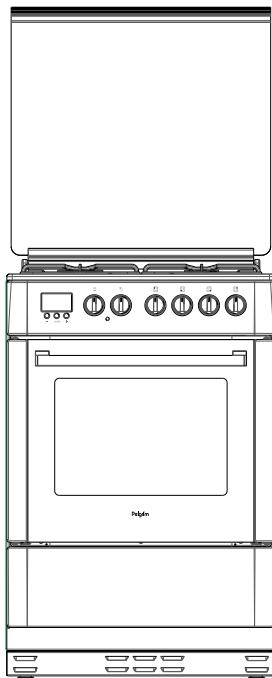


Handleiding	Fornuis
Manual	Cooker
Anleitung	Herd
Notice d'utilisation	Cuisinière

PF6120

PF6139

PF6140



Nederlands	1 - 20
English.....	.21 - 38
Français.....	39 - 56
Deutsch	57 - 74

Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

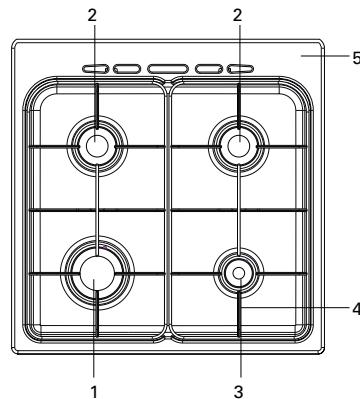
Veel kookplezier!

Inhoud

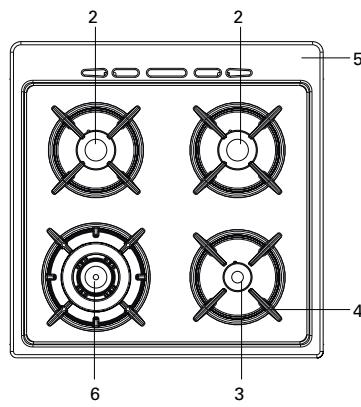
■ Introductie	3
■ Toestelinformatie	4 - 5
■ Veiligheid	6 - 7
Waar u op moet letten	6 - 7
■ Ingebruikname	8
■ Bediening	9
Ontsteking kookgedeelte	9
Vlambeveiliging	9
Pannen	9
Inschakelen van de oven	10 - 13
■ Toepassing	14
Bak- braad- en grilltips	14
Grilltijdentabel	15
Baktijdentabel	16
■ Onderhoud	17
Kookgedeelte reinigen	17
Oven reinigen	17
Ovenlamp vervangen	17
■ Installatie	18 - 19
■ Afvoeren verpakking en toestel	20

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.

Toestelinformatie



PF6120/PF6139



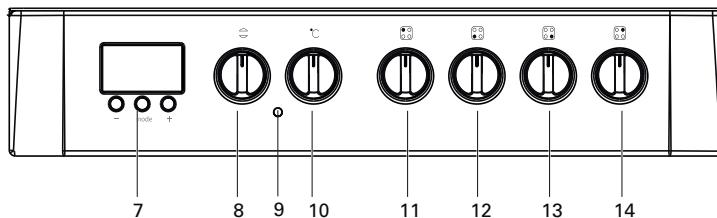
PF6140

kookgedeelte

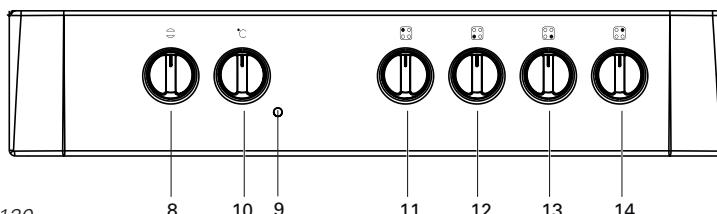
- 1 – sterkbrander
- 2 – normaalbrander
- 3 – sudderbrander
- 4 – pandrager
- 5 – vangschaal
- 6 – wokbrander

bedieningspaneel

- 7 – digitale klok
- 8 – functieknop oven
- 9 – indicatielamp oven
- 10 – thermostaatknop oven
- 11 – bedieningsknop brander linksachter
- 12 – bedieningsknop brander linksvoor
- 13 – bedieningsknop brander rechtsvoor
- 14 – bedieningsknop brander rechtsachter

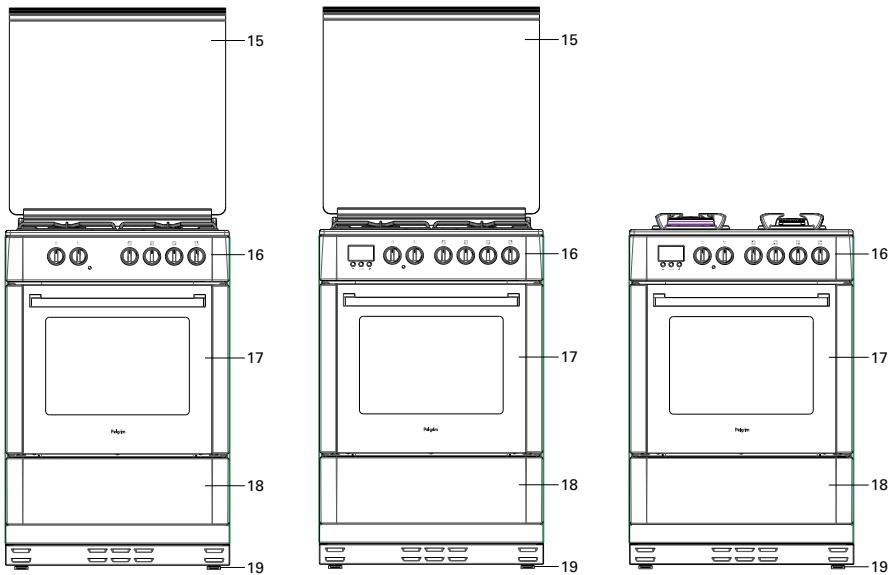


PF6139/PF6140



PF6120

Toestelinformatie



PF6120

PF6139

PF6140

fornuis

- 15 – sierdekSEL
- 16 – bedieningspaneel
- 17 – oven
- 18 – opberglaDE
- 19 – stelvoeten

Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- De met het apparaat in contact staande meubels moeten bestand zijn tegen temperaturen van 90 °C.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom en gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- Gebruik het toestel niet, indien het beschadigd is.
- Het toestel is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor de in deze handleiding aangegeven doeleinden, namelijk het bereiden van eetwaren. Al het andere gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en gevaarlijk. Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.
- Bij koken en braden worden de branders heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailleschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er ontstaat dan een vochtige atmosfeer.
- Bij het gebruik van gas-kookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatie-openingen (minimaal 100cm²) open of installeer een mechanische ventilator (wasemkap). Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogere stand van de ventilator (wasemkap).
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Aanraakbare delen, en makkelijk bereikbare delen kunnen heet worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Gebruik het toestel niet als speeltoestel.

- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete branders.
- De binnenzijde van de opbergglade wordt heet tijdens gebruik van de oven. Gebruik de opbergglade niet voor brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.
- Plaats geen brandbare materialen in de oven.
- Giet nooit water direct in de hete oven. Hierdoor kan het emaille beschadigen.
- Ga nooit op de geopende ovendeur zitten of staan.
- Reinig de oven niet met een hogedruk-reiniger of een stoomreiniger. Anders kan kortsluiting of verstopping ontstaan.
- De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.
- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het roestvrijstaal aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.

Vóór het eerste gebruik

Kookplaat

Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

Branderdeksels

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderringen juist op de branderkelken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.

Oven

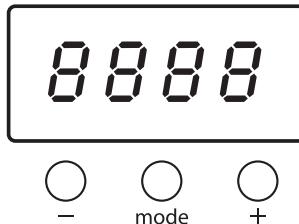
Gebruiksklaar maken van de oven

- Verwijder de sticker van de ovenruit.
- Verwijder bij roestvrijstalen deuren de blauwe beschermdfolie.
- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig deze grondig met een afwasmiddel. Schakel de gesloten lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

Opmerking:

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal.

Klok (PF6139 en PF6140)

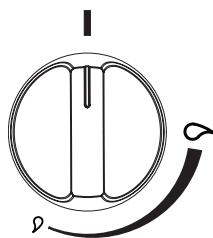


Als u geen dagtijd hebt ingesteld, knippert het ☰ symbool.

Dagtijdinstelling

- Er zit een klok op het display die de dagtijd weergeeft in een 24-uurs aanduiding. Druk op de 'mode' toets totdat het symbool ☰ knippert.
- Druk op de -/+ toetsen, totdat de juiste tijd bereikt is. Wacht nu 5 seconden. De dagtijd wordt automatisch vastgelegd.

Ontsteking kookgedeelte



Druk de bedieningsknop in en draai hem linksom. De brander ontsteekt. De vlam is traploos in te stellen, van groot naar klein.

Vlambeveiliging

De vlambeveiliging zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft. Houd de bedieningsknop, in volstand, ongeveer 3 seconden ingedrukt. De vlambeveiliging schakelt in.

Pannen

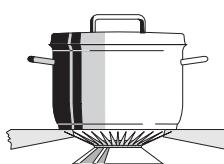
De aanbevolen panbodemdiameters zijn:

- voor de wokbrander minimaal 28-34 cm;
- voor de sterkbrander minimaal 22-26 cm;
- voor de normaalbrander minimaal 16-20 cm;
- voor de sudderbrander minimaal 12-14 cm.



Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.



Goed:

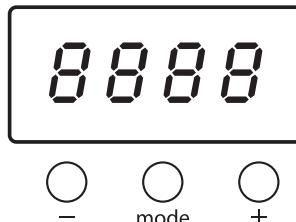
De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Tip

Bij het koken zonder deksel of met een verschoven deksel wordt onnodig veel energie verspild. Schone pannen nemen beter warmte op.

Kookwekker (PF6139 en PF6140)

De kookwekker geeft alleen een signaal na



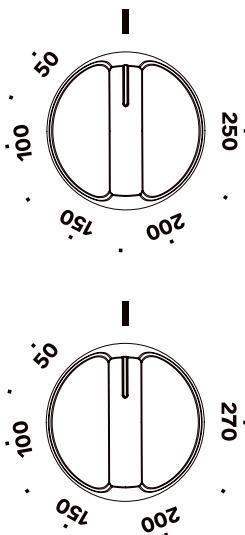
het verstrijken van de tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

- Druk op de 'mode' toets tot Δ in het display knippert.
- Stel met de -/+ toetsen de kooktijd in. Wacht nu 5 seconden. De kooktijd wordt automatisch vastgelegd. De dagtijd verschijnt weer in het display en Δ stopt met knipperen.
- Druk op de 'mode' toets tot Δ in het display knippert, om de resterende tijd te zien.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal. Het symbool Δ in het display knippert. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.

Inschakelen van de oven

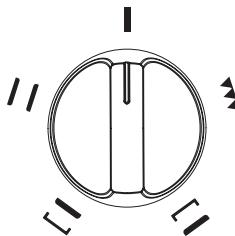
Thermostaatknop

Met de thermostaatknop stelt u de temperatuur in. De temperatuur is traploos instelbaar.

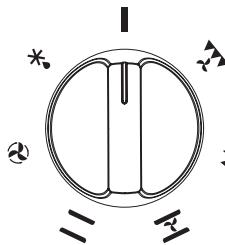


PF6139/PF6140

Functieknop



PF6120



Symbol



Functie-omschrijving

ontdooistand



hetelucht



conventioneel



conventioneel + ventilator



grill



ventilator + grill



onderwarmte



bovenwarmte

Inschakelen van de oven zonder schakelklokfunctie

Zet de functieknop op de door u gewenste functie. Stel de gewenste oventemperatuur in met de thermostaatknop. De temperatuur is traploos in te stellen. De oven is nu ingeschakeld.

Verwijder alles uit de oven wat u niet gebruikt voor het bereiden van het gerecht. Schuif het gerecht in de bakoven, wanneer het niet nodig is de oven voor te verhitten.

* Ontdooistand

U kunt ontdooiën met de ventilator van de hetelucht-oven. Haal de diepvriesprodukten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in richel 1. Zet de ovenknop van de heteluchtoven op stand * (de ventilator blaast nu koude lucht).

❷ Hetelucht

De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Het heteluchtsysteem is uitermate geschikt voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten. Wanneer u op meerdere richels tegelijk bakt moeten de vormen recht onder elkaar gezet worden. Bakplaten met koekjes plaatst u op de eerste en derde richel van onderen.

— Conventioneel

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovenelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Kijk in de tabel voor de richelhoogten. Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

— Conventioneel + ventilator

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en boven-elementen. De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen.

*** Grill

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het grillelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrild worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

■ Ventilator + grill

Door de knop van de oven op de ■ stand in te stellen, kunt u grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.

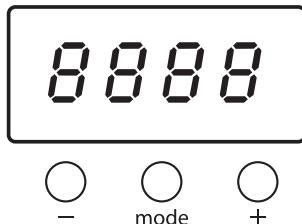
— Onderwarmte

Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vòòr het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door

— Bovenwarmte

Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc. Aan het einde van het bakproces draait u de functieknop op bovenwarmte.

Inschakelen van de oven met schakelklokfunctie



► Automatisch uitschakelen met baktijdfunctie

De baktijd is de tijd die nodig is om het gerecht te bereiden. Met deze functie kunt u door middel van het instellen van een baktijd de oven automatisch, na het verstrijken van de ingestelde baktijd, laten uitschakelen.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de 'mode' toets tot ► in het display knippert.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is.

Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de ingestelde baktijd in het display en ► stopt met knipperen.

De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit. Schakel het signaal uit door op één van de 3 toetsen te drukken.

Schakel daarna de oven definitief uit door de functieknop en thermostaatknop op nul te draaien.

► Automatisch uitschakelen met eindtijdfunctie

De eindtijd is de tijd wanneer het gerecht klaar moet zijn. Met deze functie kunt u door middel van het instellen van een eindtijd de oven automatisch, na het bereiken van de ingestelde eindtijd, laten uitschakelen.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de 'mode' toets tot ► in het display verschijnt de dagtijd.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is.

Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd in het display en ► stopt met knipperen.

De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de eindtijd bereikt is. De oven schakelt dan automatisch uit. Schakel het signaal uit door op één van de 3 toetsen te drukken.

Schakel daarna de oven definitief uit door de functieknop en thermostaatknop op nul te draaien.

Automatisch in- en uitschakelen met baktijd- en eindtijdfunctie

De baktijd is de tijd die nodig is om het gerecht te bereiden. De eindtijd is de tijd wanneer het gerecht klaar moet zijn. Met deze functie kunt u door middel van het instellen van een baktijd en eindtijd de oven automatisch laten in- en uitschakelen.

De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de 'mode' toets tot  in het display knippert.
- Druk op de –/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de ingestelde baktijd in het display en  stopt met knipperen.
- Druk op de 'mode' toets tot  in het display knippert. Het display geeft de vroegst mogelijke eindtijd weer.
- Druk op de –/+ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is.

De oven schakelt automatisch in en uit. Ook klinkt er een signaal. Schakel het signaal uit door op één van de 3 toetsen te drukken.

Schakel daarna de oven definitief uit door de functieknop en thermostaatknop op nul te draaien.

Kinderslot

U kunt het kinderslot inschakelen om onbedoeld gebruik van te schakelklok te voorkomen.

- Druk 3 seconden gelijktijdig op de – en + toets. In het display verschijnt .
- Om het kinderslot weer uit te schakelen: Druk nogmaals 3 seconden gelijktijdig op de – en + toets. Het symbool  verdwijnt.

Kookduurbegrenzing

De kookduurbegrenzer schakelt de oven na 3 uur automatisch uit, om oververhitting te voorkomen.

De tijd loopt vanaf het moment dat de schakelklok voor het laatst bediend is. Zodra de u een toets van de schakelklok bedient begint de 3 uur tijd weer opnieuw te lopen.

- Als de oven is uitgeschakeld door de kookduurbegrenzer verschijnt  in het display. Zet de functieknop en thermostaatknop op 0.
De kookduurbegrenzer is uitgeschakeld.

Bak-, braad- en grilltips

Inzethoogten

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de tweede of derde richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

Bakvormen zijn belangrijk

Vooral voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik, of bekleed met een speciale kunststof; deze nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

Zo stelt u vast of de taart gaar is

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

De taart zakt in

Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of stel de temperatuur 10 °C lager in. U dient zich exact aan de roertijden te houden die in uw recept staan aangegeven.

De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken moet u de taart voorzichtig met een mes losmaken.

De taart wordt aan de bovenkant te donker

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

De taart wordt aan de onderkant te donker

Het gebak op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen.

Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

De koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Bakhoogten

Bij kleinere hoeveelheden de braadslede bovenin de oven plaatsen (richel 4).

Gerechten die een langere grilltijd vergen lager in de oven plaatsen (richel 3). Dit geldt ook bij het grillen van gerechten met grotere

Grilltijdentabel

Gerecht	Temp. °C	Richel hoogte*	Grilltijd in min.
Vlakke grillgerechten			
Steak	180 - 200	4	10 - 12
Schnitzel/Kotelet	180 - 200	4	12 - 16
Gehaktbal	180 - 200	3	14 - 18
Braadworst	180 - 200	3	16 - 20
Visfilet	180 - 200	4	14 - 16
Toast	180 - 200	4	2 - 4
Toast, belegd	180 - 200	3	2 - 4
Sjaslik	180 - 200	4	6 - 10
Hogere grillgerechten			
Haantjes, ca 1 kg	200	3	50 - 60
Rollade, ca 1 kg	200	2	50 - 60
Casseler rib	200	2	60 - 70

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

* richelhoogte van onderen.

Baktijden tabel**Conventioneel**

Tijd in	Gerecht	Temp	Richel
	in °C	hoogte*	Min.
Roerdeeg			
Cake	160 - 180	2	65 - 70
Kruidkoek	160 - 180	2	70 - 80
Notentaart	160 - 180	2	60 - 70
Vruchtentaart bakblik	170 - 180	2, 3	35 - 45
Vruchtentaart bakvorm	160 - 180	3	45 - 55
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 30
Klein gebak	180 - 200	3	15 - 25
Bisquitdeeg			
Taartbodem	180 - 200	3	25 - 35
Biscuitgebak	190 - 210	3	25 - 30
Kneeddeeg			
Kaas-/kwarkgebak	180 - 200	2	70 - 80
Koekjes	175 - 200	3	15 - 20
Kruimelgebak	180 - 200	3	40 - 50
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 25
Gistdeeg			
Vruchtentaart bakblik	190 - 210	3	40 - 50
Kruimelgebak	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 30
Soezendeeg			
Bladerdeeg	200 - 220	3	15 - 25
Appelflappen	200 - 220	3	20 - 25

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Voor het bakken met hetelucht de temperatuur ± 20 °C lager instellen.

* richelhoogte van onderen.

Kookgedeelte reinigen

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voor komt dat overgekookt voedsel lange tijd op de vangschaal kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.

Dagelijks

Reinig het toestel met een sopje van een afwasmiddel of allesreiniger.

Hardnekkige vlekken op email

Verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje.

Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en metalen schuursponsjes.

Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal (indien van toepassing)

Verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Altijd met de structuur van de kookplaat meebewegen om glansplekken te voorkomen.
Nabehandelen met een roestvrijstaal glans-/onderhoudsmiddel.

Branderdoppen

Hete branderdoppen nooit onderdompelen in koud water. Door de sterke afkoeling kan het email beschadigd raken.

Deze schades vallen niet onder de garantie.

Beschadiging aan de beschrifting en aan de kookroosters vallen niet onder de garantie.

Oven reinigen

Let op:

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart.

Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de ovenbodem, de sierdeksel en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje. Zie ook www.HPS.nl voor ons compleet assortiment ATAG Shine schoonmaakproducten.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van de oven met een warm sopje of vloeibare zeep. Nabehandelen met schoon water.

Glas

Reinig de ovenruit en (indien aanwezig) de glazen sierdeksel met een sopje of met Glassex.

Ovenlamp vervangen

- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Draai de beschermkap, tegen de klok in, los.
- Vervang de lamp door een nieuwe (230 V -50 Hz - 300 °C) met eenzelfde wattage. Draai de beschermkap, met de klok mee, weer vast.

Installatie

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden. Het toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal.

Elektrische aansluiting 230 V - 50 Hz.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Gasaansluiting: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gashaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078). Deze bepalen onder andere dat: uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden.

Let op:

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje. In de fabriek is het toestel ingeregeld voor G25 (aardgas) met een druk van 25 mbar. Toestelcategorie I 2L

Tabel brandergegevens

Verbranding met G25 kleinstand

Belasting nominaal

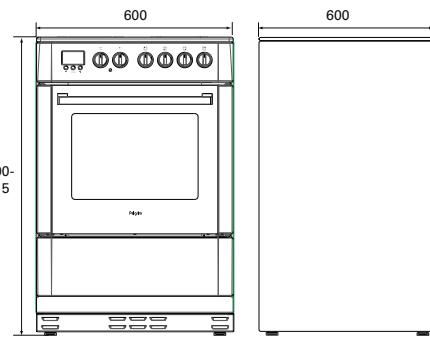
Branderpositie	LA	RA	RV	LV (PF6120/6139)	LV (PF6140)
Brander	Normaal	Normaal	Sudder	Sterk	Wok
Diameter spuitstuk [mm]	94	94	72	125	148
Flow [l/h]	193,8	193,8	110,7	332,2	420,82
Gassoort	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar
Belasting nominaal (kW)	1,75	1,75	1,00	3	3,8
Belasting minimaal (kW)	0,50	0,50	0,30	0,82	1,6

- Sluit het fornuis aan met een vaste leiding. Dit in verband met de hoge temperaturen die de oven kan bereiken.

Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan. Monteer deze slang terzijde van het fornuis om aanraking met hete fornuisdelen te voorkomen.

In alle gevallen moet er voor het toestel een gaskraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Inbouwmaten



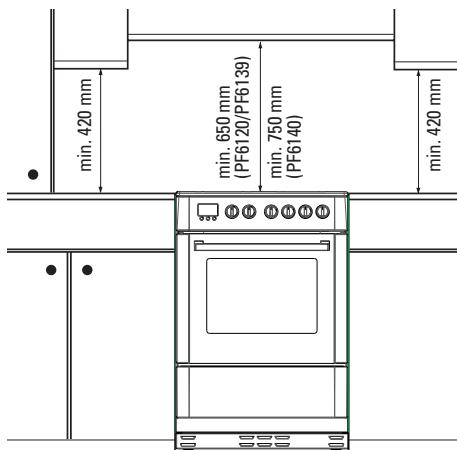
vooraanzicht

zijaanzicht

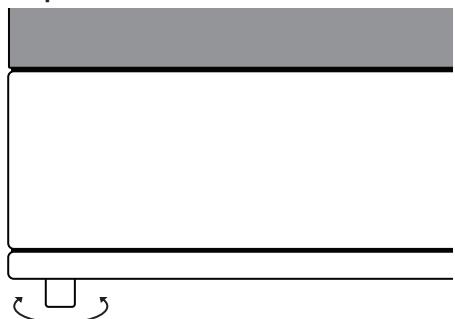
Let op:

Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm (PF6140: 750 mm) aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden zoals aangegeven.



Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.

Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken. Het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

Afvoeren verpakking en toestel

Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschafft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

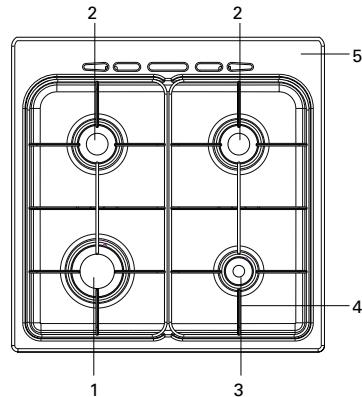
Enjoy your cooking!

Table of contents

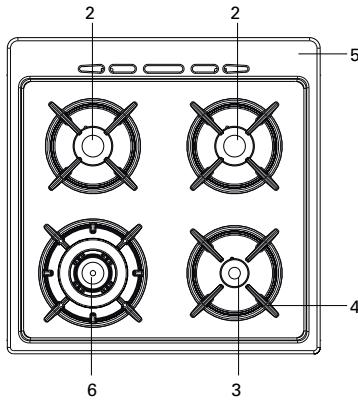
■ Introduction	21
■ Appliance description	22 - 23
■ Safety	24 - 25
Things to watch for	24 - 25
■ Preparations	26
■ Use	27
Lighting the burners	27
Flame failure device	27
Pans	27
Switching on the oven	28 - 31
■ Application	32
Baking-, roasting- and grilling tips	32
Table for grilling	33
Table for baking	34
■ Maintenance	35
Cleaning the cooker	35
Cleaning the oven	35
Replacing the oven light bulb	35
■ Installation	36 - 37
■ Disposal of appliance and packaging .	38

This appliance complies with the CE directives

Appliance description



PF6120/PF6139



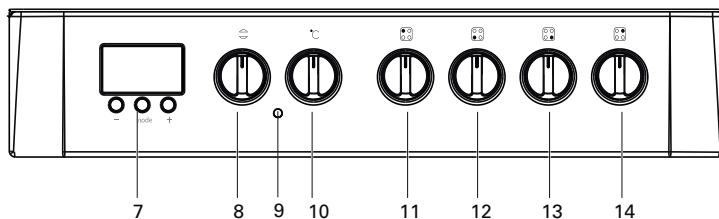
PF6140

gas hob

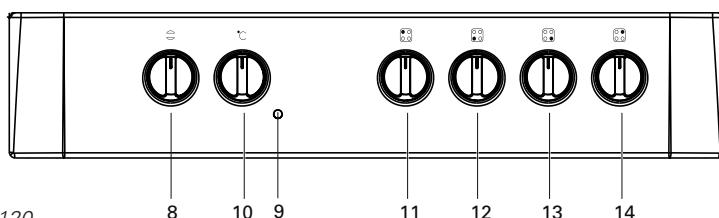
- 1 – rapid burner
- 2 – semi-rapid burner
- 3 – simmer burner
- 4 – saucepan supports
- 5 – drip tray
- 6 – wok burner

control panel

- 7 – digital timer clock
- 8 – control knob for oven functions
- 9 – indicator light oven
- 10 – control knob for oven temperature
- 11 – control knob burner rear left
- 12 – control knob burner front left
- 13 – control knob burner front right
- 14 – control knob burner rear right

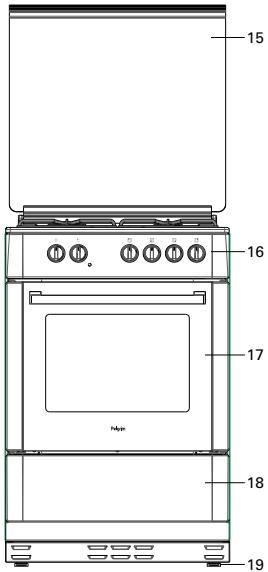


PF6139/PF6140

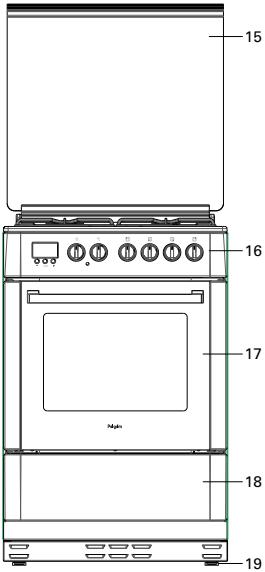


PF6120

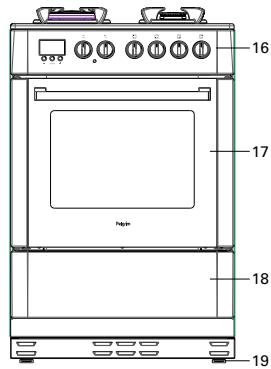
Appliance description



PF6120



PF6139



PF6140

cooker

- 15 – cover
- 16 – control panel
- 17 – oven
- 18 – drawer
- 19 – adjustable feet

Things to watch for

- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.
- The furniture that is in contact with the appliance must be heat resistant (T 90 °C).
- During repair and cleaning the appliance needs to be disconnected from the power supply (electricity and gas). Remove the plug from the wall socket or turn the switch in the metre cupboard to zero. Turn off the gas tap in the feeder pipe.
- Do not use the appliance if it is damaged.
- This appliance must only be used for the purpose for which it is designed, i.e. the preparation of food. Use for any other purpose should be considered to be improper and dangerous. We accept no responsibility whatsoever for damage caused by incorrect, improper or irrational use of the appliance.
- When boiling and frying the hob gets hot. Please pay close attention to small children.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the appliance when preparing dishes.
- Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.
- Do not use the appliance to heat the kitchen. This will produce a damp atmosphere.
- When a gas cooking appliance is being used heat and moisture is produced in the area where the appliance is situated. Make sure that the area is sufficiently ventilated: open natural ventilation openings or fit a mechanical ventilator (extractor). When the hob is used for longer periods extra ventilation may be needed, such as an open window or a higher setting on the ventilator (extractor).
- The glass oven door can heat up when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.
- Cords to electrical appliances - e.g. a mixer - can get caught between the door of the convector oven or may accidentally touch the cooking zones.
- Easy accessible parts of the hob can get hot. Please pay close attention to small children.

- Do not use the unit as a toy.
- The inside of the storage drawer becomes hot when the oven is used. Do not use the drawer for flammable materials or materials that may become distorted by heat.
- Do not place any flammable materials in the oven.
- Never pour water directly in the hot oven, as it can damage the enamel.
- Never sit or stand on the open oven door.
- Do not clean the oven with a high pressure hose. This could cause a short circuit in the electric wiring.
- Always cool the oven with a closed oven door.
- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the enamel or on stainless steel.

Before using your appliance

Gashob

Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. In time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.

Burner caps

- Check regularly whether the caps of the burners are properly in position on the burner depressions. Improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps.

Oven

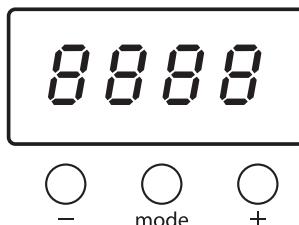
Prepare for use

- Remove the sticker from the glass panel in the oven door.
- Remove the protective foil from stainless steel doors.
- Remove all accessories from the oven and clean them thoroughly using a dish-washing detergent. Switch on the closed, empty oven at the maximum temperature for about thirty minutes, after which the grilling element should be switched on for a period of fifteen minutes. Let the oven cool off and clean it with warm water.

Please note:

When the oven is heated to a high temperature for the first time, you will smell a "new appliance" odour. This is to be expected.

Clock (PF6139 and PF6140)

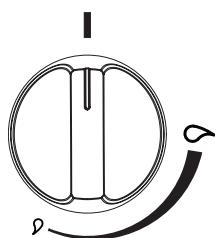


The symbol flickers if you have not yet set the time of day.

Setting the time of day

- There is a 24-hour clock on the display that indicates the time of day.
Press the 'mode' key until the symbol flickers.
- Press the -/+ keys until the right time is reached. Now wait 5 seconds. The time of day is automatically set.

Lighting the burners



Press the knob of burner in and turn it to the left. The burner ignites. The gas flame can be smoothly adjusted from high to low.

Flame failure device

The flame failure device ensures that the gas supply is closed if the flame goes out during the cooking process.

Hold the control knob pressed in in the full position for approximately 3 seconds. The flame failure device will switch on.

Saucepans

The recommended pan sizes are:

- For the wok burner, min. 28-34 cm;
- For the rapid burner, min. 22-26 cm;
- For the semi-rapid burner, min. 16-20 cm;
- For the simmer burner, min. 12-14 cm.

Wrong :



A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.

Right:



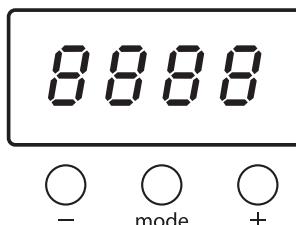
The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

Tip

Keep the lid on the cooking pan while cooking and save energy.

Clean saucepans absorb heat more efficiently.

Kitchen timer (PF6139 and PF6140)



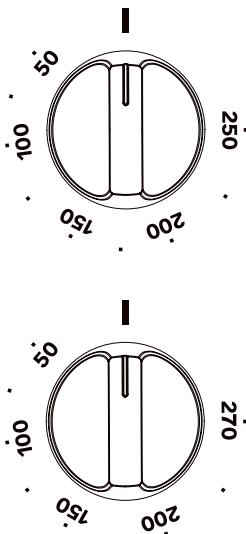
The kitchen timer goes off after a pre-set time has elapsed. The kitchen timer does not turn the oven off.

- Press the 'mode' key until the symbol Δ flickers in the display.
- Set the cooking time using the -/+ keys. Now wait 5 seconds. The cooking time is set automatically. The time of day reappears and Δ stops flickering.
- Press the 'mode' key until the symbol Δ flickers in the display, to view the remaining time.
- The alarm goes off after the pre-set time has elapsed. The symbol Δ in the display flickers. Turn the alarm off by pressing one of the 3 keys.

Switching on the oven

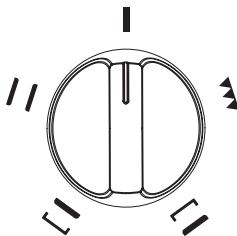
Thermostat control knob

You use the thermostat control knob to set the temperature. The temperature range is continuous.

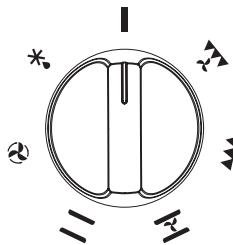


PF6139/PF6140

Function knob



PF6120



Symbol



Description

thawing



hot air



conventional



conventional + ventilation



grill



ventilation + grill



bottom heat



top heat

Switching on the oven without timer

clock function

Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol. Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.

Remove from the oven everything which you are not using to prepare the dish. Slide the dish into the oven if it is not necessary to pre-warm the oven.

* Thawing

You can thaw food using the convector oven blower. Remove the wrapping and put the frozen food in a dish. Put the dish on ridge 1. Set the function knob of the hot air oven to * (the fan will now blow cold air).

⊗ Hot air

The fan in the rear wall distributes the hot air in the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time, thus saving energy. The hot air system is highly suitable for baking cakes, cookies and apple tarts. You can bake on multiple levels simultaneously if desired, in which case the tins should be aligned directly under one another. Baking sheets with cookies should be positioned on the first and third levels.

— Conventional

The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. Always place the dish in the centre of the oven. See the temperature table to determine the height of the ledge. For the traditional way of preparing dishes. Dishes rise well and brown nicely.

— Conventional + ventilation

The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. The fan in the rear wall distributes the hot air in the oven. You can use several levels at the same time, thus saving energy.

▼▼ Grill

The dishes are heated by the radiation heat of the combined grillelement. Flat pieces of meat, chicken or other poultry may be grilled directly on the grid shelf. This grill setting is also suitable for toasting bread.

▼▼ Ventilation + grill

Turn the oven function knob on setting ▼▼ for grilling with ventilation. The ventilator ensures you that the heat is distributed evenly.

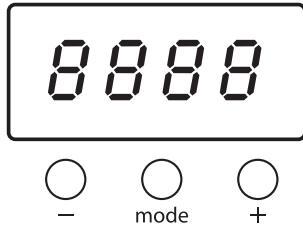
— Bottom heat

This function is advised for dishes of which the bottom need good cooking. The bottom of the dishes are thoroughly cooked. Before the end of the cooking process is reached (when there is still a quarter of the cooking time left), turn the function knob to bottom heat. Turn the temperature knob to its maximum setting. The dish will then be heated mainly by the bottom element, but will continue to brown on.

— Top heat

This setting is suitable for giving a short extra burst of heat to soufflés, meringues, etc., to thoroughly cook them. At the end of the cooking process, turn the function knob to the top-heat setting

Switching on the oven with timer clock function



► Turn off automatically with cooking time function

The cooking time is the time that is required to prepare the dish. By setting the cooking time with this function, you can set the oven to turn off automatically after the pre-set cooking time has elapsed. The maximum cooking time that you can set is 10 hours.

- Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol.
- Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.
- Press the 'mode' key until ► flickers in the display.
- Press on the -/+ keys until the right cooking time is reached.

The cooking time appears five seconds after releasing the key and ► stops flickering.

The oven is on and gives a signal after the cooking time has elapsed. The oven automatically switches off. Turn the signal off by pressing one of the 3 keys.

Turn the oven off fully by turning the function knob and thermostat knob to zero.

→ Turn off automatically with end time function

The end time is the time when the dish must be ready. By setting the end time with this function, you can set the oven to turn off automatically after the pre-set end time has elapsed.

- Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol.
- Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.
- Press the 'mode' key until → flickers in the display. The time of day appears in the display.
- Press on the -/+ keys until the right end time is reached.

The time of day reappears five seconds after releasing the key and → stops flickering.

The oven is on and gives a signal after the cooking time has elapsed. The oven automatically switches off. Turn the signal off by pressing one of the 3 keys.

Turn the oven off fully by turning the function knob and thermostat knob to zero.

Turn off automatically with end time and cooking time function

The cooking time is the time that is required to prepare the dish. The end time is the time when the dish must be ready. By setting the cooking time and end time with this function, you can set the oven to turn on and off automatically. The oven switches off after the cooking time has elapsed. The maximum cooking time that you can set is 10 hours.

- Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol.
- Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.
- Press the 'mode' key until  flickers in the display.
- Press on the -/+ keys until the right cooking time is reached. The cooking time appears five seconds after releasing the key and  stops flickering.
- Press the 'mode' key until  flickers in the display. The earliest possible end time appears in the display.
- Press on the -/+ keys until the right end time is reached.

The oven automatically switches on and off and gives a signal after the cooking time has elapsed. Turn the signal off by pressing one of the 3 keys.

Turn the oven off fully by turning the function knob and thermostat knob to zero.

Child lock

You can enable the child lock to prevent the timer from being turned on by accident.

- Press buttons + and - simultaneously for 3 seconds. The symbol  appears in the display.
- To switch off the child lock: Press buttons + and - simultaneously again for 3 seconds. The symbol  disappears.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter switches the oven off after 3 hours, to prevent overheating.

The time begins from the moment that a timer button is pressed for the last time. When a timer button is pressed again selection of a cooking setting is made, the time begins again.

- When the oven is switched off by the cooking-time limiter,  appears in the display. Turn the function knob and thermostat knob to zero. The cooking-time limiter is switched off.

Baking-, roasting- and grilling tips

Oven levels

Depending on the height of the pastry or cookies, place the baking sheet on the second or third level from the bottom. Tins should be placed on a rack on the first or second level from the bottom.

Tins are important

In particular in ovens with upper and lower heating elements, the material from which the tin is made is extremely important. The best tins are made from black tin or are lined with a special synthetic material: these tins absorb the heat the quickest and can shorten the baking time.

How to test whether or not a cake is cooked:

Prick a skewer into the cake at its thickest point about 10 minutes before the end of the given baking time. If the skewer remains dry and no cake mixture sticks to it you can turn off the oven and use the residual heat to let the cake cook thoroughly.

The cake has not risen properly

Use less liquid next time or set the oven to a temperature 10 °C lower. You should adhere exactly to the mixing times given in your cookery book.

The cake has sunk in the middle

The cake has risen beautifully at the edges but sunk in the middle. Do not grease the sides of the cake tin. Loosen the cake carefully with a knife after baking.

The cake is too dark on the top

Put the cake on a lower ridge in the oven, set a lower temperature, bake the cake for a little longer and, perhaps, use black baking tins.

The cake is too dark on the bottom

Put the cake on a higher ridge in the oven and set a lower temperature.

The soufflé is much too dark on top

Remove the crust. Grill the top for a moment to give a golden brown crust to the soufflé. Do not use Parmesan cheese: this type of cheese browns too quickly and will taste bitter. Next time put the dish a little lower in the oven and set the temperature 10 °C lower.

The biscuits stick to the baking sheet

Slide the baking sheet back into the oven for a moment and then remove the biscuits immediately.

The cake will not turn out of the tin.

Carefully loosen the edge with a sharp knife. Turn the tin upside down again and cover with a cold, damp cloth a couple of times. Next time grease and flour the tin well.

Oven levels

When grilling smaller quantities, place the roasting tin at the top of the oven (shelf 4). Dishes which require a longer cooking time should be placed lower in the oven (shelf 3). This also applies when grilling dishes with larger surface areas.

Table for grilling

Grill meat	Temp. °C	Ridge level*	Time in min.
Thin items			
Steak	180 - 200	4	10 - 12
Schnitzel/chops	180 - 200	4	12 - 16
Meatballs	180 - 200	3	14 - 18
Bratwurst	180 - 200	3	16 - 20
Fillet of fish	180 - 200	4	14 - 16
Toast	180 - 200	4	2 - 4
Toast, sandwich	180 - 200	3	2 - 4
Kebab	180 - 200	4	6 - 10
Thicker items			
Chicken, approx. 1 kg	200	3	50 - 60
Rolled meat, approx. 1 kg	200	2	50 - 60
Casseler rib	200	2	60 - 70

The figures in this table are guidelines.

* shelf height from the bottom

Table for baking

Conventional			
	DishTemp in °C	Ridge* level	Time in Min.
Stir dough			
Shortbread	160 - 180	2	50 - 60
Fruit-cake	160 - 180	2	70 - 80
Cake with nuts	160 - 180	2	60 - 70
Fruit pie baking tin	180 - 200	2, 3	35 - 45
Fruit-cake cake tin	160 - 180	3	45 - 55
Pie base	180 - 200	3	20 - 30
Small pastries	180 - 200	3	15 - 25
Sponges			
Pie base	180 - 200	3	25 - 25
Sponges	190 - 210	3	15 - 20
Kneading dough			
Cheesecake	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	180 - 200	3	15 - 20
Crumble	180 - 200	3	40 - 50
Pie base	180 - 200	3	15 - 25
Dough with yeast			
Fruit pie baking tin	190 - 210	3	40 - 50
Crumble	190 - 210	3	35 - 45
Apple pastry	170 - 190	3	20 - 30
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Choux pastry*	190 - 210	3	20 - 30
Puff pastry*	200 - 220	3	15 - 25

The figures in this table are guidelines.

When baking with hot air set the oven to a temperature about 20 °C lower.

* shelf height from the bottom

Cleaning the cooker

Clean the appliance after use. This will prevent food debris from becoming burnt onto the appliance and causing stubborn stains.

Daily

Clean the appliance daily with water and a detergent or all purpose cleaner.

Stubborn stains on enamelled parts

Remove stubborn stains on enamel with a non-abrasive cream or a soft sponge.

Never use scouring powders, aggressive cleaning agents or metal scourers.

Stubborn stains on stainless steel

(if applicable)

Remove stubborn stains with a special cleaner for stainless steel. Always clean in the direction of the structure of the steel in order to avoid shiny spots

Clean afterwards with a polish or maintenance product for stainless steel.

Burner caps

Do not drop hot burner caps in cold water. Because of the strong cooling they might get damaged.

This damage is not covered by the guarantee.

Damage to the screen or pan support is not covered by the guarantee.

Cleaning the oven

Please note:

Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

Enamelled parts

The inside of the oven door, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent (Jif); rinse well with clean water.

Outside

Clean the outside of the oven with warm soapy water or liquid soap. Rinse with clean water.

Glass

Clean the glass in the oven door with soapy water or with a glass-cleaning product.

Replacing the oven light bulb

- Remove the plug out of the socket.
- Unscrew the protective cover in an anticlockwise direction.
- Replace the bulb with a new one of the same wattage (230 V -50 Hz - 300 °C). Screw the protective cover back on, in a clockwise direction.

Installation

General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter. The appliance is not connected to the flue gas outlet channel.

Electrical connection 230 V - 50 Hz.

- The electrical connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the NEN 1010 amongst other standards.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.

Gasconnection: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the GAVO regulations (NEN 1078). Amongst other things these regulations instruct that:
- only approved materials are to be used.

Attention:

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate. The appliance is set in the factory for G25 (natural gas) with a pressure of 25 mbar. Appliance category 12L.

Table burner information

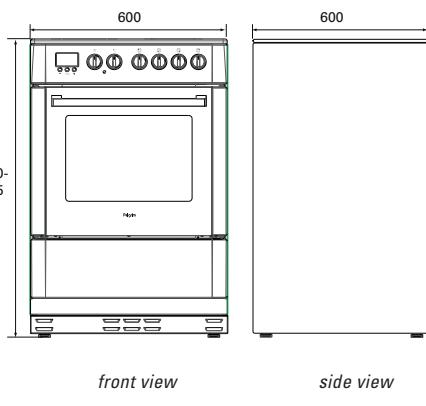
Combustion with G25 low setting

Rating nominal

Burner position	RL	RR	FR	FL (PF6120/6139)	FL (PF6140)
Burner	Semi rapid	Semi rapid	Simmer	Rapid	Wok
Diameter [mm]	94	94	72	125	148
Flow [l/h]	193,8	193,8	110,7	332,2	420,82
Gas type	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar
Rating nominal (kW)	1,75	1,75	1,00	3	3,8
Rating nominal (kW)	0,52	0,52	0,30	0,82	1,6

- Connect the oven directly to the mains. This is because the oven can reach high temperatures. It can also be connected with a specially designed gas hose. Attach this hose at the side of the oven to prevent it touching any hot parts. A gas tap, which is easily accessible, should always be used for the appliance.

Built-in dimensions



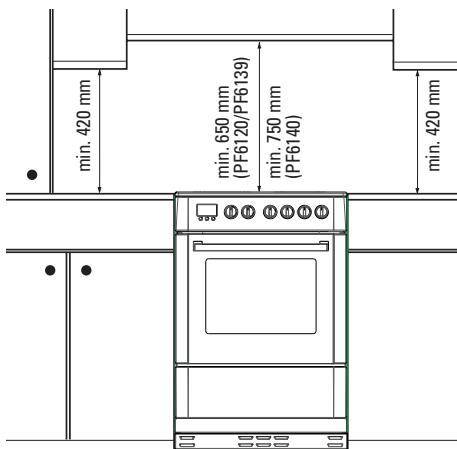
front view

side view

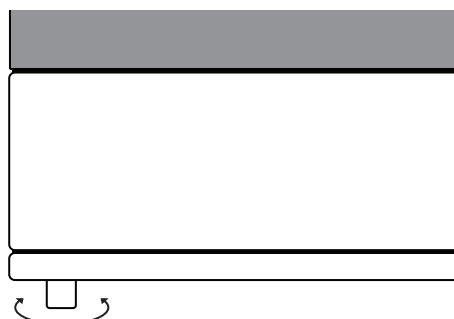
Attention:

When the oven is placed next to a high cupboard or another wall made of flammable material the minimum distance between the cooker and walls should be at least 50 mm. The minimum distance between the hotplate and a cooker hood installed above it should be at least 650 mm (PF6140: 750 mm).

If the oven is to be installed in a piece of kitchen furniture, the minimum space indicated must be observed.



If the oven is to be installed between kitchen cupboards, the panelling of the adjacent kitchen units must be able to withstand temperatures of at least 90 °C.

Levelling

The height of the oven can be adjusted with the adjustable feet.

- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.
- After installation check that the appliance and the burners are working properly. The gas flames should be regular and stable when full on and the burners should not go out when turned to the lowest setting.

Disposal of appliance and packaging

The packaging of this appliance is recyclable and could be made of:

- cardboard;
- polythene (PE) film;
- CFC-free polystyrene (PS – hard foam).

These materials are to be disposed of responsibly and in accordance with government regulations.

To draw attention to the obligation to process electrical household appliances separately, the product carries the symbol of a dustbin with a cross through it:



This means that at the end of its working life the product may not be disposed of as household waste, but must be taken to a segregated waste collection centre run by the local authorities or to a dealer providing this service.

Processing household appliances such as this hob separately prevents negative impacts on the environment and public health, which might otherwise result from inappropriate processing.

It also enables the recovery of materials used in the production of the appliance, thus realising considerable savings in terms of both raw materials and energy.

Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

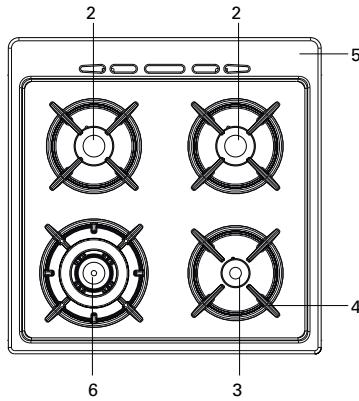
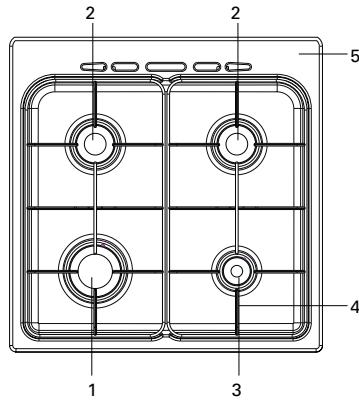
Bon cuisson !

Table des matières

■ Introduction	39
■ Description de l'appareil	40 - 41
■ Sécurité	42 - 43
Précautions à prendre	42 - 43
■ Avant utiliser	44
■ Commande	45
Allumage du plan de cuisson	45
Dispositif de sécurité pour l'allumage ..	45
Casseroles	45
Réglage du four	46 - 49
■ Application	50
Conseils de cuisson	50
Tableau de cuisson pour griller	51
Tableau pour la cuisson traditionnelle ..	52
■ Entretien	53
Nettoyage du plan de cuisson	53
Nettoyage du four	53
■ Installation	54 - 55
■ Elimination de l'emballage et appareil	56

Cet appareil répond aux directives CE.

Description de l'appareil

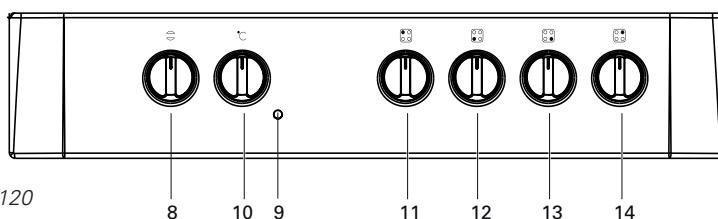
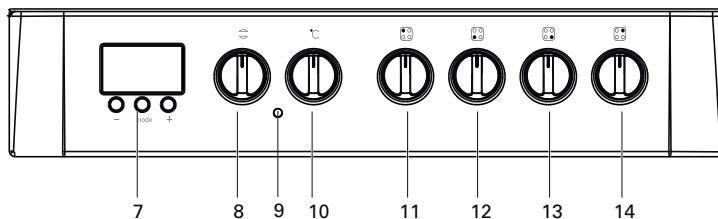


plan de cuisson

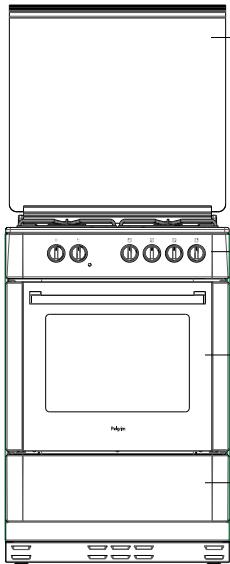
- 1 – brûleur rapide
- 2 – brûleur semi-rapide
- 3 – mijoteur
- 4 – supports pour casseroles
- 5 – plaque d'égouttement
- 6 – brûleur wok

panneau de commande

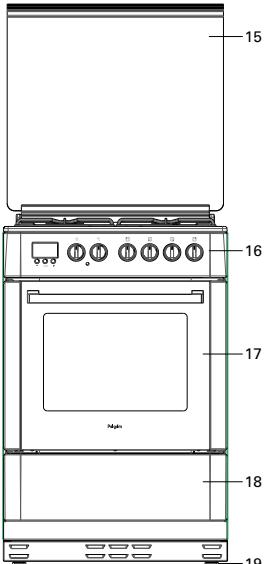
- 7 – minuterie
- 8 – bouton de commande de fonction du four
- 9 – témoin du four
- 10 – bouton de commande de température du four
- 11 – bouton de commande brûleur arrière gauche
- 12 – bouton de commande brûleur avant gauche
- 13 – bouton de commande brûleur avant droit
- 14 – bouton de commande brûleur arrière droit



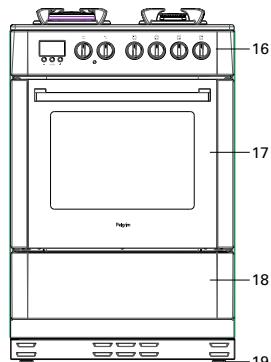
Description de l'appareil



PF6120



PF6139



PF6140

cuisinière

- 15 – couvercle decoratif
- 16 – panneau de commande
- 17 – four
- 18 – tiroir
- 19 – pieds de réglage

Précautions à prendre

- Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur agréé.
- Les meubles en contact avec l'appareil doivent résister à la chaleur (T 90 °C).
- Lors d'une réparation ou d'un nettoyage, l'alimentation électrique et en gaz de l'appareil doivent être coupées. Otez la fiche de la prise ou placez le commutateur du compteur électrique dans la position zéro (plaques de cuisson au gaz avec allumage électrique). Fermez le robinet de gaz de la conduite d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est abîmé.
- Cet appareil est exclusivement réservé aux fins pour lesquels il a été conçu, à savoir, la cuisson alimentaire. Toute autre utilisation doit être considérée comme mal à propos et dangereuse. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts causés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de la cuisinière.
- Lors de la cuisson, la plaque devient chaude. Eloignez les enfants de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Ne couvrez jamais le fond du four et n'y posez jamais de feuille d'aluminium. Ça peut résulter en dégâts de l'émail parce que toute chaleur est ferme sous la couverture.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la cuisine. L'atmosphère deviendra humide.
- Lors de leur utilisation, les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. S'assurer que la pièce est suffisamment ventilée: maintenir ouverts les orifices naturels de ventilation ou installer un ventilateur (hotte aspirante). En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire: ouvrir par exemple une fenêtre ou régler le ventilateur (hotte aspirante) à une vitesse supérieure.
- La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haut température (par exemple des grillades), atteindre une température haute. Redoublez d'attention en présence d'enfants.
- L'appareil devient brûlant pendant l'utilisation du four. Redoublez d'attention en présence d'enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil comme jouet.

- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent se coincer entre la porte d'un four chaud ou traîner sur la plan de cuisson.
- L'intérieur du compartiment de rangement devient brûlant pendant l'utilisation du four. Ne pas se servir du tiroir pour le rangement de produits inflammables ou légèrement déformables.
- Ne pas placer de matériel inflammable dans le four.
- Ne jamais verser de l'eau directement dans le four chaud, sous peine de faire éclater l'émail.
- Ne jamais s'asseoir ou se mettre debout sur la porte ouverte du four.
- Ne nettoyez pas le four avec un nettoyeur haute pression ou avec un nettoyeur à vapeur.
- Fermer toujours la porte pendant la refroidissement du four.
- Éliminer immédiatement les restes d'aliments comme le chou rouge, la compote de pomme et la rhubarbe. En restant sur l'émail ou l'acier inoxydable, ils risquent de les décolorer.

Avant d'utiliser l' appareil

Table de cuisson

Email brûlé

- Le support pour casseroles est fortement chauffé par les brûleurs à gaz. Après un certain temps, l'email du support peut brûler. Cela est impossible à éviter et n'est donc pas couvert par la garantie.

Capuchons de brûleur

- Contrôlez régulièrement la position exacte des capuchons de brûleur sur les réceptacles des brûleurs: une position incorrecte peut engendrer un mauvais allumage, une combustion nuisible ou des dégâts aux capuchons.

Le four

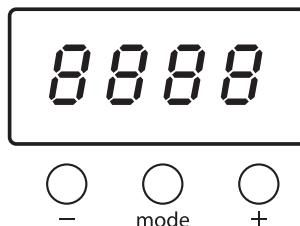
Préparer pour l'utilisation

- Retirez le film protecteur bleu des portes en acier inoxydable.
- Sortir tous les accessoires du four et nettoyer soigneusement avec un produit vaisselle. Fermer le four vide et régler à la température maximum pendant une demi-heure environ. Mettre ensuite le gril en marche pendant 15 minutes. Après refroidissement nettoyer le four à l'eau chaude.

Remarque

Après une première utilisation à température élevée, une "odeur de neuf" peut provenir du four. Ceci est tout à fait normal.

Horloge (PF6139 et PF6140)

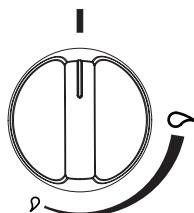


Si vous n'avez pas réglé l'heure, le symbole Ⓡ clignotent.

Réglage de l'heure

- Sur le visuel une horloge indique l'heure dans un format 24 heures.
Appuyez sur la touche 'mode' jusqu'à ce que le symbole Ⓡ clignote .
- Appuyez sur les touches -/+ jusqu'à ce que vous ayez obtenu l'heure correcte. Après 5 secondes, l'heure programmée sera mémorisée.

Allumage du plan de cuisson



Pressez le bouton du brûleur et tournez-le vers la gauche. Le brûleur va s'allumer. Chaque brûleur peut être réglé progressivement entre la position haute et basse.

Dispositif de sécurité pour l'allumage

Le dispositif de sécurité pour l'allumage veille à ce que l'arrivée de gaz se ferme en cas d'extinction de la flamme pendant le processus de cuisson. Maintenez la pression sur la touche de commande, ouverte à pleine charge, pendant 3 secondes environ. Le dispositif de sécurité pour la flamme s'enclenche.

Casseroles

Diamètres de casserole recommandés:

- pour le brûleur wok, 28-34 cm au minimum;
- pour le brûleur rapide, 22-26 cm au minimum;
- pour le brûleur semi-rapide, 16-20 cm au minimum;
- pour auxiliaire, 12-14 cm au minimum.



Incorrect :

Une grande quantité de chaleur se dégage le long de la casserole.



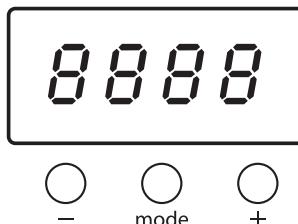
Correct :

La chaleur est répartie de manière régulière sur la surface inférieure de la casserole.

Conseil

Une cuisson sans couvercle ou avec couvercle déplacé provoque un gaspillage d'énergie inutile. Les casseroles propres diffusent mieux la chaleur.

Minuterie (PF6139 et PF6140)



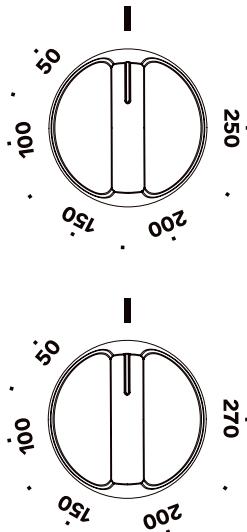
Le minuteur n'émet un signal qu'en fin de cycle. Le minuteur n'éteint pas le four.

- Appuyez sur la touche 'mode' jusqu'à ce que le symbole Δ clignote .
- Appuyez sur les touches -/+ pour indiquer le temps exacte. Après 5 secondes, le temps programmée sera mémorisée. L'heure apparaîtra et le symbole Δ cesse de clignoter.
- Appuyez sur la touche 'mode' jusqu'à ce que le symbole Δ clignote, pour visualiser le temps restant.
- Le signal sonore se déclenche une fois le temps réglé écoulé. Le symbole Δ sur l'écran clignote. Coupez le signal sonore avec n'importe quelle touche.

Réglage du four

Bouton du thermostat

Le bouton du thermostat vous permet de programmer la température. Les températures se règlent progressivement.



Allumage du four sans la fonction programmeur

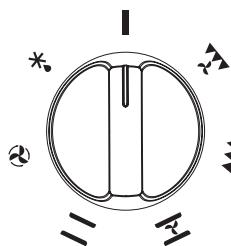
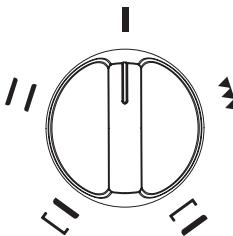
Positionner le bouton sur la fonction désirée.

Pour adapter la température préférantelle, tourner le bouton du thermostat.

Les températures se règlent progressivement.

Le four est allumé.

Bouton du fonction



PF6120

Symbol



Description

décongélation



chaleur pulsée



conventionnelle



conventionnelle + ventilateur



gril



ventilateur + grill



chaleur par le

bas



chaleur par le haut

Sortir du four tout ce qui ne sert pas à la préparation du plat. S'il n'est pas nécessaire de préchauffer, on pourra glisser le plat au four sans plus attendre.

* Position de décongélation

Vous pouvez décongeler vos aliments avec le ventilateur du four à air pulsé. Sortez les produits congelés de leur emballage et posez-les dans un plat. Mettez le plat sur la grille dans le gradin 1. Positionnez le bouton du four à air pulsé sur la position * (le ventilateur souffle maintenant de l'air froid).

◎ Chaleur pulsée

Le ventilateur placé dans la paroi arrière répand l'air chaud dans le four. Avec cette air les préparations sont chauffer. Cette fonction vous permet de préparer différent plats simultané-ment. L'air chaud pulsé est un système parfaitement approprié à la préparation de quatre-quarts, de gâteaux secs et de tartes aux pommes ; ceci sur plusieurs plaques en même temps, les moules étant disposés exactement les uns en dessous des autres. Les plaques de gâteaux secs sont placées sur les premières ou troisièmes glissières du dessous.

— Conventionnelle

Le préparation est chauffée par chaleur par le haut et par le bas. D'habitude la préparation faut être placer en centre du four. N'ourez jamais la porte au commencement de cuisson. Les préparations levées peuvent s'affaisser. L'utilisation de la chaleur par le haut et par le bas est conseillée pour la cuisson de petits choux, de meringues, de soufflés, du pain, de cake, les pizzas et de génoise.

— Conventionnelle + ventilateur

Le préparation est chauffée par chaleur par le haut et par le bas. Le ventilateur propulse la chaleur tout autour du plat. Cette fonction vous permet de préparer différents plats simultanément.

*** Gril

Les préparations sont chauffées par la chaleur des éléments combinés gril. Des morceaux de viande, de poulet ou autre volaille se présentant sous une forme plate peuvent être directement grillés sur la grille. Cette position du gril est aussi appropriée pour faire griller du pain.

■ Ventilator + grill

En réglant le bouton du four sur la position ■ vous pouvez rôtir avec le ventilateur en marche qui propulse la chaleur tout autour du plat.

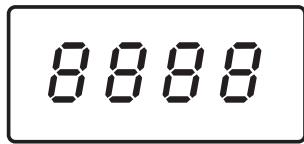
— Chaleur par le bas

Fonction spécialement conçue pour les préparations dont le fond soit cuit à cœur. Le fond de vos préparations est bien cuit. Avant que le processus de cuisson ne prenne fin (avec encore un quart du temps de cuisson), mettez le bouton de fonction sur chauffage de sole. Tournez le bouton de température sur son réglage maximal. Le plat est surtout chauffé par l'élément inférieur tout en prenant une coloration sur le dessus.

— Chaleur par le haut

Ce réglage est adéquat pour donner un court apport de chaleur supplémentaire pour les soufflés, meringues, etc. afin de les cuire correctement. A la fin de la cuisson, tournez le bouton de fonction sur le réglage de chauffage du haut.

Mise en marche du four avec fonction minuteur



► Arrêt automatique avec fonction de temps de cuisson

Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

- Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- Sélectionnez la température désirée. Le réglage de la température est progressif.
- Appuyez sur la touche 'mode' jusqu'à ce que le symbole ► clignote.
- Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches -/+.

Cinq secondes après avoir relâché la touche, la durée de cuisson apparaîtra et le symbole ► cesse de clignoter.

Le four est en marche et émet un signal une fois le temps de cuisson écoulé. Le four s'éteint alors automatiquement. Coupez le signal sonore avec n'importe quelle touche.

Après l'arrêt du four, positionnez le bouton de fonction et le bouton de température sur 0.

► Arrêt automatique avec fonction d'heure de fin de cuisson

Une fois l'heure de fin de cuisson atteinte, le four s'éteint automatiquement.

- Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- Sélectionnez la température désirée. Le réglage de la température est progressif.
- Appuyez sur la touche 'mode' jusqu'à ce que le symbole ► clignote. Le visuel affiche l'heure.
- Réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches -/+.

Cinq secondes après avoir relâché la touche, l'heure apparaîtra et le symbole ► cesse de clignoter.

Le four est en marche et émet un signal une fois l'heure de fin de cuisson atteinte. Le four s'éteint alors automatiquement. Coupez le signal sonore avec n'importe quelle touche.

Après l'arrêt du four, positionnez le bouton de fonction et le bouton de température sur 0.

Mise en marche et arrêt automatiques avec fonction temps de cuisson et d'heure de fin de cuisson

Déposez votre plat dans le four. Réglez le temps de préparation et l'heure à laquelle le plat doit être prêt.

Le four calcule lui-même l'heure de mise en marche et s'éteint automatiquement une fois le temps de préparation écoulé.

- Sélectionnez une fonction du four en tournant le bouton sur le symbole désiré.
- Sélectionnez la température désirée. Le réglage de la température est progressif.
- Appuyez sur la touche 'mode' jusqu'à ce que le symbole  clignote.
- Réglez la durée de cuisson en appuyant sur les touches -/+ . Cinq secondes après avoir relâché la touche, la durée de cuisson apparaîtra et le symbole  cesse de clignoter.
- Appuyez sur la touche 'mode' jusqu'à ce que le symbole  clignote. Le visuel affiche le délai de cuisson le plus rapide.
- Appuyez sur les touches -/+ pour indiquer la fin précise de la cuisson.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal retentit également. Coupez le signal sonore avec n'importe quelle touche.

Après l'arrêt du four, positionnez le bouton de fonction et le bouton de température sur 0.

Verrouillage sécurité enfant

Vous pouvez activer la sécurité enfants afin d'éviter que le minuteur ne soit réglé par inadvertance.

- Appuyez simultanément sur la touche - et sur la touche + pendant 3 secondes. Le visuel affiche .
- Pour arrêter le verrouillage sécurité enfant: Appuyez de nouveau simultanément sur la touche - et sur la touche + pendant 3 secondes. Le symbole  s'éteint.

Limiteur de durée de cuisson

Après 3 heures, le limiteur arrête automatiquement le four, pour éviter la surchauffe de l'appareil.

Le temps s'écoule dès qu'une touche du minuteur est pressé. Donc dès qu'une touche du minuteur est de nouveau pressé, le temps de 3 heures recommence à s'écouler.

- Quand le four est arrêtée par le limiteur de durée de cuisson, le symbole  apparaîtra. Positionnez le bouton de fonction et le bouton de température sur 0. Le limiteur de durée de cuisson est arrêtée.

Conseils de faire cuire et de griller

Position des plaques/grilles

Selon la hauteur de la tarte ou des gâteaux, faire glisser la plaque dans les deuxièmes ou troisièmes glissières du dessous. Placer les moules sur la grille et faire glisser celle-ci dans les premières ou deuxièmes glissières du dessous.

Le choix des moules

Le matériel de fabrication de vos moules est très important, surtout pour l'utilisation du four à chaleur par le haut ou par le bas. Les meilleurs moules sont en métal noir ou matière plastique spéciale; ils prennent la chaleur plus rapidement et diminuent les temps de cuisson.

Pour vous assurer que votre tarte/gâteau est cuit(e)

Piquer dans la partie la plus épaisse à l'aide d'une fourchette dix minutes avant la fin du temps de cuisson. Si votre fourchette reste sèche et que la pâte ne colle pas sur la fourchette, vous pouvez éteindre votre four et laissez votre tarte/gâteau dans le four éteint pour terminer la cuisson.

Le gâteau retombe

La prochaine fois, faire une pâte moins liquide, ou faire cuire à température moins élevée (10 °C en moins). Observez scrupuleusement les temps de cuisson indiqués dans votre livre de cuisson.

Le gâteau est retombé

Les bords de votre gâteau ont bien levé, mais la partie centrale est retombée. Ne pas beurrer les bords de votre moule. Une fois la cuisson terminée, détacher délicatement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.

Le dessus de la tarte est trop cuit

Placer la tarte plus bas, baisser la température de cuisson et laisser cuire la tarte plus longtemps. Utiliser éventuellement un moule en fer noir.

Le dessous de la tarte est trop cuit

Placer la tarte sur un gradin plus élevé et baisser la température de cuisson.

Le dessus du soufflé est beaucoup trop cuit

Enlever la croûte noircie. Sélectionner la position gril pour obtenir une croûte dorée. Ne pas utiliser de parmesan; ce fromage brunit trop rapidement ce qui lui donne un goût amer. La prochaine fois, placer le moule plus bas dans le four et sélectionner une température plus basse (10 °C de moins).

Les biscuits collent à la plaque à pâtisserie

Remettre la plaque dans le four pendant quelques minutes puis enlever aussitôt les biscuits.

Le cake est difficile à démouler

Détacher le cake du moule à l'aide d'un couteau. Retourner de nouveau le moule et le recouvrir plusieurs fois d'un torchon mouillé et froid. La prochaine fois, bien beurrer le moule et utiliser un peu de chapelure.

Tableau de grillades

plat	temp. en °C	hauteur*	durée en min.
Grillades "plates"/ en tranche			
Steak	180 - 200	4	10 - 12
Escalope/côtelette	180 - 200	4	12 - 16
Boulette de viande	180 - 200	3	14 - 18
Saucisse	180 - 200	3	16 - 20
Filet de poisson	180 - 200	4	14 - 16
Pain grillé	180 - 200	4	2 - 4
Croque Monsieur	180 - 200	3	2 - 4
Brochettes	180 - 200	4	6 - 10
Grillades "hautes"			
Poulets, 1 kg environ	200	3	35 - 40
Rôti, 1 kg environ	200	2	50 - 60
Côte de porc salé de Cassel	200	2	60 - 70

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

* Hauteur du rebord à partir du bas.

Tableau pour la cuisson

Conventionnelle

	Plat temp en °C	hauteur*	durée en min.
Pâte tournée			
Pâte sablée	160 - 180	2	50 - 60
Pain d'épices	160 - 180	2	70 - 80
Gâteau aux noix	160 - 180	2	60 - 70
Tarte aux fruits sur plaque à pâtisserie	180 - 200	2, 3	35 - 45
Petit gâteau	160 - 180	3	45 - 55
Fond de tarte	180 - 200	3	20 - 30
Tarte aux fruits en moule	180 - 200	3	15 - 25
Pâte à biscuit			
Fond de tarte	180 - 200	3	25 - 25
Génoise	190 - 210	3	15 - 20
Pâte pétrie			
Gâteau au fromage/ fromage blanc	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	180 - 200	3	15 - 20
Gâteau brisé	180 - 200	3	40 - 50
Fond de tarte	180 - 200	3	15 - 25
Pâte à levure			
Tarte aux fruits en moule	190 - 210	3	40 - 50
Gâteau brisé	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Pâte à choux	190 - 210	3	20 - 30
Pâte feuilletée	200 - 220	3	15 - 25
Chaussons aux pommes	200 - 220	3	20 - 25

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Pour faire cuire à l'air chaud sélectionner une température environ 20 °C plus basse.

* Hauteur du rebord à partir du bas.

Nettoyage du plan de cuisson

Un entretien régulier et direct après utilisation évite aux aliments collés d'agir à long terme et de provoquer des tâches tenaces, difficiles à supprimer.

Journalier

Nettoyer l'appareil avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou avec un nettoyant universel.

Taches rebelles sur l'émail

S'enlèvent avec un abrasif liquide ou une éponge-grattoir synthétique.

N'utilisez jamais de poudre abrasive, de détergents agressifs ou d'éponges métalliques.

Taches rebelles sur l'acier inoxydable (si applicable)

Eliminez à l'aide d'un produit d'entretien spécial pour l'acier inoxydable. Nettoyez toujours en respectant la structure de l'acier inoxydable. De cette manière, vous évitez la création de points brillants.

Terminez toujours l'entretien en utilisant un produit d'entretien/d'apprêt pour l'acier inoxydable.

Chapeaux brûlants

Ne jamais plonger les chapeaux brûlants dans l'eau froide. La baisse brutale de température risque d'abîmer l'email. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.

Nettoyage du four

Attention!

Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.

Parties émaillées

L'intérieur de la porte du four, la sole et la plaque à pâtisserie sont en émail. Nous vous conseillons de les nettoyer dans une eau savonneuse chaude et de les rincer à l'eau claire.

Extérieur

Nettoyez l'extérieur du four avec une eau savonneuse chaude. Traitez ensuite avec de l'eau propre.

Verre

Nettoyez la vitre du four avec de l'eau savonneuse. N'utilisez aucun abrasif ou grattavitre pour nettoyer la vitre de la porte du four. La vitre du four peut se fissurer si des rayures se présentent.

Remplacez l'ampoule du four

- Débrancher la fiche de prise de courant.
- Dévissez la coiffe de protection (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule par une nouvelle ayant la même consommation en watt (230 V-50 Hz -300°C). Vissez de nouveau la coiffe de protection dans le sens des aiguilles d'une montre.

Installation

Generalités

Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé. L'appareil n'est pas branché à un canal d'évacuation pour gaz de fumée.

Branchement électrique 230 V - 50 Hz.

- Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

Raccordement du gaz: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

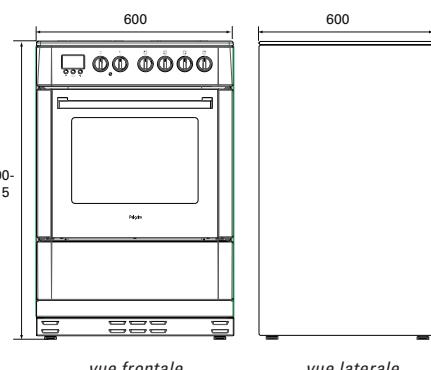
- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales. Elles stipulent notamment que:
 - seuls les appareils agréés peuvent être utilisés..

Attention:

Le type de gaz distribué dans le pays auquel l'appareil est destiné figure sur la plaque d'identité. L'appareil est réglé en usine pour le gaz G25 (gaz naturel) sous une pression de 25 mbar. Appareil de catégorie 2. Catégorie sub I 2L.

- Utiliser une conduite fixe pour l'embranchement de la cuisinière, à cause des températures élevées qui peuvent être atteintes dans le four. L'installation au moyen d'un tuyau de sécurité spécial est aussi autorisé. Monter ce tuyau sur le côté de la cuisinière pour éviter tout contact avec des parties brûlantes de l'appareil. Dans tous les cas, un robinet de gaz destiné à la cuisinière devra être placé à un endroit d'accès aisé.

Dimensions hors



vue frontale

vue latérale

Tableau données de brûleur

Combustion avec G25 position basse

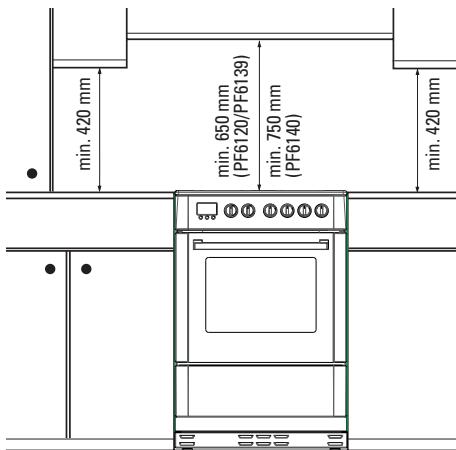
Capacité nominal

Position brûleur	ArG	ArD	AvD	AvG (PF6120/6139)	AvG (PF6140)
Brûleur	Semi-rapide	Semi-rapide	Mijoteur	Rapide	Wok
Diamètre injecteur [mm]	94	94	72	125	148
Débit [l/h]	193,8	193,8	110,7	332,2	420,82
Type de gaz	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar
Capacité nominal (kW)	1,75	1,75	1,00	3	3,8
Capacité minimal (kW)	0,50	0,50	0,30	0,82	1,6

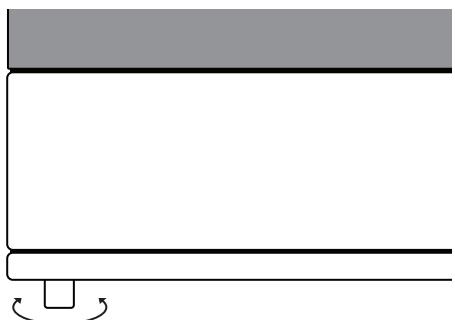
Attention :

Si la cuisinière doit être placée à côté d'une armoire haute ou de toute autre paroi de matériel inflammable, il faudra prévoir un vide de 50 mm au moins entre la cuisinière et la paroi. Prévoir aussi une distance de 650 mm (PF6140: 750 mm) entre le plan de cuisson et une éventuelle hotte d'aspiration au-dessus du même plan.

Lorsque la cuisinière est placée dans un meuble de cuisine, un espace minimum doit être conservé comme mentionné sur la figure.



Lorsque la cuisinière est encastrée entre des placards de cuisine, le revêtement du meuble doit alors pouvoir résister à des températures de 90 °C minimum.

Nivellement

Les pieds réglables permettent d'égaliser le four dans la hauteur.

- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.
- Après l'installation de l'appareil, contrôlez le bon fonctionnement des brûleurs. La flamme doit être régulière et stable en position maximale, tandis que les brûleurs ne peuvent s'éteindre en position minimale.

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé
L'emballage de l'appareil est recyclable.

Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

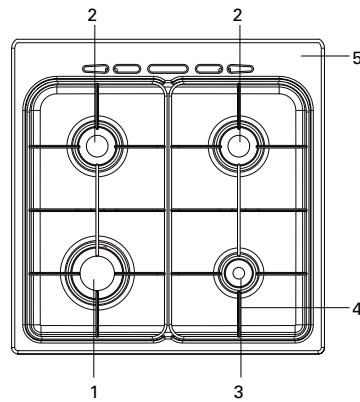
Viel Spaß beim Kochen!

Inhaltsangabe

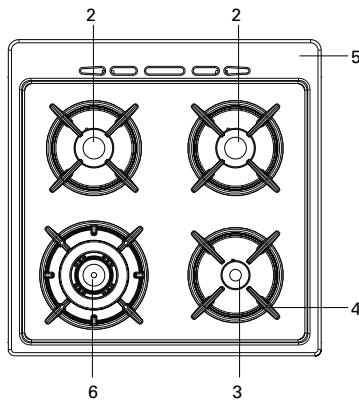
■ Einleitung	57
■ Gerätebeschreibung	58 - 59
■ Sicherheit	60 - 61
Worauf Sie achten müssen	60 - 61
■ Ingebrauchnahme	62
Vor dem ersten Gebrauch	62
■ Bedienung	63
Anzündung Kochmulde	63
Zündsicherung	63
Töpfe	63
Einschalten des Ofens	64 - 67
■ Gebrauch	68
Tips für Backen, Braten und Grillen ...	68
Übersichtstabelle Grillen	69
Backtabelle	70
■ Pflege	71
Kochmulde reinigen	71
Ofen reinigen	71
■ Installation	72 - 73
■ Verpackung	74

Diese Gerät erfüllt die derzeit gültigen EG-Richtlinien.

Gerätebeschreibung



PF6120/PF6139



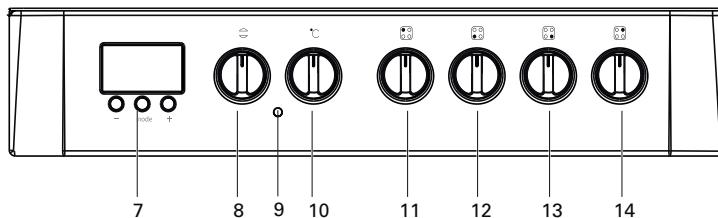
PF6140

Kochmulde

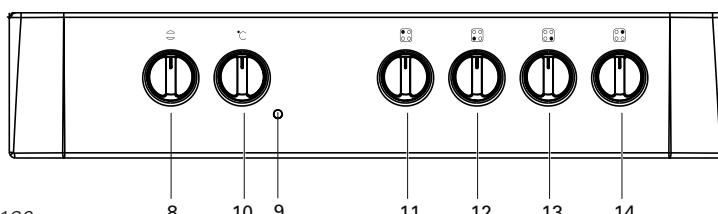
- 1 – Starkbrenner
- 2 – Normalbrenner
- 3 – Hilfsbrenner
- 4 – Rippenplatte
- 5 – Kochmulde
- 6 – Wokbrenner

Bedienblende

- 7 – Uhr
- 8 – Funktionsschalter Ofen
- 9 – Kontrolleuchte Ofen
- 10 – Thermostatschalter Ofen
- 11 – Bedienungsknopf für Brenner hinten links
- 12 – Bedienungsknopf für Brenner vorne links
- 13 – Bedienungsknopf für Brenner vorne rechts
- 14 – Bedienungsknopf für Brenner hinten rechts

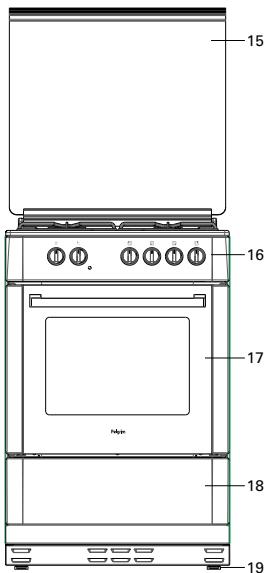


PF6139/PF6140

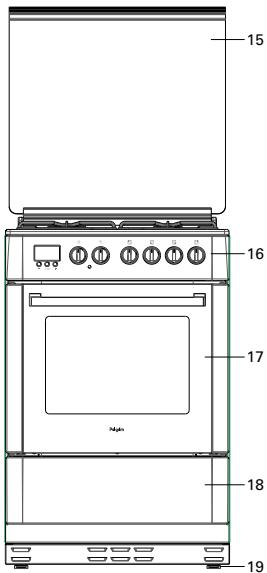


PF6120

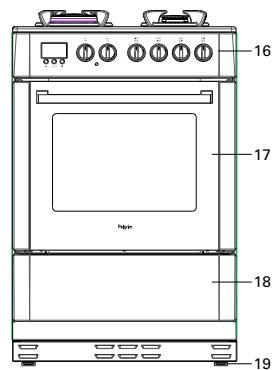
Gerätebeschreibung



PF6120



PF6139



PF6140

Herd

- 15 – Zierdeckel
- 16 – Bedienblende
- 17 – Ofen
- 18 – Geschirrwagen
- 19 – Verstellfüße

Worauf Sie achten müssen

- Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur anschließen.
- Mit dem Gerät in Kontakt kommende Möbel müssen hitzefest sein (T 90 °C).
- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus. Den Gashahn der Gasleitung zudrehen.
- Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zu dem Zweck benutzt werden, für den es entworfen wurde, nämlich zur Zubereitung von Eßwaren. Jegliche andere Art der Verwendung ist als zweckwidrig und gefährlich zu betrachten. Wir übernehmen keinerlei Haftung bei Schäden durch unsachgemäße, falsche oder irrationale Verwendung des Gerätes.
- Während des Kochens und Bratens erhitzt sich die Kochplatte. Vorsicht wenn Kinder in der Nähe sind.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und stellen Sie auch keine Backbleche und Formen auf den Ofenboden. Die Folie hält nämlich die Hitze ab. Dadurch entsteht Emaillebeschädigung und das Backresultat wird ungünstig beeinflußt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen der Küche. Dabei würde sich Feuchtigkeit im Raum bilden.
- Bei der Benutzung des Gas-Kochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Einbauplatz des Geräts. Achten Sie auf ausreichende Belüftung des Platzes; halten Sie natürliche Ventilationslöcher offen oder installieren Sie einen mechanischen Ventilator (Abzugshaube). Bei langem Gebrauch der Kochmulde kann zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z.B. ein offenes Fenster oder ein höherer Stand des Ventilators (der Abzugshaube).
- Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.b. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters führen. Das sollten Sie berücksichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.
- Wenn der Backofen an ist, wird das Gerät heiß. Vorsicht wenn Kinder in der Nähe sind.
- Das Gerät nicht als Spielgerät verwenden.

- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können in der Tür des heißen Ofens eingeklemmt werden oder auf heiße Kochfelder fallen.
- Die Innenseite der Lade wird heiß, wenn der Backofen an ist. Verwenden Sie den Lade nicht für feuergefährliche oder sich leicht verformende Materialien.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien im Backofen.
- Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Das Email kann dadurch Schaden nehmen.
- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür.
- Um die elektrische Sicherheit des Gerätes nicht zu gefährden ist die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern nicht zulässig.
- Kühnen Sie die Backofen immer mit geschlossener Tür.
- Übergekochte Essensreste sofort beseitigen, insbesondere Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Wenn diese lange auf Email oder Rostfreistahl einwirken, kan das Verfärbungen zur Folge haben.

Vor dem ersten Gebrauch

Kochmulde

Einbrennen Email

- Die Rippenplatte wird durch die Flammen stark erhitzt, wodurch nach einiger Zeit das Email einbrennen kann. Das ist nicht zu vermeiden und fällt darum nicht unter die Garantie.

Brenner

- Kontrollieren Sie regelmäßig ob die Brennerdeckel noch gut auf den Brennkörpern liegen; eine falsche Lage kann schlechte Zündung, ungünstige Verbrennung oder Schäden an den Brennern zur Folge haben.

Ofen

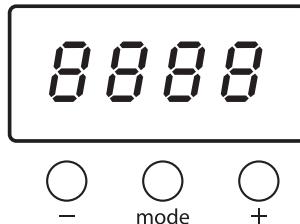
Gebrauchsfertig machen

- Die blaue Schutzfolie von den Edelstahlturen abziehen.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie sie gründlich mit einem Spülmittel. Stellen Sie den geschlossenen leeren Ofen etwa 30 Minuten lang auf die Höchsttemperatur ein. Schalten Sie anschließend 15 Minuten lang das Grill-element ein. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, ist er mit warmem Wasser zu reinigen.

Anmerkung :

Wenn der Ofen zum ersten Mal hoch erhitzt wird, werden Sie einen Geruch bemerken, der die erste Inbetriebnahme des Ofens kennzeichnet und somit völlig normal ist.

Uhr (PF6139 und PF6140)

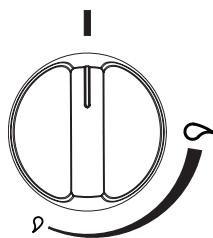


Wenn keine Tageszeit eingestellt wurde, blinkt das Symbol Ⓞ.

Tageszeit einstellen

- Auf dem Display befindet sich eine normale Uhr, die die Tageszeit anzeigt. Drücken Sie die Taste 'mode' bis das Symbol Ⓞ blinkt.
- Drücken Sie die Tasten -/+, bis die richtige Zeit erreicht ist. Warten Sie 5 Sekunden. Die Tageszeit ist eingestellt.

Anzündung Kochmulde



Den Bedienungsknopf des Brenners eindrücken und nach links drehen.

Der Brenner zündet. Jeder Brenner ist stufenlos zwischen Groß- und Kleinstellung einstellbar.

Zündsicherung

Die Zündsicherung sorgt dafür, dass die Gaszufuhr geschlossen wird, wenn die Flamme beim Kochen erlischt.

Halten Sie den Knebel in der Großstellung ungefähr 5 Sekunden eingedrückt. Die Zündsicherung schaltet sich ein.

Töpfe

Empfohlene Diameter der Topfböden:

- Für den Wokbrenner min. 28-34 cm.
- Für den Starkbrenner min. 22-26 cm.
- Für den Normalbrenner min. 16-20 cm.
- Für den Hilfsbrenner mindestens 12-14 cm.



Falsch :

Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.



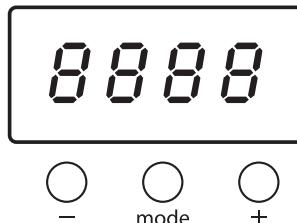
Gut :

Die Hitze verteilt sich gleichmäßig über den Topfboden.

Tip

Beim Kochen ohne Deckel oder mit verschobenem Deckel wird viel Energie verschwendet. Saubere Töpfe nehmen besser Wärme auf.

Küchenwecker (PF6139 und PF6140)



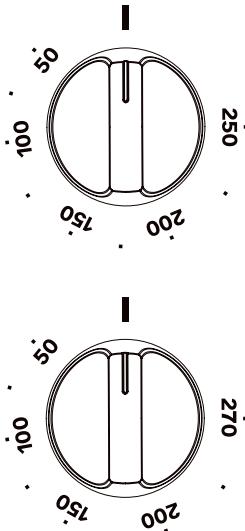
Nur nach Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Kurzzeitwecker schaltet den Backofen nicht aus.

- Drücken Sie die Taste 'mode' bis das Symbol Δ im Display blinkt.
- Stellen Sie mit den Tasten -/+ die Zeit ein. Warten Sie 5 Sekunden. Die Zeit wird festgelegt. Die Tageszeit erscheint wieder im Display und Δ hört auf zu blinken.
- Zur Restzeitanzeige die Taste 'mode' drücken bis das Symbol Δ im Display blinkt.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Das Symbol Δ im Display blinkt. Den Signalton mit einer der Tasten abschalten.

Einschalten des Ofens

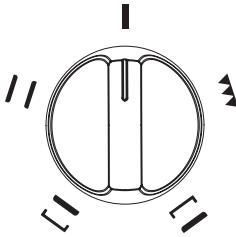
Thermostatschalter

Mit dem Thermostatschalter wird die Temperatur eingestellt. Die Temperaturen sind stufenlos einstellbar.

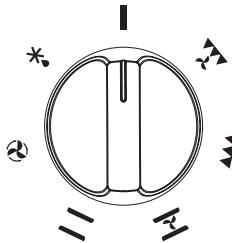


PF6139/PF6140

Funktionsschalter



PF6120



Symbol



Umschreibung

Auftauen



Heißluft



Konventionell



Konventionell + Gebläse



Grill



Gebläse + Grill



Unterhitze



Oberhitze

Einschalten des Ofens ohne Zeitschaltuhrfunktion

Schalten Sie den Funktionsknopf auf die von Ihnen gewünschte Funktion. Passen Sie die gewünschte Temperatur an mit den Thermostatknöpfen. Die Temperatur lässt sich stufenlos einstellen. Der Ofen ist jetzt eingeschaltet.

Entfernen Sie alles aus dem Ofen, was Sie nicht zur Bereitung des Gerichts gebrauchen. Schieben Sie das Gericht in den Ofen, wenn es nicht notwendig ist, den Ofen vorzuheizen.

sparen.

* Auftauen

Mit dem Ventilator des Heißluftofens können Sie Speisen auftauen. Nehmen Sie die Tiefkühlprodukte aus der Verpackung und legen Sie diese in eine Schale. Stellen Sie die Schale auf den Rost (Schiene 1). Stellen Sie den Wahlschalter auf Stand * (der Ventilator bläst nun kalte Luft).

④ Heißluft

Das Gebläse in der Rückwand verbreitet die Heißluft im Backofen. Damit erwärmen sich die Gerichte. In dieser Position können Sie auf mehrere Ebenen backen, damit Sie Energie sparen. Das Heißluftsystem eignet sich hervorragend zum Backen von Rührkuchen, Plätzchen und Apfelkuchen. Sie können sogar auf mehreren Schienen gleichzeitig backen; dabei müssen sich die Formen genau untereinander befinden. Mit Plätzchen belegte Backbleche sind in die erste und dritte Schiene von unten zu schieben.

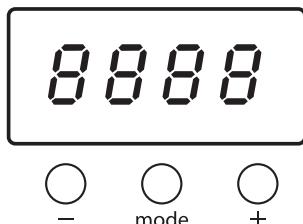
— Konventionell

Das Gericht wird durch die Ober- und Unterhitze erhitzt. Stellen Sie das Gericht immer in die Mitte des Backofens. So eingeschoben, können Sie all Ihre Gerichte wie bisher zubereiten. Kuchen gehen gut auf und haben eine schöne Farbe.

— Konventionell + Gebläse

Das Gericht wird erheizt durch die Wärme der Über- und Unterelementen. Das Gebläse in der Rückwand verbreitet die Heißluft im Backofen. In dieser Position können Sie auf mehrere Ebenen backen, damit Sie Energie

Einschalten von der Ofen mit der Schaltuhr



→ Automatisch ausschalten mit Backzeit

Der Backofen schaltet sich nach Beendigung der Backzeit automatisch aus.

- Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur. Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.
- Drücken Sie die Taste 'mode' bis das Symbol → im Display blinkt.
- Drücken Sie die Tasten –/+, bis die richtige Backzeit erreicht ist.

Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Backzeit im Display und → hört auf zu blinken.

Der Backofen ist eingeschaltet und bei Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus. Den Signalton mit einer der Tasten abschalten.

Schalten Sie den Backofen endgültig aus, indem Sie den Funktionsschalter und den Temperaturschalter auf 0 drehen.

→ Automatisch ausschalten mit Endzeit

Der Backofen schaltet sich nach erreichen der Endzeit automatisch aus.

- Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur. Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.
- Drücken Sie die Taste 'mode' bis das Symbol → im Display blinkt. Im Display erscheint die Tageszeit.
- Drücken Sie die Tasten –/+, bis die richtige Endzeit erreicht ist.

Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Tageszeit im Display und → hört auf zu blinken.

Der Backofen ist eingeschaltet und bei erreichen der Endzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus. Den Signalton mit einer der Tasten abschalten.

Schalten Sie den Backofen endgültig aus, indem Sie den Funktionsschalter und den Temperaturschalter auf 0 drehen.

Automatisch Ein- und Ausschalten mit**Backzeit und Endzeit**

Stellen Sie ein Gericht in den Backofen.

Stellen Sie die Zubereitungszeit und den Zeitpunkt ein, zu dem das Gericht fertig sein muss. Der Backofen berechnet selbst die Startzeit und schaltet sich nach Ablauf des Backvorgangs automatisch aus.

Temperaturschalter auf 0 drehen.

- Wählen Sie eine Backofenfunktion, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur. Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.
- Drücken Sie die Taste 'mode' bis das Symbol  im Display blinkt.
- Drücken Sie die Tasten -/+, bis die richtige Backzeit erreicht ist. Fünf Sekunden nach Freigabe der Taste erscheint wieder die Backzeit im Display und  hört auf zu blinken.
- Drücken Sie die Taste 'mode' bis das Symbol  im Display blinkt. Im Display wird die frühestmögliche Endzeit angezeigt.
- Drücken Sie die Tasten -/+, bis die richtige Endzeit erreicht ist.

Der Backofen schaltet sich automatisch ein und aus. Es ertönt auch ein Signal. Den Signalton mit einer der Tasten abschalten.

Schalten Sie den Backofen endgültig aus, indem Sie den Funktionsschalter und den

Tips für das Backen, Braten und Grillen

Backhöhen

Je nach Höhe des Gebäcks oder der Plätzchen legen Sie das Backblech in die zweite oder dritte Schiene von unten. Backformen legen Sie auf den Bratrost den Sie in die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

Backformen

Insbesondere bei Öfen mit Ober- und Unterhitze spielt das Material der Backformen eine große Rolle. Die besten Backformen sind aus schwarzem Blech hergestellt oder mit einem speziellen Kunststoff beschichtet, da sie die Wärme am schnellsten aufnehmen und die Zubereitungszeiten verkürzen.

So können Sie feststellen, ob die Torte gar ist:
Stechen Sie 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit mit einem Hölzchen in die Torte und zwar dort, wo diese am höchsten ist. Wenn das Hölzchen trocken bleibt und kein Teig daran klebt, können Sie den Ofen ausschalten und die Nachwärme benutzen, um die Torte gut durchbacken zu lassen.

Die Torte fällt zusammen.

Benutzen Sie beim nächstenmal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein. Sie müssen sich genau an die im Backbuch angegebenen Rührzeiten halten.

Die Torte ist eingefallen

Die Torte hat am Rand eine normale Höhe, ist aber in der Mitte eingefallen. Den Rand der Springform nicht einfetten. Nach dem Backen müssen Sie die Torte vorsichtig mit einem Messer lösen.

Die Torte ist an der Oberseite zu dunkel.

Die Torte auf eine niedrigere Schiene schieben, die Temperatur niedriger einstellen und die Torte länger backen lassen und eventuell eine schwarze Backform gebrauchen.

Die Torte ist an der Unterseite zu dunkel.

Das Gebäck auf eine höhere Schiene schieben und die Temperatur niedriger einstellen.

Die Oberseite der Auflauf ist viel zu dunkel.

Entfernen Sie die Kruste und lassen Sie danach, indem Sie den Grill gebrauchen, eine braune Kruste auf den Auflauf kommen. Gebrauchen Sie keinen Parmesankäse: diese Käsesorte wird zu schnell braun und schmeckt dann bitter. Stellen Sie beim nächstenmal die Form etwas niedriger in den Ofen und schalten Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.

Die Plätzchen kleben am Backblech.

Schieben Sie das Backblech noch kurz in den Ofen und nehmen Sie danach die Plätzchen sofort vom Blech.

Der Kuchen ist beim Umdrehen nicht aus der Form zu bekommen.

Lösen Sie den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer. Drehen Sie die Form noch einmal um und bedecken Sie das Ganze ein paarmal mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächstenmal die Form gut einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Übersichtstabelle Grillen

Grillgericht	Temp. °C	Einschub- ebene*	Grillzeit min.
Flaches Grillgut			
Steak	180 - 200	4	10 - 12
Schnitzel/Kotelett	180 - 200	4	12 - 16
Frikadelle	180 - 200	3	14 - 18
Bratwurst	180 - 200	3	16 - 20
Fischfilet	180 - 200	4	14 - 16
Toast	180 - 200	4	2 - 4
Toast, belegt	180 - 200	3	2 - 4
Schaschlik	180 - 200	4	6 - 10
Höheres Grillgut			
Hähnchen, ca 1 kg	200	3	50 - 60
Rollbraten, ca 1 kg	200	2	50 - 60
Kassler	200	2	60 - 70

Die Angaben in dieser Tabelle sind Richtwerte.

* Schienenhöhe von unten

Tabelle Backen

Zeit in	Konventionell		
	Rezept in °C	Temp ebene*	Einschub- Min.
Rührteig			
Sandkuchen	160 - 180	2	65 - 70
Napfkuchen	160 - 180	2	70 - 80
Nußkuchen	160 - 180	2	60 - 70
Obstkuchen (Blech)	180 - 200	2, 3	35 - 45
Obstkuchen (Form)	160 - 180	3	45 - 55
Tortenboden	180 - 200	3	20 - 30
Kleinegebäck	180 - 200	3	15 - 25
Biskuitteig			
Tortenboden	180 - 200	3	25 - 25
Biskuitrolle	190 - 210	3	15 - 20
Knetteig			
Käse-/Quarkkuchen	180 - 200	2	70 - 80
Kleinegebäck	180 - 200	3	15 - 20
Streuselkuchen	180 - 200	3	40 - 50
Tortenboden	180 - 200	3	15 - 25
Hefeteig			
Obstkuchen (Blech)	190 - 210	3	40 - 50
Streuselkuchen	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Brandteig*	190 - 210	3	20 - 30
Blätterteig*	200 - 220	3	15 - 25
Apfeltaschen	200 - 220	3	20 - 25

Die Angaben in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Wenn Sie Backen mit Heißluft stellen Sie die Temperatur ca. 20 °C niedriger.

* Schienenhöhe von unten.

Kochmulde reinigen

Regelmäßige Reinigung und Pflege sofort nach Benutzung des Gerätes verhindert, dass übergekochte Essensreste lange einwirken können und hartnäckige, schwer zu entfernende Flecken verursachen.

Täglich

Das Gerät mit einer Lösung von Spülmittel oder Allesreiniger reinigen.

Hartnäckige Flecken auf Email

Mit flüssigem Scheuerpulver oder Scheuerschwamm aus Kunststoff entfernen.

Verwenden Sie unter keinen Umständen Scheuerpulver, aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme aus Metall.

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (wenn zutreffend)

Mit einem Edelstahl-Spezialreiniger entfernen. Stets in Edelstahlstrukturrichtung polieren. Damit werden Glanzflecke vermieden. Stets mit einem Glanz-/Pflegemittel für Edelstahl behandeln.

Brenneraufsätze

Heiße Brenneraufsätze nie in kaltes Wasser tauchen. Durch die starke Abkühlung kann das Email beschädigt werden.

Dadurch entstehende Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen.

Ofen reinigen

Achtung:

Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie den Schalter im Schaltkasten auf Null.

Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, der Ofenboden und die Back- und Bratplatte sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit warmer Seifenlauge reinigen und dann mit klarem Wasser nachbehandeln.

Außenseite

Die Außenseite des Backofens mit warmer Seifenlauge reinigen. Mit sauberem Wasser nachwischen.

Glas

Die Backofenscheibe mit Seifenlauge reinigen. Keine Scheuermittel oder Glasschaber zum Reinigen der Backofenscheibe verwenden. Kratzer können die Backofenscheibe

Backofenlampe austauschen

- Den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Die Lampenabdeckung (A) durch Linksdrehen herausschrauben.
- Die Lampe durch eine neue Lampe des gleichen Lampentyps austauschen (230 V-50 Hz -300°C). Die Lampenabdeckung durch Rechtsdrehen wieder aufschrauben.

Installation

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Das Gerät wird nicht an einen Rauchgaskanal angeschlossen.

Stromversorgung 230 V - 50 Hz.

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

Gasanschuß : RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Der Gasanschuß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Diese besagen u.a., daß:
 - ausschließlich zugelassene Materialien verwendet werden dürfen.

Achtung:

Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben. Im Werk wurde das Gerät auf G25 (Erdgas) mit einem Druck von 25 mbar für die Gerätekategorie I 2L abgestimmt.

- Schließen Sie den Herd an eine feste Leitung an. Dies ist aufgrund der hohen Temperaturen erforderlich, die der Ofen erreichen kann. Anschluß mittels eines speziell dafür bestimmten Sicherheitsschlauches ist ebenfalls zulässig. Montieren Sie diesen Schlauch an der Seite des Herds, um zu verhindern, daß dieser mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt. In beiden Fällen muß vor dem Gerät an einer leicht erreichbaren Stelle ein Gashahn eingesetzt werden

Einbaumaße

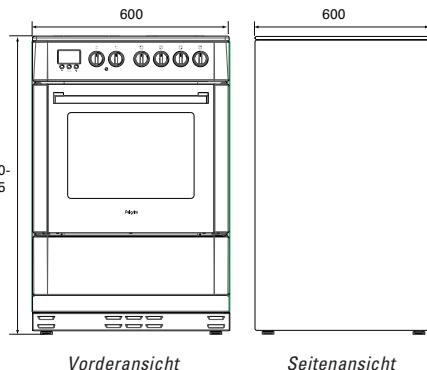


Tabelle Brennerdaten

Verbrennung mit G25 Kleinstellung

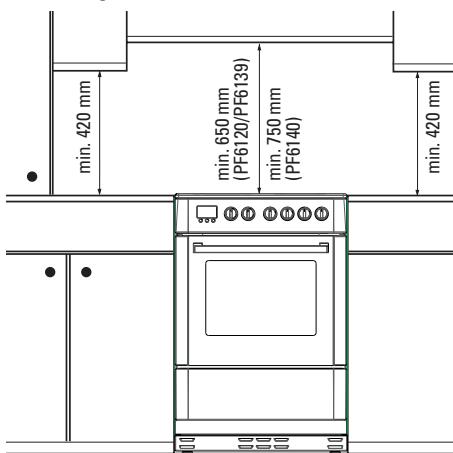
Belastung nominal

Brennerposition	HL	HR	VR	VL (PF6120/6139)	VL (PF6140)
Brenner	Normal	Normal	Hilfs	Stark	Wok
Düsendurchmesser [mm]	94	94	72	125	148
Flow [l/h]	193,8	193,8	110,7	332,2	420,82
Gasart	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar	G25/25mbar
Belastung nominal (kW)	1,75	1,75	1,00	3	3,8
Belastung minimal (kW)	0,50	0,50	0,30	0,82	1,6

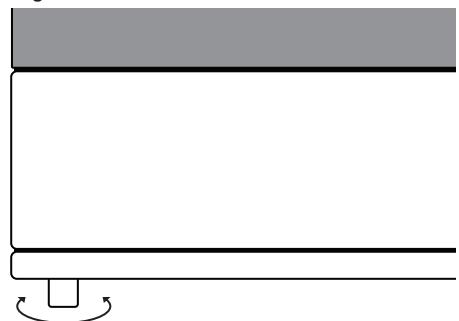
Hinweis:

Wenn der Herd neben einem hohen Schrank oder einer anderen Wand aus brennbarem Material aufgestellt wird, sollten Sie minimal einen Abstand von 50 mm zwischen dem Herd und dieser Wand einhalten. Halten Sie auch einen Abstand von minimal 650 mm (PF6140: 750 mm) zwischen Kochmulde und einer eventuell über der Kochmulde befestigten Dunstabzugshaube ein.

Wenn der Herd zwischen Küchenschränken aufgestellt werden soll, muss ein Mindestabstand berücksichtigt werden, siehe Abbildung.



Wenn der Herd zwischen Küchenschränken eingebaut werden soll, muss die Beschichtung der Küchenmöbel eine Hitzebeständigkeit haben von mindestens 90 °C.

Waagerechtes aufstellen

Mit Hilfe der Verstellfüße können Sie die Höhe des Herdes einstellen.

- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.
- Prüfen Sie nach der Installation des Geräts, ob die Brenner gut funktionieren: im Großstand muß die Flamme regelmäßig und stabil brennen, während die Brenner im Kleinstand nicht ausgehen dürfen.

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt werden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmässige Entsorgung bedingt sind.

Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

