtung!

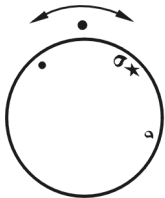
In Herdmodellen mit Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt an Oberflächenbrennern ist beim Zündungsvorgang der Drehknopf ca. 10 Sekunden lang bis zum Anschlag in der Stellung „große Flamme“ zu halten, damit die Schutzvorrichtung anspricht.

Wahl der Brennerflamme

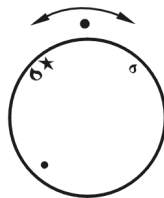
Richtig kalibrierte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit klar eingezeichnetem Innenkegel. Die Wahl der Flammenhöhe hängt von der Stellung des Brennerdrehreglers ab:

- 🔥 große Flamme
- 🔥 kleine Flamme (oder auch: „Sparflamme“)
- Ausschaltstellung (geschlossene Gaszufuhr)

Je nach Bedürfnissen kann die Flammenhöhe stufenlos eingestellt werden.



FALSCH



RICHTIG

Funktionsweise der Schutzvorrichtung gegen Gasaustritt

Einige Modelle sind mit einem automatischen System ausgestattet, das die Gaszufuhr zum Brenner abschneidet, falls die Flamme verschwindet.

Das System sichert vor einem unkontrollierten Gasaustritt, wenn die Flamme am Brenner, z.B. in Folge eines Überlaufens auf den Brenner, erlischt.

Ein erneutes Anzünden des Brenners erfordert das Eingreifen des Nutzers.

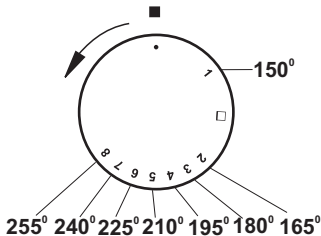
Achtung!

Es ist verboten die Flamme in dem Bereich zwischen der Ausschaltstellung ● und der Stellung „große Flamme“ zu regulieren 🔥

BEDIENUNG

Funktion und Bedienung des Backofens

Der Backofen kann von einem Backofengasbrenner oder von einem elektrischen Grill* beheizt werden. Die Backofenfunktion wird von einem Knebel gesteuert, der eine digitale Skala besitzt, die verschiedenen Thermoregler-einstellungen entspricht.



Anmerkung!

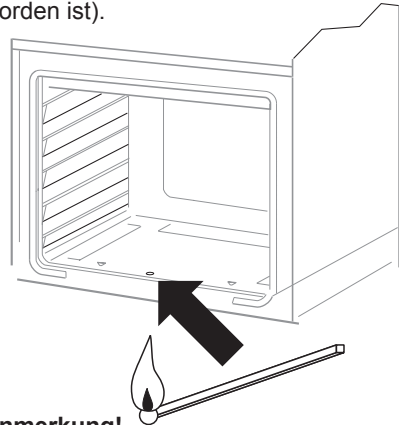
All unsere Backöfen sind mit Gas-hähnen ausgerüstet, die mit Tempe-raturreglern und Antiausflussschutz ausgestattet sind.

Um den Backofen zu entzünden, wie in der Beschreibung unten, muss der Knebel etwa 3 Sekunden gedrückt gehalten werden. Dies ist die Zeit, die notwendig ist, um den Sensor aufzuwärmen und die Schutzfunktion ansprechen zu las-sen. Wenn die Flamme ausgeht, sind die Zündungstätigkeiten erst nach Ablauf von 3 Sekunden zu wiederholen. Wenn die Flamme nicht beginnt, innerhalb von 10 Sekunden zu brennen, sind die Zündungstätig-keiten erst nach Ablauf von etwa 1 Minute zu wiederholen, d.h. nach der Backofendurchlüftung.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Um den Backofen zu entzünden:

- ein Zündholz anzünden,
- Knebel bis zum Anschlag drücken und nach links in die Position drehen, die der gewählten Temperatur entspricht,
- Zündholz an die Zündöffnung anlegen (siehe Bild unten) und Knebel noch etwa 3 Sekunden nach dem Gasanzünden gedrückt halten. Wenn die Flamme ausgegangen ist, ist die Zündungstätigkeit erst nach 3 Sekun-den zu wiederholen.
- Flamme beobachten (eine deutliche Flammenverringering bedeutet, dass die erforderliche Backofentemperatur erreicht worden ist).



Anmerkung!

Die Temperaturregelung ist nur bei geschlos-sener Backofentür möglich.

Um den Backofen abzustellen - Knebel nach rechts bis zum Anschlag verdrehen.

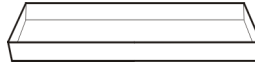
Anzünden von Brennern mit gekoppeltem Zünder*

- den Drehknopf des gewählten Hahns bis zum Anschlag drücken und nach links drehen bis zur Stellung „Position 8 ☆“,
- solange festhalten bis sich das Gas ent-zündet,
- Nach Entzündung der Flamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte Position einstellen.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

- Zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche.
- Es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind.



- Vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar).
- Es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen.
- Nähere Backhinweise finden Sie in der Tabellen, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden.
- Falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

| GEBÄCKART | TEMPERATUR vorheizen [°C] | TEMPERATUR [°C] | BACKZEIT [min] | EIN- SCHUB- HÖHE |
|------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------------|------------------------|
| Obstkuchen | 170 | 160 | 60-70 | 2 |
| Sandkuchen | 170 | 150-160 | 20-40 | 2-3 |
| Biskuitorte | 170 | 150-160 | 20-30 | 2-3 |
| Plätzchen | 180 | 170 | 30-50 | 3 |
| Obstkuchen (Hefeteig) | 180 | 180 | 40-50 | 3 |
| Streuselkuchen | 200 | 180 | 40-60 | 3 |
| Obstkuchen (Mürbeteig) | 220 | 200 | 25-40 | 3 |
| Blätterteig | 230-250 | 200-220 | 15-20 | 3 |

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Braten von Fleisch

- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrännern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.

| FLEISCHART | EINSCHUBHÖHE VON UNTEN | TEMPERATUR [°C] | GARZEIT IN MIN. |
|---|---------------------------|-----------------|--------------------|
| RINDFLEISCH | | | |
| Roastbeef oder Filet innen blutig („englisch“) | 3 | 250 | 12-15 na 1 cm |
| vorheizen | 3 | 250 | 15-25 na 1 cm |
| halb durchbraten („medium“) | 3 | 210-230 | 25-30 na 1 cm |
| vorheizen | 2 | 200-220 | 120-140 |
| durchbraten („well done“) | | | |
| vorheizen | | | |
| Braten | | | |
| SCHWEINEFLEISCH | | | |
| Braten | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Schinken | 2 | 200-210 | 60-90 |
| Schweinefilet | 3 | 210-230 | 25-30 |
| KALBFLEISCH | 2 | 200-210 | 90-120 |
| LAMMFLEISCH | 2 | 200-220 | 100-120 |
| WILD | 2 | 200-220 | 100-120 |
| GEFLÜGEL | | | |
| Hähnchen | 2 | 220-250 | 50-80 |
| Gans (ca.2kg) | 2 | 190-200 | 150-180 |
| FISCH | 2 | 210-220 | 40-55 |

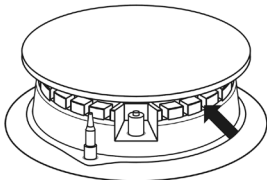
ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen, sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●/„0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Brenner, Rost des Herdoberblechs, Herdgehäuse

- Bei Verschmutzung von Rost und Brennern diese Ausstattungsteile vom Herd abnehmen und im warmen Wasser mit Zusatz von fett- und schmutzlöslichen Mitteln waschen. Danach trocken reiben. Ist der Rost abgenommen, so ist das Herdoberblech zu reinigen und mit einem trockenen und weichen Tuch abzuwischen. Besonders sauber zu halten sind die Flammenaustrittsöffnungen an den Brennerkappenringen und die Brennerdüsenaustritte – siehe Abbildung unten. Die Düsenaustritte sind mit einem dünnen Kupferdraht zu reinigen. Keinen Stahldraht benutzen! Düsenaustritte nicht anbohren!



Achtung!

Brennerteile müssen stets trocken sein. Wasserteilchen können den Gasaustritt hemmen und eine schlechte Verbrennung bewirken.

- Bei Emailloberflächen schonende Reinigungsmittel verwenden. Keine aggressiven Scheuermittel, wie z.B. Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, -steine, Bimssteine, Stahlwolle usw. verwenden.
- Bei Inox-Stahlherden ist die Arbeitsfläche vor Beginn der Nutzung sorgfältig zu reinigen. Besondere Vorsicht ist bei der Beseitigung von Kleberresten von Folien, die vom Herd während der Montage abgezogen werden, bzw. der Verpackungsklebebandstücke geboten. Die Arbeitsfläche regelmäßig nach jedem Gebrauch reinigen. Eine starke Verschmutzung der Arbeitsfläche, insbesondere das Einbrennen von übergelaufenem Kochgut vermeiden. Sowohl für die Erstreinigung wie auch für weitere Reinigungen empfehlen wir die Verwendung von Reinigungsmitteln vom Typ Stahl-Fix.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

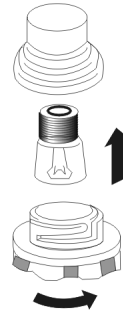
Achtung!

Für Reinigung und Wartung von Glasfronten keine Reinigungsmittel mit Schleifmitteln verwenden.

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- Die Abdeckung herausdrehen und reinigen, dann genau trocken wischen.
- Die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen – Backofen-Glühlampe hitzefest (300°C) mit folgenden Parametern:
 - Spannung 230 V
 - Leistung 25 W
 - Fassung E14.

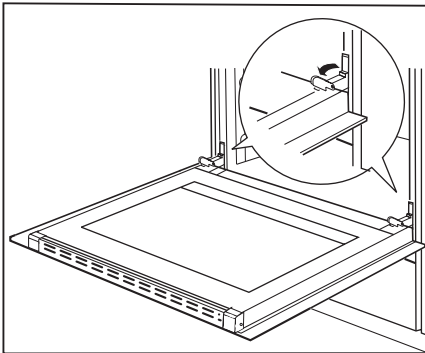


Backofen-Glühlampe

- Die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen.
- Abdeckung einschrauben.

Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Ausparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Klappbügel nach oben drücken

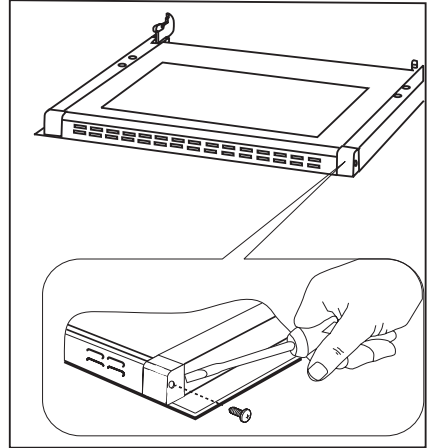
Herausnahme der inneren Scheibe

1. Mit Hilfe eines Kreuzschraubendrehers sind die Schrauben an den seitlichen Schnappverschlüssen herauszudrehen (Zeichnung A).
2. Schnappverschlüsse mit Hilfe eines flachen Schraubenziehers herausdrücken und die obere Leiste der Tür herausziehen. (Zeichnung A, B).
3. Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. (Zeichnung C).

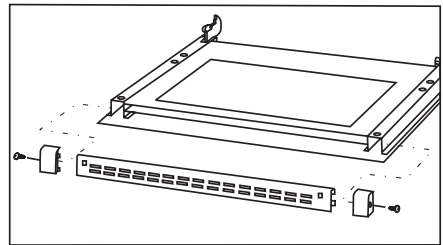
4. Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

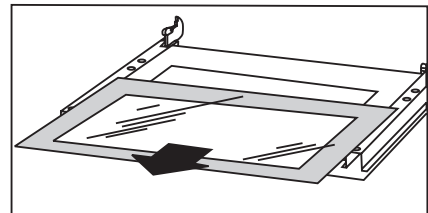
A



B



C



Herausnahme der inneren Scheibe

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen.
- Festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.

WENN´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall:

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Manche kleineren Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

| PROBLEM | URSACHE | MASSNAHMEN |
|--|---|--|
| 1. Brenner zündet nicht | Verschmutzte Flammenaustritte | Gassperrventil zudrehen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner herausnehmen, Flammenaustritte reinigen und durchblasen |
| 2. Gaszünder zündet nicht | Stromausfall | Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen |
| | Gasausfall | Gassperrventil aufdrehen |
| | Verschmutzter (verölteter) Gasanzünder | Gaszünder reinigen |
| | Hahndrehknopf nicht ausreichend lange gedrückt | Drehknopf gedrückt halten bis zur vollen Flamme um den Brennerkranz herum |
| 3. Flamme am Brenner erlischt | Hahndrehknopf zu schnell losgelassen | Drehknopf länger in der Position „große Flamme“ gedrückt halten |
| 4. Elektroteile funktionieren nicht | Stromausfall | Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen |
| 5. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen | Glühlampe gelockert oder beschädigt | Defekte Backofen-Beleuch- tung auswechseln (siehe Abschnitt <i>Reinigung und Wartung</i>). |
| | | |

TECHNISCHE DATEN

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Nennspannung | 230V~50 Hz |
| Gesamt-Nennwärmebelastung | 10,2 kW |
| Backofen | 2,8 kW |
| Großer Brenner | 2,8 kW |
| Mittlerer Brenner | 1,8 kW |
| Hilfsbrenner | 1,0 kW |
| Geräteategorien | DE II 2ELL 3B/P |
| Gerätemaße B/H/T | 50/85/60 cm |
| Nettovolumen des Backofens* | 58 Liter |
| Gewicht | ca. 41 kg |


* nach EN 30-1-1

Nettovolumen je nach Ausstattung des Backofens

Herstellereklärung:

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- *Niederspannungsrichtlinie 73/23/EEC,*
- *Elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/EEC,*
- *Richtlinie „Gasverbrauchseinrichtungen“ 90/396/EEC,*

Dem Gerät wurde deshalb das  Zeichen zugewiesen und es erhielt die Konformitätserklärung vorgesehen für Marktaufsichtsbehörden.

CHER CLIENT,

La cuisinière est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.

Chaque cuisinière qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.

*Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer la cuisinière.
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.*

*Conservez la notice dans un endroit facilement accessible.
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.*

Attention !

Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.

La cuisinière est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| Informations générales | 26 |
| Consignes de sécurité | 28 |
| Comment économiser de l'énergie | 30 |
| Retrait d'exploitation | 31 |
| Description du produit | 32 |
| Installation | 33 |
| Encastrement | 33 |
| Raccordement au gaz | 34 |
| Raccordement électrique | 35 |
| Adaptation de la cuisinière aux différents types de gaz | 35 |
| Fonctionnement | 38 |
| Première utilisation | 38 |
| Utilisation des brûleurs de foyer | 38 |
| Cuisson dans le four – conseils pratiques | 42 |
| Cuissons | 42 |
| Rôtissage | 43 |
| Nettoyage et entretien de la cuisinière | 44 |
| Brûleurs, grille, revêtement | 44 |
| Four | 45 |
| Remplacement de la lampe du four | 45 |
| Retrait de la porte | 46 |
| Retrait de la vitre intérieure | 46 |
| Données techniques | 49 |

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Veuillez faire attention aux enfants lors de l'utilisation de la cuisinière car ils ne connaissent pas les principes de son utilisation. Ils risquent de se brûler en touchant les brûleurs chauds, l'intérieur du four, les grilles, la porte, les récipients contenant des liquides chauds.
- Faites attention de ne pas laisser le câble de branchement électrique d'un appareil mécanique, p.ex. d'un mixeur, en contact des parties chaudes de la cuisinière.
- Ne mettez pas de matériaux inflammables dans le tiroir de rangement car ils peuvent s'enflammer lors de l'utilisation du four.
- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance. L'huile et la graisse peuvent s'enflammer en se surchauffant.
- Surveiller la cuisson pour éviter tout débordement sur les brûleurs.
- Si la cuisinière tombe en panne, ne pas l'utiliser tant qu'un technicien qualifié ne l'ait pas réparée.
- Ne pas ouvrir le robinet de gaz ou de bouteille, sans avoir vérifié au préalable que tous les robinets soient fermés.
- Il faut empêcher que les brûleurs deviennent sales et qu'il y ait des débordements d'aliments. Il faut les nettoyer et essuyer dès qu'ils refroidissent.
- Il est interdit de poser les récipients directement sur les brûleurs.
- Ne pas poser de récipients, dont le poids dépasse 10 kg, sur la grille au-dessus d'un brûleur, et les récipients, dont le poids dépasse 40 kg sur l'ensemble de la grille.
- Ne pas taper sur les manettes et les brûleurs.
- Ne pas poser d'objets, dont le poids dépasse 15 kg, sur la porte ouverte du four.
- Il est interdit de laisser les personnes non qualifiées réparer la cuisinière.
- Il est interdit de tourner les robinets de la cuisinière sans avoir à la main une allumette allumée ou tout autre dispositif pour allumer les brûleurs.
- Il est interdit de souffler le feu de brûleurs.
- Avant de lever le couvercle, il est recommandé de le nettoyer complètement. Avant de baisser le couvercle, il est recommandé de laisser refroidir la table de cuisson.
- Le couvercle en verre peut se fissurer lorsqu'il est surchauffé. Éteignez tous les brûleurs avant de baisser le couvercle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Il est interdit d'adapter la cuisinière soi-même à un type de gaz différent, de la déplacer et de modifier le circuit d'alimentation. Seul un technicien qualifié est habilité à procéder à ces opérations.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Ne laissez pas les enfants et les personnes, qui n'ont pas lu la notice d'utilisation, s'approcher de la cuisinière.
- EN CAS DE FUITE DE GAZ, IL EST INTERDIT :
d'allumer les allumettes, de fumer les cigarettes, d'allumer et d'éteindre les appareils électriques (sonnette ou interrupteur de lumière) et d'utiliser tout autre appareil électrique et mécanique, provoquant des étincelles électriques ou de choc. Il est alors nécessaire de fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet qui coupe l'alimentation de gaz et d'aérer la pièce. Ensuite, il faut appeler un technicien qualifié afin de réparer l'origine de la fuite.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil (suivant le principe ci-dessus) et avertir un point de service après vente.
- Il est interdit de brancher des câbles d'antenne, p.ex. radio, à l'installation de gaz.
- En cas d'inflammation du gaz, fuyant d'une installation non étanche, il faut couper immédiatement le passage du gaz à l'aide de la vanne d'arrêt.
- En cas d'inflammation du gaz fuyant de la bouteille parce que le robinet est mal fermé, il faut : jeter un plaid mouillé sur la bouteille pour la refroidir et fermer le robinet. Une fois la bouteille refroidie, faites la sortir aussitôt. Il est interdit de réutiliser la bouteille endommagée.
- Si vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant plusieurs jours, fermez la vanne d'arrêt d'alimentation de gaz. Si vous utilisez, en revanche, une bouteille de gaz, fermez la valve de la bouteille après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière :

● **Utilisez des récipients appropriés.**

La taille de récipients utilisés ne doit jamais être inférieure de la couronne du brûleur. N'oubliez pas de couvrir les récipients avec un couvercle.

● **Veillez à la propreté des brûleurs, de la grille et de la table de cuisson.**

Les surfaces sales perturbent le passage de la chaleur ; certaines brûlures ne peuvent être éliminées qu'à l'aide des produits de nettoyage polluants.

Veillez en particulier à la propreté des orifices des anneaux intérieurs et des orifices de brûleurs.

● **Éviter d'enlever le couvercle, si cela n'est pas nécessaire.**

Éviter d'ouvrir la porte du four, si cela n'est pas nécessaire.

● **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**

Il est plus économique de préparer de la viande de 1 kg dans une casserole sur le brûleur de la cuisinière.

● **Utilisez la chaleur accumulée du four.**

Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il est recommandé d'éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

● **Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four.**

● **Veillez à bien fermer la porte du four.**

Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

● **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congérateurs.**

Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation

de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

RETRAIT D'EXPLOITATION



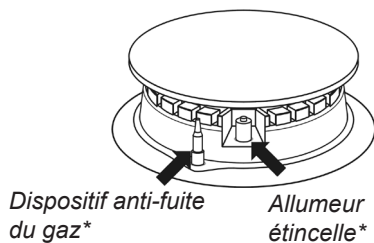
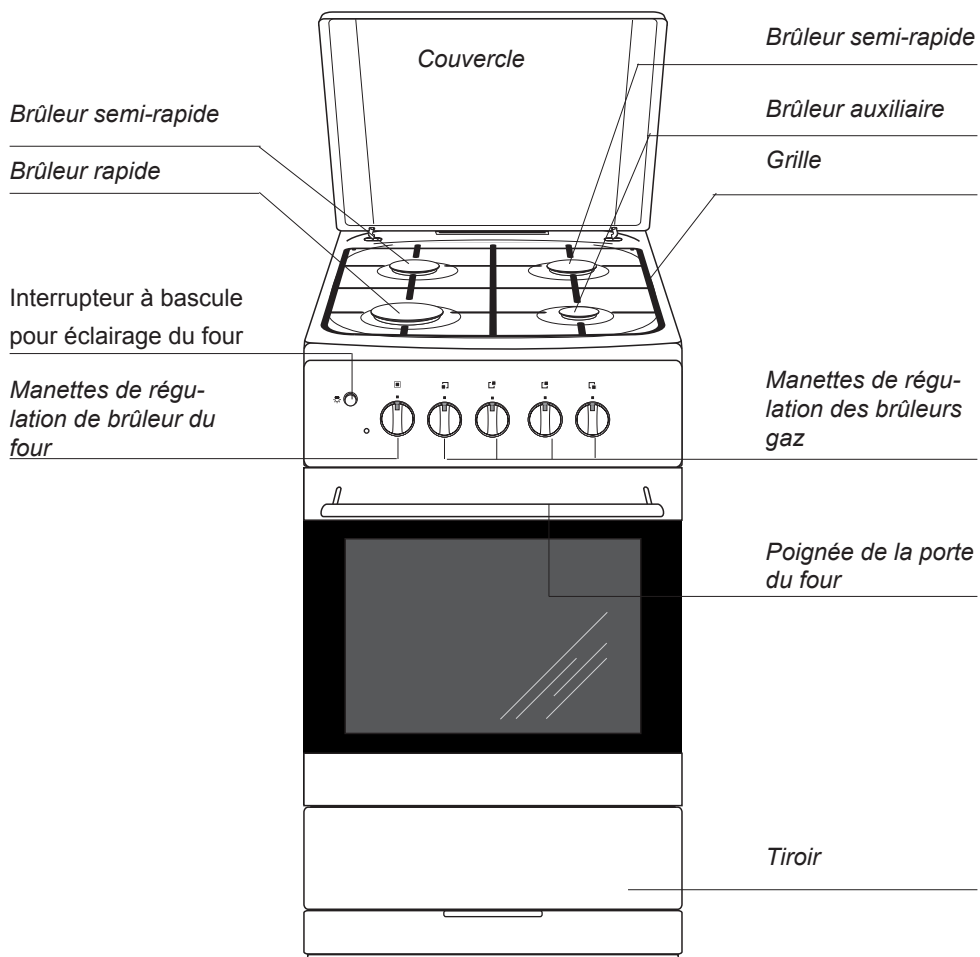
Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole

approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT

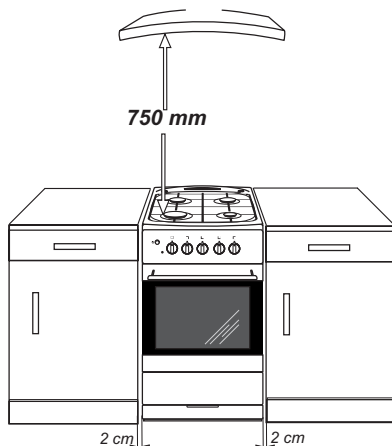


INSTALLATION

Les instructions ci-après s'adressent au technicien qualifié qui installe l'appareil. L'objectif de ces instructions consiste à garantir que toutes les opérations liées à l'installation et à l'entretien soient les plus professionnelles possibles.

Encastrement

- La cuisine devrait être un endroit sec et aéré et être équipée d'une ventilation efficace, conformément aux consignes techniques.
- La pièce devra être équipée d'un système de ventilation, permettant d'évacuer les émissions formées lors de la combustion. Cette installation devrait comprendre une grille d'aération ou une hotte. Il faut monter les hottes suivant les instructions précisées dans les notices d'utilisation jointes. La cuisinière devrait être bien placée afin de garantir un accès libre à tous les éléments de commande.



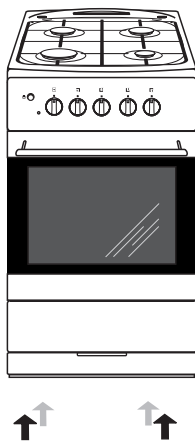
- Si l'appareil est utilisé de manière prolongée et intense, il est recommandé d'ouvrir une fenêtre pour améliorer la ventilation.

INSTALLATION

- En ce qui concerne la protection contre le surchauffement des surfaces annexes, la cuisinière à gaz est un appareil de classe X ; elle ne peut donc être encastrée que jusqu'à la hauteur de table de travail, à savoir environ 850 mm à partir du sol. Il est déconseillé de l'encaster au-dessus de ce niveau.

Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher. En cas de doute sur la résistance thermique de meubles, il faut encastrer la cuisinière dans les meubles, en gardant une distance d'environ 2 cm. Le mur derrière la cuisinière devrait résister aux températures élevées. Lors de l'utilisation de la cuisinière, sa paroi arrière peut se chauffer jusqu'à environ 50 °C au-dessus de la température ambiante.

- Il faut poser la cuisinière sur un sol dur et plat (ne pas placer sur une base élevée).
- Avant toute utilisation, il est nécessaire de niveler la cuisinière, ceci est particulièrement important pour une répartition uniforme de l'huile dans une poêle. Les pieds réglables, que vous trouverez dans le tiroir, le permettent. Zone de réglage +/- 5 mm.



Raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz

Attention !

Il faut raccorder la cuisinière à l'installation de gaz avec le gaz auquel elle a été adaptée. La plaque signalétique précise le type de gaz auquel la cuisinière a été adaptée en fabrique. Seul un installateur agréé peut raccorder la cuisinière et il est le seul à avoir le droit de l'adapter à un autre type de gaz.

Consignes pour l'installateur

L'installateur doit :

- être agréé pour effectuer l'installation du gaz,
- consulter les informations sur la plaque signalétique, concernant le type de gaz auquel la cuisinière est adaptée, et les comparer aux conditions de livraison de gaz dans le lieu d'installation,
- vérifier :
 - l'efficacité de la ventilation, autrement dit, de la circulation de l'air dans les pièces,
 - l'étanchéité des raccords de la robinetterie de gaz,
 - l'efficacité du fonctionnement de tous les éléments fonctionnels de la cuisinière,
 - si l'installation électrique est adaptée au travail avec le conducteur de protection (neutre).

INSTALLATION

Attention !

Seul un installateur agréé, en suivant les consignes de sécurité, est habilité à raccorder la cuisinière à la bouteille de gaz liquéfié ou à l'installation existante.

La cuisinière est dotée des tubulures rayées de diamètre 1/2". L'une des tubulures est bouchée à l'aide d'un capot.

Lors de changement de tuyau de raccordement, il faut absolument boucher un tuyau de raccordement complémentaire à l'aide d'un capot.

En cas de changement de tuyau de raccordement, il faut serrer le capot à l'aide d'une clef dynamométrique, couple de 20 Nm au maximum. Il est recommandé de rendre étanches les jonctions à l'aide d'une bande de téflon. L'utilisation d'un couple trop élevé ou de l'étau peut endommager la jonction et la rendre non étanche.

Lors du raccordement de la cuisinière à l'installation de gaz liquéfié, il faut monter un embout métal de longueur 0,5 m au minimum avec un embout de tuyau 8x1 mm sur la prise R1/2". Il est nécessaire de démonter le ressort de la charnière du couvercle afin de monter l'embout. La conduite d'alimentation de gaz ne devrait pas toucher les éléments en métal de la paroi arrière de la cuisinière.

Attention !

Une fois la cuisinière installée, il est nécessaire de vérifier si tous les raccords sont étanches au moyen, p.ex. d'eau savonneuse.

Il est interdit d'utiliser le feu pour vérifier l'étanchéité.

Raccordement électrique

- La cuisinière doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (230 V 1 N~50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
 - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
 - la prise est facilement accessible.

Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz

Cette opération ne peut être effectuée que par un installateur agréé.

Si le gaz d'alimentation de la cuisinière est différent de celui prévu initialement, à savoir G20 20 mbar, il faut changer les injecteurs des brûleurs et régler la flamme.

INSTALLATION

Afin d'adapter la cuisinière à consommer un autre type de gaz, il faut :

- changer les injecteurs (voir les tableaux ci-après),
- régler la flamme « économique ».

Attention !

Les cuisinières livrées par le fabricant sont équipées de brûleurs adaptés pour consommer du gaz, précisé sur la plaque signalétique.

Brûleur de type SABAF (selon le libellé « **Sabaf** » sur les éléments du brûleur)

| Type de gaz | Injecteur type/diamètre | | | | |
|--------------|-------------------------|-------|-------|------|-----|
| | auxiliaire | moyen | grand | four | „a“ |
| G20 /20 mbar | 0,72 | 0,97 | 1,15 | 1,30 | 3 |
| G30 /50 mbar | 0,44 | 0,58 | 0,78 | 0,75 | 10 |

Brûleur de type B.S.I. (selon le libellé «  » sur les éléments du brûleur)

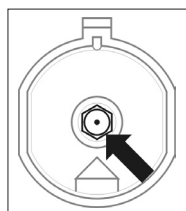
| Type de gaz | Injecteur type/diamètre | | |
|--------------|-------------------------|-------|-------|
| | auxiliaire | moyen | grand |
| G20 /20 mbar | 0,75 | 1,09 | 1,24 |
| G30 /50 mbar | 0,46 | 0,60 | 0,78 |

| Flamme du brûleur | Transformation de gaz liquéfié à gaz naturel | Transformation de gaz naturel à gaz liquéfié |
|-------------------|--|--|
| Pleine | 1. Changer l'injecteur du brûleur contre un injecteur correspondant suivant le tableau d'injecteurs. | 1. Changer l'injecteur du brûleur contre un injecteur correspondant suivant le tableau d'injecteurs. |
| Économique | 2. Dévisser légèrement la vis de réglage et régler la taille de la flamme. | 2. Visser légèrement la vis de réglage à fond et vérifier la taille de la flamme. |

Afin de tout régler, veuillez retirer les manettes de robinets.

INSTALLATION

Les brûleurs de foyer employés ne nécessitent pas de régler l'air primaire. Une flamme correcte forme des cônes bleu-verts. Une flamme courte bruyante ou longue, jaune et dégageant une fumée, sans les cônes bien formés, prouve que soit la qualité du gaz dans l'installation est inexacte soit le brûleur est endommagé ou sale. Afin de vérifier la flamme, il faut chauffer le brûleur pendant environ 10 minutes à fond et ensuite tourner la manette à la flamme réduite. La flamme ne devrait ni s'éteindre ni sauter sur l'injecteur.



Changement d'injecteur du brûleur- dévisser l'injecteur à l'aide d'une clé à douille 7 et l'échanger contre un injecteur, approprié au type de gaz (voir les tableaux).

Attention !

Il n'appartient qu'à l'utilisateur et à l'installateur de décider de déplacer l'appareil afin de l'adapter au gaz, différent de celui présenté sur la plaque signalétique ; c'est à eux de décider aussi d'acquérir une cuisinière adaptée à un autre type de gaz que celui installé dans l'appartement.

Pour régler ou ouvrir l'arrivée du gaz aux brûleurs de foyer, vous disposez des robinets simples, cf. figures A et C. Dans les cuisinières munies d'un dispositif de sécurité, vous trouverez un robinet doté d'un dispositif anti-fuite, cf. figures B et C. Il faut régler les robinets lorsque le brûleur est allumé, position : flamme réduite, à l'aide d'un tournevis de régulation de 2,5 mm.

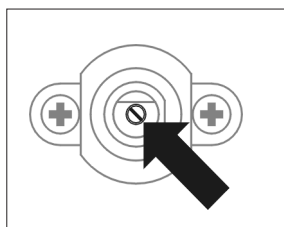
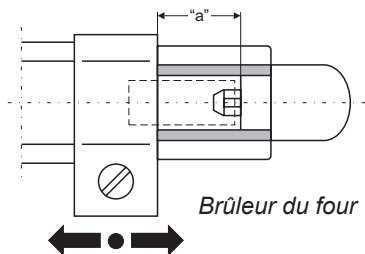


Figure A
Robinet
simple „Sabaf”

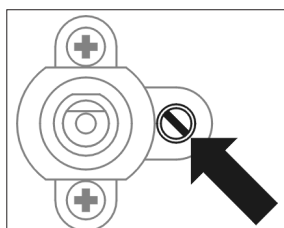


Figure B
Robinet doté d'un
dispositif anti-fuite
„Sabaf”

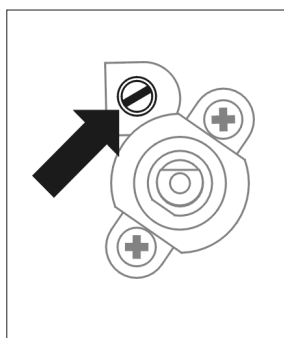


Figure C
Robinet BSI

FONCTIONNEMENT

Première utilisation

- retirez les éléments d'emballage,
- retirez doucement les étiquettes de la porte du four sans enlever la bande de colle,
- videz le tiroir, nettoyez bien la cavité du four pour ne pas laisser de traces de produits d'entretien,
- retirez les éléments d'équipement du four et nettoyez-les dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle,
- allumez un dispositif de ventilation ou ouvrez une fenêtre,
- chauffez le four (à la température 250 °C, pendant environ 30 min.), éliminez les salissures et nettoyez soigneusement.

Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

FONCTIONNEMENT

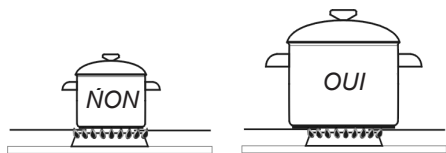
Utilisation des brûleurs de foyer

Les informations concernant l'emplacement de brûleurs et de manettes se trouvent dans le chapitre *Caractéristique du produit*.

Choix de récipients

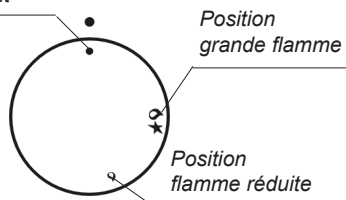
Veillez utiliser des récipients dont le diamètre du fond soit toujours supérieur à la couronne de la flamme du brûleur et couvrir le récipient avec un couvercle. Il est recommandé que le diamètre du récipient soit environ 2,5 – 3 plus grand que le diamètre du brûleur, autrement dit, pour un brûleur :

- auxiliaire – récipient dont le diamètre varie entre 90 et 150 mm,
- semi-rapide – récipient dont le diamètre varie entre 160 et 220 mm,
- rapide – récipient dont le diamètre varie entre 200 et **240** mm, et la hauteur du récipient ne devrait pas dépasser son diamètre.



Manette de régulation de brûleurs

Position
brûleur éteint



Allumage des brûleurs sans allumeur

- allumer une allumette,
- enfoncer la manette à fond et tourner à gauche jusqu'à la position « grande flamme » 🔥,
- allumer le gaz à l'aide de l'allumette,
- positionner la flamme souhaitée (p.ex. « économique » 🔥),
- une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur en tournant la manette à droite (position éteint ●).

Allumage de brûleurs au moyen d'un allumeur



- appuyer sur le bouton d'allumeur étincelle, indiqué par ↙,
- enfoncer la manette à fond et tourner à gauche jusqu'à la position « grande flamme » 🔥,
- maintenir jusqu'à ce que le gaz s'allume,
- positionner la flamme souhaitée (p.ex. « économique » 🔥),
- une fois la cuisson terminée, éteindre le brûleur en tournant la manette à droite (position éteint ●).

Allumer les brûleurs au moyen d'un allumeur combiné à la manette

- enfoncer à fond la manette de robinet du brûleur choisi et tourner à gauche jusqu'à la position « grande flamme » 🔥,
- maintenir jusqu'à ce que le gaz s'allume,
- une fois la flamme du brûleur allumée, lâcher légèrement la manette pour régler la taille de la flamme.

FONCTIONNEMENT

Attention !

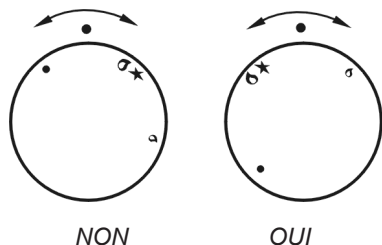
Dans les modèles de cuisinières, équipées d'un dispositif anti-fuite de brûleurs de foyer, lorsque vous allumez un brûleur, il faut maintenir enfoncée à fond la manette pendant environ 10 secondes dans la position « grande flamme » pour que le dispositif fonctionne.

Choix de la flamme du brûleur

Les flammes de brûleurs réglés correctement sont bleues claires et dotées d'un cône inférieur bien formé. Pour choisir la taille de la flamme, il faut manœuvrer les manettes du brûleur :

- 🔥 grande flamme
- 🔥 petite flamme (appelée « économique »)
- brûleur éteint (circulation du gaz fermée)

Il est possible de déterminer la taille de la flamme selon vos besoins.



Attention !

Il est interdit de régler la flamme entre la position brûleur éteint ● et la position grande flamme .

Fonctionnement du dispositif anti-fuite de gaz

Certains modèles (voir le tableau, page 10) sont munis d'un système automatique qui coupe l'arrivée du gaz au cas de disparition de la flamme.

Ce système protège contre une fuite de gaz lorsque la flamme s'éteint, p.ex. quand un aliment déborde.

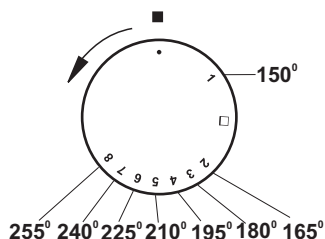
L'utilisateur doit alors rallumer le brûleur lui-même.

FONCTIONNEMENT

Fonctions et utilisation du four

Commande du four (sélecteur de température)

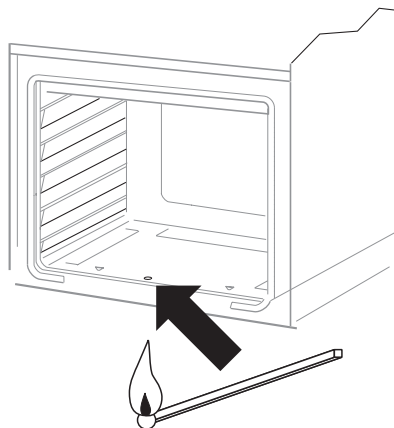
Appuyez sur le bouton de commande, jusqu'à butée, tournez-le en position 8 et allumez le gaz.



Maintenez le bouton enfoncé durant 10 secondes environ, le temps de chauffer le thermocoupe. La flamme se maintient et vous pouvez tourner le bouton sur la position de la température choisie. Voyez dans le tableau ci-dessous les correspondances entre les chiffres de 1 à 8 et les températures.

Allumage manuel

Si votre cuisinière n'est pas équipée d'un allumage électrique, ou en cas de panne de courant, utilisez un allume-gaz ou des allumettes. Présentez la pointe de l'allume-gaz ou l'allumette au bord de la coiffe des brûleurs du plan supérieur de cuisson, ou à la buselure d'allumage du brûleur du four.



Allumage électrique*

L'allumage électrique vous offre un plus grand confort d'utilisation. Chaque brûleur est équipé d'une électrode d'allumage.

Allumer les brûleurs au moyen d'un allumeur combiné à la manette

- enfoncer à fond la manette de robinet du brûleur choisi et tourner à gauche jusqu'à la position « 8 »
- maintenir jusqu'à ce que le gaz s'allume,
- une fois la flamme du brûleur allumée, lâcher légèrement la manette pour régler la taille de la flamme.

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cousinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille),



- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit en ressortir propre et sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veuillez suivre les consignes de la notice.

| TYPE DE CUISSON | TEMPÉRATURE four préchauffé [°C] | TEMPÉRATURE [°C] | DURÉE EN MIN. | NIVEAU BAS |
|----------------------------------|--|---------------------|------------------|---------------|
| Tarte aux fruits | 170 | 160 | 60-70 | 2 |
| Sablé | 170 | 150-160 | 20-40 | 2-3 |
| Tarte biscotte | 170 | 150-160 | 20-30 | 2-3 |
| Petits gâteaux | 180 | 170 | 30-50 | 3 |
| Tarte aux fruits (pâte à levure) | 180 | 180 | 40-50 | 3 |
| Tarte saupoudrée | 200 | 180 | 40-60 | 3 |
| Tarte aux fruits (pâte brisée) | 220 | 200 | 25-40 | 3 |
| Pâte feuilletée | 230-250 | 200-220 | 15-20 | 3 |

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Rôtissage

- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).

TABLEAU : Rôtissage

| TYPE DE VIANDE | NIVEAU BAS | TEMPÉRATURE [°C] | DURÉE EN MIN. |
|---|---------------|------------------|------------------|
| BOEUF Roastbeef ou filet saignant (« english ») four préchauffé | 3 | 250 | 12-15 na 1 cm |
| cuit (« medium ») four préchauffé | 3 | 250 | 15-25 na 1 cm |
| bien cuit (« well done ») four préchauffé | 3 | 210-230 | 25-30 na 1 cm |
| Rôti | 2 | 200-220 | 120-140 |
| PORC | | | |
| Rôti | 2 | 200-210 | 90-140 |
| Jambon | 2 | 200-210 | 60-90 |
| Filet | 3 | 210-230 | 25-30 |
| VEAU | 2 | 200-210 | 90-120 |
| AGNEAU | 2 | 200-220 | 100-120 |
| GIBIER | 2 | 200-220 | 100-120 |
| VOLAILLE | | | |
| Poulet | 2 | 220-250 | 50-80 |
| Oie (environ 2 kg) | 2 | 190-200 | 150-180 |
| POISSONS | 2 | 210-220 | 40-55 |

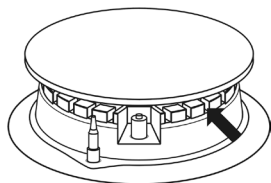
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « ● »/« 0 ».
Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

Brûleurs, grille de la table de cuisson, revêtement de la cuisinière

- Au cas où les brûleurs et la grille deviennent sales, il faut enlever ces éléments de la cuisinière et les laver à l'eau chaude à l'aide des produits nettoyants. Ensuite, il faut les essuyer. Une fois la grille enlevée, laver la table de cuisson et essuyer à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez en particulier à la propreté des orifices des anneaux intérieurs, voir les dessins ci-dessous. Pour nettoyer les orifices d'injecteurs de brûleurs, utiliser un fil fin en cuivre. Il est interdit d'utiliser un fil en acier et d'agrandir les orifices.



Attention !

Les éléments du brûleur doivent toujours rester secs. Des particules d'eau peuvent freiner la sortie du gaz et entraîner un mauvais fonctionnement du brûleur.

- Utiliser des produits doux pour nettoyer les surfaces émaillées. Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage forts, p.ex. poudres abrasifs, pâte abrasive, pierres de rodoir, pierres ponces, etc.
- Avant de commencer à utiliser la cuisinière dotée d'une table inoxydable, il faut la nettoyer soigneusement. Prêtez une attention particulière à nettoyer toutes les traces de colle sur le plastique enlevé lors du montage ou de scotch utilisé pour emballer la cuisinière. Il est nécessaire de nettoyer la table après chaque utilisation. Évitez que la table de cuisson devienne sale. Il est recommandé d'utiliser des produits, comme Stahl-Fix, pour le lavage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

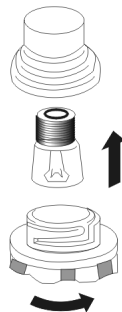
Attention !

Évitez les produits abrasifs pour nettoyer et entretenir les fronts en verre.

Remplacement de la lampe du four

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

- Mettez toutes les manettes de contrôle sur la position « ● »/« 0 » et coupez l'alimentation,
- Dévissez le hublot de la lampe, nettoyez-le et mettez-le bien à sec.
- Dévissez l'ampoule, si nécessaire changez-la. Caractéristiques de l'ampoule à haute température (300 °C) :
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - culot E14.



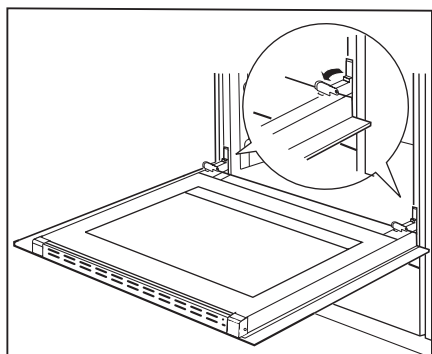
Lampe du four

- Vissez l'ampoule en vous assurant qu'elle est bien placée dans la douille céramique.
- Vissez le hublot de la lampe.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Retrait de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière. Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



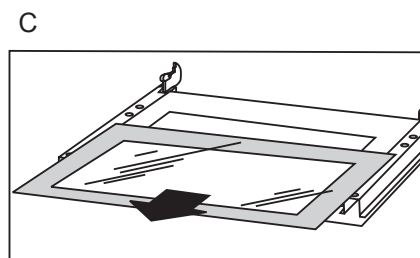
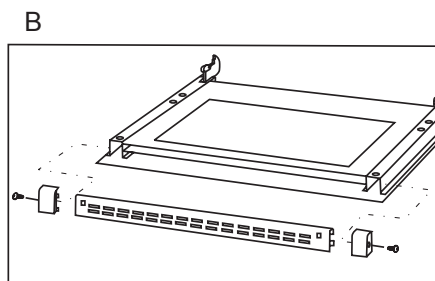
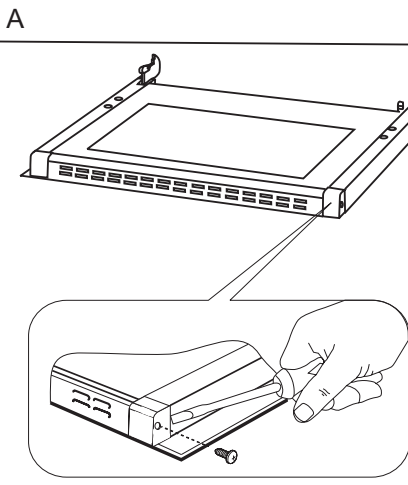
Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

Démontage de la vitre intérieure

1. A l'aide d'un tournevis cruciforme, dévisser les vis se trouvant dans les cliquets latéraux (schéma A)
2. Pousser les cliquets à l'aide d'un tournevis plat et enlever la baguette supérieure de la porte (schémas A,B)
3. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte) (schéma C)

4. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.



Démontage de la vitre intérieure

▶ Contrôles périodiques

Mis à part les opérations de nettoyage, il faut :

- effectuer des contrôles périodiques des éléments de commande et de fonctionnement dans la cuisinière. Après la fin de validité de la garantie, il est recommandé d'effectuer un contrôle technique de la cuisinière une fois par an dans un point de service,
- réparer des pannes d'exploitation constatées,
- entretenir périodiquement les éléments de travail de la cuisinière.

Attention !

Toute réparation ou tout réglage doit être effectué dans un point de service ou par un professionnel qualifié.

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière
- couper l'alimentation électrique
- avertir le service après vente
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

| PROBLÈME | CAUSE | PROCÉDURE |
|---|---|--|
| 1. Le brûleur ne s'allume pas | orifices de flammes obstrués | fermez la vanne d'arrêt de gaz, fermez les robinets de brûleurs, aérez la pièce, enlevez le brûleur, nettoyez et soufflez dans les orifices de flammes |
| 2. L'allumeur du gaz ne fonctionne pas | coupure de courant | vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le |
| | coupure de gaz | ouvrez la vanne d'arrêt de gaz |
| | allumeur de gaz sale (graislé) | nettoyez l'allumeur de gaz |
| | vous n'avez pas maintenu la manette assez longtemps | maintenez la manette enfoncée jusqu'à ce qu'une pleine flamme apparaisse autour de la couronne du brûleur |
| 3. La flamme s'éteint lors de l'allumage du brûleur | vous avez lâché la manette trop rapidement | maintenez la manette enfoncée à la position « grande flamme » |
| 4. Le dispositif électrique ne fonctionne pas | coupure de courant | vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le |
| 5. L'éclairage du four ne fonctionne pas | l'ampoule est dévissée ou défectueuse | vissez ou changez l'ampoule (cf. <i>chapitre Nettoyage et entretien</i>) |
| | | |

DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| Tension nominale | 230 V~50 Hz |
| Catégorie du produit | DE II 2ELL 3B/P |
| Dimensions de la cuisinière(L/H/P) | 50/85/60 cm |
| Volume de la cavité* | 58 litres |
| Poids | environ 41 kg |

* selon EN 50304
volume en fonction de l'équipement du four

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- *directive « basse tension » 73/23/EEC,*
- *directive « compatibilité électromagnétique » 89/336/EEC,*
- *directive « appareils à gaz » 90/396/EWG,*

*c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une déclaration de conformité destinée aux autorités de surveillance du marché.*

