



FGH5KG212

FR Notice d'utilisation | **Cuisinière**

2

DE Benutzerinformation | **Herd**

31



Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d’avoir choisi l’un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....2
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....5
3. INSTALLATION.....8
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....15
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....16
6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE.....16
7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES.....18
8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....18
9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE19
10. FOUR - FONCTIONS DE L’HORLOGE.....21
11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES.....21
12. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES.....22
13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....24
14. DÉPANNAGE.....26
15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....28
16. GARANTIE.....29
17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT.....30

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées

d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude inférieure à 2 000 mètres.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sur les navires, bateaux ou vaisseaux.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative pour éviter tout risque de surchauffe.
- N'installez pas l'appareil sur une plateforme.

- N'utilisez pas l'appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte vitrée ou le verre des couvercles à charnière de la table de cuisson car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut être très chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est adapté aux marchés

suivants: CH

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.

- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.

2.3 Raccordement au gaz

ATTENTION!

Lorsque vous utilisez une bouteille de gaz, maintenez-la toujours sur une surface horizontale plane (avec la vanne de gaz en haut).

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.

- Les informations relatives à l'alimentation en gaz figurent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Respectez les recommandations pour assurer une bonne ventilation.

2.4 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures et de brûlures.
Risque d'électrocution.

ATTENTION!

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz entraîne la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, en particulier lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

L'utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'augmentation de la ventilation mécanique, le cas échéant, une ventilation supplémentaire pour éliminer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (dehors) tout en fournissant des changements d'air ambiant avec une ventilation supplémentaire. Consultez une personne qualifiée avant d'installer la ventilation supplémentaire.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. L'air chaud peut être évacué.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail.

- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.

- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.

- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- L'aluminium n'est pas un matériau adapté au contact avec des aliments très acides et/ou très salés. Dans ce cas, mettez toujours du papier de cuisson sulfurisé sur la plaque avant la cuisson.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- Ne laissez jamais un récipient vide posé sur un brûleur allumé, ou un brûleur allumé sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à assurer une bonne ventilation dans la pièce où l'appareil est installé.
- N'utilisez que des récipients stables, dont la forme et le diamètre sont supérieurs aux dimensions des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

2.5 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant d'effectuer toute opération d'entretien, mettez l'appareil hors tension. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.

- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (le cas échéant) avec un détergent.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions

physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatis les tuyaux de gaz externes.

3. INSTALLATION



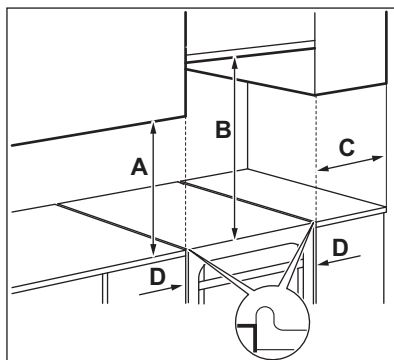
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Emplacement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil autonome avec des meubles sur un ou deux côtés et dans le coin.

Pour les distances minimales d'ajustement, vérifiez le tableau.



Distances minimales

Dimensions	mm
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Données techniques

Tension	220 - 240 V
Fréquence	50 - 60 Hz
Classe d'appareil	1

Dimensions	mm
Hauteur	855
Largeur	500

Dimensions	mm
Profondeur	600

3.3 Autres données techniques

Catégorie de l'appareil :	II2H3B/P
Gaz original :	G20 (2H) 20 mbar
Remplacement du gaz :	G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar

3.4 Diamètres de dérivation

BRÛLEUR	Ø DÉRIVATION 1/100 mm
Auxiliaire	25
Semi-rapide	29
Rapide	35
Four	39

3.5 Brûleurs à gaz pour GAZ NATUREL G20 20 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm
Rapide	2.9	0.80	119
Semi-rapide	1.85	0.43	96
Auxiliaire	0.95	0.35	70
Four	2.1	0.90	104 o

3.6 Brûleurs à gaz pour LPG G30 50 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapide	3.0	0.72	77	218
Semi-rapide	1.85	0.43	60	135
Auxiliaire	0.9	0.35	43	65
Four	2.1	0.90	58 o	153

3.7 Brûleurs à gaz pour LPG G31 50 mbar

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	MODÈLES D'INJECTEURS 1/100 mm	DÉBIT NOMINAL DE GAZ g/h
Rapide	2.6	0.63	77	186
Semi-rapide	1.55	0.40	60	111
Auxiliaire	0.75	0.31	43	54
Four	1.8	0.78	58 o	129

3.8 Raccordement au gaz



AVERTISSEMENT!

Avant de raccorder le gaz, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ou coupez le fusible dans la boîte à fusibles. Fermez la vanne principale de l'arrivée de gaz.

Effectuez un raccordement fixe (« rigide ») ou utilisez un tuyau flexible en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés.

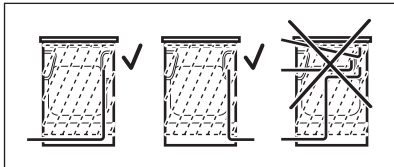


ATTENTION!

Lorsque vous installez et branchez l'appareil, respectez les directives :

- SVGW - Principes du gaz G1 : Installation du gaz
- EKAS Richtlinie, N° 6517 : Directives sur le gaz de pétrole liquéfié
- Réglementations cantonales (p. ex. : régulateurs de sécurité incendie)

Installez et branchez l'appareil conformément aux directives.



AVERTISSEMENT!

Le tuyau de raccordement au gaz ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



AVERTISSEMENT!

Une fois l'installation terminée, assurez-vous que le joint de chaque raccord de tuyau ne fuit pas. Pour vérifier le joint, utilisez une solution savonneuse et non une flamme.

3.9 Raccordement de tuyaux flexibles non métalliques

Si vous avez un accès facile à la connexion, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Le tuyau flexible doit être fixé fermement à l'aide de pinces.

Lors de l'installation, utilisez toujours le support de tuyau et le joint. Le tuyau flexible peut être appliqué lorsque :

- la température ne peut pas dépasser pas la température ambiante, ni être supérieure à 30 °C,
- il n'est pas plus long que 1 500 mm,
- il ne présente pas de rétrécissement,
- il n'est pas tordu ou serré,
- il n'entre pas en contact avec des bords pointus ou des coins tranchants,
- son état peut être facilement vérifié.

Lors de la vérification du tuyau flexible, assurez-vous que :

- il ne présente pas de fissures, de coupures, de marques de brûlures sur les deux extrémités et sur toute sa longueur,
- le matériau n'a pas durci, mais présente une élasticité correcte,

- les colliers de serrage ne sont pas rouillés,
 - la date d'expiration n'est pas dépassée.
- Si un ou plusieurs défauts sont visibles, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

La rampe d'alimentation en gaz se trouve à l'arrière du panneau de commande.

3.10 Raccordement aux différents types de gaz



Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié.



Si l'appareil est configuré pour le gaz naturel, vous pouvez le passer au gaz liquéfié avec les injecteurs adaptés. Le débit de gaz est ajusté en fonction.

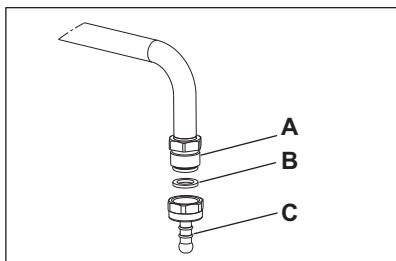


AVERTISSEMENT!

Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes du gaz sont en position Off. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir. Il existe un risque de blessure.



L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Pour modifier le réglage, utilisez toujours le joint d'étanchéité.

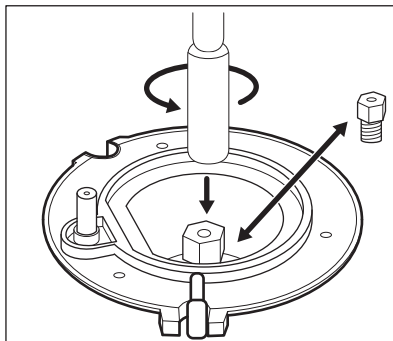


- A. Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour le four)
- B. Joint
- C. Support de tuyau GPL

3.11 Remplacement des injecteurs de la table de cuisson

Remplacez les injecteurs lorsque vous changez le type de gaz.

1. Retirez les supports de casserole.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Démontez les injecteurs à l'aide d'une clé de 7.
4. Remplacez les injecteurs par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez.



5. Remplacez la plaque signalétique (située près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle pour le nouveau type d'alimentation en gaz.



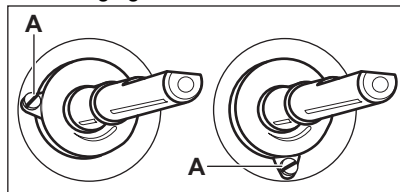
Cette plaque se trouve dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'arrivée d'eau n'est pas constante ou est différente de la pression nécessaire, installez un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

3.12 Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur de la table de cuisson

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de la table de cuisson. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A.

Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remontez la manette de la table de cuisson.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.



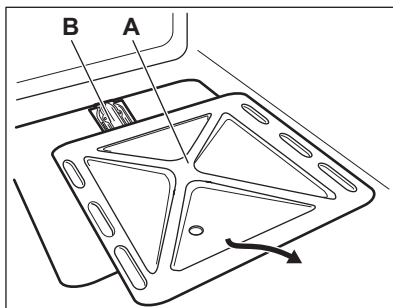
AVERTISSEMENT!

Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

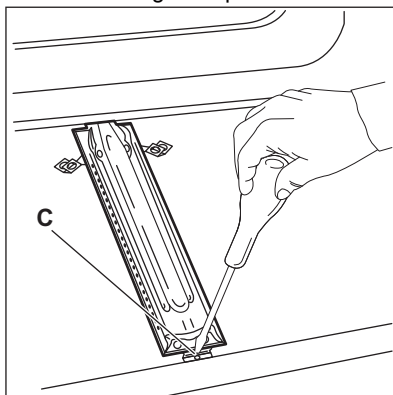
4. Allumez le brûleur.
Reportez-vous au chapitre « Table de cuisson - Utilisation quotidienne ».
5. Tournez la manette de la table de cuisson vers sa position minimale.
6. Démontez la manette de la table de cuisson.
7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
8. Remontez la manette de la table de cuisson.

3.13 Remplacement de l'injecteur du four

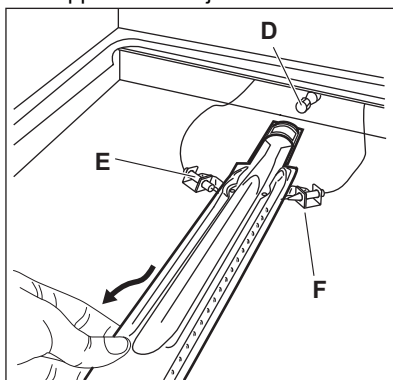
1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four A pour accéder au brûleur du four B.



2. Relâchez la vis C qui maintiennent le brûleur du grill en place.



3. Retirez avec précaution le brûleur du support D de l'injecteur.



4. Déplacez-le lentement vers le côté gauche. Veillez à ce que la douille du brûleur reste sur l'embout du brûleur. Ne forcez pas sur le fil du connecteur de bougie F et sur le conducteur du thermocouple E.

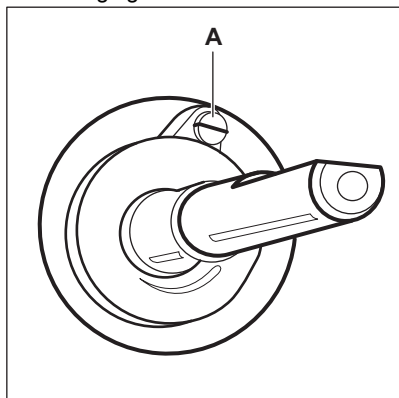
5. Relâchez l'injecteur D du brûleur avec une clé à douille 7 mm et remplacez-le avec un autre injecteur.

Assemblez le brûleur dans l'ordre inverse.

Remplacez l'autocollant du type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui correspondant au nouveau type de gaz.

3.14 Réglage du niveau de gaz minimal du brûleur du four

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Démontez la manette de sélection des fonctions du four. Si vous n'avez pas accès à la vis de réglage, démontez le bandeau de commande avant de commencer le réglage.
3. À l'aide d'un tournevis plat et fin, ajustez la position de la vis de réglage A. Le modèle détermine la position de la vis de réglage A.



Passage du gaz naturel au gaz liquéfié

1. Serrez entièrement la vis de réglage.
2. Remettez la manette en place
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

Passage du gaz liquéfié au gaz naturel

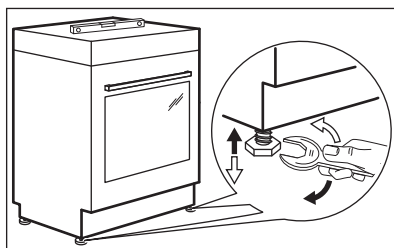
1. Dévissez la vis de réglage d'environ un tour A.
2. Remettez la manette de sélection des fonctions du four.
3. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT!

Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Risque de blessure !

4. Allumez le brûleur.
Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 5. Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la position minimale.
 6. Démontez la manette de sélection des fonctions du four.
 7. Vissez doucement la vis de réglage jusqu'à ce que la flamme soit au minimum et stable.
 8. Remettez la manette de sélection des fonctions du four.
 9. Placez la manette des fonctions du four sur la position de débit de gaz maximale et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
 10. Tournez rapidement la manette des fonctions du four de la position de débit de gaz maximale à la position minimale.
- Contrôlez la flamme. Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez la manette de la position maximale à la position minimale. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four. Si la flamme s'éteint, ajustez à nouveau le brûleur du four.

3.15 Mise de niveau de l'appareil



Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.

3.16 Protection anti-bascule

Réglez la hauteur et la zone de l'appareil avant de fixer la protection anti-bascule.

ATTENTION!

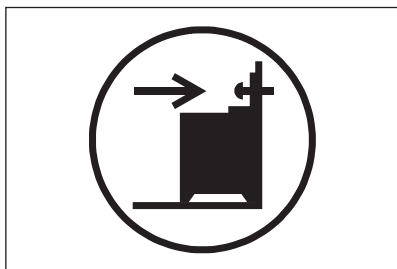
Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.



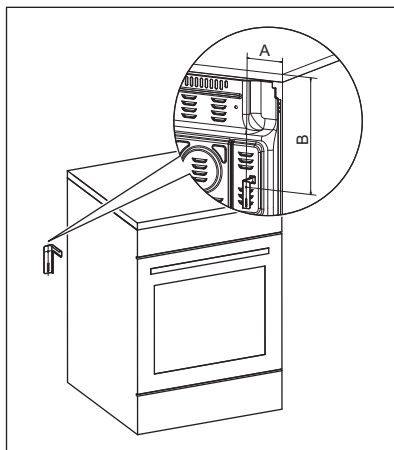
Assurez-vous que la surface derrière l'appareil est lisse.

Vous devez installer la protection anti-bascule. Si vous ne l'installez pas, l'appareil peut basculer.

Votre appareil indique le symbole affiché sur l'image (le cas échéant) pour vous rappeler qu'il faut installer la protection anti-bascule.



1. Installez la protection anti-bascule B - 328 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et de A à 67 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).



2. L'orifice se trouve à gauche, à l'arrière de l'appareil. Soulevez l'avant de l'appareil et placez-le au milieu de l'espace entre les placards. Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.



Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, vous devez aligner correctement le dispositif à bout arrondi.



ATTENTION!

Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale pour centrer l'appareil.

3.17 Installation électrique



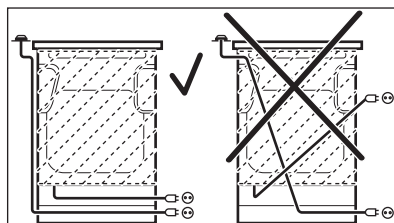
AVERTISSEMENT!

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité des chapitres Sécurité.

Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation. La borne de connexion est située derrière le panneau arrière.

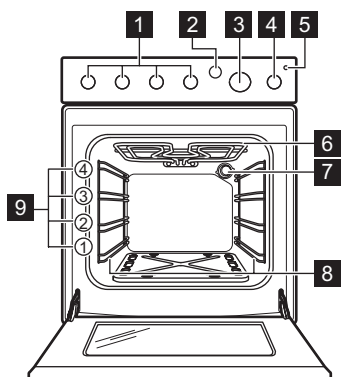
AVERTISSEMENT!

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil hachurée sur l'illustration.



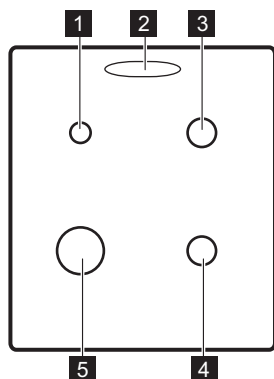
4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Touche de l'éclairage
- 3 Manette du minuteur
- 4 Manette de sélection des fonctions du four
- 5 Voyant du gril
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Support de grille, amovible
- 9 Niveaux de la grille

4.2 Disposition de la surface de cuisson



- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Sortie cuisson vapeur - le nombre et la position varient selon le modèle
- 3 Brûleur semi-rapide
- 4 Brûleur semi-rapide
- 5 Brûleur rapide

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille amovibles dans leur position initiale.

5.2 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Réglez la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant environ 20 minutes.
3. Sélectionnez la fonction  et la température maximale. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant 15 minutes.

AVERTISSEMENT!

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude.

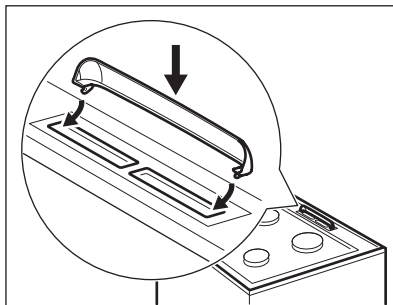
Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Laissez le four refroidir. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau tiède et de détergent liquide non agressif.

5.3 Installation du couvercle de la sortie de vapeur

Le couvercle de sortie de vapeur sert à recueillir le condensat créé pendant le fonctionnement du four.

1. Placez les crochets du couvercle sous le bord avant des orifices de sortie de vapeur.
2. Appuyez sur le rebord arrière pour verrouiller le couvercle.



6. PLAQUE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Allumage du brûleur de la table de cuisson



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

AVERTISSEMENT!

Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation de la flamme.

1. Tournez la manette de la table de cuisson vers la gauche jusqu'à sa position maximale de débit de gaz  et appuyez dessus pour allumer le brûleur.
2. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

AVERTISSEMENT!

Ne maintenez pas la manette de commande enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



En cas de coupure d'électricité, vous pouvez allumer le brûleur sans dispositif électrique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la sur la position maximale. Maintenez la manette de commande enfoncée pendant environ 10 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

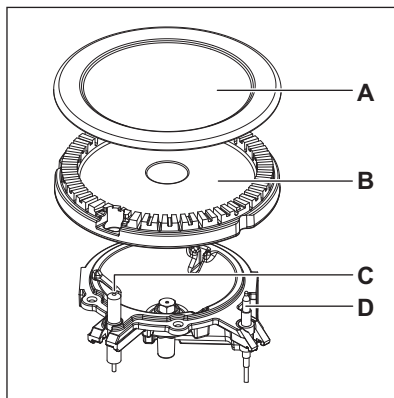


Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur.



Le générateur d'étincelles peut s'activer automatiquement lorsque vous allumez l'alimentation secteur, après l'installation ou après une coupure de courant. C'est normal.

6.2 Vue d'ensemble des brûleurs



- A. Chapeau du brûleur
- B. Couronne du brûleur
- C. Bougie de brûleur
- D. Thermocouple

6.3 Arrêt du brûleur

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt **0**.



AVERTISSEMENT!

Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

7. PLAQUE DE CUISSON - CONSEILS ET ASTUCES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

AVERTISSEMENT!

Ne placez pas la même poêle sur deux brûleurs.

AVERTISSEMENT!

Ne placez pas de récipient instable ou déformé sur le brûleur, afin d'éviter le déversement et les blessures.

ATTENTION!

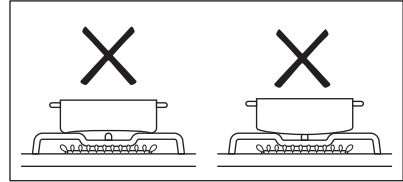
Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du bord avant de la table de cuisson.

ATTENTION!

Assurez-vous que les récipients sont bien centrés sur le brûleur, afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de récipient dont le fond possède des rebords ou qui est convexe sur la plaque chauffante, car il existe un risque élevé de débordement.



7.2 Diamètre des ustensiles de cuisson

AVERTISSEMENT!

Utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre est adapté aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)
Auxiliaire	120 - 180
Semi-rapide	140 - 220/240 ¹⁾
Rapide	160 - 220/260 ¹⁾

1) Lorsqu'un seul récipient est posé sur la table de cuisson.

8. PLAQUE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le

sucré et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- Nettoyez les éléments en émail, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.

8.3 Nettoyage de la bougie d'allumage

Cette fonctionnalité est obtenue grâce à une bougie d'allumage en céramique dotée d'une électrode en métal. Veillez à maintenir ces composants propres afin de faciliter l'allumage. Assurez-vous également que les orifices des couronnes des brûleurs ne sont pas obstrués.

8.4 Supports de casserole



Les supports de casserole ne résistent pas au lavage au lave-vaisselle. Ils doivent être lavés à la main.

1. Retirez les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.



Faites très attention lors du remplacement des supports de casserole de ne pas endommager la plaque de cuisson.

2. Le revêtement en émail peut de temps en temps avoir des bords rugueux, faites donc attention lorsque vous lavez les supports de casserole à la main et les séchez. Si nécessaire, éliminez les taches tenaces avec une pâte nettoyante.
3. Après avoir lavés les supports de casserole, veillez à les remettre correctement en position.
4. Pour que le brûleur fonctionne correctement, assurez-vous que les bras des supports de casserole sont alignés avec le centre du brûleur.

8.5 Entretien périodique

Contactez périodiquement votre service après-vente pour contrôler l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression si votre installation en est équipée.

9. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Fonctions du four

0

Position Arrêt

Le four est éteint.

1 - 8 Réglages de chauffage

- 1) Plage de réglage des niveaux de température pour le four.



Gril

Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour faire griller du pain.



La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.



Éclairage du four

Pour éclairer l'intérieur du four. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche de l'éclairage.

- 1) 1 - 140 °C, 2 - 155 °C, 3 - 170 °C, 4 - 190 °C, 5 - 205 °C, 6 - 220 °C, 7 - 235 °C, 8 - 250 °C

9.2 Allumage du brûleur du four à gaz

⚠ ATTENTION!

Veillez à ce que la porte du four soit ouverte lorsque vous allumez le brûleur du four.



Dispositif de sécurité du four :

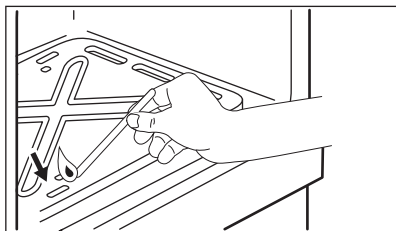
Le four à gaz est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Tournez la manette des fonctions du four vers la gauche jusqu'au niveau de cuisson maximal et enfoncez-la pour allumer le brûleur.
3. Maintenez la manette des fonctions du four enfoncée pendant 15 secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz est interrompue.

9.3 Allumage manuel du brûleur du four à gaz

En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer le brûleur du four sans dispositif électrique.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four.



3. Enfoncez la manette de sélection des fonctions du four tout en la tournant vers la gauche (sens antihoraire) jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale.
4. Lorsque la flamme apparaît, maintenez la manette des fonctions du four enfoncée sur la position d'arrivée de gaz maximale pendant 15 secondes maximum pour

laisser le temps au thermocouple de chauffer.



Ne maintenez pas la manette des fonctions du four enfoncée plus de 15 secondes. Si le brûleur du four ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette des fonctions du four, tournez-la sur la position Arrêt, ouvrez la porte du four et attendez au moins 1 minute avant de réessayer d'allumer le brûleur du four.

9.4 Après l'allumage du brûleur à gaz du four

1. Relâchez la manette de sélection des fonctions du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la manette des fonctions du four sur le niveau de cuisson souhaité. Contrôlez la flamme à l'aide des orifices situés au bas du four.

9.5 Mise à l'arrêt du brûleur du four

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt **0**.

9.6 Cuisson au gril



AVERTISSEMENT!

La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.



Nous vous recommandons de ne pas utiliser le gril électrique en même temps que le four à gaz.

1. Tournez la manette des fonctions du four vers la droite sur
 2. Ajustez la position de la plaque selon l'épaisseur des aliments. Placez les aliments près de la voûte pour une cuisson rapide, et éloignés de la voûte pour une cuisson lente.
- Il convient de disposer la plupart des aliments sur la grille dans la lèche-frite, afin de favoriser la circulation optimale de l'air et de séparer les aliments des graisses et

des sucs qui s'en dégagent. Si vous le souhaitez, vous pouvez poser directement les aliments comme le poisson, le foie ou les rognons dans le plat à rôtir.

- Pour minimiser les éclaboussures, il est conseillé de déshydrater les aliments avant de les griller. Enduisez les viandes maigres et les poissons d'un peu d'huile ou de beurre fondu pour qu'ils restent tendres pendant la cuisson.
- Les garnitures, telles que les tomates et les champignons, peuvent être placées sous la grille lorsque vous grillez des viandes.
- Pour griller du pain, il est conseillé d'utiliser la glissière supérieure.

- Il est conseillé de retourner les aliments pendant la cuisson, selon vos goûts.

Pour désactiver cette fonction, tournez la manette sur la position Arrêt.

9.7 Voyant du grill

Le voyant du grill s'allume lorsque la fonction de cuisson au grill est activée. Il s'éteint lorsque le four atteint la température sélectionnée. Par la suite, il s'allume puis s'éteint par intermittence pour indiquer les changements de température.

10. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

10.1 Minuteur

Utilisez-le pour régler un décompte.



Cette fonction n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

Tournez la manette du minuteur au maximum, puis tournez-la sur la durée nécessaire.

À la fin du temps défini, un signal sonore retentit.

11. FOUR - UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

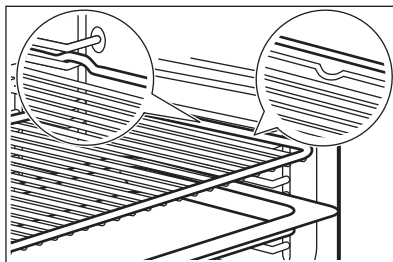
11.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.



De petites indentations augmentent la sécurité et offrent une protection contre le renversement. Ce sont également des dispositifs anti-basculement. Le rebord de la

grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

12. FOUR - CONSEILS ET ASTUCES

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

12.1 Informations générales

L'appareil dispose de quatre positions de grille. Comptez les positions de grille à partir du bas de l'appareil.

De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les panneaux en verre de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.

Essayez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.

Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

12.2 Cuisson

Pour la première cuisson, utilisez la température inférieure.

Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.

Les plateaux insérés dans le four peuvent se déformer en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, les déformations disparaissent.

Pour de meilleurs résultats, utilisez la fonction Gril durant 2 à 5 minutes à la fin de la cuisson. Consultez les temps de cuisson dans les tableaux de cuisson.

12.3 Cuisson de gâteaux

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson défini.

12.4 Cuisson de viande et de poisson

Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

12.5 Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.

Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

12.6 Tableaux de cuisson

Aliments	Temps de pré-chauffage (min)	Position du thermostat	Temps de gril (min) à la fin	Temps de cuisson total (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Petit gâteau	15	2 - 3	3	20 - 30	3	plateau multi-usages en aluminium
Génoise allégée	15	2 - 3	2	30 - 40	3	1 moule (diamètre : 26 cm) sur grille métallique
Tarte aux pommes	15	4	5	70 - 80	3	2 moules (diamètre : 20 cm) sur grille métallique
Tresses feuilletées	15	1	2	20 - 30	3	plateau multi-usages en aluminium
Steak haché	10	Gril - allumé		35 - 45	3	grille métallique et plaque sur niveau 2
Steak haché	15	Gril - allumé		70 - 80 ¹⁾	3	grille métallique et plaque sur niveau 2
Pain grillé	10	Gril - allumé		4 - 5	3	grille métallique
Pain grillé	15	Gril - allumé		3 - 4	3	grille métallique

¹⁾ Retournez au bout de 40 min.

Aliment / Plat (IEC 60350-1)	Temps de pré-chauffage (min)	Position du thermostat	Temps de gril (min) à la fin	Temps de cuisson total (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Cuisson dans le plateau multi-usages en aluminium						
Gâteau Roulé	15	3	2	15 - 25	3	plateau multi-usages en aluminium
Gâteau au fromage	15	3	5	55 - 65	3	plateau multi-usages en aluminium
Pain paysan	15	4		85 - 95	3	plateau multi-usages en aluminium
Petits pains suédois	15	5	3	10 - 20	3	plateau multi-usages en aluminium
Gâteau peu épais	15	2	3	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Meringue	15	1		40 - 50	3	plateau multi-usages en aluminium
Cuisson dans des moules						
Cake de madère	15	4 - 5		95 - 105	3	plaque sur grille métallique
Cake aux fruits	15	4		115 - 125	3	plaque sur grille métallique

Aliment / Plat (IEC 60350-1)	Temps de pré- chauffage (min)	Position du ther- mostat	Temps de gril (min) à la fin	Temps de cuisson to- tal (min)	Niveau de la grille	Accessoires
Gâteau à étages	15	4	2	30 - 40	3	2 moules sur grille métallique, placés en diagonale
Génoise roumaine traditionnelle	15	4		55 - 65	3	2 plaques sur une grille métallique
Pizza						
Pizza	15	5	2	30 - 40	3	plateau multi-usages en aluminium
Quiche lorraine	15	5 - 6		50 - 60	3	plaque sur grille métallique
Plat						
Lasagnes	15	5		40 - 50	3	plaque en Pyrex sur grille métallique
Gratin de macaroni	15	5 - 6		50 - 60	3	plaque en Pyrex sur grille métallique
Gratin de pommes de terre	15	5	5	40 - 50	3	plateau multi-usages
Viande						
Truite	15	7		30 - 40 ¹⁾	3	grille métallique et plaque sur niveau 2
Rôti de porc	15	5		70 - 80 ¹⁾	2	plateau multi-usages
Gril						
Poulet, moitié	10	Gril - allumé		55 - 65 ¹⁾	2	grille métallique et plaque sur niveau 2
Cuisson sur plateau de cuisson						
Gâteau Roulé	15	2 - 3	2	15 - 25	3	plateau multi-usages
Meringue	15	1		35 - 45	3	plateau multi-usages

¹⁾ Retournez à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

13. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Remarques concernant le nettoyage

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau chaude et un produit de nettoyage non agressif.

Pour le nettoyage des surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage spécifique.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau chaude et un produit de nettoyage. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyeur spécial pour four.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs et ne les nettoyez pas avec un produit nettoyeur abrasif ou des objets tranchants.

13.2 Fours en acier inoxydable ou en aluminium

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge ou un chiffon humides. Séchez-la avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou acides ni d'éponges métalliques car ils peuvent endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

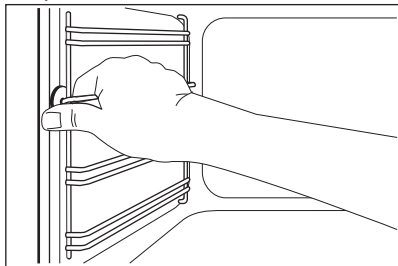
13.3 Retrait des supports de grille

Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.

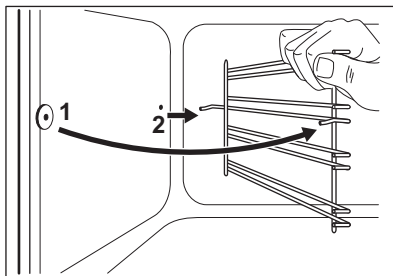
ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

13.4 Retrait et installation des panneaux de verre du four

Vous pouvez retirer les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.

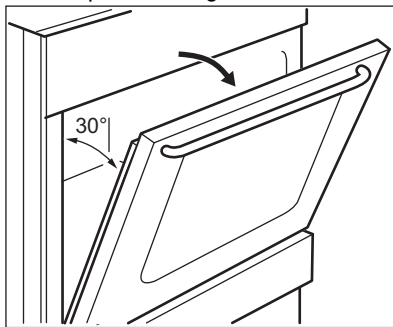
AVERTISSEMENT!

Laissez la porte légèrement ouverte durant le nettoyage. Lorsque vous l'ouvrez entièrement, elle peut se refermer accidentellement et endommager l'appareil.

AVERTISSEMENT!

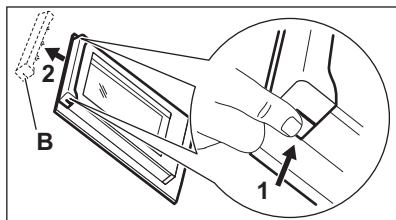
N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.

1. Ouvrez la porte jusqu'à former un angle d'environ 30°. La porte tient toute seule lorsqu'elle est légèrement ouverte.



2. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre

le déverrouillage du système de fermeture.



3. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

⚠ AVERTISSEMENT!

Lorsque vous retirez les panneaux de verre, la porte du four a tendance à se refermer.

4. Maintenez le bord supérieur des panneaux de verre de la porte, et retirez-les un par un.
5. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, remettez en place les panneaux de verre et la porte du four. Suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand.

⚠ ATTENTION!

Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.

13.5 Le tiroir

Le tiroir de rangement se trouve sous la cavité du four.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne placez pas d'aliments dans le tiroir.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne conservez pas d'articles inflammables tels que du matériel de nettoyage, des sacs en plastique, des gants de four, du papier, des produits de nettoyage, des aérosols, des articles en plastique dans le tiroir. Lorsque vous utilisez le four, le tiroir peut se réchauffer. Il existe un risque d'incendie.

Le tiroir sous le four peut être retiré pour le nettoyage.

Retrait du tiroir :

1. Tirez le bac jusqu'à la butée.
 2. Soulevez légèrement le tiroir afin de pouvoir le soulever vers le haut en l'inclinant par rapport à ses guides.
- Pour installer le tiroir, suivez la procédure en sens inverse.

13.6 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.
2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage arrière

1. Tournez le diffuseur en verre de l'éclairage pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule halogène de 230 V, 25 W, résistante à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

14. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

14.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Il n'y a aucune étincelle lorsque vous essayez d'activer le générateur d'étincelles.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	Placez correctement le chapeau et la couronne du brûleur.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	Après avoir allumé la flamme, maintenez le générateur d'étincelles activé pendant 10 secondes maximum.
L'anneau de flamme n'est pas uniforme.	La couronne du brûleur est encrassée par des résidus alimentaires.	Assurez-vous que l'injecteur n'est pas bouché et que la couronne du brûleur est propre.
Les brûleurs ne fonctionnent pas.	Il n'y a pas d'alimentation en gaz.	Vérifiez le raccordement au gaz.
L'appareil émet des bruits.		Certaines pièces métalliques du four se détendent et se contractent lorsqu'elles chauffent ou refroidissent. Les bruits sont normaux.
La couleur de la flamme est orange ou jaune.		La flamme peut sembler orange ou jaune dans certaines zones du brûleur. C'est normal.
Le four ne chauffe pas.	Le four est à l'arrêt.	Allumez le brûleur du four.
	Les réglages nécessaires ne sont pas effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Vous laissez le plat dans le four trop longtemps.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
La cuisson des plats est trop longue ou trop rapide.	La température est trop basse ou trop élevée.	Ajustez la température si nécessaire. Suivez les conseils de la notice d'utilisation.

14.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	
Référence produit (PNC)	
Numéro de série (SN)	

15. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

15.1 Informations sur le produit conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE pour les plaques de cuisson

Identification du modèle	FGH5KG212	
Type de table de cuisson	Table de cuisson sur cuisinière	
Nombre de brûleurs à gaz	4	
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EE gas burner)	Arrière gauche - Auxiliaire	non applicable %
	Arrière droit - Semi-rapide	55.3 %
	Avant droit - Semi-rapide	55.3 %
	Avant gauche - Rapide	55.5 %
Efficacité énergétique de la table de cuisson à gaz (EE gas hob)		55.4 %
EN 30-2-1:Appareils de cuisson domestiques à gaz - Partie 2-1 : Utilisation rationnelle de l'énergie - Généralités.		

15.2 Table de cuisson - Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Avant l'utilisation, assurez-vous que les brûleurs et les supports de casseroles sont correctement mis en place.

- Le fond du récipient doit avoir le diamètre correct pour la taille du brûleur.
- Placez le récipient directement sur le brûleur et au centre de celui-ci.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez la flamme de manière à ce qu'il mijote à peine.
- Dans la mesure du possible, utilisez un autocuiseur. Veuillez vous reporter à son manuel d'utilisation.

15.3 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception pour les fours

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	FGH5KG212 943003559
Indice d'efficacité énergétique	92.5
Classe d'efficacité énergétique	A

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.58 kWh/cycle 5.67 MJ/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Gaz
Volume	59 l
Type de four	Four intégré à la cuisinière
Masse	37.0 kg
EN 15181 Méthode de mesure de la consommation d'énergie des fours à gaz.	

15.4 Four - Économie d'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud.

15.5 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

16. GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenges	Via Violino 11 6928 Manno

Points de Service

Morgenstrasse 131
3018 Bern

Langgasse 10
9008 St. Gallen

Am Mattenhof 4a/b
6010 Kriens

Schlossstrasse 1
4133 Pratteln

Comercialstrasse 19
7000 Chur



Points de vente de rechange

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Conseil technique/Vente

Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un

justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland



Pour la Suisse:

Où aller avec les appareils usagés ?
Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	31
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	34
3. MONTAGE.....	37
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	45
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	45
6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH.....	46
7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS.....	47
8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE.....	48
9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH	49
10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN.....	51
11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	51
12. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS	51
13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE.....	54
14. FEHLERBEHEBUNG.....	56
15. ENERGIEEFFIZIENZ.....	57
16. GARANTIE.....	59
17. UMWELTTIPPS.....	59

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem

Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung auf Schiffen, Booten oder anderen Wasserfahrzeugen vorgesehen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, um eine Überhitzung zu vermeiden.

- Installieren Sie das Gerät nicht auf einer Plattform.
- Bedienen Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glastür oder des gläsernen Klappdeckels des Kochfelds; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer

gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- Seien Sie beim Anfassen der Aufbewahrungsschublade vorsichtig. Sie kann heiß werden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für folgende Märkte

geeignet: CH

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Das Küchenmöbel und die Einbaunische müssen die passenden Abmessungen aufweisen.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.

- Einige Teile des Geräts sind stromführend. Das Küchenmöbel muss auf allen Seiten mit dem Gerät abschließen, um einen Kontakt mit stromführenden Teilen zu vermeiden.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Bringen Sie einen Kippschutz an, um das Umkippen des Geräts zu verhindern. Siehe hierzu das Kapitel Montage.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen,.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.3 Gasanschluss



VORSICHT!

Wenn Sie einen Gaszylinder verwenden, stellen Sie ihn immer auf eine flache horizontale Oberfläche (mit dem Gasventil nach oben).

- Alle Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft vorgenommen werden.

- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Art des Gases und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät herum zirkulieren kann.
- Die Angaben zur Gasversorgung befinden sich auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an einen Abzug für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Installationsbestimmungen angeschlossen werden. Beachten Sie die Anforderungen an eine ausreichende Belüftung.

2.4 Gebrauch



WARNUNG!

Verletzungs- und Verbrennungsgefahr. Stromschlaggefahr.



VORSICHT!

Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Entstehung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist.

Eine längere intensive Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich machen, z. B. eine verstärkte mechanische Belüftung, sofern vorhanden, oder eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher nach außen (in die Außenluft) zu leiten und gleichzeitig für einen Luftaustausch im Raum zu sorgen. Lassen Sie sich vor der Installation der zusätzlichen Belüftung von einer Fachkraft beraten.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.

 WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.

 WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

- stellen Sie feuerfeste Formen oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf die Bodenplatte des Garraums.
- Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
- Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Aluminium ist kein geeignetes Material für den Kontakt mit stark säurehaltigen und/oder stark salzhaltigen Lebensmitteln. Legen Sie in solchen Fällen vor dem Garen stets ein fettdichtes Backpapier auf das Blech.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie einen Brenner niemals eingeschaltet, wenn sich kein bzw. leeres Kochgeschirr darauf befindet.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Verwenden Sie nur stabiles Kochgeschirr mit der richtigen Form und Durchmesser, die größer als die Abmessungen der Brenner sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Knopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Stufe schalten.
- Stellen Sie keinen Flammendiffusor auf den Brenner.

2.5 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind.
Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Die externen Gasleitungen flach ausrichten.

3. MONTAGE

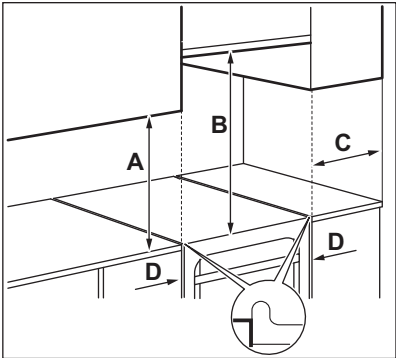
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Standort des Geräts

Sie können Ihr freistehendes Gerät mit Schränken an einer oder zwei Seiten und in der Ecke installieren.

Die Mindestabstände für die Montage sind der Tabelle zu entnehmen.



Mindestabstände

Abmessungen	mm
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Technische Daten

Spannung	220 - 240 V
----------	-------------

Frequenz	50 - 60 Hz
Gerätekategorie	1

Abmessungen	mm
Höhe	855
Breite	500
Tiefe	600

3.3 Sonstige technische Daten

Gerätekategorie:	II2H3B/P
Gas-Original:	G20 (2H) 20 mbar
Gasaus-tausch:	G30/G31 (3B/P) 50/50 mbar

3.4 Bypass-Durchmesser

BRENNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Hilfsbrenner	25
Normalbrenner	29
Starkbrenner	35
Backofen	39

3.5 Gasbrenner für ERDGAS G20 20 mbar

BRENNER	NORMALE LEIS-TUNG kW	REDUZIerte LEISTUNG kW	INJEKTORMARKE 1/100 mm
Starkbrenner	2.9	0.80	119
Normalbrenner	1.85	0.43	96
Hilfsbrenner	0.95	0.35	70
Backofen	2.1	0.90	104 o

3.6 Gasbrenner für LPG G30 50 mbar

BRENNER	NORMALE LEISTUNG kW	REDUZIerte LEIS-TUNG kW	INJEKTORMAR-KE 1/100 mm	NOMINALER GAS-FLUSS g/h
Starkbrenner	3.0	0.72	77	218

BRENNER	NORMALE LEISTUNG kW	REDUZIerte LEIS- TUNG kW	INJEKTORMAR- KE 1/100 mm	NOMINALER GAS- FLUSS g/h
Normalbrenner	1.85	0.43	60	135
Hilfsbrenner	0.9	0.35	43	65
Backofen	2.1	0.90	58 o	153

3.7 Gasbrenner für LPG G31 50 mbar

BRENNER	NORMALE LEISTUNG kW	REDUZIerte LEIS- TUNG kW	INJEKTORMAR- KE 1/100 mm	NOMINALER GAS- FLUSS g/h
Starkbrenner	2.6	0.63	77	186
Normalbrenner	1.55	0.40	60	111
Hilfsbrenner	0.75	0.31	43	54
Backofen	1.8	0.78	58 o	129

3.8 Gasanschluss

⚠️ WARNUNG!

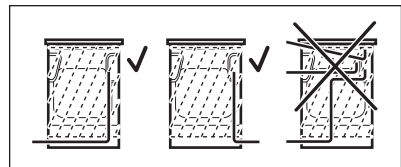
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, bevor Sie das Gas anschließen. Schließen Sie das Primärventil der Gaszufuhr.

Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung von flexiblen Edelstahlrohren erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht eingeklemmt werden können.

⚠️ VORSICHT!

Befolgen Sie beim Aufstellen und Anschließen des Geräts die folgenden Richtlinien:

- SVGW-Gasprinzipien G1: Gasinstallation
 - EKAS-Richtlinie, Nr. 6517: Flüssiggasrichtlinie
 - Vorschriften für kantonale Instanzen (z. B. Brandschutzvorschriften)
- Installieren und schließen Sie das Gerät gemäß den Richtlinien an.



⚠️ WARNUNG!

Das Gasanschlussrohr darf den in der Abbildung gezeigten Teil des Geräts nicht berühren.

⚠️ WARNUNG!

Stellen Sie nach Abschluss der Installation sicher, dass die Dichtung der einzelnen Rohrverbindungsstücke nicht leckt. Verwenden Sie zur Überprüfung der Dichtung eine Seifenlösung, keine Flamme.

3.9 Flexible Verbindung mit nicht-metallischen Rohren

Wenn Sie einen einfachen Zugang zum Anschluss haben, können Sie ein flexibles Rohr verwenden. Das flexible Rohr muss fest mit Klammern angebracht werden.

Verwenden Sie bei der Installation immer den Rohrhalter und die Dichtung. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

- es nicht heißer als Raumtemperatur werden kann, höher als 30 °C,
 - es nicht länger als 1500 mm ist,
 - es keine Verengungen hat,
 - es nicht verdreht oder fest angezogen ist,
 - es keine scharfen Kanten oder Ecken berührt,
 - sein Zustand leicht überprüft werden kann.
- Achten Sie beim Prüfen des flexiblen Rohrs darauf,

- dass es keine Risse, Schnitte, Brandspuren an beiden Enden und auf der gesamten Länge aufweist.
 - das Material nicht gehärtet ist, sondern seine korrekte Elastizität aufweist,
 - die Befestigungsklammern nicht verrostet sind,
 - das Verfalldatum nicht abgelaufen ist.
- Wenn ein oder mehrere Defekte sichtbar sind, reparieren Sie das Rohr nicht, sondern ersetzen Sie es.

Die Gasanschlussrampe befindet sich auf der Rückseite des Bedienfelds.

3.10 Anpassung an verschiedene Gasarten



Die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einer Fachkraft durchgeführt werden.



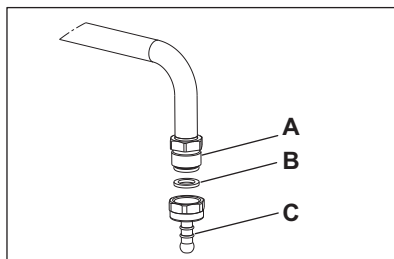
Ist das Gerät auf Erdgas eingestellt, können Sie es mit den geeigneten Düsen auf Flüssiggas umstellen. Die Gasleistung wird entsprechend angepasst.

WARNUNG!

Stellen Sie vor dem Austausch der Düsen sicher, dass sich die Gas-Einstellknöpfe in der Aus-Stellung befinden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verletzungsgefahr.



Das Gerät ist auf Standardgas eingestellt. Verwenden Sie zur Änderung der Einstellung immer den Dichtungsring.

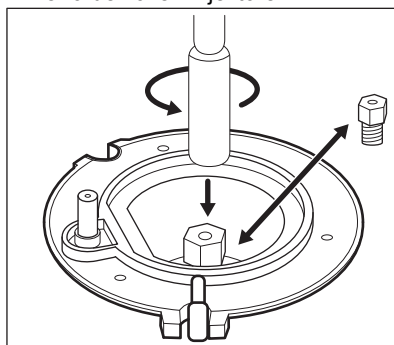


- A. Gasanschluss (nur ein Anschluss passt für das Gerät)
- B. Dichtung
- C. LPG-Rohrhalter

3.11 Austauschen der Kochfeldinjektoren

Ersetzen Sie die Injektoren, wenn Sie die Gasart wechseln.

1. Entfernen Sie die Topfträger.
2. Entfernen Sie die Brennerdeckel und die Brennerkronen.
3. Entfernen Sie die Injektoren mit einem Steckschlüssel 7.
4. Ersetzen Sie die Injektoren durch die für die von Ihnen verwendete Gasart erforderlichen Injektoren.



5. Ersetzen Sie das Typenschild (es befindet sich in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das für die neue Art der Gasversorgung.

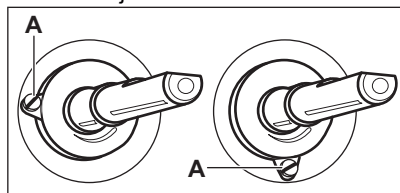


Dieses Schild befindet sich im Beipack des Geräts.

Wenn der Gasdruck nicht konstant ist oder sich vom erforderlichen Druck unterscheidet, installieren Sie einen geeigneten Druckregler in der Gasversorgungsleitung.

3.12 Einstellen der Mindestgasmenge am Kochfeldbrenner

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz.
2. Entfernen Sie den Kochfeld-Einstellknopf. Wenn Sie keinen Zugang zur Bypass-Schraube haben, demontieren Sie das Bedienfeld, bevor Sie mit der Einstellung beginnen.
3. Stellen Sie mit einem kleinen und flachen Schraubendreher die Bypass-Schraube A ein.
Die Position der Bypass-Schraube A variiert je nach Modell.



Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas

1. Ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
2. Bringen Sie den Knopf wieder an.

Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas

1. Lösen Sie die Bypass-Schraube in Position A um ca. eine Umdrehung.
2. Bringen Sie den Kochfeld-Einstellknopf wieder an.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.



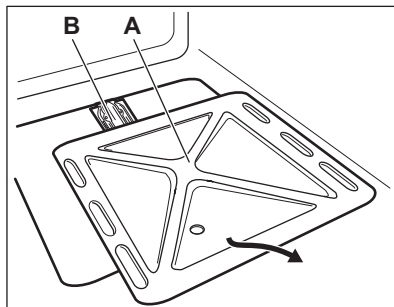
WARNUNG!

Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Netzsteckdose, wenn sich alle Teile wieder in ihrer ursprünglichen Position befinden. Es besteht Verletzungsgefahr.

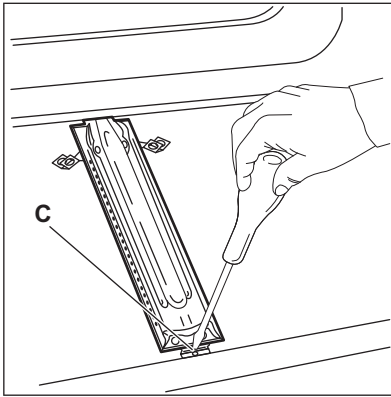
4. Zünden Sie den Brenner.
Siehe Kapitel „Kochfeld – Täglicher Gebrauch“.
5. Drehen Sie den Kochfeld-Einstellknopf auf die kleinste Flamme.
6. Entfernen Sie den Kochfeld-Einstellknopf wieder.
7. Schrauben Sie die Bypass-Schraube langsam ein, bis die Flamme so klein wie möglich und stabil ist.
8. Bringen Sie den Kochfeld-Einstellknopf wieder an.

3.13 Austausch der Backofendüse

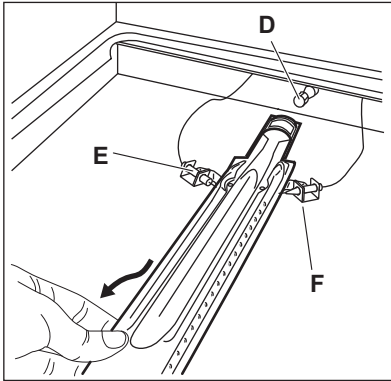
1. Entfernen Sie die Bodenplatte des Garraums A, um Zugang zum Backofenbrenner B zu erhalten.



2. Lösen Sie die Schraube C, die den Brenner in Position hält.



3. Nehmen Sie den Brenner vorsichtig vom Düsenhalter D ab.



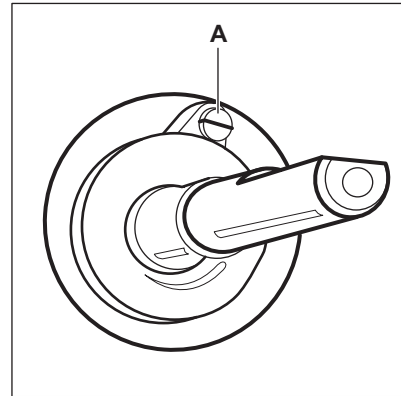
4. Bewegen Sie ihn langsam nach links. Stellen Sie sicher, dass die Brennerbuchse am Brennermundstück bleibt. Vermeiden Sie jegliche übermäßige Krafteinwirkung auf das Kabel des Zündkerzensteckers F und auf das Kabel des Thermoelements E.
5. Lösen Sie die Brennerdüse D mit einem 7-mm-Steckschlüssel und ersetzen Sie sie durch eine andere.

Montieren Sie den Brenner in umgekehrter Reihenfolge.

Ersetzen Sie den Gastyp-Aufkleber in der Nähe der Gasanschlussrampe durch den Aufkleber mit dem neuen Gastyp.

3.14 Einstellen der Mindestgasmenge am Backofenbrenner

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz.
2. Entfernen Sie den Backofen-Einstellknopf. Wenn Sie keinen Zugang zur Bypass-Schraube haben, demontieren Sie das Bedienfeld, bevor Sie mit der Einstellung beginnen.
3. Stellen Sie mit einem kleinen und flachen Schraubendreher die Bypass-Schraube A ein.
Die Position der Bypass-Schraube A variiert je nach Modell.



Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas

1. Ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.
2. Bringen Sie den Knopf wieder an.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas

1. Lösen Sie die Bypass-Schraube in Position A um ca. eine Umdrehung.
2. Bringen Sie den Backofen-Einstellknopf wieder an.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.

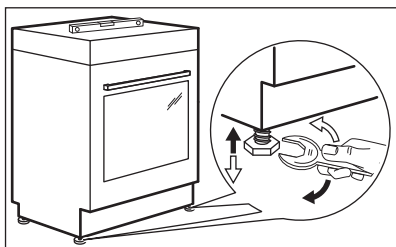
WARNUNG!

Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Netzsteckdose, wenn sich alle Teile wieder in ihrer ursprünglichen Position befinden. Es besteht Verletzungsgefahr.

4. Zünden Sie den Brenner.
Siehe Kapitel „Backofen – Täglicher Gebrauch“.
5. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die kleinste Flamme.
6. Entfernen Sie den Backofen-Einstellknopf wieder.
7. Schrauben Sie die Bypass-Schraube langsam ein, bis die Flamme so klein wie möglich und stabil ist.
8. Bringen Sie den Backofen-Einstellknopf wieder an.
9. Stellen Sie am Backofen-Einstellknopf die Position für die maximale Gaszufuhr ein, und lassen Sie den Backofen mindestens 10 Minuten lang aufheizen.
10. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf schnell von der höchsten auf die niedrigste Gasstufe.

Kontrollieren Sie die Flamme. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf zur niedrigsten Gasstufe drehen. An der Backofen-Brennerkrone muss eine kleine, regelmäßige Flamme zu sehen sein. Erlischt die Flamme, müssen Sie den Backofenbrenner erneut einstellen.

3.15 Ausrichten des Geräts



Richten Sie das Gerät mit den unten angebrachten Schraubfüßen so aus, dass sich die Oberfläche des Geräts auf einer Ebene mit den angrenzenden Oberflächen befindet.

3.16 Kippschutz

Stellen Sie die richtige Höhe und Fläche für das Gerät ein, bevor Sie den Kippschutz anbringen.

VORSICHT!

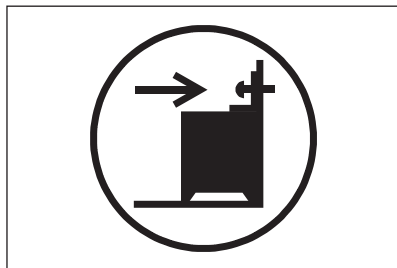
Stellen Sie sicher, dass Sie den Kippschutz in der richtigen Höhe anbringen.



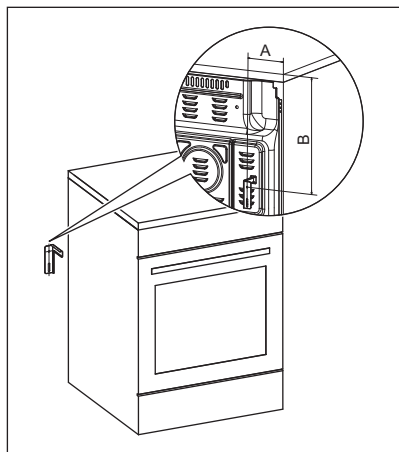
Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche hinter dem Gerät eben ist.

Sie müssen den Kippschutz installieren. Wenn Sie ihn nicht installieren, kann das Gerät kippen.

Ihr Gerät hat das auf dem Bild gezeigte Symbol (falls zutreffend), um Sie an die Installation des Kippschutzes zu erinnern.



1. Installieren Sie den Kippschutz B – 328 mm unterhalb der Oberseite des Geräts und A – 67 mm von der Seite des Geräts im kreisförmigen Loch in einer Halterung. Verschrauben Sie ihn in festem Material oder benutzen Sie eine geeignete Verstärkung (Wand).



2. Sie finden das Loch auf der linken Seite auf der Rückseite des Geräts. Heben Sie die Vorderseite des Geräts an und stellen Sie es in die Mitte des Raums zwischen den angrenzenden Küchenmöbeln. Wenn der Abstand zwischen den Arbeitsschränken größer als die Breite des Geräts ist, müssen Sie das Seitenmaß anpassen, um das Gerät zu zentrieren.



Wenn Sie die Abmessungen des Herds geändert haben, müssen Sie die Kippschutzanbringung korrekt ausrichten.

VORSICHT!

Wenn der Abstand zwischen den Arbeitsschränken größer als die Breite des Geräts ist, müssen Sie das Seitenmaß auf die Mitte des Geräts einstellen.

3.17 Elektrische Installation

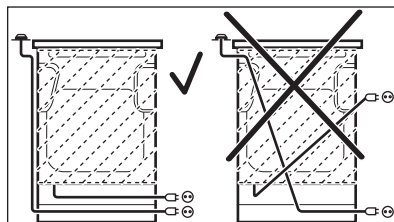
WARNUNG!

Der/die Hersteller:in ist nicht verantwortlich, wenn Sie die Sicherheitsvorkehrungen in den Sicherheitskapiteln nicht befolgen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert. Die Anschlussklemme befindet sich hinter der Rückwand.

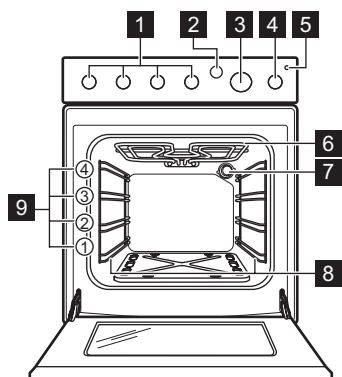
WARNUNG!

Das Netzkabel darf den in der Abbildung schattierten Teil des Geräts nicht berühren.



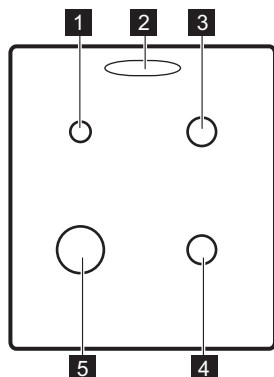
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1 Kochfeld-Einstellknöpfe
- 2 Taste für die Lampe
- 3 Einstellknopf für den Kurzzeit-Wecker
- 4 Backofen-Einstellknopf
- 5 Grill-Anzeige
- 6 Heizelement
- 7 Lampe
- 8 Einschubschienen, herausnehmbar
- 9 Einschubebenen

4.2 Anordnung der Kochflächen



- 1 Hilfsbrenner
- 2 Dampfaustritt - Zahl und Position hängen vom Modell ab
- 3 Normalbrenner
- 4 Normalbrenner
- 5 Starkbrenner

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

5.1 Erste Reinigung

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

Reinigen Sie den Backofen und die Zubehörteile vor der ersten Inbetriebnahme. Bringen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre Ausgangsposition zurück.

5.2 Vorheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät etwa 20 Minuten lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion  und die Höchsttemperatur ein. Die Höchsttemperatur für diese Funktion ist 210 °C.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

WARNUNG!

Das Zubehör kann heißer werden als bei normalem Gebrauch.

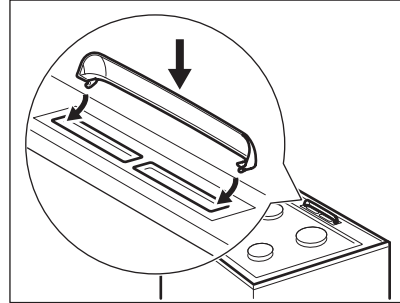
Das Gerät kann Gerüche und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Lassen Sie den Backofen abkühlen. Feuchten Sie ein weiches Tuch gut mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel an und reinigen Sie damit den Garraum.

5.3 Einsetzen der Dampfauslassabdeckung

Die Dampfauslassabdeckung dient zum Auffangen des während des Ofenbetriebs erzeugten Kondensats.

1. Setzen Sie die Haken der Abdeckung unter die Vorderkante der Dampfauslassöffnungen.
2. Drücken Sie die hintere Kante nach unten, um die Abdeckung zu verriegeln.



6. KOCHFELD - TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Zünden des Kochfeld-Brenners



Brenner stets vor dem Aufsetzen des Kochgeschirrs zünden.

WARNUNG!

Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche besonders vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

1. Drehen Sie den Kochfeld-Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste

Gaszufuhrstufe  und drücken Sie ihn hinein, um den Brenner zu zünden.

2. Halten Sie den Kochfeld-Einstellknopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie die Flamme ein, sobald sie ruhig brennt.

WARNUNG!

Halten Sie den Knopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los, und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.



Falls sich der Brenner trotz mehrerer Versuche nicht zünden lässt, prüfen Sie, ob die Brennerkrone und der zugehörige Brennerdeckel richtig sitzen.



Bei einem Stromausfall kann der Brenner auch ohne den Elektrozünder gezündet werden. Halten Sie in diesem Fall eine Flamme an den Brenner, drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn auf die Höchststellung. Halten Sie den Knopf bis zu 10 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen.

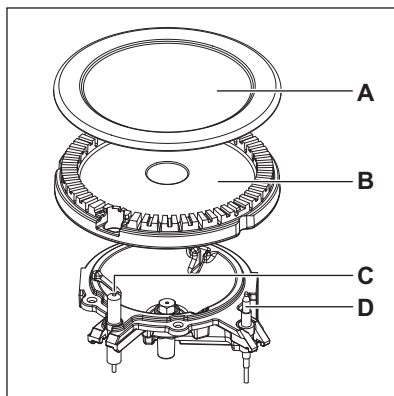


Sollte der Brenner versehentlich ausgehen, drehen Sie den Knopf in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.



Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall wird der Funkengenerator möglicherweise automatisch eingeschaltet. Das ist normal.

6.2 Übersicht Brenner



- A. Brennerdeckel
- B. Brennerkrone
- C. Zündkerze
- D. Thermoelement

6.3 Abschalten des Brenners

Drehen Sie zum Abschalten des Brenners den Knopf in die Aus-Position **0**.

WARNUNG!

Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner nehmen, drehen Sie die Flamme herunter oder drehen Sie sie ganz ab.

7. KOCHFELD - HINWEISE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Kochgeschirr



WARNUNG!

Stellen Sie die gleiche Pfanne nicht auf zwei Brenner.



WARNUNG!

Stellen Sie keine beschädigten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf den Brenner, um ein Verschütten und Verletzungen zu vermeiden.



VORSICHT!

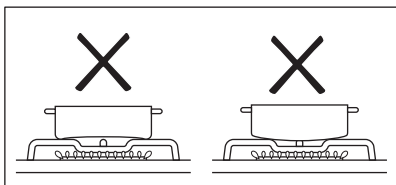
Stellen Sie sicher, dass die Topfgriffe nicht über der Vorderkante des Kochfelds stehen.

VORSICHT!

Stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf den Brenner.

WARNUNG!

Verwenden Sie keine Gefäße mit randbasiertem oder konvexem Boden auf der Kochplatte, da ein hohes Umkipprisiko besteht.



7.2 Durchmesser des Kochgeschirrs

WARNUNG!

Verwenden Sie Kochgeschirr mit Durchmessern, die der Größe der Brenner entsprechen.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Hilfsbrenner	120 - 180
Normalbrenner	140 - 220/240 ¹⁾
Starkbrenner	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Bei Verwendung eines einzigen Topfs auf dem Kochfeld.

8. KOCHFELD - REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.

8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das

Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

- Reinigen Sie die emaillierten Teile, die Brennerdeckel und Brennerkronen mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.

8.3 Reinigen der Zündkerze

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

8.4 Topfträger



Die Topfträger sind nicht spülfest im Geschirrspüler. Sie müssen von Hand abgespült werden.

1. Entfernen Sie die Topfträger, um das Kochfeld leichter reinigen zu können.



Seien Sie beim Austausch der Topfträger sehr vorsichtig, um eine Beschädigung der Kochfeldplatte zu vermeiden.

2. Die Emaillebeschichtung kann gelegentlich raue Kanten haben. Seien Sie also vorsichtig, wenn Sie die Topfträger von Hand abspülen und trocknen. Entfernen Sie bei Bedarf hartnäckige Flecken mit einem Pastenreiniger.

3. Stellen Sie sicher, dass Sie die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß angebracht haben.
4. Damit der Brenner richtig funktioniert, müssen die Arme der Topfträger auf die Mitte des Brenners ausgerichtet sein.

8.5 Regelmäßige Wartung

Lassen Sie regelmäßig vom Ihrem autorisierten Kundendienst den Zustand des Gasversorgungsrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

9. BACKOFEN - TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Ofenfunktionen

0

Aus-Position

Der Backofen ist ausgeschaltet.

1 - 8

Garstufen

1)

Temperatureinstellbereich für den Backofen.



Grillstufe 1

Zum Grillen dünner Lebensmittel in der Mitte des Grills. Zum Toasten.



Die Höchsttemperatur für diese Funktion beträgt 210 °C.



Backofenlampe

Beleuchten des Backofinnenraums. Drücken Sie zur Verwendung dieser Funktion die Taste für die Lampe.

- 1) 1 – 140°C, 2 – 155°C, 3 – 170°C, 4 – 190°C, 5 – 205°C, 6 – 220°C, 7 – 235°C, 8 – 250°C

9.2 Zünden des Backofen-Gasbrenners



VORSICHT!

Beim Einschalten des Backofenbrenners muss die Backofentür geöffnet sein.



Backofen-Sicherheitseinrichtung:

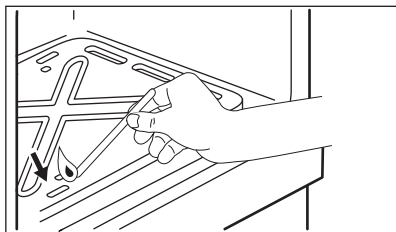
Der Gasbackofen ist mit einem Thermoelement ausgestattet. Es stoppt die Gaszufuhr, wenn die Flamme ausgeht.

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe und drücken Sie ihn hinein, um den Brenner zu zünden.
3. Halten Sie den Backofen-Einstellknopf bis zu 15 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.

9.3 Manuelles Zünden des Backofen-Gasbrenners

Bei einem Stromausfall kann der Backofen-Brenner auch ohne den Elektrozünder gezündet werden.

1. Öffnen Sie die Backofentür.
2. Halten Sie eine Flamme an die Zündöffnung im Boden des Garraums.



3. Drücken Sie gleichzeitig den Backofen-Einstellknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position für die maximale Gaszufuhr.
4. Wenn die Flamme brennt, halten Sie den Backofen-Einstellknopf noch bis zu 15 Sekunden in der Position für die maximale Gaszufuhr gedrückt, bis sich das Thermoelement erwärmt hat.



Halten Sie den Backofen-Einstellknopf nicht länger als 15 Sekunden gedrückt. Sollte der Backofen-Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Backofen-Einstellknopf los, und drehen Sie ihn in die Aus-Position. Warten Sie dann mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

9.4 Nach dem Zünden des Gasbrenners

1. Lassen Sie den Backofen-Einstellknopf los.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Heizstufe.

Kontrollieren Sie die Flamme durch die Öffnungen im Boden des Backofens.

9.5 Ausschalten des Backofenbrenners

Drehen Sie den Knopf auf die Aus-Position **0**, um den Brenner auszuschalten.

9.6 Grillstufe



WARNUNG!

Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.



Wir empfehlen, den Elektrogrill nicht gleichzeitig mit dem Gasbackofen zu verwenden.

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf im Uhrzeigersinn auf .
2. Wählen Sie die Backblechposition je nach Dicke der Speise aus.
Zum schnelleren Garen sollte die Speise sich näher am oberen Heizelement befinden; wenn sie schonender gegart werden soll, weiter entfernt vom Heizelement.
- Die meisten Speisen sollten immer auf den Kombirost des tiefen Blechs gelegt werden, damit die Luft optimal zirkulieren kann und die Speise nicht im abtropfenden Fett bzw. Saft schwimmt. Wenn Sie möchten, können Sie Lebensmittel wie Fisch, Leber und Nieren direkt in das tiefe Blech legen.
- Vor dem Grillen sollte das Grillgut stets gut trocken getupft werden, damit es beim Grillen nicht spritzt. Bestreichen Sie mageres Fleisch und Fisch mit etwas Öl oder geschmolzener Butter, damit die Speisen während des Grillens nicht austrocknen.
- Mitgegrillte Beilagen wie z. B. Tomaten oder Pilze können beim Grillen von Fleisch unter den Rost gelegt werden.
- Zum Toasten von Brot sollten Sie die obere Einschubebene benutzen.
- Wenden Sie die Speisen nach Bedarf während des Garvorgangs.

Zum Ausschalten dieser Funktion muss der Einstellknopf in die Stellung Aus gedreht werden.

9.7 Grill-Kontrolllampe

Die Grill-Kontrolllampe leuchtet auf, wenn die Grillfunktion ausgewählt ist. Sie erlischt, wenn der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat. Danach leuchtet und erlischt sie abwechselnd, während der Backofen die Temperatur ändert.

10. BACKOFEN - UHRFUNKTIONEN

10.1 Kurzzeit-Wecker

Einstellen einer Countdown-Zeit.



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb.

Drehen Sie den Einstellknopf für den Timer bis zum Anschlag und drehen Sie ihn dann auf die erforderliche Zeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

11. BACKOFEN - VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

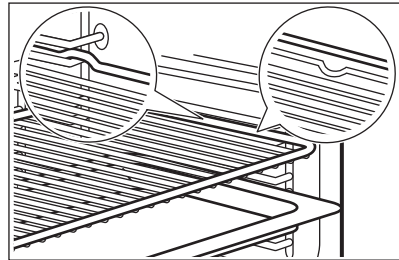


WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Einsetzen des Zubehörs

Je nach Modell ist entsprechen- des Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu über- prüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informa- tionen an Ihren Händler vor Ort.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Kleine Einbuchtungen erhöhen die Sicherheit und bieten Kippschutz. Sie sind auch Anti-Kipp-Vorrichtungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

12. BACKOFEN - HINWEISE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

12.1 Allgemeine Informationen

Das Gerät besitzt vier Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen vor.

Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.

Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Aluminiumfolie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

12.2 Backen

Nutzen Sie, wenn Sie zum ersten Mal backen, die niedrigere Temperatur.

Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

Die Backbleche im Ofen können sich beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Verwenden Sie für bessere Ergebnisse die Grillfunktion 2 - 5 Minuten am Ende des Garvorgangs. Die Grillzeit finden Sie in den Kochtabellen.

12.3 Backen von Kuchen

Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist.

12.6 Kochtabellen

Lebensmittel	Auf- heizzeit (Min)	Ther- mostat- Position	Grillzeit (Min) am Ende	Gesamte Garzeit (Min)	Ein- schub- ebene	Zubehör
Kleiner Kuchen	15	2 - 3	3	20 - 30	3	Aluminiumbackblech
Biskuit, fettfrei	15	2 - 3	2	30 - 40	3	1 Backform (Durchmesser: 26 cm) auf Kombirost
Apfelkuchen	15	4	5	70 - 80	3	2 Backformen (Durchmesser: 20 cm) auf Kombirost
Feingebäck	15	1	2	20 - 30	3	Aluminiumbackblech
Burger	10	Grill - an		35 - 45	3	Kombirost und Blech auf Ebene 2
Burger	15	Grill - an		70 - 80 ¹⁾	3	Kombirost und Blech auf Ebene 2
Toast	10	Grill - an		4 - 5	3	Kombirost
Toast	15	Grill - an		3 - 4	3	Kombirost

¹⁾ Nach 40 Minuten wenden.

12.4 Garen von Fleisch und Fisch

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden etwa 15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.

Um die Rauchbildung beim Braten im Backofen zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um die Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, geben Sie jedes Mal, wenn das Wasser verdampft ist, erneut Wasser in die Brat- und Fettpfanne.

12.5 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.

Beobachten Sie den Garfortschritt. Finden Sie heraus, welche Geräteeinstellungen (Garstufe, Gardauer usw.) für Ihr Kochgeschirr, Ihre Rezepte und die von Ihnen zubereiteten Garmengen am besten geeignet sind.

Lebensmittel / Gericht (IEC 60350-1)	Aufheizzeit (Min)	Thermostat-Position	Grillzeit (Min) am Ende	Gesamte Garzeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Backen auf dem Aluminium-Backblech						
Biskuitrolle	15	3	2	15 - 25	3	Aluminiumbackblech
Käsekuchen	15	3	5	55 - 65	3	Aluminiumbackblech
Bauernbrot	15	4		85 - 95	3	Aluminiumbackblech
Schwedische Brötchen	15	5	3	10 - 20	3	Aluminiumbackblech
Flacher Kuchen	15	2	3	30 - 40	3	Aluminiumbackblech
Baiser	15	1		40 - 50	3	Aluminiumbackblech
Backen in Formen						
Sandkuchen	15	4 - 5		95 - 105	3	Backblech auf dem Kombi-rost
Üppiger Früchte-kuchen	15	4		115 - 125	3	Backblech auf dem Kombi-rost
Englischer Sand-wichkuchen à la Victoria	15	4	2	30 - 40	3	2 Backformen auf dem Kombi-rost, diagonal ver-setzt
Rumänischer Bis-kuit, traditionell	15	4		55 - 65	3	2 Backbleche auf dem Kombi-rost
Pizza						
Pizza	15	5	2	30 - 40	3	Aluminiumbackblech
Quiche Lorraine	15	5 - 6		50 - 60	3	Backblech auf dem Kombi-rost
Speise						
Lasagne, frisch	15	5		40 - 50	3	Pyrex-Backblech auf dem Kombi-rost
Backofen-Makka-roni	15	5 - 6		50 - 60	3	Pyrex-Backblech auf dem Kombi-rost
Kartoffelgratin	15	5	5	40 - 50	3	Backblech
Fleisch						
Forelle	15	7		30 - 40 ¹⁾	3	Kombi-rost und Blech auf Ebene 2
Schweinebraten	15	5		70 - 80 ¹⁾	2	Backblech
Grillen						
Hähnchen, hal-biert	10	Grill - an		55 - 65 ¹⁾	2	Kombi-rost und Backblech auf Ebene 2
Backen auf Backblech						

Lebensmittel / Gericht (IEC 60350-1)	Aufheizzeit (Min)	Thermostat-Position	Grillzeit (Min) am Ende	Gesamte Garzeit (Min)	Ein-schub-ebene	Zubehör
Biskuitrolle	15	2 - 3	2	15 - 25	3	Backblech
Baiser	15	1		35 - 45	3	Backblech

1) Nach 1/2 - 2/3 der Garzeit wenden.

13. BACKOFEN - REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Hinweise zur Reinigung

Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Backofens.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlung oder andere Speisereste können zu einem Brand führen.

Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an. Reinigen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

13.2 Öfen mit Edelstahl- oder Aluminiumfront

Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

13.3 Entfernen der Einhängegitter

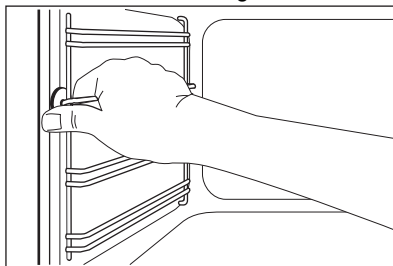
Nehmen Sie die Eihängegitter.



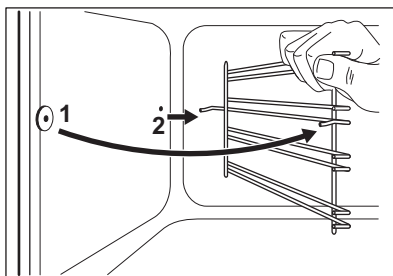
VORSICHT!

Gehen Sie beim Abnehmen der Eihängegitter sorgsam vor.

1. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der entfernten Zubehöerteile die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

13.4 Abnehmen und Montieren der Glasscheiben

Die inneren Glasscheiben können zur Reinigung entnommen werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

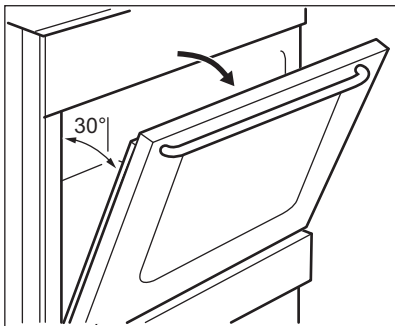
⚠ **WARNUNG!**

Lassen Sie die Backofentür während der Reinigung leicht geöffnet. Öffnen Sie sie ganz, könnte sie aus Versehen schließen und Schäden verursachen.

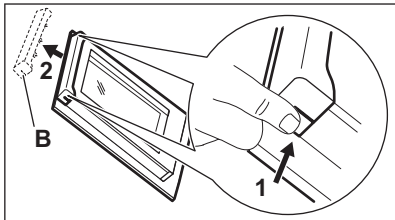
⚠ **WARNUNG!**

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

1. Öffnen Sie die Tür bis zu einem Winkel von ca. 30°. Die Tür bleibt in ihrer Position stehen, wenn sie leicht geöffnet ist.



2. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen

⚠ **WARNUNG!**

Wenn Sie die Glasscheiben aus der Backofentür nehmen, versucht die Tür sich zu schließen.

4. Halten Sie die Oberkante der Türglasscheiben und ziehen Sie sie eine nach der anderen nach oben.
5. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere Scheibe.

⚠ **VORSICHT!**

Achten Sie darauf, die innere Glasscheibe in die entsprechenden Aufnahmen einzusetzen.

13.5 Die Schublade

Die Aufbewahrungsschublade befindet sich unter dem Garraum des Backofens.

⚠ **WARNUNG!**

Legen Sie keine Lebensmittel in die Schublade.

⚠ **WARNUNG!**

Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände wie Reinigungsmittel, Plastiktüten, Ofenhandschuhe, Papier, Reinigungsprodukte, Aerosole oder Kunststoffartikel in der Schublade. Wenn Sie den Backofen verwenden, kann die Schublade heiß werden. Es besteht Brandgefahr.

Die Schublade unter dem Backofen kann zur Reinigung entfernt werden.

Schublade entfernen:

1. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.
2. Heben Sie die Schublade leicht an, sodass sie in den Schubladenführungen nach oben angehoben werden kann.

Um die Schublade zu installieren, befolgen Sie die umgekehrte Vorgehensweise.

13.6 Austauschen der Lampe

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.
3. Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Die hintere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 25 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

14. FEHLERBEHEBUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

14.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Es wird kein Funke erzeugt, wenn Sie den Funkenerzeuger betätigen.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Brennerdeckel und Brennerkrone sind falsch eingesetzt.	Setzen Sie Brennerdeckel und Brennerkrone richtig ein.
Die Flamme erlischt sofort nach der Zündung.	Das Thermoelement wird nicht ausreichend aufgeheizt.	Halten Sie den Funkenerzeuger nach dem Zünden etwa 10 Sekunden lang gedrückt.
Der Flammenring ist uneben.	Die Brennerkrone ist mit Speiseresten verstopft.	Vergewissern Sie sich, dass der Injektor nicht blockiert und die Brennerkrone sauber ist.
Die Brenner funktionieren nicht.	Es gibt keine Gaszufuhr.	Überprüfen Sie den Gasanschluss.
Das Gerät erzeugt Geräusche.		Einige Metallteile des Geräts dehnen sich aus und ziehen sich wieder zusammen, wenn sie sich erwärmen bzw. wieder abkühlen. Die Geräusche sind normal.
Die Flammenfarbe ist orange oder gelb.		Die Flamme kann in einigen Bereichen des Brenners orange oder gelb aussehen. Das ist normal.

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Zünden Sie den Backofen-Brenner.
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Lampe.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum des Backofens nieder.	Sie haben das Gericht zu lange im Backofen gelassen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.
Es dauert zu lange, die Speisen zu garen, oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Stellen Sie bei Bedarf die Temperatur ein. Beachten Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung.

14.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):	
Produktnummer (PNC)	
Seriennummer (S.N.)	

15. ENERGIEEFFIZIENZ

15.1 Produktinformationen gemäß EU-Ökodesign-Vorschriften für Kochfelder

Modellbezeichnung	FGH5KG212	
Kochfeldtyp	Kochfeld im freistehenden Herd	
Anzahl der Gasbrenner	4	
Energieeffizienz pro Gasbrenner (EE gas burner)	Hinten links - Hilfsbrenner	nicht zutreffend %
	Hinten rechts - Normalbrenner	55.3 %
	Vorne rechts - Normalbrenner	55.3 %
	Vorne links - Starkbrenner	55.5 %
Energieeffizienz für das Gaskochfeld (EE gas hob)		55.4 %
EN 30-2-1: Haushaltskochgeräte, die Gas verbrennen – Teil 2-1: Rationaler Energieverbrauch – Allgemein.		

15.2 Kochfeld - Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung der Brenner und des Topfträgers, dass diese korrekt montiert sind.

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte die richtigen Durchmesser für die Größe des Brenners haben.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt über den Brenner und in seine Mitte.
- Wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt, drehen Sie die Flamme so weit herunter, dass die Flüssigkeit kaum noch köchelt.
- Wenn möglich, verwenden Sie einen Schnellkochtopf. Beachten Sie die entsprechende Bedienungsanleitung.

15.3 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung für Backöfen

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	FGH5KG212 943003559
Energieeffizienzindex	92.5
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.58 kWh/Programm 5.67 MJ/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Gas
Volumen	59 l
Art des Backofens	Backofen im freistehenden Herd
Masse	37.0 kg

EN 15181 Messverfahren des Energieverbrauchs von gasbefeuchten Backöfen.

15.4 Backofen - Energiesparen

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

- Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.
- Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.
- Restwärme**
Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen
Wählen Sie die niedrigste
Temperatureinstellung, wenn Sie die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen
nutzen möchten.

15.5 Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

16. CH GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Am Mattenhof 4a/b 6010 Kriens		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		



Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf Buckhauserstrasse 40, 8048 Zürich, Tel. 044 405 82 44

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst

die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

17. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland



Für die Schweiz:

Wohin mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.

Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.erecycling.ch







