

# gorenje

GB

GAS COOKER

DE

AT

GASHERD

IT

CUCINA A GAS

DE	AT	GB	IT
<p>Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde! Wir bedanken uns für den Kauf unseres neuen Gasherdes. Wir hoffen, daß Ihnen folgende Informationen die Möglichkeiten Ihres neuen Herdes erklären und damit eine erfolgreiche und sichere Verwendung gewährleisten werden. Wir wünschen uns, daß Ihnen unser Gerät gute Dienste erweisen wird.</p>		<p>Dear customer! Thank you for purchasing the appliance from our new range of gas cookers. The following information will help you understand the features of the appliance and use it safely. We hope the appliance will serve you successfully for a long period of time.</p>	<p>Spettabile cliente, Acquistando un prodotto dalla nostra produzione nuova di cucine a gas esprimiamo il nostro desiderio che esso vi renderà contenti e soddisfatti. Vi raccomandiamo di studiare bene le istruzioni d'uso sotto riportate.</p>
<p><b>WICHTIGE INFORMATIONEN UND EMPFEHLUNGEN</b></p>		<p><b>IMPORTANT PRECAUTIONS</b></p>	<p><b>LE INFORMAZIONI IMPORTANTI CON LE RACCOMANDAZIONI OBBLIGATORIE</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät ist nicht an die Dunstabzugshaube angeschlossen. Das Gerät muß gemäß der Montageanweisung aufgestellt und angeschlossen werden. Beachten Sie besonders die einschlägigen Hinweise hinsichtlich der Belüftung des Raumes.</li> <li>• Vergewissern Sie sich, daß die Angaben über die Gasart Ihrer Gasinstallation mit den Daten auf dem Typenschild Ihres Geräts übereinstimmen. Die Gasart ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben.</li> <li>• Werkmäßig ist der Herd auf as G 20 (20 mbar) eingestellt.</li> <li>• Alle Eingriffe in Verbindung mit der Aufstellung, Reparaturen, Einstellungen oder Anpassung des Geräts an eine andere Gasart dürfen nur vom autorisierten Fachpersonal durchgeführt werden.</li> <li>• Sorgen Sie dafür, daß bei der Aufstellung des Herdes oder im Falle einer Anpassung des Herdes an eine andere Gasart, dieser Eingriff im Garantiezertifikat bestätigt wird. Eine Geltendmachung von Garantieansprüchen ohne die oben erwähnte Bestätigung ist nicht möglich.</li> <li>• Im unteren Teil des Herdes dürfen keine entzündlichen Stoffe aufbewahrt werden.</li> <li>• Das Gerät darf nur zum Zubereiten von Speisen verwendet werden. Bei Verwendung des Geräts für andere Zwecke besteht die Gefahr der Konzentration entzündlicher Nebenprodukte bis zu einem lebensgefährlichen Niveau, ebenso kann es zu Funktionsstörungen des Herdes kommen. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• This appliance is not connected to a kitchen hood. It must be installed and connected according to the standing regulations and relevant installation instructions. Special attention is drawn on room ventilation requirements.</li> <li>• Make sure the technical information regarding gas type and voltage indicated on the rating plate agree with the type of gas and voltage of your local distribution system.</li> <li>• The product is assembled and set up by the manufacturer for use of gas G 20 (20 mbar).</li> <li>• Installation, repairs, adjustments or resetting of the appliance to another type of gas may be performed by authorized persons only (see Certificate of Warranty)</li> <li>• Installation of the appliance and resetting to another type of gas must be endorsed in the Certificate of Warranty by the authorized service. Failure to do so would render the warranty void.</li> <li>• Do not store any flammable objects in the bottom drawer of the appliance.</li> <li>• The appliance must not be used for any other purposes other than for the preparation of food. Using the appliance for any other purposes may result in life threatening concentration of combustion by-products, or cause malfunction. The warranty does not apply to faults resulting from the incorrect use of the appliance.</li> <li>• It is recommended to have the appliance checked by the authorized service personnel every two</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questo apparecchio casalingo non è collegato al separatore prodotti combustione. Quindi deve essere montato e collegato in conformità alle norme vigenti. La vostra attenzione particolare deve essere puntata all'aerazione dell'ambiente in cui va usato.</li> <li>• Controllate se il gas prescritto per la vostra nuova cucina a gas corrisponde al gas distribuito nella vostra rete. L'apparecchio deve essere montato come prescritto nella scheda tecnica di montaggio.</li> <li>• L'apparecchio casalingo è stato aggiustato per il gas metano G 20 (20mbar).</li> <li>• L'installazione come la riparazione, aggiustamento le modifiche o qualsiasi altro intervento spettante cambiamento per l'altro tipo di gas, deve essere fatto solo dalla persona competente e specializzata.</li> <li>• Qualsiasi lavoro sopra citato deve essere registrato e firmato nel libretto di garanzia, altrimenti non vi sarà possibile di chiedere lavori successivi di garanzia.</li> <li>• La cucina a gas deve essere usata solo per riscaldare gli alimentari. L'altro tipo di uso potrebbe provocare guasto della cucina con la concentrazione elevata del gas combustibile che potrebbe danneggiare la vostra salute. Oltre questo potrebbe essere danneggiato l'apparecchio casalingo stesso con troppo calore accumulato di quanto prescritto. A tal caso non vi sarà possibile richiedere i lavori di riparazione normalmente coperti di garanzia.</li> <li>• Vi raccomandiamo di rivolgersi una volta in due anni alla ditta specializzata e competente per le riparazioni o la manutenzione delle cucine a gas.</li> </ul>

unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.

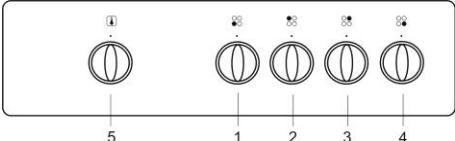
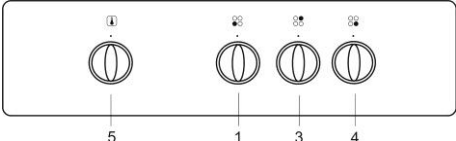
- Wir empfehlen Ihnen, den Herd alle zwei Jahre durch einen autorisierten Fachmann durchsehen und warten zu lassen. Dadurch wird die Lebensdauer des Geräts verlängert und eine problemlose Nutzung Ihres Herdes gewährleistet.
- Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, schließen Sie sofort das Ventil der Gaszuleitung. Sie dürfen das Gerät erst wieder benutzen, wenn ein autorisierter Fachmann den Grund für das Entweichen des Gases festgestellt und beseitigt hat und der Raum, in welchem der Herd steht, gut durchlüftet wurde.
- Während des Betriebs des Gasherdes entstehen im Raum, in welchem der Herd aufgestellt ist, Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes. Die Öffnungen für natürliche Belüftung dürfen nicht bedeckt sein, Sie können auch eine mechanische Entlüftungsanlage installieren (eine Dunstabzugshaube mit mechanischer Entlüftung). Bei intensivem und länger andauerndem Betrieb des Herdes ist das Bedürfnis nach Belüftung größer; deswegen ist es notwendig, das Fenster zu öffnen oder die Dunstabzugshaube einzuschalten.
- Beim Betrieb des Herdes muß für ausreichende Luftzufuhr gesorgt werden und zwar  $2\text{m}^3/\text{h}$  für jedes kW der Eingangsleistung.
- Es ist verboten, nach undichten Stellen in der Gasleitung mit offenem Feuer zu suchen.
- Wenn Sie einen Fehler an der Gasinstallation feststellen, versuchen Sie nicht, diesen allein zu beseitigen, sondern schalten Sie den Herd ab und rufen Sie einen autorisierten Fachmann an.
- Wenn Sie den Herd länger als drei Tage nicht verwenden, schließen Sie das Ventil der Gaszuleitung. Wenn das Gerät länger als drei Monate nicht verwendet wurde, empfehlen wir vor der erneuten Inbetriebnahme die Überprüfung aller Funktionen.
- Im Falle von Eingriffen im Raum, in welchem der Herd aufgestellt ist, bei welchen Brand- oder Explosionsgefahr besteht (z.B. wegen Verarbeitung von Klebstoffen für Linoleum oder PVC-Bodenbeläge, Malerarbeiten, u.ä.), das Gerät unbedingt abschalten, bevor diese Gefahren bzw. Risiken auftreten.

years. Such professional maintenance will extend the useful life of the appliance.

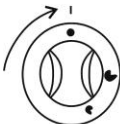
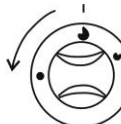
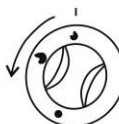


- If you should smell gas, immediately shut the gas pipe cock and cut the gas supply. In such cases the appliance may be used only after the cause of such gas escape is discovered and removed by qualified personnel and the room thoroughly ventilated.
- When using gas for cooking, heat and moisture are generated into the room, so make sure it gets sufficient air supply: keep a window open or install a mechanical ventilation device (a vapor hood with mechanical extraction). Prolonged operation of the appliance may require extensive ventilation, for instance opening the window or boosting the performance of the hood with a mechanical fan.
- The appliance requires a minimum air admission of  $2\text{m}^3/\text{h}$  for every kW of power input.
- Never use naked light to detect gas leakage!
- If you detect any defects on the gas installation of the appliance, never attempt to repair it by yourself. Switch the appliance off, cut the gas supply and call authorized personnel to make the repair.
- If you plan an absence exceeding 3 days, turn off the gas pipe cock and shut the gas supply. If the appliance is out of service for more than 3 months, it is advised to retest and reset all functions of the appliance.
- In change of the environment for which the appliance is designed, with a transient risk of fire or blast (e.g. at linoleum or PVC gluing, working with paints, etc.), the appliance must be put out of service in time, prior to the risk.
- Do not place any combustible objects on the appliance or at a distance shorter than its safety distance (the shortest distance of an appliance from combustible items is 750 mm in the direction of main radiation and 100 mm in other directions).
- Do not use cookware with damaged surface coating or otherwise defective due to wear or handling.
- Do not place the appliance on a pedestal.
- Manufacturer does not recommend using any additional accessories, for instance flame extinguishing protectors, or efficiency increase gadgets.


Solo così eviterete un guasto inutile e prolungherete la vita del vostro prodotto casalingo.

- Nel caso in cui dovrete sentire la fuga di gas, chiudete immediatamente l'alimentazione di gas davanti all'apparecchio casalingo che potrete di nuovo usare solo quando sarà eliminato il problema dalla persona autorizzata. Lo spazio di lavoro deve essere ben ventilato.
- Durante l'uso della vostra cucina a gas si forma nella stanza sia il calore che l'umidità, perciò il posto deve essere sempre ben ventilato. Si considera utile di usare i mezzi di ventilazione. L'uso intensivo o a lunga durata richiede la finestra aperta.
- Per rispettare le prescrizioni d'uso occorre di procurare flusso d'aria pari a  $2\text{m}^3/\text{ora}$  per ogni kW di potenza.
- La prova della tenuta dell'apparecchio casalingo oppure la verifica della fuga del gas con fuoco aperto è severamente vietato.
- Quando scoprirete un problema tecnico chiamate sempre un specialista. Metete cucina a gas fuori uso senza mai provare di ripararla da soli.
- Se la cucina a gas è fuori uso più di tre giorni, chiudete il gas che si trova davanti all'apparecchio. Se non la usate più di tre mesi, va scollegata ogni funzione dell'apparecchio.
- La vostra cucina a gas non deve essere collocata su l'incastellatura di sostegno.
- In caso dello spostamento della cucina ad altro posto dovrete prendere in considerazione l'ambiente nuovo. Dalla vicinanza della cucina a gas si devono eliminare gli oggetti combustibili come es. le vernici, la carta, PVC ect. Che potrebbero provocare le esplosioni e fuoco. Bisogna prevedere tali casi e scollegare in tempo la cucina dal ogni sua funzione.
- È vietato mettere nello spazio in basso della cucina qualsiasi oggetto di materiale combustibile.
- Avvertiamo il cliente che gli oggetti combustibili non devono essere messi vicino alla cucina a gas. La distanza minima è di 750mm nella direzione diell'aspirazipne centrale e in altre direzioni 1000 mm.
- Non usate gli accessori esternamente danneggiati dall'uso continuo.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wir weisen darauf hin, daß Sie in die Nähe des Geräts keine entzündlichen Stoffe abstellen dürfen (für entzündliche Gegenstände beträgt der Sicherheitsabstand in Richtung der Wärmestrahlung 750 mm und in anderen Richtungen 100mm).</li> <li>• Beim Kochen darf kein Zubehör verwendet werden, welches eine beschädigte Oberfläche oder andere durch Verschleiß oder unsachgemäße Verwendung entstandene Beschädigungen aufweist.</li> <li>• Das Gerät darf nicht auf einen Unterbau aufgestellt werden.</li> <li>• Der Hersteller rät von Zubehör ab, welches das Ausgehen der Gasflamme verhindert bzw. von Geräten, welche die Leistung des Herdes erhöhen.</li> <li>• Beim Verschieben bzw. Anheben des Herdes dürfen Sie das Gerät nicht an der Kochfläche anfassen.</li> <li>• Der Hersteller übernimmt für Schäden, welche wegen Nichtbeachtung der Hinweise aus diesem Handbuch entstanden sind, keine Haftung.</li> <li>• Der Herd darf nicht mit einem Dampfreinigungsgerät gereinigt werden.</li> <li>• Der Herd darf nur neben einer Wand aus unbrennbarem Material aufgestellt werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not move the cooker by holding the hob.</li> <li>• The manufacturer declines responsibility for any damage caused by violating the instructions and recommendations set herewith.</li> <li>• Do not use pressure vapor cleaner for cleaning the appliance.</li> <li>• Cooker may only be installed against non inflammable back wall.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il produttore sconsiglia di usare qualsiasi altro strumento aggiuntivo per evitare lo spegnimento della fiamma del bruciatore a gas eventualmente per aumentare la sua prestazione.</li> <li>• La cucina a gas non deve essere spostata tenendola per il piano di bollitura.</li> <li>• In caso se le istruzioni d'uso raccomandate non vengono rispettate il produttore non garantisce più i danni causati.</li> <li>• Per la pulizia della cucina a gas non usate depuratore a vapore.</li> <li>• L'apparecchio casalingo può essere collocato solo alla parete posteriore del materiale incombustibile.</li> </ul>
<p><b>BEMERKUNG</b></p> <p>Der Hersteller behält sich das Recht zu kleineren Änderungen der Gebrauchsanweisung vor, welche eventuell bei technologischen Änderungen oder Innovationen des Produkts notwendig sind.</p> <p>Die Ausstattung des Herdes mit zusätzlichem Zubehör ist vom jeweiligen Modell abhängig. Zusätzliches Zubehör (Ablagen, Backbleche, Grillgefäße, verstellbare Gerätefüße) können Sie bei Ihrem GORENJE-Händler oder bei unseren autorisierten Vertretern/Kundendienststellen kaufen.</p>	<p><b>NOTE</b></p> <p>The manufacturer reserves the right to make minor changes in the Instructions for Use resulting from relevant technological modifications or improvements of the product.</p> <p>Different models are equipped with different accessories. Any additional accessories (grids, baking trays, grill pans, adjustable feet) are available in authorized GORENJE shops or our service outlets.</p>	<p><b>ANNOTAZIONE</b></p> <p>Il produttore si riserva diritto dei cambiamenti nelle istruzioni derivanti dalle innovazioni o cambiamenti tecnologici del prodotto.</p> <p>Ogni apparecchio casalingo è dotato dagli accessori secondo tipo concreto. Gli altri accessori come griglia, la teglia, le caseruole, serie delle viti per lo spostamento d'altezza della cucina, - è possibile comprare sia nel posto di servizio o nei negozi di marchio.</p>
<p><b>BEDIENUNGSKNEBEL UND SCHALTER</b></p>	<p><b>CONTROL PANEL</b></p>	<p><b>CONTROLLO</b></p>
		

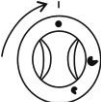
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bedienungsknebel für den linken vorderen Gasbrenner</li> <li>2. Bedienungsknebel für den linken hinteren Gasbrenner</li> <li>3. Bedienungsknebel für den rechten hinteren Gasbrenner</li> <li>4. Bedienungsknebel für den rechten vorderen Gasbrenner</li> <li>5. Bedienungsknebel für den Backofen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Left front burner control knob</li> <li>2. Left rear burner control knob</li> <li>3. Right rear burner control knob</li> <li>4. Right front burner control knob</li> <li>5. Oven burner control knob</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bottone di manipolazione sinistro del bruciatore anteriore</li> <li>2. Bottone di manipolazione sinistro del bruciatore posteriore</li> <li>3. Bottone di manipolazione destro del bruciatore posteriore</li> <li>4. Bottone di manipolazione destro del bruciatore anteriore</li> <li>5. Bottone di manipolazione del forno</li> </ol>
<b>HINWEISE FÜR DIE ERSTINBETRIEBNAHME</b>	<b>BEFORE FIRST USE</b>	<b>LE ISTRUZIONI DEL PRIMO USO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen sie vor der Erstinbetriebnahme des Herdes alle Schutzmittel und die Verpackung.</li> <li>• Einzelne Verpackungsteile und Komponenten können recycelt werden. Behandeln Sie diese Teile in Einklang mit den gültigen Anweisungen und Vorschriften.</li> <li>• Stellen Sie mit dem Thermostatknebel die Höchsttemperatur des Backofens ein und lassen Sie den Backofen bei geschlossener Backofentür 30 Minuten laufen. Sorgen Sie während dieser Zeit für eine ausreichende Belüftung des Raumes. Dadurch werden vor dem ersten Backvorgang eventuelle Reste von Konservierungsmitteln und unangenehme Gerüche aus dem Backofeninneren beseitigt.</li> <li>• Vergewissern Sie sich, daß Anschlußleitungen bzw. Kabel und andere Geräte nicht mit den Gasbrennern, der Backofentür oder anderen heißen Stellen des Herdes in Berührung kommen. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Materialschäden, die wegen unsachgemäßer oder unzuweckmäßiger Verwendung des Geräts entstehen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Before using the appliance for the first time, remove protective and packing material from the cooker.</li> <li>• Various parts and components of the range and package are recyclable. Handle them in compliance with the standing regulations and national legislation.</li> <li>• Before first use of the oven set the temperature selector to the maximum position and leave the oven in operation with the door shut for about 30 minutes. Provide proper room ventilation. This process will remove any agents and odors remaining in the oven from the factory treatment.</li> <li>• Be sure that the power cords of adjacent or other appliances do not come into contact with burner, oven door or other hot parts of the range while in operation.</li> </ul> <p>The manufacturer declines responsibility for any injuries to persons or damages to the appliance resulting from improper usage of the appliance.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prima dell'uso bisogna togliere il materiale d'imballaggio incluso i nastri adesivi di protezione.</li> <li>• Le varie parti e i componenti della cucina e di imballaggio sono riciclabili. Bisogna trattarli a seconda delle norme vigenti e di prescrizioni nazionali.</li> <li>• Primo uso della cucina a gas chiede suo accendimento con il bottone di termostato della stufa a porta chiusa messo alla temperatura massima al minimo per 30 minuti. A tal caso dovrete procurare la aerazione efficace della stanza. Con questa procedura eliminerete la conservazione e odore della cucina nuova prima del primo arrostitimento.</li> <li>• Controllate se all'apparecchio installato non stanno vicino o in contatto diretto sul piano di bollitura gli altri cavi e corde elettriche .</li> </ul> <p>Il produttore non assume la responsabilità per i danni o per l'infortunio causati a causa dell'uso non corretto.</p>
<b>KOCHEN</b>	<b>OPERATION</b>	<b>SERVIZIO DELL'APPARECCHIO CASALINGO</b>
<b>BEMERKUNG</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät dürfen nur Erwachsene verwenden, dabei müssen sie die vorliegende Gebrauchsanweisung beachten. Lassen Sie niemals Kleinkinder unbeaufsichtigt im Raum, in welchem sich der Herd befindet.</li> </ul>	<b>CAUTION:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The appliance is not a toy and may be operated only by adult persons in accordance with these instructions. Do not leave small children without supervision in a room where the appliance is installed.</li> </ul>	<b>AVVERTENZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La cucina a gas pu' essere servita solo dalle persone adulte in conformità alle istruzioni qui riportate.</li> <li>• E' inammissibile di lasciare i bambini soli nella stanza dove è stata collocata cucina a gas.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasherd ist ein Gerät, welches während des Betriebs ständig beaufsichtigt werden muß.</li> <li>• Legen Sie die Herdabdeckung nicht auf, wenn einer der Gasbrenner oder der Backofen in Betrieb sind.</li> <li>• Auf den Kombirost (Ablage), welcher in die entsprechenden Führungen eingesetzt ist, können Sie bis zu drei Kilogramm Back-/Bratgut legen. Auf den Kombirost mit dem Backblech oder Bräter können Sie Back-/Bratgut bis zu einem Gewicht von 7 kg legen.</li> <li>• Der Bräter und die Backbleche sind nicht zur längerer Lagerung von Speisen bestimmt (länger als 48 Stunden). Lagern Sie Speisen immer in geeigneten Behältern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas cooker is an appliance whose operation requires supervision.</li> <li>• Never close the lid while the hob burners or oven burner ar still in operation.</li> <li>• The maximum baking pan load inserted in guides is 3 kg, and the maximum baking pan load placed on a grid is 7 kg.</li> <li>• The baking plates and roasting pans are not designed for a long-term storage of food (exceeding 48 hours). For longer storage use convenient dishes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cucina a gas chiede un'attenzione continua.</li> <li>• Non chiudeta mai coperchio della cucina finche i bruciatori o la strufa siano ancora in uso.</li> <li>• La teglia nei suoi canaletti può essere caricata del peso massimo di 3 Kg.</li> <li>• La griglia collocata sotto la teglia o altro mezzo da arrostitre sopporta al massimo il peso di 7 Kg.</li> <li>• Le teglie o caseruole non sono predisposte per depositare i cibi oltre 48 ore. Dopo questo periodo si consiglia di spostare i cibi nell recipiente più adatto.</li> </ul>
<p><b>ANZÜNDEN DES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drücken Sie und drehen Sie den Bedienungsknebel der Gasbrenner im entgegengesetzten Uhrzeigersinn bis zur Position "GROSS". Drücken Sie darauf den Knebel in Richtung Bedienungsfeld bis zum Anschlag.</li> <li>• Nachdem der Gasbrenner angezündet ist, halten Sie den Bedienungsknebel in der Endposition (in Richtung des Bedienungsfeldes) noch ca. fünf Sekunden gedrückt, damit sich der Sensor der Flamme erwärmt.</li> <li>• Lassen Sie den Bedienungsknebel los und überprüfen Sie, ob das Gas noch brennt. Wenn die Flamme nach Loslassen des Knebels erlischt, wiederholen Sie den Zündvorgang.</li> <li>• Drehen Sie danach den Knebel auf die gewünschte Leistungsstufe.</li> </ul>	<p><b>IGNITION OF THE BURNER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Set the burner control knob to the position "MAXIMUM POWER" and press it slightly towards the panel to a limit position. At the same time hold a match at an opening in the oven bottom;</li> <li>• After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 5 seconds till the flame sensor heats up.</li> <li>• Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure.</li> <li>• After that set the knob to the desired position.</li> </ul>	<p><b>ACCENDIMENTO DEI BRUCIATORI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Premete leggermente bottone girandolo a sinistra fino alla posizione della "prestazione massima".</li> <li>• Il bottone va premuto altri 5 secondi perché si riscaldassero i sensori del dispositivo di protezione della fiamma.</li> <li>• Lasciate libero bottone e controllate funzionamento del bruciatore.</li> <li>• Se esso si spegne, l'azione va ripetuta.</li> </ul>
<p><b>ABSCHALTEN DER GASBRENNER</b></p> <p>Drehen Sie den entsprechenden Knebel auf die Position "AUS" und überprüfen Sie, ob die Flamme erloschen ist</p>	<p><b>SHUTTING THE HOB BURNERS OFF</b></p> <p>Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct</p>	<p><b>SPENGIMENTO DEI BRUCIATORI DI COTTURA</b></p> <p>Girando bottone appartenente fino alla posizione "SPENTO". Controllate se la fiamma si spegne.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>AUS OF SPENTOF</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>GROSS - MAXIMALLEISTUNG MAXIMUM POWER PRESTAZIONE MASSIMA</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>KLEIN - SPARFLAMME SAVING USO ECONOMICO</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>		

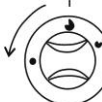
<p><b>KOCHEN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Benutzen Sie zum Kochen niedrige und breite Kochtöpfe bzw. Kochgeschirr. Überzeugen Sie sich davon, daß die Flamme des Gasbrenners den Kochtopfboden erhitzt und nicht über den Kochtopfrand brennt.</li> <li>• Der Herd ist mit Gasbrennern verschiedener Größen bestückt. Verwenden Sie zur optimalen (wirtschaftlichen) Nutzung des Gases Kochtöpfe und Geschirr mit empfohlenem Durchmesser: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleinbrenner: von 120 bis 160 mm Durchmesser,</li> <li>- Mittlerer Brenner: von 160 bis 220 mm Durchmesser,</li> <li>- Großbrenner: von 220 bis 280 mm Durchmesser,</li> </ul> </li> <li>• Mit dem Bedienungsknebel können Sie die Leistung des Gasbrenners einstellen (die Flammengröße) und zwar zwischen den Positionen "GROSS" und "KLEIN". Drehen Sie zum Einstellen der Flamme auf Sparflamme "KLEIN" den Bedienungsknebel ganz nach links. Wenn die Speise aufkocht, senken Sie die Leistung des Gasbrenners auf die Leistung, welche noch genügt, um die Siedetemperatur aufrechtzuerhalten.</li> </ul>	<p><b>COOKING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use low and wide cookware for preparing food on gas burners. Make sure the burner flames heat the dish bottom and do not go beyond its rim.</li> <li>• The appliance is fitted with different size burners. For optimum (economical) consumption of gas use the recommended cookware bottom diameters: <ul style="list-style-type: none"> <li>- small burner from Ø 120 to Ø 160mm,</li> <li>- medium burner from Ø 160 to Ø 220mm,</li> <li>- large burner from Ø 220 to Ø 280mm.</li> </ul> </li> <li>• Rotation of control knob sets the gas heating power (flame size) between the "MAXIMUM POWER" position and "SAVING" position. To reach the "SAVING" position, the knob must be rotated to the extreme left position. After the food is brought to boiling point, reduce the gas power to the position sufficient to maintain the desired cooking stage.</li> </ul>	<p><b>BOLLITURA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Per la bollitura usate le pentole più larghe e basse</li> <li>• Siate attenti che la fiamma non uscisse fuori diametro della pentola</li> <li>• La cucina a gas è dotata dai bruciatori di varie dimensioni</li> <li>• Per l'uso economico rispettate le dimensioni delle pentole seguenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- il diametro minimo della pentola = 100mm</li> <li>- bruciatore piccolo: da Ø 120 a Ø 160mm</li> <li>- bruciatore medio: da Ø 160 mm a Ø 220mm</li> <li>- bruciatore grande: da Ø 220 mm a Ø 280 mm</li> </ul> </li> <li>• Pa prestazione della fiamma è regolabile dalla posizione MASSIMA alla posizione USO ECONOMICO /SPORO/. Per arrivare alla posizione USO ECONOMICO – bisogna girare bottone alla posizione massima di sinistra.</li> <li>• Appena si arriva alla bollitura abbassate valore della prestazione che riuscirà ancora a mantenere la bollitura.</li> </ul>
<p><b>BEMERKUNG</b></p> <p>Bevor Sie die Herdabdeckung aufstellen, müssen Sie zuerst eventuell vergossene Flüssigkeit abwischen. Legen Sie die Herdabdeckung nicht auf, bevor die Kochstellen nicht vollkommen abgekühlt sind.</p>	<p><b>CAUTION:</b></p> <p>Before opening the hob lid any spilled liquid must be removed from the lid surface. Do not close the hob lid if the burners are still hot!</p>	<p><b>AVVERTENZA</b></p> <p>Prima di aprire coperchio del piano di bollitura cercate di pulire ogni residuo del liquido dalla sua superficie. Non chiudete coperchio finchè il piano di bollitura è caldo.</p>
<p><b>HINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG DER GLASABDECKUNG</b></p>	<p><b>INSTRUCTIONS FOR USING THE GLASS LID</b></p>	<p><b>LE ISTRUZIONE D'USO DEL COPERCHIO DI VETRO</b></p>
		
<p><b>ACHTUNG!</b></p> <p>Glasabdeckungen können bersten, wenn sie erhitzt werden. Bevor Sie die Glasabdeckung verwenden, schalten Sie zuerst alle Gasbrenner ab. Wenn Sie einen Herd mit einer Glasabdeckung verwenden, beachten Sie bitte folgende Regeln. Dadurch können Sie Schäden bzw. ein Bersten der Glasabdeckung vermeiden.</p>	<p><b>ATTENTION!</b></p> <p>Glass lid may crack if it is heated. Before closing the lid switch off all burners. To avoid damage to the glass lid follow these instructions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not operate hob burners when the lid is closed.</li> <li>• Do not use closed lid as worktop or storage area.</li> <li>• Open the lid properly to the end position.</li> </ul>	<p><b>ATTENZIONE!</b></p> <p>I coperchi di vetro possono spaccarsi dopo suo riscaldamento. Prima di coprire piano di bollitura con coperchio- devono essere spenti tutti i bruciatori.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle cucine a gas corredate del coperchio di vetro mantenete le prescrizioni seguenti per evitare danneggiamento o la rottura del vetro del coperchio.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zünden Sie die Gasbrenner niemals an, wenn die Glasabdeckung aufgelegt ist.</li> <li>• Verwenden Sie die aufgelegte Glasabdeckung nicht als Arbeits- oder Abstellfläche für verschiedene Gegenstände.</li> <li>• Heben Sie die Glasabdeckung immer bis zum Anschlag.</li> <li>• Kochtöpfe dürfen die Glasabdeckung während des Kochbetriebs nicht berühren.</li> <li>• Beim Auflegen der Glasabdeckung diese immer so lange festhalten, bis sie auf der Kochplatte aufliegt.</li> <li>• Wenn die Glasabdeckung verschmutzt ist, reinigen Sie diese sofort, nachdem der Herd abgekühlt ist.</li> <li>• Verwenden Sie zum Reinigen der Glasabdeckung keine groben Scheuermittel, damit die Glasoberfläche bzw. die Farbe nicht zerkratzt wird.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoid touching the glass lid with cookware during the food preparation.</li> <li>• Close the lid to its completely closed position.</li> <li>• Clean any spillages on the lid immediately after the hob has cooled down.</li> <li>• Do not use abrasive detergents to clean the lid, as they may scratch the glass surface and cause discoloration.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non accendete mai la stufa a gas a coperchio chiuso.</li> <li>• Il coperchio chiuso non va mai usato come piano di lavoro. I fondi delle pentole non devono mai toccare il piano del coperchio.</li> <li>• Il coperchio va aperto in tutto, cioè alla posizione massima.</li> <li>• Durante la sua chiusura tenete il coperchio fino alla chiusura totale.</li> <li>• Eventuali residui rimanenti dopo l'uso della cucina vanno puliti subito dopo il raffreddamento del coperchio.</li> <li>• Per la pulizia non usate mezzi abrasivi che possono graffiare e danneggiare la superficie del coperchio.</li> </ul>
--	---	---

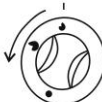
<b>GEBRAUCH DES BACKOFENS</b>	<b>OVEN OPERATION</b>	<b>SERVIZIO DEL FORNO DI ARROSTIMENTO</b>
-----------------------------------	---------------------------	---



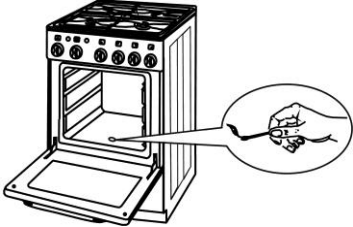
AUS  
OF  
SPENTO



GROSS - MAXIMALLEISTUNG  
MAXIMUM POWER  
PRESTAZIONE MASSIMA



KLEIN - SPARFLAMME  
SAVING  
USO ECONOMICO



<p>Die Gaszufuhr zum Gasbrenner wird von einem Ventil mit einer thermoelektrischen Kontrollvorrichtung überwacht. Die Eingangsleistung der Backofenbrenner und der Temperatur im Backofeninneren kontrollieren Sie durch die Einstellung des Knebels auf die Position "MAXIMALLEISTUNG" und "SPARFLAMME"</p>	<p>The gas supply to the oven burner is controlled by a tap protected with a thermoelectric flame sensor. The power input of the oven burner as well as the temperature of the oven space can be controlled by setting the knob to the positions „MAXIMUM POWER“ and „SAVING“</p>	<p>La condotta di gas al bruciatore del forno è controllato dal termostato noc mezzo di sicurezza termoelettrica della fiamma. L'alimentazione del bruciatore del forno come la temperatura del forno sono regolabile girando il bottone di forno in posizione "PRESTAZIONE MASSIMA / USO ECONOMICO".</p>
--	---	---

<p><b>ANZÜNDEN DES BACKOFENBRENNERS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffnen Sie die Backofentür.</li> <li>• Stellen Sie den Bedienungsknebel des Backofenbrenners auf die Position "MAXIMALLEISTUNG" und drücken Sie ihn leicht in</li> </ul>	<p><b>IGNITION OF THE OVEN BURNER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the oven door.</li> <li>• Set the oven temperature selector knob to the position "MAXIMUM" and press it slightly towards the panel to a limit position. At the</li> </ul>	<p><b>L'ACCENDIMENTO DEL BRUCIATORE DEL FORNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprite lo sportello del forno</li> <li>• Girate il bottone del termostato in posizione "Prestazione massima" e spinnetelo verso pannello</li> </ul>
---	---	--



<p>Richtung der Bedienblende, bis zum Anschlag. Halten Sie den Gasanzünder gleichzeitig oberhalb der Öffnung am Boden des Backofens.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Halten Sie den Bedienungsknebel nach erfolgter Zündung des Backofenbrenners noch etwa fünf Sekunden gedrückt, damit sich der Sensor der Kontrollvorrichtung erwärmt.</li> <li>• Lassen Sie den Bedienungsknebel los und überprüfen Sie, ob der Backofenbrenner noch brennt. Wenn die Flamme beim Loslassen des Knebels erlischt, wiederholen Sie den Zündvorgang. Drehen Sie danach den Knebel auf die gewünschte Leistungsstufe.</li> </ul>	<p>same time approach the match to the burner in the oven bottom opening</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• After firing the burner hold the knob pressed to a limit position to the panel for about 5 seconds till the flame sensor heats up.</li> <li>• Release the knob and check whether the burner is on. If the flame dies after releasing the knob, repeat the ignition procedure. After that set the knob to the desired position.</li> </ul>	<p>alla posizione massima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Con l'altra mano premete l'interruttore di accensione ad alta tensione oppure ai forni completati dagli interruttori di questo tipo direttamente sul bottone di comando del termostato e spingete bottone al pannello di comando e aspettate finché la fiamma non si accenda.</li> </ul>
<p><b>ABSCHALTEN DER GASBRENNER</b> Drehen Sie den entsprechenden Knebel auf die Position "AUS" und überprüfen Sie, ob die Flamme erloschen ist</p>	<p><b>SHUTTING THE BURNERS OFF</b> Turn the selected knob to the "OFF" position and check whether the flame is extinct</p>	<p><b>SPENGIAMENTO DEI BRUCIATORI DI COTTURA</b> Girando bottone appartenente fino alla posizione "SPENTO". Controllate se la fiamma si spegne.</p>
<p><b>WICHTIG:</b> Wenn das Gas nach zehn Sekunden noch immer nicht brennt, öffnen Sie die Backofentür und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie den Zündvorgang wiederholen.</p>	<p><b>IMPORTANT:</b> If the burner is not on after 10 seconds, open the oven door and wait for 5 minutes before the next try.</p>	<p><b>IMPORTANTE</b> Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, aprite sportellino del forno e aspettate 1 minuto prima l'accensione successive.</p>
<p><b>BACKEN</b> Bevor Sie Backgut aus Hefeteig in den Backofen stellen, heizen Sie diesen 10 bis 15 Minuten vor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie den Bedienungsknebel des Backofens auf die Position "MAXIMALLEISTUNG".</li> <li>• Wenn der Backofen vorgeheizt ist, stellen Sie das Backgut hinein. Die Backzeit bei Höchstleistung ist von der Art und vom Gewicht des Backguts abhängig. Stellen Sie den Backofen-Bedienungsknebel auf die Position "MINIMALLEISTUNG", wo er bis zum Ende des Backvorgangs verbleibt.</li> <li>• Stellen Sie Bräter oder das Backblech mit dem Back-/Bratgut auf den Kombirost. Es ist am Besten, wenn Sie den Kombirost in die zweite Backebene von unten einschieben.</li> <li>• Unser Tipp: Hefeteig ist nach 25 – 30 Minuten, Weihnachtsstollen nach 45 Minuten und Kleingebäck nach 12 bis 18 Minuten gebacken. Die angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte, für jedes Back-/Bratgut muß die optimale Backzeit durch Erfahrung festgestellt werden.</li> </ul>	<p><b>BAKING / ROASTING FOOD</b> Preheat the oven for a period of 10 - 15 min before putting yeast dough to bake.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven knob is set to the position „MAXIMUM POWER“.</li> <li>• After preheating put the food in the oven. Baking/roasting time at MAXIMUM POWER depends on the type and mass of food. Then set the oven burner knob to the MINIMUM POWER position and keep it there to the end of baking.</li> <li>• For best baking/roasting results insert the grid with the tray into the second level guide from below.</li> <li>• Experience says that yeast dough is well baked after 25 – 30 minutes, Christmas cake after 45 minutes, and pastry after 12 – 18 minutes. However, these times are merely referential and it is necessary to test them individually.</li> <li>• If possible, avoid opening the oven door during the baking process if possible. The temperature regime within the oven might be disturbed, resulting in prolonged baking time or burnt food.</li> </ul>	<p><b>I CIBI FATTI IN FORNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prima di mettere i cibi lievitati in forno bisogna riscaldarlo almeno 10-15 minuti prima dell'uso.</li> <li>• Bottone del termostato è in posizione " PRESTAZIONE MASSIMA "</li> <li>• Dopo che il forno sia riscaldato girate il bottone alla temperatura da voi prescelta e mettete il cibo in forno.</li> <li>• La teglia con il cibo va messa sulla griglia e inseritela nel secondo incastro visibile nel basso ai fianchi del forno.</li> <li>• La temperatura prestabilita nel forno sarà automaticamente mantenuta durante periodo di cottura/arrostimento.</li> <li>• Per ogni tipo di cibo e la sua cottura/arrostimento, il grado di temperatura deve essere provato.</li> <li>• Per il vs.orientamento possiamo dire che es. il dolce lievitato è cotto circa entro 25-30 minuti. Dolci più pesanti in 45 min. e le paste sfoglie in 12-18 minuti.</li> <li>• I valori riportati sono solo approssimativi. I tempi di cottura si verificano con la pratica.</li> </ul>

- Wir empfehlen, die Backofentür während des Backvorgangs nicht zu öffnen. Beim Öffnen der Backofentür wird nämlich die Hitze im Backofen vermindert und dadurch der Backvorgang beeinträchtigt.
- Wenn Sie meinen, daß ein wesentlicher Unterschied zwischen der eingestellten und der tatsächlichen Backofentemperatur besteht, rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

• If you should detect considerable differences between the set temperature and the actual oven temperature, contact qualified service personnel.

- Durante la cottura non aprite la porticina del forno. La temperatura nel forno cala e si interrompe la cottura prestabilita. Il cibo dovrà rimanere nel forno a termine più lungo ciò che può causare la bruciatura del cibo.
- Se vi accorgete delle differenze eccessive tra la temperatura prestabilita e la temperatura momentanea nel forno, dovrete rivolgervi al servizio autorizzato.

#### EMPFEHLUNG:

Wenn Sie hohes Backgut aus Hefeteig backen, stellen Sie das Backblech auf das Aluminiumtablett, und schieben Sie beides in die zweite Backebene von unten.

#### HELPFUL HINT:

When baking high rise yeast dough put it on aluminum baking tray and insert it in the second guide level from the bottom.

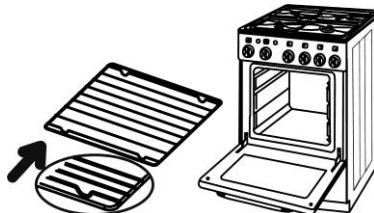
#### RACCOMANDAZIONI:

Durante la cottura dei dolci alti vi raccomandiamo di metterli sul piano di alluminio e ambedue le forme/la teglia e piano di AL/ mettere sulla griglia inserita nell'incastro visibile ai fianchi del forno in basso.

#### INSERTION BACKOFENROST

#### INSERTING OF GRID IN THE OVEN

#### AGGIUNTO GRIGLIA



#### TEMPERATURANZEIGE IM BACKOFEN

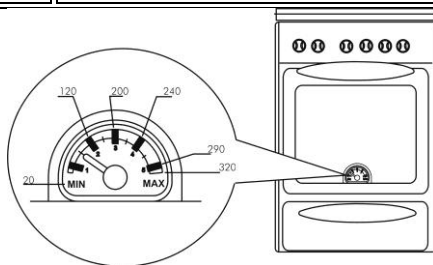
Der Herd verfügt über eine Temperaturanzeige für die Temperatur im Backofeninneren. Sie befindet sich in der Mitte des Backofenkammer (°C). Die Temperaturangaben sind nur Richtwerte.

#### OVEN TEMPERATURE INDICATOR

Cooker is fitted with oven temperature indicator which shows the temperature in the centre of the oven (in °C). Indicated temperature is only informative.

#### INDICATORE DELLA TEMPERATURA

La cucina a gas è dotata dall'indicatore del calore del forno /. La temperatura al centro del forno (in °C) corrispondente alla posizione dell'indice dell'indicatore è riportata sul disegno V. Le temperature misurate con indicatore sono solo quelle informative.



REINIGUNG UND PFLEGE	CLEANING AND MAINTENANCE	LA MANUTENZIONE E LA PULIZIA DELL'APPARTECCHIO
<p>Stellen Sie vor dem Reinigen des Herdes alle Bedienungsknöpfe der Gasbrenner auf ihre Ausgangsposition ("AUS") und warten Sie ab, bis der Herd vollkommen abgekühlt ist.</p> <p><b>Beachten Sie während der Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten folgende Anweisungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Bedienungsknebel müssen sich in der Position »AUS« befinden.</li> <li>• Der vor dem Gerät angebrachte Hauptschalter muß auf Position »AUS" stehen.</li> <li>• Warten Sie, bis der Herd vollkommen abgekühlt ist.</li> </ul>	<p>Before attempting any cleaning or maintenance set all gas control knobs and temperature selectors to "OFF" position and let the cooker cool down completely.</p> <p><b>Keep to the following principles while cleaning or maintaining the range:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Set all knobs to off position.</li> <li>• The main circuit - breaker located in front of the appliance must be in OFF position.</li> <li>• Wait until the range is cool.</li> </ul>	<p>Prima di pulire la vostra cucina a gas scollegate i cavi dell"apparecchio dalla presa e mettete ogni bottone della cucina incluso termostato in posizione "SPENTO".</p> <p><b>Durante la pulizia e manutenzione seguire le raccomandazioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruotate tutte le manopole in posizione „spento“.</li> <li>• L'interruttore principale dev'essere messo in posizione „spento“.</li> <li>• Attendere che le piastre si siano raffreddate.</li> </ul>
<p><b>HERDOBERFLÄCHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigen Sie die Herdoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.</li> <li>• Fettflecken können Sie mit warmem Wasser und einem Spezialreiniger für Email entfernen.</li> <li>• Reinigen Sie emaillierte Oberflächen niemals mit groben Scheuermitteln, da Sie dadurch die Oberfläche des Herdes auf Dauer beschädigen können.</li> </ul>	<p><b>CLEANING THE CABINET</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the exterior with a damp sponge and some detergent.</li> <li>• Fat stains can be removed with warm water and special detergent for enamel.</li> <li>• Never clean enameled surfaces with abrasive agents as they may permanently damage the surface of the appliance.</li> </ul>	<p><b>LA SUPERFICIE DELLA CUCINA A GAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La superficie della cucina va pulita con lo strofinaccio bagnato in sapone</li> <li>• Le macchie grasse pulite con l'acqua calda. e con mezzo di pulizia speciale per lo smalto.</li> <li>• Per le superfici smaltate non usate mai le paste abrasive che potrebbero danneggiare la superficie del piano.</li> </ul>
<p><b>KOCHMULDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie das Topfgitter und reinigen Sie es manuell oder in der Geschirrspülmaschine. Legen Sie das Topfgitter nach dem Reinigen wieder auf die Kochmulde.</li> <li>• Heben Sie die Gasbrenner hoch (Brennerdeckel, Brennerkelche), entfernen sie diese und stellen sie sie für 10 Minuten in warmes Wasser mit etwas Spülmittel.</li> <li>• Trocknen Sie diese nach dem Reinigen und prüfen Sie, ob alle Düsen sauber und durchgängig sind. Setzen Sie die Brennerteile wieder zusammen.</li> </ul>	<p><b>HOB GRID</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the cooking grid from the hob and wash it separately or place it into the dishwasher. After washing replace it to fit the appropriate groves in the hob.</li> <li>• Remove burner parts (cover, distributor) from the hob and soak them in warm water with added detergent for 10 minutes.</li> <li>• After washing dry the burner parts carefully and check whether all burner notches are clean, then return them back to their position.</li> </ul>	<p><b>COPERCHIO DEL PIANO DI BOLLITURA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Togliete le griglie e lavatele separatamente o in lavastoviglia. Rimettetetele dopo di nuovo al posto nel piano di bollitura.</li> <li>• Togliete i bruciatori dal piano di bollitura movendoli verso l'alto e immergetele nell'acqua calda insaponata per 10 minuti circa.</li> <li>• Asciugate e controllate bruciatori se sono ben puliti e inseriteli nelle scodelline dei bruciatori.</li> </ul>
<p><b>HINWEIS</b></p> <p>Da die Brennerkelche aus Aluminiumlegierung sind, raten wir Ihnen davon ab, sie in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.</p>	<p><b>NOTICE:</b></p> <p>Since the burner distributor caps are made of aluminum alloy, we discourage you from cleaning them in a washing machine.</p>	<p><b>AVVERTENZA</b></p> <p>I separatori sono prodotti dalla lega di alluminio quindi non si raccomanda lavaggio in lavastoviglia.</p>

### **BACKOFEN**


- Reinigen Sie die Innenwände des Backofens mit einem feuchten Schwamm und einem Spülmittel.
- Verwenden Sie bei eingebrannten Speiseresten ein spezielles Reinigungsmittel für Email.
- Trocknen Sie das Backofeninnere nach dem Reinigen gründlich ab.
- Reinigen Sie den Backofen nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist.
- Verwenden Sie niemals grobe Scheuermittel, da Sie damit die emaillierten Oberflächen zerkratzen können. Reinigen Sie das Backofenzubehör (Kombirost, Bräter, usw.) mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine. Wenn das Zubehör stark verschmutzt ist, verwenden Sie zum Reinigen ein entsprechendes Reinigungsmittel.

### **OVEN**

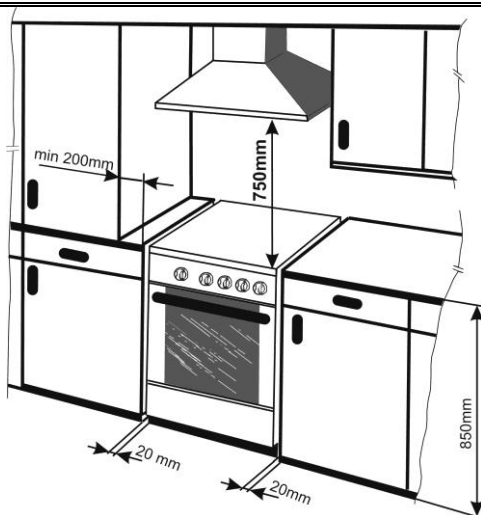
- Clean the oven walls with a damp sponge and detergent.
  - To clean stubborn stains burned into the oven wall use a special detergent for enamel.
  - After cleaning carefully wipe the oven dry.
  - Clean the oven only when it is completely cold.
  - Never use abrasive agents, because they will scratch enameled surface.
- Wash the oven utensils with a sponge and detergent or put them in the dishwasher (grid, pan, etc.). You can also use special detergents to remove rough stains or burns.

### **FORNO**

- Le pareti del forno pulite con la spugna insaponata. Se rimangono i residui bruciati usate mezzo di pulizia speciale per lo smalto.
- Dopo la pulizia asciugate bene le pareti del forno.
- Il forno va pulito solo quando è fuori uso – /freddo/.
- Per la pulizia non usate mai i mezzi abrasivi che possano danneggiare la superficie,.
- Gli accessori del forno lavate con la spugna insaponata o in lavastoviglia /le teglie, padelle, casseruola ect./ eventualmente usate i mezzi raccomandati per eliminare li residui bruciati.

<b>GELTENDMACHUNG DER GARANTIEANSPRÜCHE</b>	<b>WARRANTY TERMS AND CONDITIONS</b>	<b>RECLAMO</b>
<p>Falls es in der Garantiefrist zu Fehlern am Gerät kommen sollte, versuchen Sie nicht, diese Fehler selber zu beseitigen, sondern legen Sie beim autorisierten Vertreter bzw. Händler einen Garantieanspruch ein. Legen Sie dazu Ihr Garantiezertifikat vor. Wir weisen darauf hin, daß eine Geltendmachung der Garantieansprüche ohne ein entsprechend ausgefülltes Garantiezertifikat nicht möglich ist, da die Garantie in einem solchen Falle nicht gültig ist.</p>	<p>In case of any defects to the appliance during the warranty period, do not attempt to repair it by yourself. Make a claim to the nearest authorized dealer or place of purchase, and make sure you can produce the endorsed Certificate of Warranty. In the absence of duly endorsed Certificate of Warranty your claim is void.</p>	<p>Nel caso in cui nel periodo di garanzia dovesse capitare un guasto, rivolgetevi solo al servizio autorizzato. Non riparate qualsiasi guasto da soli. Il reclamo presentate in negozio dove il forno è stato comprato. Seguite le informazioni e raccomandazioni riportate in libretto di garanzia. Prima di affermare la garanzia bisogna compilare bene listino di garanzia altrimenti la garanzia non vale.</p>
<b>VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG</b>	<b>DISPOSAL OF PACKAGING</b>	<b>MODO DI UTILIZZO E LA LIQUIDAZIONE DEGLI IMBALLAGGI</b>
<p>Indem Sie die Verpackung bei einer entsprechenden Sammelstelle abgeben, sorgen Sie für ihre Verwertung. Wellpappe, Packpapier - Sie können dieses Verpackungsmaterial bei einer entsprechenden Sammelstelle abgeben, - oder in entsprechenden Papier-Containern ablegen. Holzteile - Wiederverwertung lokale Sammelstelle für recycelbare Materiale Einwickelfolie und Kunststoffsäcke - werfen Sie diese in Sammel-Container für Kunststoff</p>	<p>Deliver the disposed packaging material to your local collecting point for recycling. Corrugated cardboard, wrapping paper - sale to the collecting places; - in waste paper containers; Wooden parts - other use; - to the municipal disposal facility; Wrapping foil and bags - in waste plastic containers;</p>	<p>Carta ondata, carta d'imballo - la vendita nei posti di raccolta - nei contenitori per la carta - l'altro uso Le foglie d'imballaggio e sacchetti di PE - contenitori per la plastica</p>
<b>ENTSORGUNG DES AUSGEDIENTEN GERÄTS</b>	<b>DISPOSAL OF OBSOLETE APPLIANCES</b>	<b>LA LIQUIDAZIONE DELLA CUCINA A GAS</b>
		
<p>Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC bez. der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gekennzeichnet - WEEE. Bringen Sie das Gerät nach Ablauf der Lebenszeit zu einem autorisierten Sammelplatz für Elektro-Altgeräte.</p>	<p>The appliance comprises valuable materials, which ought to be newly utilised. Sell the appliance to the collecting place or to the municipality destined place for refuse dumping. This appliance is marked in accordance with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment - WEEE. After expire of life time give the appliance to the collecting place for used electric and electronic equipment.</p>	<p>Questo apparecchio casalingo è stato indicato a norme europee 2002/96 ES come materiale riciclabile assieme agli altri elettrodomestici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa normativa stabilisce l'ambito comune europeo (EU) per il ritiro e riciclaggio degli apparecchi usati.</p>

HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG UND EINSTELLUNG	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND SETTINGS	PRESCRIZIONI D'INSTALLAZIONE E AGGIUSTAMENTO
<p>Aufstellungs-, Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten <b>Fachmann durchgeführt werden, welcher die bestehenden Vorschriften, Normen und Forderungen beachten muß</b>. Die Aufstellung des Geräts muß auf dem Garantiezertifikat in schriftlicher Form bestätigt werden. Der Herd muß in Einklang mit den gültigen Vorschriften in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden.</p>	<p><b>All installation, servicing and maintenance work should be carried out by competent personnel, and should comply with standing regulations, standards and requirements.</b> Installation of the appliance must be endorsed on the Certificate of Warranty. The appliance must be installed in accordance with valid local regulations, and shall be placed only in well vented spaces.</p>	<p><b>L'installazione bisogna effettuare in conformità alle norme legislative di stato.</b> L'installazione fa solo la persona autorizzata e specializzata nel settore. Tale persona deve installare la cucina a gas in modo tale che il piano di cottura sia in posizione orizzontale. Collegarlo alla condotta di gas e controllare suo funzionamento. L'installazione stessa deve essere confermata nel libretto di garanzia.</p>
<p><b>WICHTIGE MITTEILUNG</b> Beim Verschieben des Geräts an einen anderen Standort muß die Gaszuleitung geschlossen und das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden. Nachdem das Gerät aufgestellt wurde, ist es notwendig, Folgendes zu überprüfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfung der Dichtigkeit der Gasverbindungen und des fachgerechten Anschlusses an das elektrische Versorgungsnetz.</li> <li>• Überprüfung der Gasbrenner und ihrer Einstellung (Brennerluft im Backofen, Einstellung der Leistung beim Sparbetrieb, thermoelektrische Sensoren).</li> <li>• Überprüfung der Aufstellung des Herdes und aller seiner Funktionen, danach muß der Käufer bzw. der Benutzer über die Funktion des Herdes und seine Instandhaltung belehrt werden.</li> </ul>	<p><b>IMPORTANT PRECAUTION:</b> Any movement of the appliance from the existing installation requires shutting gas supply and disconnecting the appliance from electric mains power.  After installation the qualified personnel should perform the following:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leakage test on gas couplings, and correct electric connection to the mains.</li> <li>• Check gas burners and their adjustment (oven burner prime air, saving power input, thermoelectric sensors).</li> <li>• Explain to the customer all functions of the appliance and particulars regarding its servicing and maintenance.</li> </ul>	<p><b>L'AVVERTENZA IMPORTANTE</b> Durante la manipolazione con l'apparecchio casalingo bisogna chiudere gas nel posto della sua distribuzione davanti all'apparecchio.  Durante l'installazione bisogna fare i passi seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la prova della tenuta delle aggiunte di gas</li> <li>• controllare il funzionamento dei bruciatori, e loro aggiustamento (l'aria primaria del forno e del bruciatore di gril, l'alimentazione di risparmio, i sensori delle sicurezze termostatiche)</li> <li>• presentare e far vedere il funzionamento dell'apparecchio al cliente e farli conoscere suo servizio e la manutenzione..</li> </ul>
AUFSTELLUNG	LOCATION	COLLOCAZIONE DEL'APPARECCHIO CASALINGO
<p><b>Das Gerät muss entsprechend der gültigen lokalen Normen und Regelungen eingebaut werden.</b> Das Gerät ist zur Aufstellung zwischen Küchenelementen bestimmt. Sie können den Herd in einer Küche bzw. einem Raum mit einem Mindestrauminhalt von 20 m<sup>3</sup> aufstellen. In kleineren Räumen (jedoch nicht kleiner als 15 m<sup>3</sup>) ist eine Dunstabzugshaube notwendig. Vom Standpunkt der Wärmebeständigkeit kann der Herd auf beliebigen (tragfähigen) Böden aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf einen Unterbau aufgestellt werden.</p>	<p><b>The installation should be provided in compliance with valid national standards and regulations.</b> The appliance is designed for installation in the line of kitchen cabinets. The cooker can be located in the standard kitchen with a minimum space of 20 m<sup>3</sup>. If the kitchen is smaller (but not less than 15 m<sup>3</sup> as a minimum) it is necessary to provide a hood. Regarding thermal resistance the cooker can be positioned on any floor, as long as it is not located on a pedestal.</p>	<p><b>L'installazione bisogna effettuare in conformità alle norme legislative di stato.</b> L'apparecchio è progettato per essere installato nella linea di mobili da cucina. Il fornello può essere situato in cucina standard con uno spazio minimo di 20 m<sup>3</sup>. Se la cucina è più piccolo (ma non inferiore a 15 m<sup>3</sup> come minimo) è necessario prevedere un cappuccio. Per quanto riguarda la resistenza termica pentola può essere posizionato su qualsiasi piano, finché non si trova su un piedistallo</p>



Der Minimalabstand zwischen der Kochmulde und der Dunstabzugshaube beträgt 750 mm oder mehr, wenn es der Hersteller der Dunstabzugshaube empfiehlt

Minimum distance of 750 mm, in line with the manufacturer's instructions.

Distanza minima: 750 mm raccomandata dal produttore degli aspiratori

### ANSCHLUß DES HERDES AN DIE GASINSTALLATION

### CONNECTION TO GAS SUPPLY

### COLLEGAMENTO DELL'APPARECCHIO

#### ANSCHLUß DES HERDES AN DIE GASINSTALLATION

Der Herd darf nur von einem autorisierten Fachmann, unter Beachtung aller gültigen Vorschriften an die Gasinstallation angeschlossen werden. Vor dem Anschluß des Herdes muß ein Sperrventil montiert werden.

#### GAS SUPPLY

The appliance may be connected to gas supply by only by the authorized personnel. Connection must comply with the local standards and requirements. The gas supply pipe must be fitted with the accessible gas shut-off cock, located before the coupling with the cooker.

#### ALL'ALIMENTAZIONE DEL GAS

L'installazione bisogna effettuare in conformità alle prescrizioni vigenti si stato.  
L'alimentazione di gas è possibile di collegare dalla parte destra /dalla vista davanti/. Sul tubo di alimentazione va installata la chiavetta di chiusura

#### BEMERKUNG

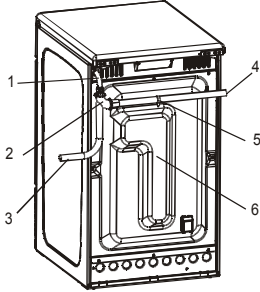
Halten Sie beim Anschluß des Herdes an die Gasinstallation (z.B. Anschluß an das Gaszufuhrrohr oder an einen Gummischlauch), das Verbindungselement (Mutter) am Herd mit einem entsprechenden Maulschlüssel, damit es bei der Montage nicht beschädigt wird.

#### WARNING:

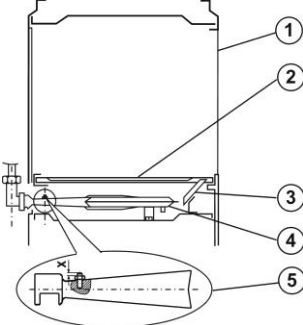
In handling the gas line (e.g. connection to the gas distribution system or flexible gas hose) always use a wrench to hold the gas line terminal, in order to avoid deformations.

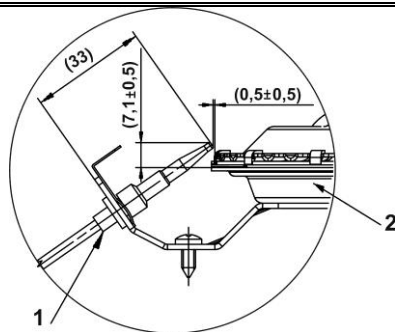
#### AVVERTENZA

Durante la manipolazione con i tubi di alimentazione gas /es. collegamento ai tubi di condotta di gas o al tubo flessibile del gas/, usate sempre la chiave per fissare l'estremità del tubo per vietare la sua deformazione.

<p><b>ANSCHLUß AN DIE ERDGASLEITUNG (G 20)</b></p> <p>Der Anschluß muß unter Beachtung der lokalen Vorschriften durchgeführt werden. Bei höherem Gasdruck empfehlen wir die Montage eines Druckregulators.</p>	<p><b>CONNECTION TO THE NATURAL GAS NETWORK (G 20)</b></p> <p>Connection must be made in accordance with standing local regulations. In case of excessive gas pressure use pressure regulator.</p>	<p><b>COLLEGAMENTO ALLA DISTRIBUZIONE DEL GAS METANO (G 20)</b></p> <p>Collegamento deve rispettare le norme e prescrizioni valide di stato. Se si registra la pressione di gas più elevata nella condotta, si raccomanda di inserire nell'alimentazione di gas regolatore di pressione.</p>
<p><b>ANSCHLUß MIT EINEM GUMMISCHLAUCH (FLEXIBLEN ROHR)</b></p> <p>Verwenden Sie zum Anschluß ausschließlich Schläuche, welche den gültigen lokalen Vorschriften entsprechen. Zum Anschluß des Modells gemäß empfehlen wir einen 1000 mm langen Schlauch.</p> <p><b>Die Wärmebeständigkeit des Schlauchs muß mindestens 100°C betragen.</b></p> <p>Jedem Schlauch ist eine Gebrauchsanweisung beigelegt, welche den Anschlußvorgang, die zulässige Erwärmung, sowie die regelmäßigen Kontrollen beschreiben. Diese Hinweise müssen konsequent beachtet werden.</p>	<p><b>FLEXIBLE HOSE CONNECTION</b></p> <p>For safety reasons use only the certified hose complying with local standards and with recommended length of 1000 mm. <b>Heat resistance of the connection hose should be at least 100°C.</b></p> <p>Each hose must contain instructions regarding the method of connection, allowed heating, inspections, service life, etc. These instructions must be unconditionally adhered to.</p>	<p><b>COLLEGAMENTO DELL'APPARECHIO TRAMITE TUBO FLESSIBILE</b></p> <p>L'installazione bisogna effettuare in conformità alle norme e prescrizioni vigenti nazionali. Raccomandiamo tubo flessibile di lunghezza 1000 mm. Ogni tubo flessibile è munito di istruzioni per collegamento, riscaldamento permesso, controllo e durata del tubo flessibile. Queste prescrizioni devono essere severamente rispettati.</p>
<p><b>WICHTIGER HINWEIS</b></p> <p>Wenn Sie den Herd auf der linken Seite anschließen (Sicht von vorne) muß der Anschlußschlauch mit einer Klemme, die Sie in die Öffnung in der Rückabdeckung montieren, befestigt werden. Die Klemme ist beigelegt und befindet sich unter dem Zubehör.</p>	<p><b>IMPORTANT PRECAUTION:</b></p> <p>In case of left side connection (seen from the front) the hose must be connected by means of a clamp fixed in the back cover opening. You will find the fixing clamp in the accessory kit.</p>	<p><b>L'AVVERTENZA IMPORTANTE</b></p> <p>Collegamento del tubo dalla parte sinistra richiede di fissare bene tubo di gas con nastrino di fissaggio <b>“La resistenza del tubo di gas alla temperatura deve essere al minimo 100°C.</b></p>
		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anschlußendstück</li> <li>2. Knie</li> <li>3. Anschlußrohr (Anschluß von rechts)</li> <li>4. Anschlußrohr (Anschluß von links)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connection ending</li> <li>2. Knee</li> <li>3. Connection hose (connection from the right)</li> <li>4. Connection hose (connection from the left)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capo terminale di alimentazione gas</li> <li>2. Tubo a gomito</li> <li>3. Tubo a gas (collegamento da sinistra)</li> <li>4. Tubo a gas (collegamento da destra)</li> </ol>



<p>5. Lasche zur Befestigung des Rohres 6. Rückabdeckung</p>	<p>5. Fixing clamp 6. Back cover of the cooker</p>	<p>5. Nastrino di fissaggio 6. Coperchio posteriore dell'apparecchio</p>
<b>BACKOFEN</b>	<b>OVEN BURNER SETTINGS</b>	<b>REGOLAMENTO DEL BRUCIATORE DEL FORNO</b>
		
<p>1 – Vorderwand des Backofens 2 – Backofenboden 3 – Rohr zum Anzünden 4 – Backofenbrenner 5 – Einstellschraube des Backofenbrenners</p>	<p>1 – Front oven wall 2 – Oven bottom 3 – Ignition tube 4 – Oven burner 5 – Oven burner adjusting screw</p>	<p>1. Parte anteriore del forno 2. Fondo sporgente del forno 3. Tubetto di accensione 4. Bruciatore del tubo 5. Vite regolabili dell'aria di aspirazione</p>
<p><b>EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT</b> Um zur Einstellschraube für die Primärluft zu gelangen (5), öffnen oder entfernen Sie die Backofentür und den Backofenboden (2). Sie können die Durchflußmenge der Primärluft vergrößern, indem Sie die Einstellschraube auf- bzw. zuschrauben. Die Mischung aus Luft und Gas ist richtig eingestellt, wenn die Flamme bläulich brennt. Verstellen Sie die Schraube 5 um den Wert X hinsichtlich der oberen Tabelle und Abbildung und schrauben Sie dann die Mutter fest. Überprüfen Sie, ob der Brenner ordnungsgemäß funktioniert: Die Flamme muß bläulich brennen, mit scharfen Rändern und ohne gelbe Spitze.</p>	<p><b>PRIMARY AIR ADJUSTMENT</b> To access the primary air adjusting screw (5), open or remove oven door and remove oven bottom (2). By unscrewing the adjusting screw the quantity of primary air is increase, by tightening it is reduced. The air/gas mixture is correct when the flame has blue color. Adjust screw 5 for value X in accordance with the table above and Fig., and tighten the nut. Check that the burner is working properly: the flame must be blue and sharp, without a yellow tip.</p>	<p><b>LA REGOLAZIONE DELL'ARIA DI ASPIRAZIONE</b> Quando togliete lo sportello del forno e il piano del fondo del forno, vi procurate accesso alla vite regolabile dell'aria di aspirazione. Svitando la vite l'aria aumenta e viceversa. Valore "X" si regola a seconda della schedina tecnica. Dopo tale regolamento controllate la qualità della fiamma. La fiamma del bruciatore deve avere al forma centrale ben delimitata di colore blu al cengtro. Se invece il centro della fiamma è diverso / di color chiaro uniforme e spiovente/ significa che l'aria di aspirazione è poca. Se invece la fiamma è corta e al centro trasparente, l'aria di aspirazione è troppa.</p>



Stellung des Sensors der Kontrollvorrichtung der Flamme  
 1 – Sensor der Kontrollvorrichtung der Flamme  
 2 – Backofenbrenner

Flame sensor position  
 1 – Flame sensor  
 2 – Oven burner

1 - Elettrodo di accensione  
 2 - Bruciatore

### NPASUNG DES HERDES AN EINE ANDERE GASART

### CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

### TRASFORMAZIONE DELL'APPARECCHIO PER L'ALTRO TIPO DI GAS

Die Anpassung des Herdes an verschiedene Gasarten darf nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden. Beachten Sie bei der Anpassung des Herdes an eine andere.

Gasart unbedingt die folgende Vorgangsweise:

- tauschen Sie alle Düsen an allen Gasbrennern aus,
- die Sparbrennerdüsen bitte wechseln
- stellen Sie bzw. tauschen Sie den Druckregulator aus, falls dieser schon montiert sein sollte,
- bringen Sie die neue Kennzeichnung der Gasart auf dem Herd an (diese ist den Düsen anbeigelegt).

Conversion of cooker to another type of gas can be performed only by qualified technician.

Adhere to the following procedure:

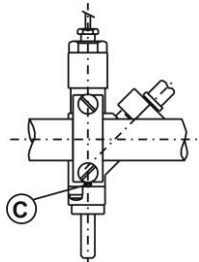
- Change nozzles of all burners.
- Change of SPORO (SAVING) tap nozzles and of thermostat according to the table of nozzles
- Adjust or change gas pressure regulator if installed.
- Adjust oven burner primary air.
- Stick new gas setting label with relevant nozzle information.

La trasformazione dell'apparecchio per l'altro tipo di gas non potete fare da soli. Questi lavori spettano solo alle persone autorizzate e specializzate. Con la trasformazione dei getti al PB è possibile comprare componenti nei servizi o negozi di marchio.

Durante la trasformazione sopra indicata bisogna fare:

- Cambiare i getti a tutti i bruciatori – ai bruciatori di cottura dopo sollevamento delle testine dei bruciatori e l'installazione dei getti richiesti.
- La scheda tec. Originale sostituire con la scheda nuova di regolazione consegnata con i getti nuovi.
- I getti nuovi del bruciatore d'arrostimento installate smontando coperchio di protezione sulla parete posteriore del forno e svitando il corpo del getto vecchio.
- La regolazione o lo scambio del regolatore della pressione gas se è stato installato sui tubi di alimentazione.
- Confermare la trasformazione sul libretto di garanzia.

**GESCHÜTZTES VENTIL / PROTECTED TAP / LA CHIAVETTA DEL BRUCIATORE CON MEZZO DI SICUREZZA**



<p><b>AUSRICHTUNG DES HERDES</b></p>	<p><b>LEVELING THE APPLIANCE</b></p>	<p><b>REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA DELL'APPARECCHIO</b></p>
<p>Sie können die Kochmulde des Herdes in die waagrechte Stellung ausrichten, indem Sie die vier Stellschrauben einstellen, die dem Gerät beigefügt sind.</p>	<p>(certain models only) Cooker hob must be leveled in horizontal position by means of 4 leveling screws supplied with the appliance.</p>	<p>Collocate la cucina a gas in posizione orizzontale, eventualmente regolate la sua altezza con 4 viti di sostegno che fanno parte degli accessori della cucina a gas.</p>
<p><b>VORGEHENSWEISE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie die Schublade, die sich unter dem Backofen befindet.</li> <li>• Neigen Sie den Herd auf den Seitenrand.</li> <li>• Schrauben Sie die Kunststoffschrauben in die vorderen und hinteren Bohrungen in der unteren Querverstrebung auf einer Seite des Geräts.</li> <li>• Neigen Sie den Herd auf die andere Seite und schrauben Sie die Kunststoffschrauben in die Bohrungen auf dieser Seite ein.</li> <li>• Richten Sie den Herd mit einem Schraubenzieher aus, mit welchem Sie durch die Öffnung der Schublade die Kunststoffschrauben eindrehen, oder durch Verdrehen der Einstellschrauben mit einem Sechskantschlüssel.</li> <li>• Wegen einfacherer Handhabung, die durch die herausziehbare Schublade ermöglicht wird, empfehlen wir die Ausrichtung mit den Stellschrauben.</li> </ul>	<p><b>PROCEDURE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the range receptacle;</li> <li>• Tilt the cooker on one side;</li> <li>• Screw plastic screws into the bottom crossbar front and rear openings on one side;</li> <li>• Tilt the cooker on the opposite side and fix the screws into the openings on the other side;</li> <li>• Level the cooker using a screwdriver from the receptacle area, or by turning the leveling screw with a hexagon wrench;</li> <li>• The procedure is less complicated if performed by using leveling screws.</li> </ul>	<p><b>METODO DI LAVORAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inclinate l'apparecchio casalingo al fianco</li> <li>• Avvitate le viti di regolazione altezza nei fori predisposti nel tramezzo in parte anteriore e posteriore di sotto da una parte</li> <li>• La stessa operazione fatte dall'altra parte dell'apparecchio</li> <li>• La regolazione dell'apparecchio casalingo ed altre regolazioni occorrenti fatte usando la cacciavite dallo spazio dello sfoggio dell'apparecchio a gas.</li> </ul>
<p><b>BEMERKUNG</b> Falls die Höhe und Ausrichtung des Herdes akzeptabel sind, ist eine Ausrichtung nicht notwendig.</p>	<p><b>NOTE:</b> Leveling screws are unnecessary if the appliance height and horizontal position are acceptable.</p>	<p><b>ANNOTAZIONE:</b> Montaggio della regolazione dell'altezza dell'apparecchio non è necessario se l'altezza e collocamento dell'apparecchio corrisponde anche senza l'uso delle viti di plastica regolabili.</p>

**BEMERKUNG**

Der Hersteller behält sich das Recht zu kleineren Änderungen der Gebrauchsanweisung vor, welche eventuell bei technologischen Änderungen oder Innovationen des Produkts, die jedoch nicht die Funktionalität des Geräts beeinflussen, notwendig sind.

**NOTICE**

The manufacturer reserves the right to make minor changes in these instructions for use resulting from technological changes which have no impact on the functioning of the appliance.

**AVVERTENZA:**

Il produttore si riserva diritto di piccoli cambiamenti e modifiche nelle istruzioni derivanti dai cambiamenti tecnologiche e d'innovazioni del prodotto che non influisce il suo funzionamento.

AT				DE					
Brenner / Burner	Normalbrenner / Medium		Starkbrenner / Rapid		Sparbrenner / Small		Backraumbrenner / Oven burner		
	NWB / Power	KWB / Reduced power	NWB / Power	KWB / Reduced power	NWB / Power	KWB / Reduced power	NWB / Power	KWB / Reduced power	
Belastung/ Rating (kW)	1,75	0,36	2,7	0,58	1,0	0,36	3,0	0,78	
Erdgas „E“ 20 mbar ( HuB = 9,45 kWh / m <sup>3</sup> )									
Düsen f $\varnothing$ / Nozzle diameter (mm)	1,01	0,44	1,22	0,54	0,77	0,44	1,25	0,68	
X-Wert / Adjustment X (mm)							2,0		
Durchfluss (l/h)	167	35	257	55	95	35	286	81	
Erdgas „LL“ 20 mbar (HuB = 8,1 kWh / m <sup>3</sup> )									
Düsen f $\varnothing$ / Nozzle diameter (mm)	1,07	0,49	1,32	0,61	0,85	0,49	1,35	0,70	
X-Wert / Adjustment X (mm)							5,0		
Durchfluss (l/h)	194	40	299	64	111	40	332	86,4	
Flüssiggas 50 mbar ( HuB = 12,87 kWh / kg )									
Düsen f $\varnothing$ / Nozzle diameter (mm)	0,62	0,27	0,74	0,32	0,46	0,27	0,72	0,42	
X-Wert / Adjustment X (mm)							5,0		
Durchfluss (g/h)	127	26	197	42	73	26	218	62	

**IT****Getto, regolamento**

	Piccolo		Medio		Grande		Del forno	
	Prestazione massima	Uso economico	Prestazione e massima	Uso economico	Prestazione e massima	Uso economico	Chiavetta con la sicurezza	Uso economico
Alimentazione (kW)	1,0	0,36	1,75	0,36	2,70	0,58	3,00	0,78
Gas metano (G20) sovrappressione 20 mbar								
Diametro del getto (mm)	0,77	0,44	1,01	0,44	1,22	0,54	1,25	0,68
Regolamento X (mm)							2	
GPL - G30 / G31 -28-30 / 37 mbar								
Diametro del getto (mm)	0,50	0,30	0,66	0,30	0,83	0,37	0,82	0,46
Regolamento X (mm)							5	

TECHNISCHE DATEN	TECHNICAL DATA	LE DATE TECNICHE		
<b>GASHERD</b>	<b>GAS COOKER</b>	<b>CUCINA A GAS</b>	<b>G 51101 A</b>	<b>G 51101 A3</b>
Maße: Höhe / Breite / Tiefe (mm)	Dimensions: height / width / depth (mm)	Dimensioni: altezza, larghezza, profondità (mm)	867 / 500 / 605	
<b>Kochplatte</b>	<b>Hotplates</b>	<b>Coperchio del piano di bollitura</b>		
<b>Eingangsleistung des Brenners</b>	<b>Burner input power</b>	<b>Alimentazione dei bruciatori di cottura</b>		
Links vorne (kW)	Left front (kW)	Sinistro anteriore (piccolo) (kW)	1,00	1,00
Links hinten (kW)	Left rear(kW)	Sinistro posteriore (medio) (kW)	1,75	
Rechts hinten (kW)	Right Real (kW)	Destro posteriore (grande) (kW)	2,70	2,70
Rechts vorne (kW)	Right front (kW)	Destro anteriore (medio) (kW)	1,75	1,75
<b>Backofen</b>	<b>Oven</b>	<b>Forno</b>		
Backraumbrenner (kW)	Oven turner (kW)	Alimentazione del becco a tubetto (kW)	3,0	3,0
Backofen-Innenbeleuchtung (W)	Oven light (W)	Illuminazione (W)		
Minimale / maximale Temperatur im Backofeninnenraum	Min. / max. oven temperature	Min/Max temperatura in forno	155 / 330° C	155 / 330° C
Spannung	Voltage	Tensione elettrica		
Eingangsleistung (kW)	Input power (kW)	Potenza totale dell'apparecchiatura (kW)		
Gesamte Eingangsleistung – Gas (kW)	Total power input – gas (kW)	Alimentazione totale – gas (kW)	10,20	8,45
Einstellung des Herdes auf verschiedene Gasarten	Gas type	Messo in gas	G 20 – 20 mbar	
Klasse (AT)	Class (AT)	Categoria dell'apparecchio	II <sub>2</sub> H3B/P	
Klasse (DE)	Class (DE)	Categoria dell'apparecchio	II <sub>2</sub> ELL3 B/P	
		Categoria dell'apparecchio (IT)	II <sub>2</sub> H3+	
Gasanschluss			ISO 7 -1/ R 1/2"	

ZUBEHÖR	ACCESSORIES	ACCESSORI	G 51101 A	G 51101 A3
Backrost	Grid	Griglie del forno (pz)	+	+
Backblech	Backing pan	Teglia da arrostire (pz)	+	+
Stellfüsse - Stellschraube	Set of adjustable feets	Le viti per regolare l'altezza dell'apparecchio	+	+
Düsen - G30/50 mbar	Nozzle - G30/50 mbar	Serie di ugelli - G30/50 mbar	+	+

SAP 235638

