

LKG500013W

NL Gebruiksaanwijzing | **Fornuis**

2

EN User Manual | **Cooker**

29



Welkom bij Electrolux! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:
www.electrolux.com/support

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN.....	5
3. INSTALLEREN.....	8
4. PRODUCTBESCHRIJVING.....	15
5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	16
6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK.....	17
7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	18
8. KOOKPLAAT - ONDERHOUD EN REINIGING.....	19
9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK	20
10. OVEN - KLOKFUNCTIES.....	21
11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES.....	21
12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS.....	22
13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING.....	23
14. PROBLEEMOPLOSSING.....	25
15. ENERGIEVERBRUIK.....	26
16. MILIEUBESCHERMING.....	28

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat en de kabel vervangen.
- Het apparaat kan worden gebruikt tot een maximum van 2000 m boven zeeniveau.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op schepen, boten of vaartuigen.
- Installeer het apparaat ter voorkoming van oververhitting niet achter een decoratieve deur.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Bedien het apparaat niet door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur of de glazen afdekplaat van de kookplaat schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- Wees voorzichtig als je de opslaglade aanraakt. Deze kan heet worden.

- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is geschikt voor de volgende

markten: **BE** **LU** **NL**

2.1 Installatie



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.

- De zijkanalen van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Installeer een stabilisator om te voorkomen dat het apparaat kantelt. Raadpleeg het hoofdstuk Installatie.

2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische verbindingen moeten worden uitgevoerd door een erkend elektricien.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.

- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

2.3 Gasaansluiting

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Controleer vóór installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (gassoort en -druk) en de afstelling van het apparaat met elkaar te combineren zijn.
- Zorg ervoor dat er lucht in het apparaat circuleert.
- De informatie over de gastoevoer staat op het typeplaatje.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Volg de vereisten voor voldoende ventilatie.

2.4 Gebruik



WAARSCHUWING!

Risico op letsel en brandwonden.
Gevaar voor elektrische schokken.



LET OP!

Het gebruik van een gaskooktoestel resulteert in de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is. Langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen. Dit is bijvoorbeeld het verhogen van mechanische ventilatie waar aanwezig, extra ventilatie om de verbrandingsproducten veilig te verwijderen naar buitenlucht (externe lucht), terwijl het ook ruimtelucht ververst met extra ventilatie. Raadpleeg een bevoegde persoon voordat je de extra ventilatie installeert.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.

WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Laat kookgerei niet droogkoken.

- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Laat nooit een brander aan met leeg kookgerei of zonder kookgerei.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met een juiste vorm en diameter die groter is dan de afmetingen van de branders.
- Controleer of de vlam niet dooft als je de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Plaats geen vlamverdelers op de brander.

2.5 Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat voor onderhoud uit. Haal de netstekker uit het stopcontact.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijderd. De deur is zwaar!
- Vet en voedsel dat in het apparaat achterblijft, kan brand veroorzaken.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch email (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

2.6 Binnenverlichting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Maak de externe gasleidingen plat.

3. INSTALLEREN



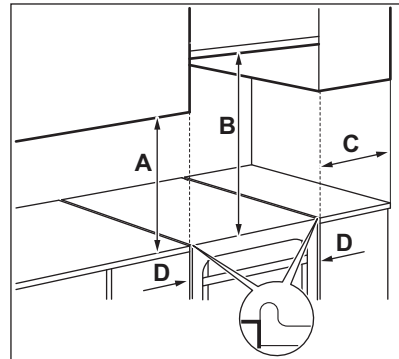
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Locatie van het apparaat

Je kunt je vrijstaande apparaat met kasten aan één of twee zijden en in de hoek installeren.

Controleer de tafel voor minimale afstanden voor de montage.



Minimale afstanden

Afmetingen	mm
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Technische gegevens

Spanning	220 - 240 V
Frequentie	50 - 60 Hz
Apparaatklasse	1
Afmetingen	mm
Hoogte	855
Breedte	500
Diepte	600

3.3 Overige technische gegevens

Apparaatcategorie:	II2E+3+
Origineel gas:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gasvervang:	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

3.4 Diameters bypass

BRANDER	Ø BYPASS 1/100 mm
Sudderbrander	29
Semi-snel	32
Snel	42
Oven	44

3.5 Gasbranders voor AARDGAS G20 20 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERLAAGD VERMOGEN kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Snel	2.9	0.80	119
Semi-snel	1.85	0.43	96
Sudderbrander	0.95	0.35	70
Oven	2.1	0.90	104 o

3.6 Gasbranders voor AARDGAS G25 25 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERLAAGD VERMOGEN kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Snel	2.75	0.72	119
Semi-snel	1.75	0.43	96
Sudderbrander	0.9	0.35	70
Oven	1.9	0.9	104 o

3.7 Gasbranders voor LPG G30 28-30 mbar

BRANDER	NORMAAL VER- MOGEN kW	VERLAAGD VERMOGENkW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINALE GAS- STROOM g/h
Snel	3.0	0.72	88	218
Semi-snel	1.9	0.43	71	138
Sudderbrander	0.95	0.35	50	69
Oven	2.1	0.90	71	153

3.8 Gasbranders voor LPG G31 37 mbar

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERLAAGD VER- MOGENkW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINALE GAS- STROOM g/h
Snel	2.8	0.72	88	200
Semi-snel	1.8	0.43	71	129
Sudderbrander	0.9	0.35	50	64
Oven	2.1	0.9	71	150

3.9 Gasaansluiting



WAARSCHUWING!

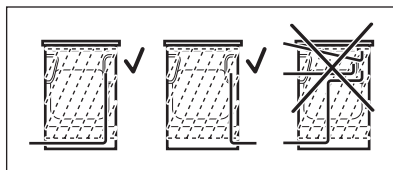
De volgende instructies over de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Gebruik vaste aansluitingen of een flexibele leiding van roestvrij staal, in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd worden.

De verbinding moet worden aangelegd in overeenstemming met NEN 1078.



Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een schroefdraadmoer G 1/2" (NEN 3258). Schroef de onderdelen vast zonder kracht, stel de verbinding in de nodige richting af en draai alles vast.



WAARSCHUWING!

De gasleiding mag het deel van het apparaat niet raken zoals getoond in de afbeelding.

3.10 Aansluiting flexibele niet-metalen leidingen

Als u gemakkelijk toegang hebt tot de verbinding, kunt u een flexibele leiding gebruiken. De flexibele leiding moet stevig worden bevestigd met klemmen.

Gebruik bij de installatie altijd de leidinghouder en de pakking. De flexibele leiding kan worden aangebracht wanneer:

- deze kan niet warmer worden dan kamertemperatuur, hoger dan 30°C;
- hij niet langer is dan 1500 mm;
- hij nergens vernauwt;
- hij niet gedraaid of vastgedraaid is;
- hij niet in contact komt met scherpe randen of hoeken;
- de omstandigheden eenvoudig kunnen worden gecontroleerd.

Zorg er bij het controleren van de flexibele leiding voor dat:

- deze geen barsten, sneden, sporen van verbranden op de twee uiteinden en over de volledige lengte vertoont;
- het materiaal niet verhard is, maar de correcte elasticiteit vertoont;
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn.
- de levensduur niet verlopen is.

Als er een of meer defecten zichtbaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet deze worden vervangen.

De gastoevoerhelling bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel.

3.11 Aanpassing aan verschillende types gas



Alleen bevoegde personen mogen de afstelling aan verschillende types gas uitvoeren.



Als het apparaat is ingesteld voor aardgas, dan kunt u dit met de geschikte injectors wijzigen naar vloeibaar gas. De hoeveelheid gas wordt aangepast.

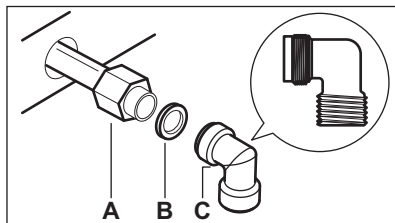


WAARSCHUWING!

Voordat u de injectors vervangt, moet u ervoor zorgen dat de gasknoppen zich in de UIT-stand bevinden. Trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. U kunt letsel oplopen.



Het apparaat is ingesteld op standaardgas. Om de instelling te wijzigen moet u altijd de afdichtpakking gebruiken.



A. Uiteinde van as met moer

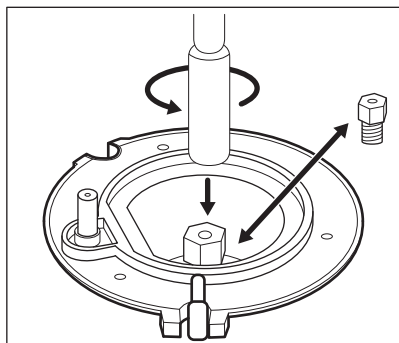
B. Pakking

C. Elleboog (indien nodig)

3.12 Vervanging van kookplaatinjectoren

Vervang de inspuisers als je het gastype wijzigt.

1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de kappen en kronen van de brander.
3. Verwijder de inspuisers met een dopsleutel 7.
4. Vervang de inspuisers door de sproeiers die nodig zijn voor het type gas dat je gebruikt.



5. Vervang het typeplaatje (vlak bij de gastoevoerleiding) door het nieuwe type gastoevoer.

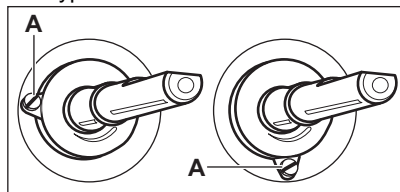


Je vindt deze plaat in de zak die bij het apparaat geleverd is.

Als de toevoergasdruk niet constant is of anders is dan de benodigde druk, installeer dan een toepasselijke drukregelaar op de gastoevoerleiding.

3.13 Aanpassen van de minimale gasstand op de fornuisbrander

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de knop voor de kookplaat. Demonteer als de bypass-schroef niet toegankelijk is eerst het bedieningspaneel voor de afstelling.
3. Stel de stand van de bypass-schroef A af met een dunne en platte schroevendraaier. Het model bepaalt de positie van de bypass-schroef A.



Omzetten van aardgas naar vloeibaar gas

1. Draai de bypass-schroef volledig vast.
2. Doe de knop terug.

Omzetten van vloeibaar gas naar aardgas

1. Draai de stand van de bypass-schroef A één draai los.
2. Plaats de knop voor de kookplaat terug.
3. Sluit het apparaat aan op het stopcontact.



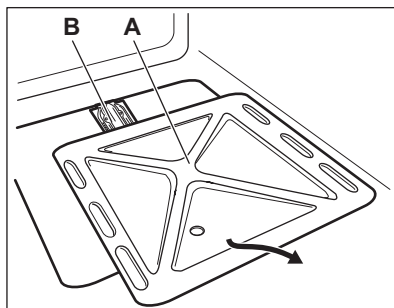
WAARSCHUWING!

Steek de stekker pas in het stopcontact wanneer alle onderdelen terug op hun oorspronkelijke plaats zitten. U kunt letsel oplopen.

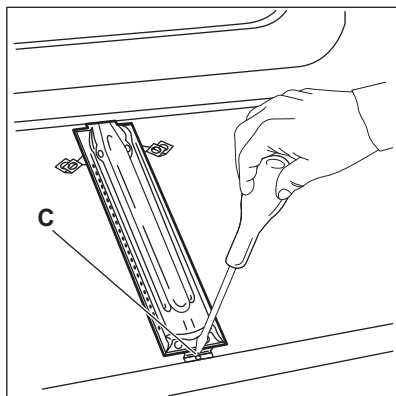
4. Steek de brander aan. Raadpleeg het hoofdstuk 'Kookplaat - Dagelijks gebruik'.
5. Draai de knop voor de kookplaat naar een laagste stand.
6. Verwijder de knop voor de kookplaat weer.
7. Draai de bypass-schroef langzaam vast tot de vlam klein en stabiel wordt.
8. Plaats de knop voor de kookplaat weer terug.

3.14 Vervanging van de oveninjector

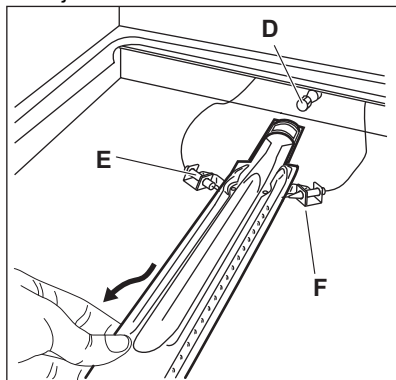
1. Verwijder de bodemplaat van de ovenruimte A om toegang te krijgen tot de ovenbrander B.



2. Laat schroef C los, waardoor de brander op zijn plaats blijft.



3. Verplaats de brander voorzichtig van de injectorsteun D.



4. Verplaats het langzaam naar de linkerkant. Zorg ervoor dat de branderbus op het mondstuk van de brander blijft. Oefen geen kracht uit op de kabel van de bougieconnector F en op de thermokoppelgeleider E.
5. Laat de branderinjector D los met een 7-mm dopsleutel en vervang deze door een andere.

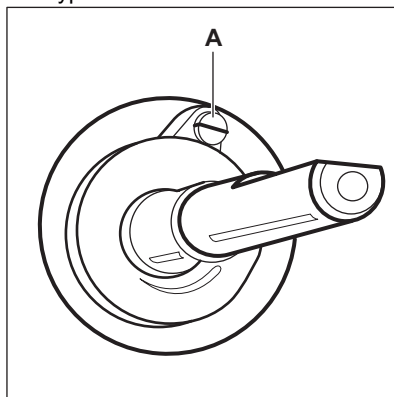
Monteer de brander in een omgekeerde volgorde.

Vervang de sticker van het gastype bij de gastoevoerhelling door de sticker die betrekking heeft op het nieuwe gastype.

3.15 Aanpassen van de minimale gasstand op de ovenbrander

1. Haal de stekker uit het stopcontact.

2. Verwijder de bedieningsknop voor de ovenfuncties. Demonteer als de bypass-schroef niet toegankelijk is eerst het bedieningspaneel voor de afstelling.
3. Stel de stand van de bypass-schroef A af met een dunne en platte schroevendraaier. Het model bepaalt de positie van de bypass-schroef A.



Omzetten van aardgas naar vloeibaar gas

1. Draai de bypass-schroef volledig vast.
2. Doe de knop terug.
3. Sluit het apparaat aan op het stopcontact.

Omzetten van vloeibaar gas naar aardgas

1. Draai de stand van de bypass-schroef A één draai los.
2. Plaats de knop voor de ovenfuncties terug.
3. Sluit het apparaat aan op het stopcontact.

⚠ WAARSCHUWING!

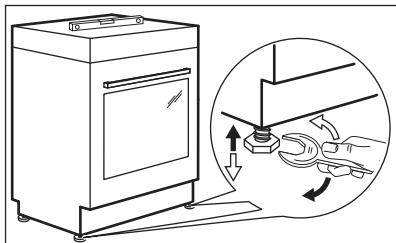
Steek de stekker pas in het stopcontact wanneer alle onderdelen terug op hun oorspronkelijke plaats zitten. U kunt letsel oplopen.

4. Steek de brander aan. Raadpleeg het hoofdstuk 'Oven - Dagelijks gebruik'.
5. Draai de knop voor de ovenfuncties naar een laagste stand.

6. Verwijder de bedieningsknop voor de ovenfuncties weer.
7. Draai de bypass-schroef langzaam vast tot de vlam klein en stabiel wordt.
8. Plaats de knop voor de ovenfuncties terug.
9. Stel de maximale gasstand in van de knop van de ovenfuncties en laat de oven tenminste 10 minuten opwarmen.
10. Draai de knop voor de ovenfuncties snel van maximum naar minimum.

De vlam regelen. Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait. Er moet een kleine, regelmatige vlam zijn op de branderkroon zijn. Stel de ovenbrander opnieuw in als de vlam dooft.

3.16 Het apparaat waterpas zetten



Gebruik kleine pootjes aan de onderkant van het apparaat om het kookoppervlak aan de bovenkant waterpas met andere oppervlakken te brengen.

3.17 Anti-kantelbescherming

Stel de juiste hoogte en ruimte voor het apparaat in voordat je de anti-kantelbescherming bevestigt.

LET OP!

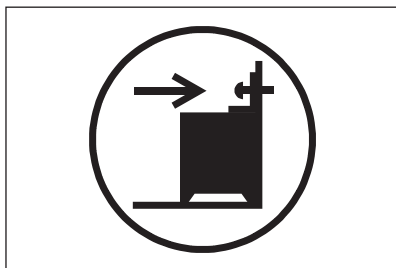
Zorg ervoor dat je de anti-kantelbescherming op de juiste hoogte installeert.



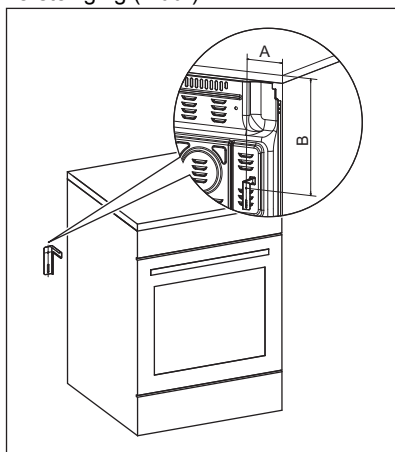
Zorg ervoor dat het oppervlak achter het apparaat glad is.

Je moet de anti-kantelbescherming installeren. Als je deze niet installeert, kan het apparaat kantelen.

Je apparaat heeft het symbool op de afbeelding (indien van toepassing) om u eraan te herinneren dat je de anti-kantelbescherming installeert.



1. Installeer de antikantelbescherming B - 328 mm vanaf de bovenkant van het apparaat en A - 67 mm vanaf de zijkant van het apparaat in het ronde gat op een beugel. Schroef de beveiliging stevig in solide materiaal of gebruik geschikte versteviging (muur).



2. Je vindt het gat aan de linkerkant aan de achterkant van het apparaat. Til de voorkant van het apparaat op en plaats het in het midden van de ruimte tussen de kasten. Als de ruimte tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet je de zijmeting aanpassen om het apparaat te centreren.



Als je de afmetingen van het fornuis hebt gewijzigd, moet je de anti-kantelbeveiliging correct uitlijnen.



LET OP!

Als de ruimte tussen de aanrechtkastjes groter is dan de breedte van het apparaat, moet je de zijmetingen aanpassen aan het midden van het apparaat.

3.18 Elektrische installatie



WAARSCHUWING!

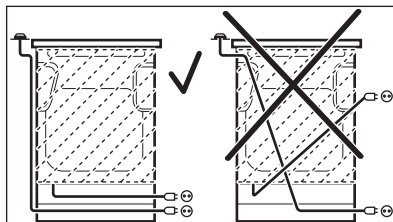
De fabrikant is niet verantwoordelijk als u zich niet houdt aan de veiligheidsvoorschriften in het hoofdstuk Veiligheid.

Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer. De aansluitklem bevindt zich achter het achterpaneel.



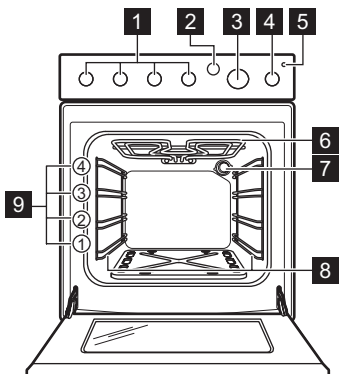
WAARSCHUWING!

De stroomkabel mag het in de illustratie gearceerde onderdeel van het apparaat niet raken.



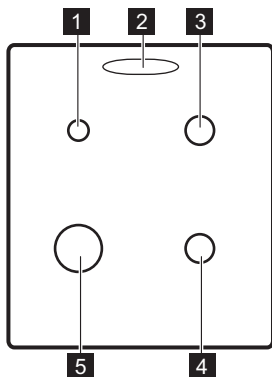
4. PRODUCTBESCHRIJVING

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Knoppen voor de kookplaat
- 2 Verlichting
- 3 Timerinstelknop
- 4 Ovenfunctieknop
- 5 Indicatielampje grill
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp
- 8 Inschuifrails, verwijderbaar
- 9 Inzetniveaus

4.2 Indeling kookoppervlak



- 1** Hulpbrander
- 2** Stoomuitlaat - aantal en positie verschilt per model
- 3** Semi-snelle brander
- 4** Semi-snelle brander
- 5** Snelle brander

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.



Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Reinig de oven en accessoires voor het eerste gebruik.

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

5.2 Voorverwarmen

Verwarm het apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Stel de maximale temperatuur in.
2. Laat het apparaat ongeveer 20 minuten werken.
3. Stel de functie  en de maximumtemperatuur in. Maximale temperatuur voor deze functie is 210 °C.
4. Laat het apparaat 15 minuten werken.



WAARSCHUWING!

Accessoires kunnen heter worden dan normaal.

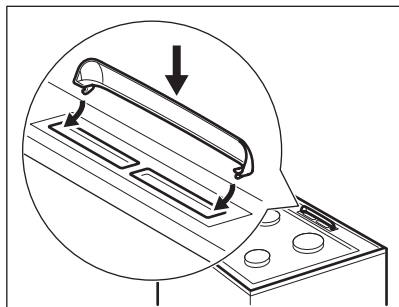
Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Laat de oven afkoelen. Maak een doek vochtig met warm water en wat mild reinigingsmiddel en reinig daarmee de binnenkant van de oven.

5.3 De afdekking van de stoomuitlaat installeren

De afdekking van de stoomuitlaat wordt gebruikt om het condensaat dat tijdens de ovenwerking ontstaat op te vangen.

1. Plaats de haken van het deksel onder de voorrand van de stoomuitlaatgaten.
2. Druk de achterrand omlaag om de afdekking te vergrendelen.



6. KOOKPLAAT - DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Ontsteking van de fornuisbrander



Ontvlam de brander altijd vóór u het kookgerei erop plaatst.

WAARSCHUWING!

Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.

1. Draai de knop voor de kookplaat linksom naar de maximale gasstand  en druk de knop in om de brander aan te steken.
2. Houd de knop voor de kookplaat ingedrukt gedurende 10 seconden of minder om het thermokoppel voor te verwarmen. Als u dat niet doet, wordt de gastoevoer onderbroken.
3. Stel de vlam af zodra deze regelmatig brandt.

WAARSCHUWING!

Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, de knop loslaten en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de vlam te ontsteken.



Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en het branderdekseel goed op hun plaats zitten.



Als er geen elektriciteit is kunt u de brander zonder de elektrische voorziening aansteken. Breng een vlam dichtbij de brander, druk de bijbehorende knop in en draai de knop naar de maximale stand. Houd de controleknop ingedrukt gedurende 10 seconden of minder om het thermokoppel voor te verwarmen.

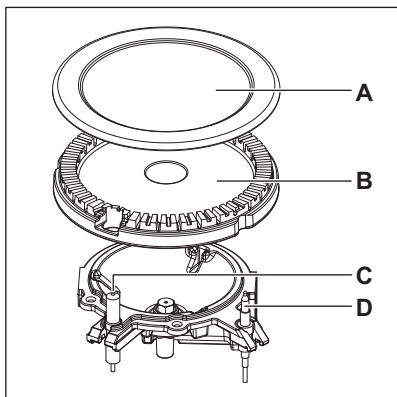


Draai als de brander per ongeluk uit gaat de knop naar de uit stand en probeer na minimaal 1 minuut de brander weer aan te steken.



De vonkontsteking kan automatisch starten wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, na de installatie of na een stroomonderbreking. Dat is normaal.

6.2 Branderoverzicht



- A. Branderkap
- B. Branderkroon
- C. Ontstekingskaars
- D. Thermokoppel

6.3 De brander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar de off-positie draaien **0**.



WAARSCHUWING!

Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt

7. KOOKPLAAT - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Pannen



WAARSCHUWING!

Plaats één pan niet op twee branders.



WAARSCHUWING!

Zet geen instabiele of beschadigde pannen op de brander, om morsen en letsel te voorkomen.



LET OP!

Zorg ervoor dat de handgrepen van pannen zich niet boven de voorrand van de kookplaat bevinden.



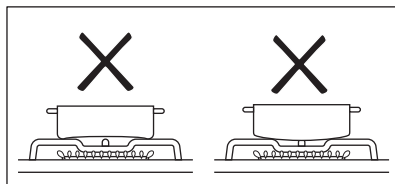
LET OP!

Zorg dat de potten zich in het midden van de brander bevinden, voor een maximum aan stabiliteit en lager gasverbruik.



WAARSCHUWING!

Gebruik geen vaten met een rand- of convexe bodem op de kookplaat, aangezien er een hoog risico op kantelen bestaat.



7.2 Diameters van kookgerei



WAARSCHUWING!

Gebruik kookgerei met diameters geschikt voor de grootte van de branders.

Brander	Diameters van kookgerei (mm)
Sudderbrander	120 - 180

Brander	Diameters van kookgerei (mm)
Semi-snel	140 - 220/240 ¹⁾
Snel	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Als er maar één pan op de kookplaat wordt gebruikt.

8. KOOKPLAAT – ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Was roestvrijstalen onderdelen met water en droog ze af met een zachte doek.

8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- Was de geëmailleerde delen, deksels en kronen met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.

8.3 Reinigen van de ontstekingsknop

Dit onderdeel is uitgerust met een keramische ontstekingsbougie met een metalen elektrode. Reinig deze onderdelen altijd grondig, om moeilijkheden bij het aansteken te voorkomen, en controleer of de branderkroonopeningen niet verstopt zijn.

8.4 Pandragers



De pandragers zijn niet vaatwasserbestendig. Deze moeten met de hand worden afgewassen.

1. Verwijder de pandragers om de kookplaat gemakkelijk te reinigen.



Wees voorzichtig bij het terugzetten van de pandragers om te voorkomen dat de kookplaat beschadigd raakt.

2. De emaillelaag kan soms ruwe randen hebben, dus wees voorzichtig bij het met de hand afwassen en afdrogen van de pandragers. Verwijder hardnekkige vlekken indien nodig met een pastareiniger.
3. Zorg er na het reinigen van de pandragers voor dat deze op de juiste plaats zijn teruggezet.
4. Om de brander goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de armen van de pannendragers zijn uitgelijnd met het midden van de brander.

8.5 Periodiek onderhoud

Raadpleeg regelmatig uw lokale serviceafdeling, om de staat van de

gastoevoerleiding en de drukregelaar (indien gemonteerd) te controleren.

9. OVEN - DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

9.1 Ovenfuncties

0

Uit-positie

De oven staat uit.

1 - 8

Verwarmingsinstellingen

1)

Reeks van aanpassingen van temperatuurniveaus voor de oven.



Grillen

Voor het grillen van dunne stukken voedsel in het midden van de grill. Om toast te maken.



De maximale temperatuur voor deze functie is 210°C.



Ovenlampje

Om de binnenkant van de oven te verlichten. Druk om deze functie te gebruiken op de toets voor de lamp.

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

9.2 De ovengasbrander ontsteken



LET OP!

Bij aanzetten van de ovenbrander moet de ovendeur worden geopend.



Veiligheidsinrichting oven:

De gasoven beschikt over een thermokoppel. Deze stopt de gastoevoer als de vlam dooft.

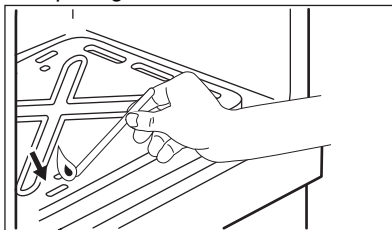
1. Open de ovendeur.
2. Draai de knop voor de ovenfuncties linksom naar de maximale warmteinstellingen en druk deze naar beneden om de brander te ontsteken.

3. Houd de knop voor de ovenfuncties ingedrukt gedurende maximaal 15 seconden om het thermokoppel voor te verwarmen. Als u dat niet doet, wordt de gastoevoer onderbroken.

9.3 Handmatige ontsteking van de ovengasbrander

Als er geen elektriciteit is kunt u de ovenbrander ontsteken zonder de elektrische voorziening.

1. Open de ovendeur.
2. Houd een vlam in de buurt van de opening in de bodem van de oven.



3. Druk tegelijkertijd op de knop voor de ovenfuncties en draai de knop linksom naar de maximale gasstand.
4. Houd als het vlammetje gaat branden de knop voor de ovenfuncties maximaal 15 seconden ingedrukt bij de maximale gasstand of laat het thermokoppel opwarmen.



Houd de knop voor de ovenfuncties niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de ovenbrander na 15 seconden nog niet brandt, de bedieningsknop loslaten, naar de uitstand draaien, de ovendeur openen en minstens 1 minuut wachten voordat u opnieuw probeert de brander te ontsteken.

9.4 Na het ontsteken van de gasbrander van de oven

1. Laat de knop voor de ovenfuncties los.
 2. Sluit u de ovendeur.
 3. Draai de knop voor de ovenfuncties om de gewenste stand in te stellen.
- Houd een vlam in de buurt van de opening in de bodem van de oven.

9.5 De ovenbrander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar de offpositie draaien **0**.

9.6 Grillen



WAARSCHUWING!

Alle bereidingen moeten worden uitgevoerd met gesloten ovendeur.



We raden aan om de elektrische grill niet tegelijkertijd met de gasoven te gebruiken.

1. Draai de knop voor de ovenfuncties rechtsonder naar .
2. Stel de plaatpositie af voor verschillende voedseldiktes.
Plaats het voedsel dicht bij het bovenste verwarmingselement als u het snel wilt

bereiden en iets verder weg voor een behoedzamer bereiding

- De meeste gerechten kunnen het beste op het rooster in de grillpan worden geplaatst. Hierdoor wordt een maximale luchtcirculatie gerealiseerd en bevindt het voedsel zich niet in maar boven het vet en de vleessappen. Indien gewenst kunnen gerechten zoals vis, lever en niertjes direct op de grillpan worden geplaatst.
- Droog het voedsel vóór het grillen goed af, zodat het niet gaat spatten. Strijk mager vlees en vis licht in met een beetje olie of gesmolten boter, zodat de gerechten tijdens de bereiding mals blijven.
- Overige ingrediënten, zoals tomaten en champignons, kunnen tijdens het grillen van vlees onder de grill worden geplaatst.
- Voor het roosteren van brood raden wij u aan het bovenste inzetniveau te gebruiken.
- Indien nodig moet het voedsel tijdens de bereiding worden omgedraaid.

Draai de knop naar de uit-stand om de functie uit te schakelen.

9.7 Grill-indicatielampje

Het grill-indicatielampje gaat aan als de grillfunctie is geselecteerd. Het gaat uit als de oven de juiste temperatuur bereikt. Vervolgens gaat het aan en uit om de temperatuurveranderingen weer te geven.

10. OVEN - KLOKFUNCTIES

10.1 Minutenteller

Gebruik de kookwekker voor het instellen van een afteltijd.



Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

Draai de knop van de timer zover mogelijk en draai deze vervolgens naar de gewenste tijdperiode.

Na afloop van de tijd klinkt een akoestisch signaal.

11. OVEN - GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES



WAARSCHUWING!

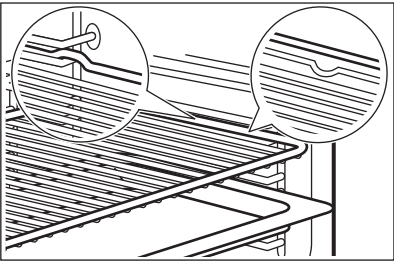
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Accessoires plaatsen

Toebehoren verkrijgbaar afhankelijk van het model. Scan de QR-code om te controleren hoe u accessoires gebruikt die bij uw apparaat zijn geleverd. Je kunt optionele accessoires afzonderlijk bestellen. Neem voor meer informatie contact op met je plaatselijke leverancier.



Kleine inkepingen verhogen de veiligheid en bieden bescherming tegen kantelen. Het zijn ook anti-tip apparaten. De rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.



Als uw bakplaat een helling heeft, plaats deze dan in de richting van de achterkant van de oven.

Als er een opschrift op het accessoire staat, zorg er dan voor dat het naar u toe is gericht.

Als u een bak met gaten gebruikt, plaats dan de bak/pan eronder om druppelende vloeistoffen op te vangen.

12. OVEN - AANWIJZINGEN EN TIPS



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



De temperatuur en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

12.1 Bereidingstabellen

Voedsel / schotel (IEC 60350-1)	Voor-verwar-mings-tijd (min)	Thermo-staat po-sitie	Grilltijd (min) aan het einde	Totale berei-dingstijd (min)	Inzetni-veau	Accessoires
Bakken in bakvormen						
Zandgebak	15	4 - 5		95 - 105	3	plaat op rooster
Rijke vruchtenca-ke	15	4		115 - 125	3	plaat op rooster

Voedsel / schotel (IEC 60350-1)	Voor-verwar-mings-tijd (min)	Thermo-staat po-sitie	Grilltijd (min) aan het einde	Totale berei-dingstijd (min)	Inzetni-veau	Accessoires
Victoriataart met jamvulling	15	4	2	30 - 40	3	2 blikken op rooster, diagonaal verschoven
Roemeense sponscake - traditioneel	15	4		55 - 65	3	2 platen op rooster
Pizza						
Quiche Lorraine	15	5 - 6		50 - 60	3	plaat op rooster
Gerecht						
Lasagne	15	5		40 - 50	3	Pyrex-plaat op rooster
Macaroni uit de oven	15	5 - 6		50 - 60	3	Pyrex-plaat op rooster
Aardappelgratin	15	5	5	40 - 50	3	bakplaat
Vlees						
Forel	15	7		30 - 40 ¹⁾	3	rooster en plaat op niveau 2
Geroosterd varkensvlees	15	5		70 - 80 ¹⁾	2	bakplaat
Grillen						
Halve kip	10	Grill - aan		55 - 65 ¹⁾	2	rooster en plaat op niveau 2
Bakken in plaat						
Biscuitrol	15	2 - 3	2	15 - 25	3	bakplaat
Schuim	15	1		35 - 45	3	bakplaat

¹⁾ Draai om na 1/2 - 2/3 van de gaartijd.

13. OVEN - ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Opmerkingen over de reiniging

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik voor metalen oppervlakken een specifiek reinigingsmiddel.

Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetaccumulatie of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken. Het risico is hoger voor de grillpan.

Maak alle accessoires na elk gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met een warm sopje en een reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen..

Verwijder hardnekkige vlekken met een speciale ovenreiniger.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of voorwerpen met scherpe randen.

13.2 Ovens van roestvrij staal of aluminium

Maak de ovendeur alleen met een vochtige doek of natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek.

Vermijd het gebruik van staalwol, zure of schurende producten, deze kunnen de oppervlakken van de oven beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon

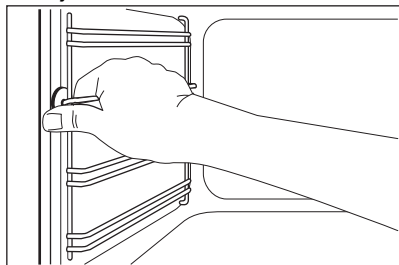
13.3 De inschuifrails

Als u de binnenkant van de oven wilt reinigen, verwijdert u de inschuifrails.

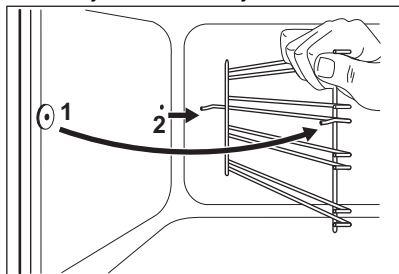
⚠ LET OP!

Wees voorzichtig bij het verwijderen van de inschuifrails.

1. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.



2. Trek de inschuifrail bij de achterkant uit de zijwand en verwijder deze.



Installeer de verwijderde accessoires in de omgekeerde volgorde.

13.4 De glasplaten van de oven verwijderen en installeren

Je kunt de interne glasplaten verwijderen om ze schoon te maken. Het aantal glasplaten verschilt per model.

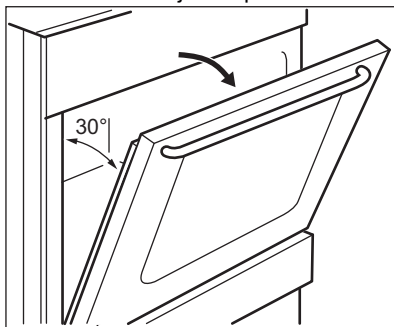
⚠ WAARSCHUWING!

Houd de ovendeur enigszins open tijdens het reinigingsproces. Als je de deur helemaal opent kan deze per ongeluk dichtgaan, met mogelijke schade tot gevolg.

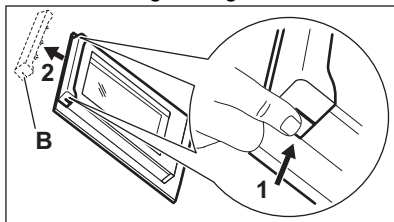
⚠ WAARSCHUWING!

Gebruik het apparaat niet zonder de glasplaten.

1. Open de deur totdat deze in een hoek van ongeveer 30° staat. De deur staat op zichzelf als hij iets open staat.



2. Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



3. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING!

Als je de glasplaten verwijdert, probeert de ovendeur te sluiten.

4. Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.
5. Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

Als de reiniging voltooid is, plaats je de glasplaten en de oven deur terug. Voer de bovenstaande stappen uit in omgekeerde volgorde. Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur.

LET OP!

Zorg ervoor dat je de interne glasplaat in de juiste zittingen plaatst.

13.5 De lade

De opslaglade bevindt zich onder de ovenruimte.

WAARSCHUWING!

Plaats geen voedsel in de lade.

WAARSCHUWING!

Bewaar geen ontvlambare voorwerpen zoals schoonmaakmiddelen, plastic zakken, ovenhandschoenen, papier, schoonmaakmiddelen, spuitbussen, plastic voorwerpen in de lade. Als u de oven gebruikt, kan de lade heet worden. Er bestaat een risico op brand.

De lade onder de oven eruit worden gehaald voor reiniging.

De lade verwijderen:

1. Trek de lade naar buiten totdat hij stopt.
2. Til de lade iets op, zodat deze onder een hoek van de ladegeleiders omhoog kan worden getild.

Volg de procedure in omgekeerde volgorde om de lade te monteren.

13.6 Het lampje vervangen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken. Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.
2. Trek de oven uit het stopcontact.
3. Plaats een doek op de bodem van de holte.

De achterlamp

1. Draai het afdekglas van de lamp en verwijder het.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

14. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

14.1 Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen vonk als je probeert de vonkontsteking te activeren.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzek er van dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De deksel en kroon van de brander zijn niet goed geplaatst.	Plaats het branderdekseel en de kroon op de juiste manier.
De vlam dooft onmiddellijk na de ontsteking.	Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd.	Na het ontsteken van de vlam, de vlamontsteking circa 10 sec. ingedrukt houden.
De vlamring is ongelijkmatig.	De branderkroon is verstopt met voedselresten.	Controleer of dat de injector niet geblokkeerd is en dat de branderkroon schoon is.
De branders werken niet.	Er is geen gastoevoer.	Controleer de gasaansluiting.
Het apparaat maakt geluiden.		Sommige metalen onderdelen van het apparaat zetten uit en krimpen als ze opwarmen of afkoelen. De geluiden zijn normaal.
De vlamkleur is oranje of geel.		De vlam kan er oranje of geel uitzien op sommige plaatsen van de brander. Dit is normaal.
De oven wordt niet warm.	De oven is uitgeschakeld.	Ontsteek de ovenbrander.
	De benodigde instellingen zijn niet ingesteld.	Controleer of de instellingen correct zijn.
De lamp werkt niet.	De lamp is defect.	Vervang de lamp.
Er slaat stoom en condens neer op het voedsel en in de ovenruimte.	Je hebt het gerecht te lang in de oven achtergelaten.	Laat de gerechten na afloop van het kookproces niet langer dan 15 - 20 minuten in de oven staan.
Het bereiden van gerechten gaat te langzaam of te snel.	De temperatuur is te laag of te hoog.	Pas de temperatuur zo nodig aan. Volg het advies in de gebruikershandleiding.

14.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)	
Productnummer (PNC)	
Serienummer (S.N.)	

15. ENERGIEVERBRUIK

15.1 Productinformatie volgens EU Ecodesign-voorschriften voor kookplaat

Modelnummer	LKG500013W
-------------	------------

Type kookplaat	Oven in vrijstaand fornuis	
Aantal gasbranders	4	
Energetisch rendement per gasbrander (EE gas burner)	Linkssachter - Hulp	niet van toepassing %
	Rechtsmidden - Semi-snel	55.3 %
	Rechtsvoor - Semi-snel	55.3 %
	Linksvoor - Snel	55.5 %
Energetisch rendement voor het gasfornuis (EE gas hob)		55.4 %

EN 30-2-1: Huishoudelijke kooktoestellen die gas verbranden - Deel 2-1 : Verstandig gebruik van energie - Algemeen.

15.2 Kookplaat - Energiebesparend

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Controleer, voordat je de branders en pannendragers gebruikt, of deze correct zijn bevestigd.

- De bodem van het kookgerei moet de juiste diameter hebben voor de grootte van de brander.
- Plaats het kookgerei direct boven de brander en in het midden ervan.
- Zet het vuur zachter wanneer de vloeistof begint te koken om de vloeistof heel zacht te laten sudderen.
- Gebruik indien mogelijk een snelkookpan. Raadpleeg de gebruikershandleiding.

15.3 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering voor ovens

Naam leverancier	Electrolux
Modelnummer	LKG500013W 943003602
Energie-efficiëntie-index	92.5
Energie-efficiëntieklasse	A
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1.58 kWh/cyclus 5.67 MJ/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Gas
Volume	59 l
Soort oven	Oven in vrijstaand fornuis
Massa	36.0 kg

EN 15181 Meetmethode van het energieverbruik van gasovens.

15.4 Oven - Energiebesparing

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden.

15.5 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in uit-modus	0.3 W
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	20 min

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

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

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	29
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	32
3. INSTALLATION.....	34
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	41
5. BEFORE FIRST USE.....	42
6. HOB - DAILY USE.....	43
7. HOB - HINTS AND TIPS.....	44
8. HOB - CARE AND CLEANING.....	45
9. OVEN - DAILY USE	45
10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS.....	47
11. OVEN - USING THE ACCESSORIES.....	47
12. OVEN - HINTS AND TIPS.....	48
13. OVEN - CARE AND CLEANING.....	49
14. TROUBLESHOOTING.....	51
15. ENERGY EFFICIENCY.....	52
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	53

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- This appliance is intended for use up to an altitude of 2000 m above sea level.
- This appliance is not intended to be used on ships, boats or vessels.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Do not install the appliance on a platform.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door or the glass of hinged lids of the hob since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Before maintenance, cut the power supply.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- Be careful when you touch the storage drawer. It can get hot.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is suitable for the following

markets: **BE** **LU** **NL**

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay next to appliances or units with the same height.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- Make sure to install a stabilizing means in order to prevent tipping of the appliance. Refer to Installation chapter.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the

electrical ratings of the mains power supply.

- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.

2.3 Gas connection

- All gas connections must be made by a qualified person.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance in accordance with current

installation regulations. Follow the requirements for adequate ventilation.

2.4 Use

WARNING!

Risk of injury and burns.
Risk of electrical shock.

CAUTION!

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use.

Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example the increasing of mechanical ventilation where present, additional ventilation to safely remove the products of combustion to outside (external) air whilst also providing room air changes with additional ventilation. Consult a qualified person before installation of the additional ventilation.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.

WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Never leave a burner on with empty cookware or without cookware.

- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners.
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Do not install a flame diffuser on the burner.

2.5 Care and Cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance.
Disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Fat and food remaining in the appliance can cause fire.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

- Do not clean the burners in the dishwasher.

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Flat the external gas pipes.

3. INSTALLATION

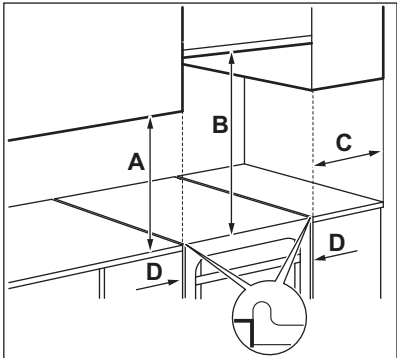
WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Location of the appliance

You can install your freestanding appliance with cabinets on one or two sides and in the corner.

For minimal distances for fitting check the table.



Minimum distances

Dimension	mm
A	400
B	650
C	150
D	20

3.2 Technical data

Voltage	220 - 240 V
Frequency	50 - 60 Hz
Appliance class	1

3.5 Gas burners for NATURAL GAS G20 20 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Rapid	2.9	0.80	119
Semi-rapid	1.85	0.43	96
Auxiliary	0.95	0.35	70
Oven	2.1	0.90	104 o

Dimension	mm
Height	855
Width	500
Depth	600

3.3 Other technical data

Appliance category:	II2E+3+
Gas original:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Gas replacement:	G30 (3+) 28-30 mbar G31 (3+) 37 mbar

3.4 Bypass diameters

BURNER	Ø BYPASS 1/100 mm
Auxiliary	29
Semi-rapid	32
Rapid	42
Oven	44

3.6 Gas burners for NATURAL GAS G25 25 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm
Rapid	2.75	0.72	119
Semi-rapid	1.75	0.43	96
Auxiliary	0.9	0.35	70
Oven	1.9	0.9	104 o

3.7 Gas burners for LPG G30 28-30 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h
Rapid	3.0	0.72	88	218
Semi-rapid	1.9	0.43	71	138
Auxiliary	0.95	0.35	50	69
Oven	2.1	0.90	71	153

3.8 Gas burners for LPG G31 37 mbar

BURNER	NORMAL POWER kW	REDUCED POWER kW	INJECTOR MARK 1/100 mm	NOMINAL GAS FLOW g/h
Rapid	2.8	0.72	88	200
Semi-rapid	1.8	0.43	71	129
Auxiliary	0.9	0.35	50	64
Oven	2.1	0.9	71	150

3.9 Gas Connection



WARNING!

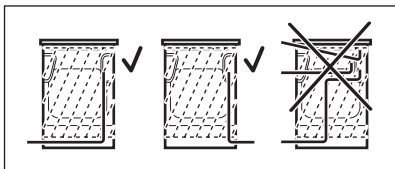
The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

Use fixed connections or use a flexible pipe in stainless steel in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, make sure they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed.

The connection must be done according to NEN 1078.



Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2" (NEN 3258). Screw the parts without force, adjust the connection in the necessary direction and tighten everything.



⚠ WARNING!

The gas connection pipe must not touch the part of the appliance shown in the illustration.

3.10 Flexible nonmetal pipes connection

If you have an easy access to the connection, you can use a flexible pipe. The flexible pipe must be tightly attached by clamps.

In installation always use the pipe holder and the gasket. The flexible pipe can be applied when:

- it can not get hotter than room temperature, higher than 30 °C,
- it is not longer than 1500 mm,
- it has no narrowing anywhere,
- it is not twisted or tighten,
- it does not get in touch with sharp edges or corners,
- it's conditions can be easily checked.

When checking the flexible pipe make sure:

- it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length,
- the material is not hardened, but shows its correct elasticity,
- the fastening clamps are not rusted,
- expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

The gas supply ramp is on the rear side of the control panel.

3.11 Adjustment to different types of gas



Let only an authorized person do the adjustment to different types of gas.



If the appliance is set for natural gas you can change it to liquid gas, with the correct injectors.
The gas rate is adjusted to suit.

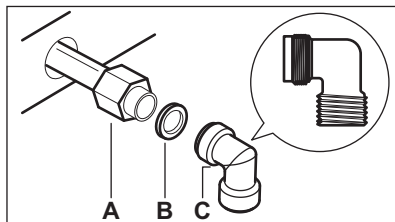


WARNING!

Before you replace the injectors, make sure that the gas knobs are in the Off position. Disconnect the appliance from the electrical supply. Let the appliance cool down. There is a risk of injury.



The appliance is set to default gas. To change the setting always use the gasket sealing.



A. End of shaft with nut

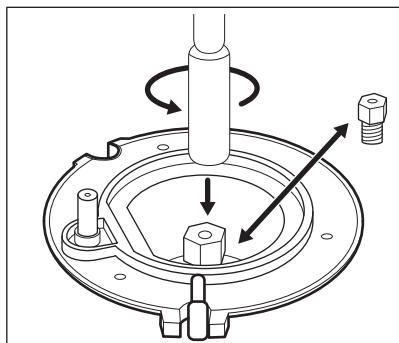
B. Gasket

C. Elbow (if needed)

3.12 Hob injectors replacement

Replace the injectors when you change the gas type.

1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. Remove the injectors with a socket spanner 7.
4. Replace injectors with the ones necessary for the type of gas you use.



5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply.

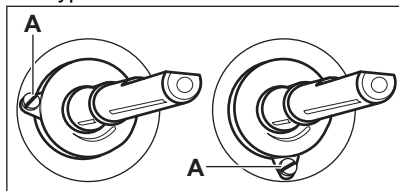


You can find this plate in the bag supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is not constant or it is different from the necessary pressure, install an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

3.13 Adjusting the minimum gas level on the hob burner

1. Disconnect the appliance from the electricity.
2. Remove the knob for the hob. If there is no access to the bypass screw dismantle the control panel before adjustment start.
3. With a thin and flat screwdriver adjust the bypass screw A.
The model determines the position of the bypass screw A.



Changing from natural gas to liquid gas

1. Fully tighten the bypass screw.
2. Put the knob back.

Changing from liquid gas to natural gas

1. Unscrew approximately one turn the bypass screw position A.
2. Put the knob for the hob back.
3. Connect the appliance to the electricity.

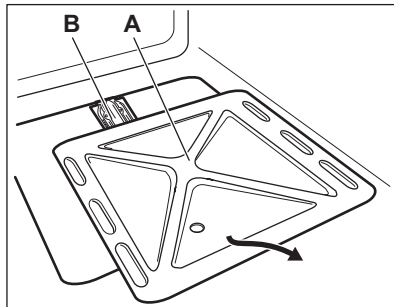
! WARNING!

Put the mains plug into the mains socket only if all parts are back into their initial position. There is a risk of injury.

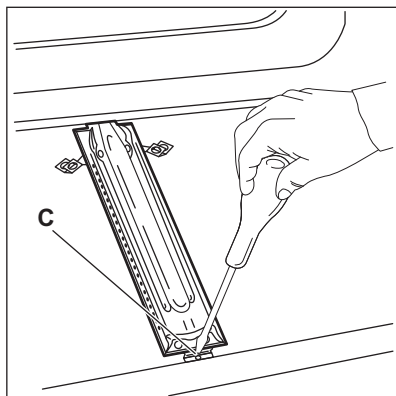
4. Light the burner.
Refer to "Hob - Daily use" chapter.
5. Turn the knob for the hob to the minimum position.
6. Remove the knob for the hob again.
7. Screw on slowly the bypass screw till the flame becomes minimum and stable.
8. Put the knob for the hob back on.

3.14 Oven injector replacement

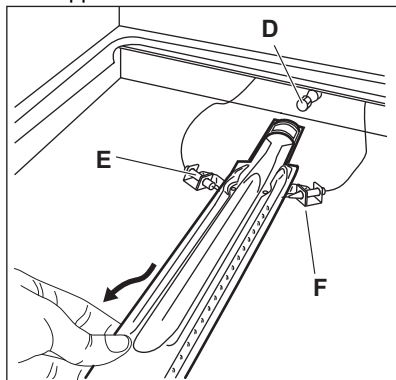
1. Remove the bottom plate of the oven cavity A to get access to the oven burner B.



2. Release the screw C, which keep the burner in position.



3. Carefully move the burner off the injector support D.



4. Slowly move it to the left side. Make sure that the burner bush stays on the burner mouthpiece. Do not apply force to the wire of the spark plug connector F and to the thermocouple conductor E.
5. Release the burner injector D with a 7 mm socket spanner and replace it with a different one.

Assemble the burner in a reverse sequence.

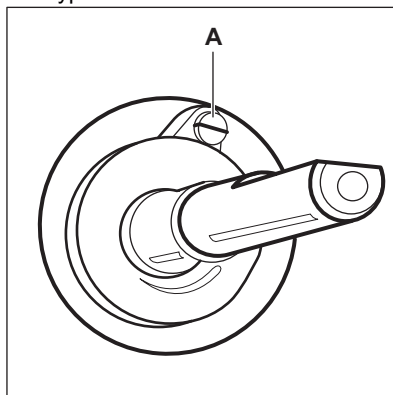
Replace the gas type sticker near the gas supply ramp with the one related to the new gas type.

3.15 Adjusting the minimum gas level on the oven burner

1. Disconnect the appliance from the electricity.
2. Remove the knob for the oven functions. If there is no access to the bypass screw

dismount the control panel before adjustment start.

3. With a thin and flat screwdriver adjust the bypass screw A. The model determines the position of the bypass screw A.



Changing from natural gas to liquid gas

1. Fully tighten the bypass screw.
2. Put the knob back.
3. Connect the appliance to the electricity.

Changing from liquid gas to natural gas

1. Unscrew approximately one turn the bypass screw position A.
2. Put the knob for the oven functions back.
3. Connect the appliance to the electricity.

⚠ WARNING!

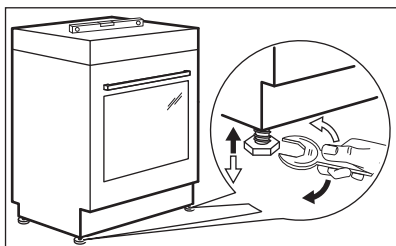
Put the mains plug into the mains socket only if all parts are back into their initial position. There is a risk of injury.

4. Light the burner. Refer to "Oven - Daily use" chapter.
5. Turn the knob for the oven functions on the minimum position.
6. Remove the knob for the oven functions again.
7. Screw on slowly the bypass screw till the flame becomes minimum and stable.
8. Put the knob for the oven functions back.

9. Set the maximum gas flow position on the knob for the oven functions and let the oven heat for at least 10 minutes.
10. Quickly turn the knob for the oven functions from maximum to the minimum gas flow position.

Control the flame. Make sure the flame does not go out when you turn the knob to the minimum gas flow position. There must be a small regular flame on the oven burner crown. If the flame goes out adjust the oven burner again.

3.16 Levelling of the appliance



Use small feet on the bottom of appliance to set the appliance top surface level with other surfaces.

3.17 Anti-tilt protection

Set the correct height and area for the appliance before you attach the anti-tilt protection.



CAUTION!

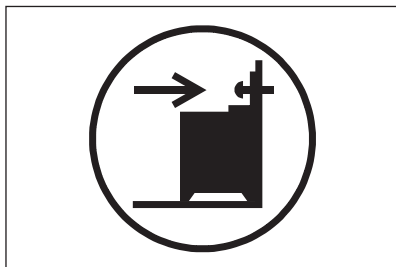
Make sure you install the anti-tilt protection at the correct height.



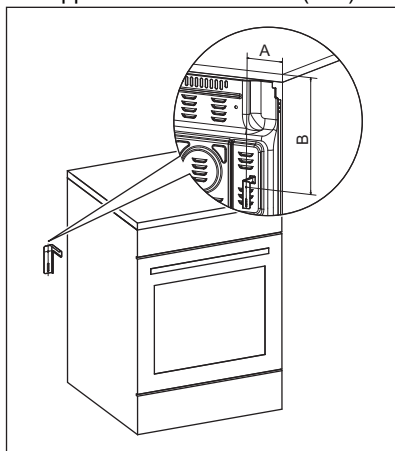
Make sure that the surface behind the appliance is smooth.

You must install the anti-tilt protection. If you do not install it, the appliance can tilt.

Your appliance has the symbol shown on the picture (if applicable) to remind you about the installation of the anti-tilt protection.



1. Install the anti-tilt protection B - 328 mm down from the top surface of the appliance and A - 67 mm from the side of the appliance into the circular hole on a bracket. Screw it into the solid material or use applicable reinforcement (wall).



2. You can find the hole on the left side at the back of the appliance. Lift the front of the appliance and put it in the middle of the space between the cupboards. If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you

must adjust the side measurement to centre the appliance.



If you changed the dimensions of the cooker, you must align the non-tip device correctly.

⚠ CAUTION!

If the space between the bench cupboards is larger than the width of the appliance, you must adjust the side measurement to the centre of the appliance.

3.18 Electrical installation

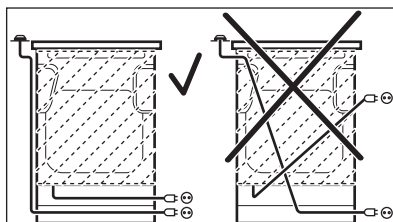
⚠ WARNING!

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from Safety chapters.

This appliance is supplied with a main plug and a main cable. The connection terminal is located behind the back panel.

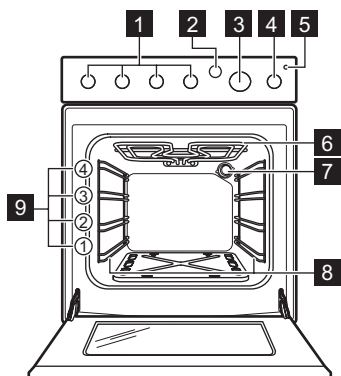
⚠ WARNING!

The power cable must not touch the part of the appliance shaded in the illustration.



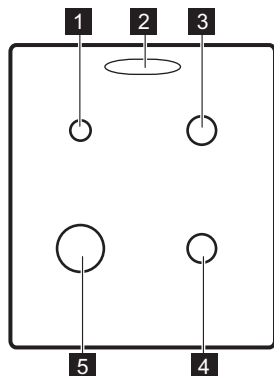
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Knobs for the hob
- 2 Button for the lamp
- 3 Knob for the Minute Minder
- 4 Knob for the oven functions
- 5 Grill indicator
- 6 Heating element
- 7 Lamp
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

4.2 Cooking surface layout



- 1** Auxiliary burner
- 2** Steam outlet - number and position depend on the model
- 3** Semi-rapid burner
- 4** Semi-rapid burner
- 5** Rapid burner

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.



Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before the first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

5.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for approximately 20 minutes.
3. Set the function  and the maximum temperature. The maximum temperature for this function is 210 °C.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

WARNING!

Accessories can become hotter than usual.

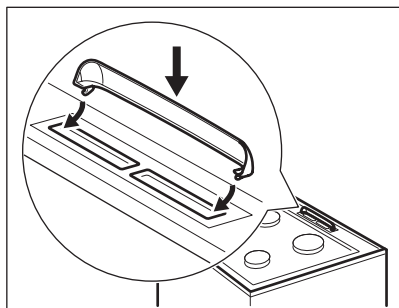
The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Let the oven cool down. Dampen a soft cloth with warm water and a little mild washing-up liquid and use this to clean the oven cavity.

5.3 Installing the steam outlet cover

The steam outlet cover is used to collect the condensate created during the oven operation.

1. Place the hooks of the cover under the front edge of the steam outlet holes.
2. Push down the back edge to lock the cover.



6. HOB - DAILY USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Ignition of the hob burner



Always light the burner before you put on the cookware.

⚠ WARNING!

Be very careful when you use open fire in the kitchen environment. The manufacturer declines any responsibility in case of the flame misuse.

1. Turn the knob for the hob counterclockwise to the maximum gas flow position  and push it down to light the burner.
2. Keep the knob for the hob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up. If not, the gas supply is interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

⚠ WARNING!

Do not keep the knob pushed for more than 15 seconds. If the burner does not light after 15 seconds, release the knob, turn it into the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in the correct position.



In the absence of electricity you can ignite the burner without an electrical device. In this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it to maximum position. Keep the knob pushed for equal or less than 10 seconds to let the thermocouple warm up.

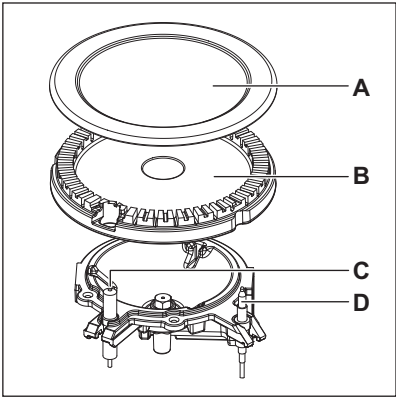


If the burner accidentally goes out, turn the knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.



The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

6.2 Burner overview



- A. Burner cap
- B. Burner crown
- C. Ignition candle
- D. Thermocouple

6.3 Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the off position **0**.

 **WARNING!**

Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

7. HOB - HINTS AND TIPS

 **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

7.1 Cookware

 **WARNING!**

Do not put the same pan on two burners.

 **WARNING!**

Do not put unstable or damaged pots on the burner to prevent spills and injuries.

 **CAUTION!**

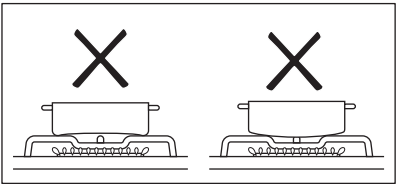
Make sure that pot handles are not above the front edge of the cooktop.

 **CAUTION!**

Make sure that the pots are placed centrally on the burner in order to get the maximum stability and a lower gas consumption.

 **WARNING!**

Do not use vessels that have rim based or convex-based shaped bottom on the hotplate as there is a high risk of overturn.



7.2 Diameters of cookware

 **WARNING!**

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameter of cookware (mm)
Auxiliary	120 - 180
Semi - rapid	140 - 220/240 ¹⁾
Rapid	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ When a single pot is used on the hob.

8. HOB - CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.

8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- To clean the enamelled parts, caps and crowns, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back on.

8.3 Cleaning the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep

these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

8.4 Pan supports



The pan supports are not resistant to washing in a dishwasher. They must be washed by hand.

1. Remove the pan supports to easily clean the hob.



Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.

2. The enamel coating occasionally can have rough edges, so be careful when you wash the pan supports by hand and dry them. If necessary, remove stubborn stains with a paste cleaner.
3. After you clean the pan supports, make sure that they are in correct positions.
4. For the burner to operate correctly, make sure that the arms of the pan supports are aligned with the center of the burner.

8.5 Periodic maintenance

Speak to your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

9. OVEN - DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Oven Functions

0

Off position
The oven is off.

1 - 8 Heating settings

- 1) Range of temperature levels adjustment for the oven .



Grilling

To grill thin pieces of food in the middle of the grill. To make toast.



The maximum temperature for this function is 210 °C.



Oven lamp

To illuminate the oven interior. To use this function, press the button for the lamp.

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

9.2 Ignition of oven gas burner



CAUTION!

When turning on the oven burner the oven door must be opened.



Oven safety device:

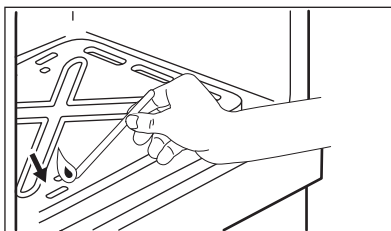
The gas oven has a thermocouple. It stops the gas flow if the flame goes out.

1. Open the oven door.
2. Turn the knob for the oven functions counterclockwise to the maximum heat settings and push it to light the burner.
3. Keep the knob for the oven functions pushed for 15 seconds or less to let the thermocouple warm up. If not, the gas flow is interrupted.

9.3 Manual ignition of oven gas burner

In case of absence of the electricity you can ignite the oven burner without an electrical device.

1. Open the oven door.
2. Hold the flame near the hole in the bottom of the oven cavity.



3. At the same time push the knob for the oven functions and turn it counterclockwise to the maximum gas flow position.
4. When the flame comes on, keep the knob for the oven functions pushed on the maximum gas flow position for 15 seconds or less to let the thermocouple warm up.



Do not keep the knob for the oven functions pushed for more than 15 seconds. If the oven burner does not light after 15 seconds, release the knob for the oven functions, turn it into off position, open the oven door and try to light the oven burner again after minimum 1 minute.

9.4 After igniting the oven gas burner

1. Release the knob for the oven functions.
2. Close the oven door.
3. Turn the knob for the oven functions to set the necessary heat setting.

Control the flame through the holes in the bottom of the oven.

9.5 Turning off the oven burner

To put out the flame, turn the knob to the off position **0**.

9.6 Grilling



WARNING!

Always cook with the oven door closed.



We recommend that you do not use the electric grill for cooking at the same time as the gas oven.

1. Turn the knob for the oven functions clockwise to .
 2. Adjust the tray position for different thickness of food.
Place the food close to the top heating element for faster cooking and further away for more gentle cooking.
- You should place most foods on the wire shelf in the pan to allow maximum circulation of air and to lift the food out of the fats and juices. If you prefer, you may place directly on the deep pan food such as fish, liver and kidneys.
 - To minimise splashing, you should thoroughly dry food before grilling. Brush

lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.

- You may place accompaniments such as tomatoes and mushrooms underneath the grid when grilling meats.
- You should use the top runner position when toasting bread.
- You should turn over the food during cooking, as you require.

To deactivate this function, turn the knob to the off position.

9.7 Grill indicator

The grill indicator turns on when the grill cooking function is selected. It turns off when the oven reaches the correct temperature. It then cycles on and off to show the temperature changes.

10. OVEN - CLOCK FUNCTIONS

10.1 Minute Minder

Use it to set a countdown time.



This function has no effect on the operation of the appliance.

Turn the knob for the timer as far as it goes, then turn it to necessary time period. After the time period is completed, an acoustic signal sounds.

11. OVEN - USING THE ACCESSORIES



WARNING!

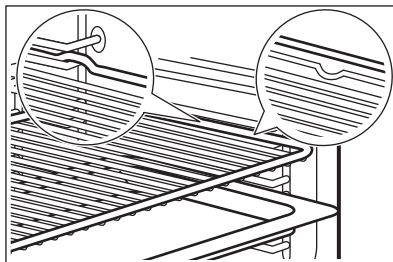
Refer to Safety chapters.

11.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

Small indentations increase safety and provide tilt protection. They are also anti-tip

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

12. OVEN - HINTS AND TIPS

 WARNING!

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

12.1 Cooking tables

Food / Dish (IEC 60350-1)	Preheat- ing time (min)	Thermo- stat po- sition	Grilling time (min) at the end	Total cook- ing time (min)	Shelf posi- tion	Accessories
Baking in tins						
Madeira cake	15	4 - 5		95 - 105	3	tray on wire shelf
Rich fruit cake	15	4		115 - 125	3	tray on wire shelf
Victoria sandwich	15	4	2	30 - 40	3	2 tins on wire shelf, diago- nally shifted
Romanian sponge cake - traditional	15	4		55 - 65	3	2 trays on wire shelf
Pizza						
Quiche Lorraine	15	5 - 6		50 - 60	3	tray on wire shelf
Dish						
Lasagne	15	5		40 - 50	3	tray Pyrex on wire shelf
Macaroni ovens	15	5 - 6		50 - 60	3	tray Pyrex on wire shelf
Potato gratin	15	5	5	40 - 50	3	baking tray
Meat						
Trout	15	7		30 - 40 ¹⁾	3	wire shelf and tray on level 2
Pork roast	15	5		70 - 80 ¹⁾	2	baking tray
Grilling						
Chicken, half	10	Grill - on		55 - 65 ¹⁾	2	wire shelf and tray on level 2
Baking in tray						
Swiss roll	15	2 - 3	2	15 - 25	3	baking tray

Food / Dish (IEC 60350-1)	Preheat- ing time (min)	Thermo- stat po- sition	Grilling time (min) at the end	Total cook- ing time (min)	Shelf posi- tion	Accessories
Meringue	15	1		35 - 45	3	baking tray

1) Turn over after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

13. OVEN - CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 Notes on cleaning

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn stains with a special oven cleaner.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

13.2 Stainless steel or aluminium ovens

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth.

Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

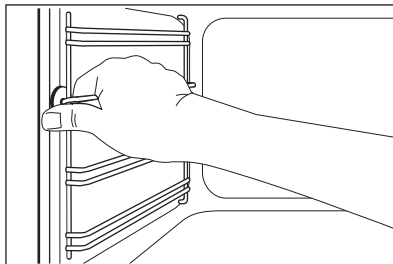
13.3 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

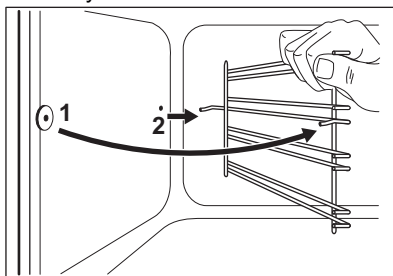
CAUTION!

Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.

13.4 Removing and installing the oven glass panels

You can remove the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

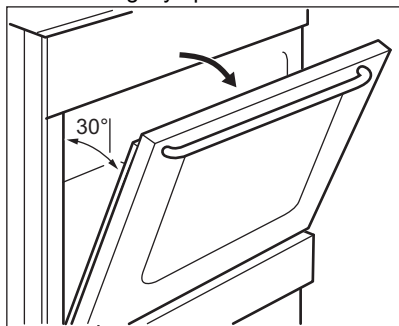
⚠ WARNING!

Keep the oven door slightly open during the cleaning process. When you open it fully it may accidentally close causing potential damage.

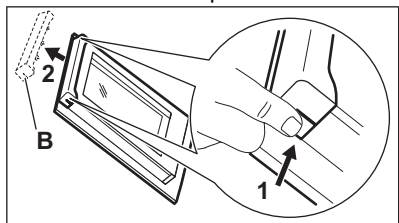
⚠ WARNING!

Do not use the appliance without the glass panels.

1. Open the door until it is at an angle of approximately 30°. The door stands alone when slightly open.



2. Hold the door trim (B) at the top edge of the door on both sides and push inwards to release the clip seal.



3. Pull the door trim to the front to remove it.

⚠ WARNING!

When you take out the glass panels the oven door tries to close.

4. Hold the top edge of the door glass panels and pull them up one by one.
5. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

When the cleaning is complete, install the glass panels and the oven door. Do the

above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger.

⚠ CAUTION!

Make sure that you install the internal glass panel in the appropriate seats.

13.5 The drawer

The storage drawer is below the oven cavity.

⚠ WARNING!

Do not put food inside the drawer.

⚠ WARNING!

Do not keep flammable items such as cleaning materials, plastic bags, oven gloves, paper, cleaning products, aerosols, plastic items in the drawer. When you use the oven, the drawer can become hot. There is a risk of fire.

The drawer below the oven can be removed for cleaning.

Removing the drawer:

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the drawer slightly, so that it can be lifted upwards at an angle of the drawer guides.

To install the drawer, follow the procedure in reverse.

13.6 Replacing the lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the oven. Wait until the oven is cold.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.

The back lamp

1. Turn the lamp glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

14. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

14.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when you try to activate the spark generator.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	Burner cap and crown are placed incorrectly.	Place the burner cap and crown correctly.
The flame extinguishes immediately after ignition.	Thermocouple is not heated up sufficiently.	After lighting the flame, keep the spark generator activated for equal or less than 10 seconds.
The flame ring is uneven.	Burner crown is blocked with food residues.	Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clean.
The burners do not work.	There is no gas supply.	Check the gas connection.
The appliance makes noises.		Some metal parts of the appliance expand and contract when they heat up or cool down. The noises are normal.
The flame colour is orange or yellow.		The flame can look orange or yellow in some areas of the burner. This is normal.
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Ignite the oven burner.
	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.

14.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

Product number (PNC)

We recommend that you write the data here:

Serial number (S.N.)

15. ENERGY EFFICIENCY

15.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulations for Hob

Model identification	LKG500013W	
Type of hob	Hob inside Freestanding Cooker	
Number of gas burners	4	
Energy efficiency per gas burner (EE gas burner)	Left rear - Auxiliary	not applicable %
	Right rear - Semi Rapid	55.3 %
	Right front - Semi Rapid	55.3 %
	Left front - Rapid	55.5 %
Energy efficiency for the gas hob (EE gas hob)		55.4 %
EN 30-2-1: Domestic cooking appliances burning gas - Part 2-1 : Rational use of energy - General.		

15.2 Hob - Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you use the burners and pan support make sure they are assembled correctly.

- The cookware bottom should have the correct diameters for the burner size.
- Put the cookware directly over the burner and in the centre of it.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.
- If it is possible, use a pressure cooker. Refer to its user manual.

15.3 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations for Oven

Supplier's name	Electrolux
Model identification	LKG500013W 943003602
Energy Efficiency Index	92.5
Energy efficiency class	A

Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.58 kWh/cycle 5.67 MJ/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Gas
Volume	59 l
Type of oven	Oven inside Freestanding Cooker
Mass	36.0 kg

EN 15181 Measuring method of the energy consumption of gas fired ovens.

15.4 Oven - Energy saving

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm.

15.5 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

16. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with

the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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





