



# **PROFI 900**



## **MAXI OVEN FORNUIS**

Gebruiks-en  
Installatievoorschriften

## **MAXI OVEN COOKER**

Instruction for the use  
Installation advice

Nederlands

Gebruiks-en installatievoorschriften

Bladzijde 3

English

Instruction for the use - Installation advice

Page 37

***Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,***

*U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.*

*De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.*

*Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.*

*Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.*

*Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.*

**WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN**

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat dient u enkele levensbelangrijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

In het bijzonder:

- raak het toestel nooit aan als uw handen of voeten vochtig zijn.
- gebruik het toestel nooit als u blootsvoets bent.
- vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij schade veroorzaakt door onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik.

Lees de aanwijzingen met de grootste aandacht voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

LET OP: Dit apparaat moet in overeenstemming met de geldende voorschriften geïnstalleerd worden in een continu geventileerd vertrek.

## BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

- Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is. Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.
- De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluitslips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiële bron van gevaar.
- Probeer nooit de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Als u beslist het toestel niet meer te gebruiken of als u uw oude toestel wil opruimen, is het aanbevolen het eerst onbruikbaar te maken op de manier die is bepaald door de geldende normen inzake gezondheids- en milieubescherming. Onderdelen die een gevaar voor kinderen kunnen betekenen, moeten onschadelijk worden gemaakt.
- Vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.
- Controleer nadat u het komfoor heeft gebruikt of alle gasknoppen in de gesloten stand staan en draai de kraan van de toevoerleiding of gasfles dicht.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat, vooral wanneer dit gebruikt wordt.
- Tijdens en na het gebruik van de oven bereiken enkele elementen en delen van het fornuis zeer hoge temperaturen (bijvoorbeeld het glas van de oven deur). Raak deze oververhitte delen niet aan.

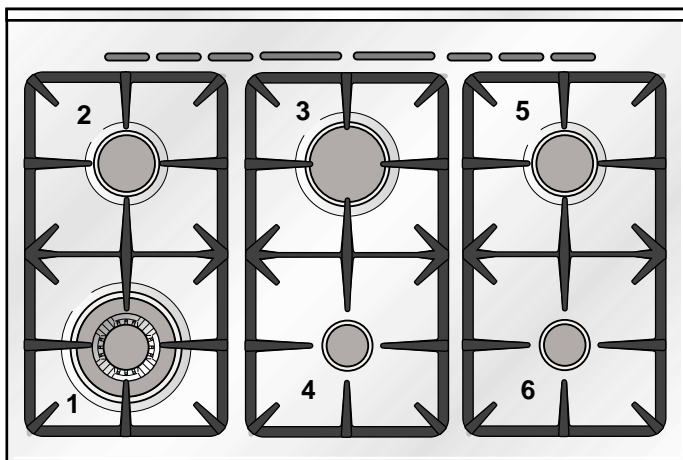
- Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.
- Zet geen ontvlambare materialen in de oven of in het accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.
- Controleer of de kabels van andere huishoudelijke apparaten in de buurt van het fornuis niet in aanraking komen met de warme kookplaat of vast blijven zitten tussen de oven deur.
- Bekleed de ovenwanden in geen geval met aluminiumfolie. Zet geen bakblikken of ovenschalen op de bodem van de oven.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.
- De componenten van het fornuis kunnen gerecycleerd en dus opnieuw gebruikt worden. Voor verwerking ervan als afval gelden de normen die in het land waarin het apparaat gebruikt wordt, van kracht zijn. In geval van definitieve buitenbedrijfstelling moet de voedingskabel worden afgesneden.

## EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN

Het is aanbevolen de volgende instructies te volgen:

- Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk "MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN".
- Plaats de roosters en de druippan.
- Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmingselementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
- Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

# 1 - KOOKTAFEL

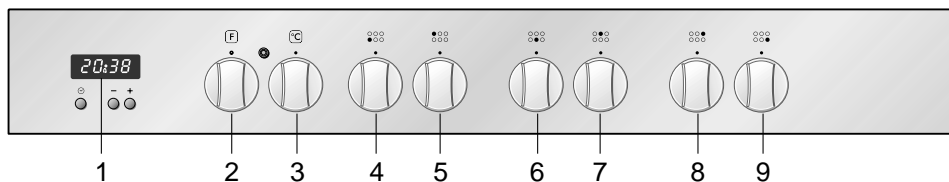


Afb. 1.1

## ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Superbrander met driedubbele krans (TC) | 3,50 kW |
| 2. Halfsnelle brander (SR)                 | 1,75 kW |
| 3. Snelle brander (R)                      | 3,00 kW |
| 4. Snelkookplaat (A)                       | 1,00 kW |
| 5. Halfsnelle brander (SR)                 | 1,75 kW |
| 6. Snelkookplaat (A)                       | 1,00 kW |

## 2 - KNOPPENBORD



Afb. 2.1

### KNOPPENBORD

#### Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Elektronisch klok
2. Keuzeknop voor de bediening van de oven
3. Thermostaatknop
4. Bedieningsknop brander links voor
5. Bedieningsknop brander links achter
6. Bedieningsknop brander middenvoor
7. Bedieningsknop brander middenachter
8. Bedieningsknop brander rechts achter
9. Bedieningsknop brander rechts voor

## 3 - KOOKTAFEL BEDIENINGSVOOR-SCHRIFT

### GEbruik VAN DE BRANDERS

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1).

Door het merkteken op de knop rechtover de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:

- merkpunt ● : gesloten kraan  
(uitgedoofde brander)

- merkpunt ★ (vlam) : vol debiet  
(brander op maximum)

- merkpunt (vlam) : vertraagd debiet  
(brander op minimum)

Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.

**Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid. Wanneer u het komfoor niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.**

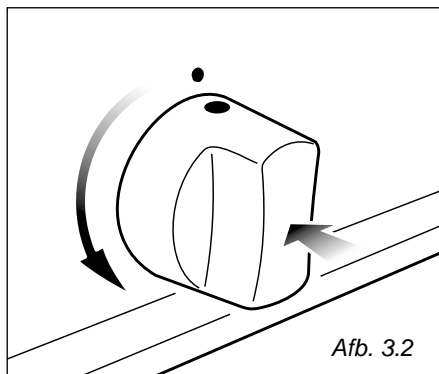
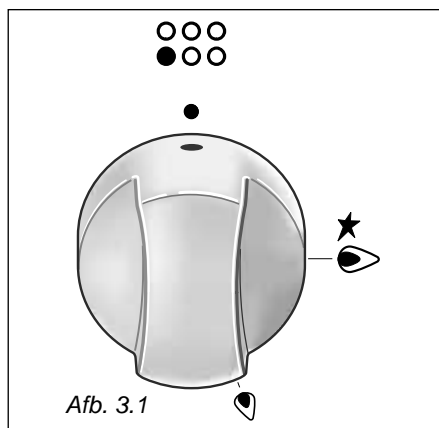
### ELEKTRISCHE ONTSTEEKING

Om de branders aan te steken:

1 – Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam ★ (vlam)) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is.

(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).

2 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.



# KEUZE VAN BRANDERS

De positie van de branders staat aangege-  
duid op het bedieningsbord. Het sym-  
bool met verschillende kleur of grafisme  
duidt de brander aan die bediend wordt  
door de kraan die zich er net onder  
bevindt.

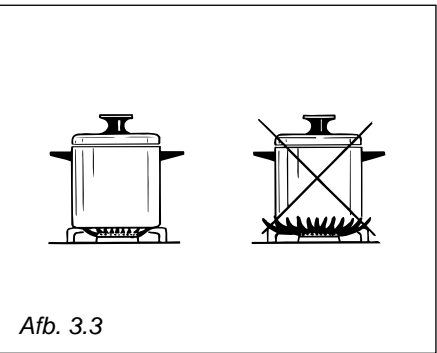
De brander dient gekozen te worden in  
functie van de diameter en de inhoud  
van de gebruikte kookpan.

Ter inlichting: de branders en kookpan-  
nen moeten volgens de hiernavolgende  
aanduidingen gebruikt te worden:

Het is belangrijk dat de diameter van de  
kookpan aangepast is aan het vermo-  
gen van de brander teneinde het hoog  
rendement van de branders zo goed  
mogelijk te gebruiken en het onnodig  
gasverbruik te vermijden. Een kleine  
kookpan op een grote brander plaatsen  
teneinde het gerecht vlugger aan de  
kook te brengen, dient tot niets want de  
warmteabsorptie blijft steeds dezelfde  
tegenover het volume en de oppervlakte  
van de braadpan.

BRANDERS	DIAMETER KOOKPANNEN
Hulpbrander	12 - 14 cm
Half-snelle	16 - 24 cm
Snelle	24 - 24 cm
Driedubbele kroon	26 - 28 cm

**Gebruik geen pannen met een holle  
of bolle bodem**



Afb. 3.3



## GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE SNELLE BRANDER

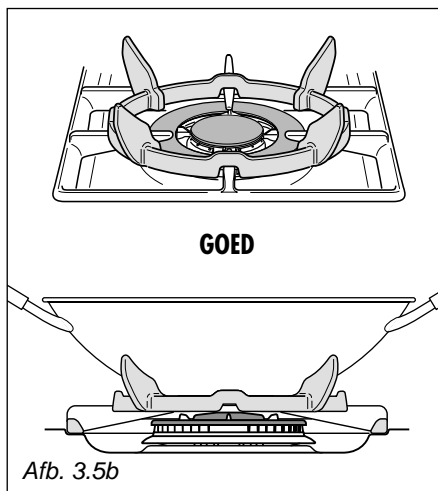
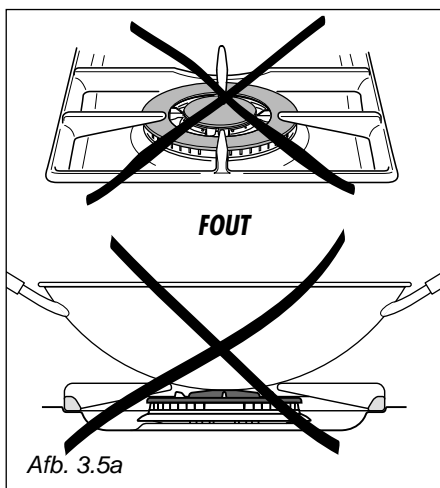
Afb. 3.4



## GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE DRIEVOUDIGE BRANDER (Afb. 3.5a - 3.5b)

Plaats een pan met een platte bodem rechtstreeks op de pannendrager.

Wanneer u een WOK pan gebruikt, moet u de meegeleverde standaard op de brander plaatsen om een slechte werking van de drievoudige brander te voorkomen (Afb. 3.5a - 3.5b).



## 4 - ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN

### Opgelet :

**Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.**

**Houdt de jonge kinderen op afstand.**




### ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke functionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 7 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

– onderweerstand	1725 W
– bovenweerstand	1725 W
– grillweerstand	2500 W
– ringvormige weerstand	2500 W
– Ventilatiemotor	25 W
– Ovenlamp	15 W

### OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand  te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 225°C) in de standen  en  om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.

Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

### WAARSCHUWING:

**De deur is heet. Gebruik het handvat.**

### WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

#### a. door natuurlijke convectorie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

#### b. door gedwongen convectorie

Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.

Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

#### c. door semi-gedwongen convectorie

De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

#### d. door straling

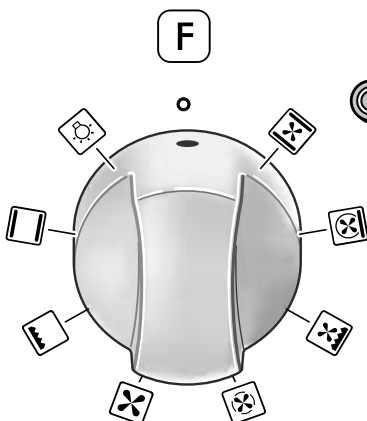
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

#### e. door straling en ventilatie

De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

#### f. ventilatie

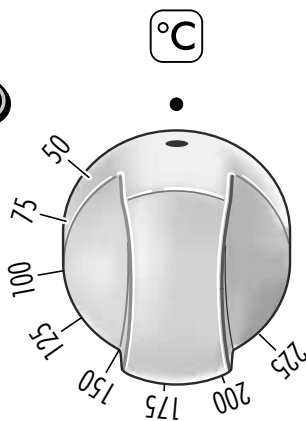
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



Afb. 4.1

### BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



Afb. 4.2

### THERMOSTAAT (Afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.



### VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje (15 W) op. De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



### TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke convectorie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 225 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

### Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.

Vb: gebräad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



## ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50° en 225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.

**De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.**

**Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.**

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "Gebruik van de grill"

### **Aangeraden Gebruik:**

Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



## ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.

Te gebruiken met de thermostaatknop op stand "●" daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.

Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

### **Aangeraden Gebruik:**

Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.

Ongeveer één uur per kilo.

De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



## KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

### **Aangeraden Gebruik:**

Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.

Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



## KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.

De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 175° (voor maximaal 30 minuten).

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

**Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.**

**Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.**

**Houd kinderen weg van de oven.**

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN".

### **Aangeraden Gebruik:**

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruid moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



## WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEN

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.

De warmte wordt verspreid door gedwongen convectorie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

### **Aangeraden Gebruik:**

Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.



## KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.

De boven- en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectorie.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 ° C met de thermostaatknop.

### **Aangeraden Gebruik:**


Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.

Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

## KOOKWENKEN


### STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

- a. de schakelaar op stand  plaatsen;
- b. de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- c. de druiplaat met warm water vullen;
- d. de bokalen op de druiplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbellen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

### VERBETEREN

De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C.



Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

### BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:

- de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200 °C .
- de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

## SIMULTAAN KOKEN

De standen  en  de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tegelijkertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.

Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

## KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperaturen in °C.


Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

### GERECHTEN

### TEMPERATUUR

Savoiegebakjes	150°
Chocoladecake	150°
Rijst in de oven	150°
Konijnepastei	175°
Kaassoufflé	175°
Rundsvlees met uitjes	175°
Macaronikrans	175°
Vier-vierde gebak	175°
Karamelvla	175°
Gevulde tomaten	200°
Pizza	200°
Zeebrasem met uitjes	200°
Forel met amandelen	200°
Wijting in de oven	200°
Eend	200°
Aardappelen in de oven	200°
Appeltaart	200°
Soezendeeg	200°
Geroosterde paprika's	200°
Kalfskotelet	200°
Varkenskotelet	200°
Lamskotelet	225°
Kalfsgebraad	225°
Kippegebraad	225°
Appelen in de oven	225°
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°
Omelet	225°
Rundsgebraad	225°
Lamsbout	225°
Lamsschouder	225°
Gegratineerde macaroni	225°

## ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 175°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.

Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie graveneffekt te bekomen.

**De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.**

**Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.**

**Houd kinderen weg van de oven.**

## KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.

Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

**Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.**

**De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.**

**Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.**

**Houd kinderen weg van de oven.**




## 5 - ELEKTRONISCHE KLOK/ TIMER EINDE KOOKTIJD

De elektronische programmakiezer is een apparaat met de volgende functies:

- 24-uren klok met verlicht display
- Timing van het koken in de oven met automatische uitschakeling (max. 99 minuten).


### ELEKTRONISCHE KLOK

Onmiddellijk na de aansluiting van de oven of na een stroomonderbreking, knipperen er drie nullen op de programmakiezer.


Om het uur in te stellen, drukt u op de knop  en daarna binnen 7 seconden op de knoppen  of  tot het juiste uur is ingesteld.

**Een stroomonderbreking zet de klok opnieuw op nul.**

**Opgelet:** Wanneer het display van de programmakiezer drie knipperende nullen visualiseert, kan de oven niet aangeschakeld worden.




De oven kan aangeschakeld worden wanneer het symbool  wordt gevisualiseerd op het display.


### INSTELLING VAN DE FREQUENTIE VAN HET ALARMSIGNAAL

U kunt kiezen uit drie mogelijkheden van geluid die u selecteert door de knop  in te drukken.




### KOKEN MET AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Het doel van deze functie bestaat erin het koken automatisch te stoppen na een vooraf ingestelde tijd, voor een maximum tijd van 99 minuten.




Om de kooktijd in te stellen, de drukknop  of  indrukken tot de gewenste tijd wordt gevisualiseerd op het display. Het symbool AUTO zal gevisualiseerd worden op het display. Dan kunt u de knop van de oventhermostaat bijregelen volgens de gevraagde temperatuur. De oven zal onmiddellijk beginnen werken en dit gedurende de vooraf ingestelde tijd. Het display visualiseert het aftellen. De tijd van de klok kan gevisualiseerd worden door de drukknop  in te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal de oven automatisch uitgeschakeld worden, het symbool AUTO zal uitgaan en een intermitterend belsignaal zal starten gedurende 7 minuten; het belsignaal kan gestopt worden door de drukknop  in te drukken.

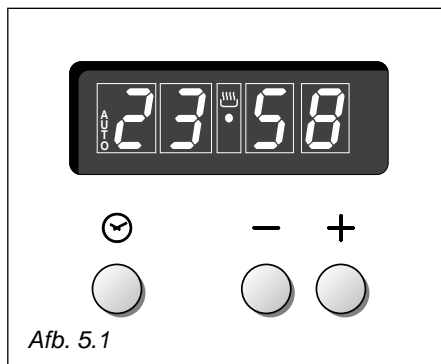
**Belangrijk:** Voordat het belsignaal gestopt wordt, de oven manueel uitschakelen.

Om op gelijk welk ogenblik het kookprogramma te wissen, de drukknoppen  en  samen indrukken en de drukknop  eerst loslaten.

### ELEKTRONISCH ALARM

De programmakiezer kan gebruikt worden als een alarm gedurende een maximum tijd van 99 minuten. Om het alarm in te stellen, de drukknop  of  indrukken tot de gewenste tijd gevisualiseerd wordt op het display. Wanneer de tijd verstreken is, zal een intermitterend belsignaal starten gedurende 7 minuten; dit signaal kan gestopt worden door de drukknop  in te drukken.

**Opgelet:** Indien de ovenknop op aan werd gezet wanneer het belsignaal start, zal deze automatisch uitgeschakeld worden. Om de oven verder te laten werken moet het belsignaal gestopt worden door de drukknop  in te drukken.





### ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoer kraan te sluiten.
- De staat van de aansluitingsbuis van de fles of de gasleiding regelmatig controleren. Deze moet in perfecte staat zijn en moet onmiddellijk vervangen worden in geval er anomalieën vastgesteld worden.
- Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman. Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.
- **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.**

### GASKRANEN

Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken (0900-2352673).

**Let op:** Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet. Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

#### Let op

Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

**Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.**

### ROESTVRIJSTALEN DELEN

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.

Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

**Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.**

### ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERV-LAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

**BELANGRIJK:** deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

**LET OP:** Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

### EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven.

Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.

Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

## BRANDERS EN ROOSTERS

Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden

**Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.**

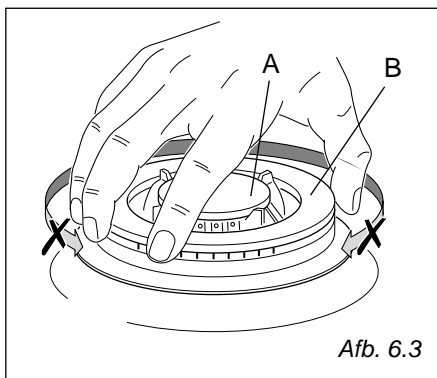
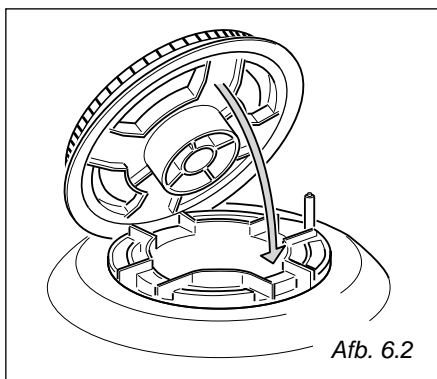
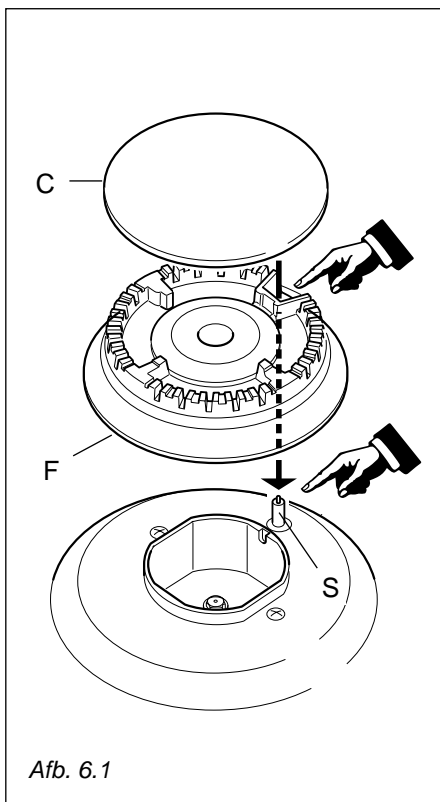
Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdelers en de kap van de branders goed op hun plaats terugzet. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

**Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.**

## DE BRANDERS CORRECT PLAATSEN

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdelers F en de kap C van de branders goed op hun plaats teruggezet (Afb. 6.1-6.5). De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode "S" (Afb. 6.1) schoon is, zodat deze goed kan vonken.



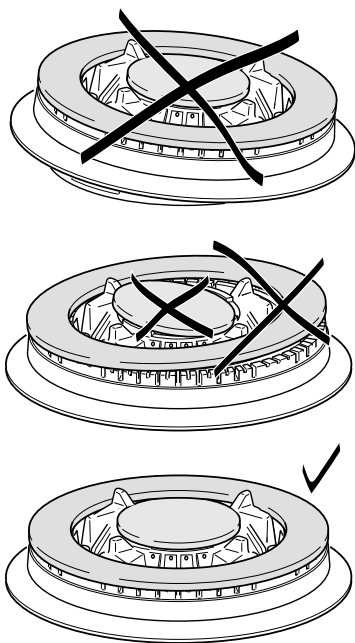
## BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 6.2 is aangegeven.

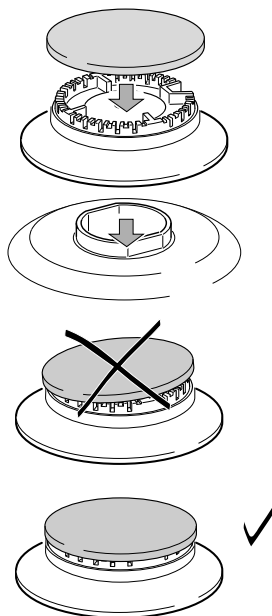
De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen.

Zet de kap A en de ring B op hun plaats (afb. 6.3 - 6.4).

Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 6.3).



Afb. 6.4



Afb. 6.5

## OVEN

De oven moet na elk gebruik worden gereinigd met de gepaste produkten. De oven 30 minuten op volle kracht laten werken kan het verwijderen van vetvlekken vereenvoudigen.

Niet het minste ingrijpen is hier vereist. Als het vet weerbarstig is, kan men de reinigingsduur verlengen door de lege oven op maximum temperatuur te laten branden.

Nooit detergent gebruiken die bijtende stoffen bevat om beschadiging van de zelfreinigende bekleding te vermijden.

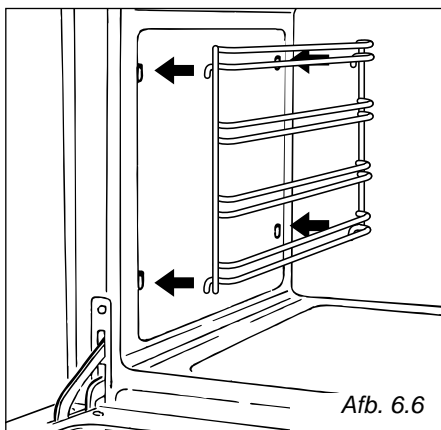
## VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

**Haal de stekker van het aansluitsnoer uit het stopcontact.**

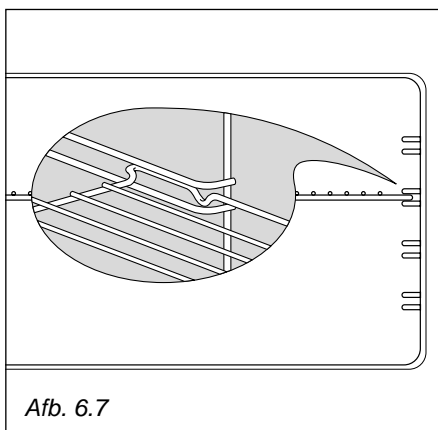
Draai het lampje los en vervang het door een lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300° C), spanning 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

## MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

- Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (Afb. 6.6)
- Schuif de vetvanger en het rooster in het midden in de richels van de uitneembare zijplaten (Afb. 6.7).
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



Afb. 6.6



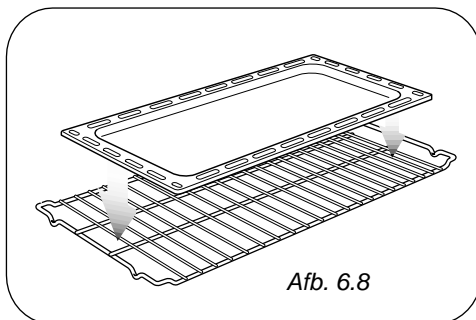
Afb. 6.7

## OVENPLAAT

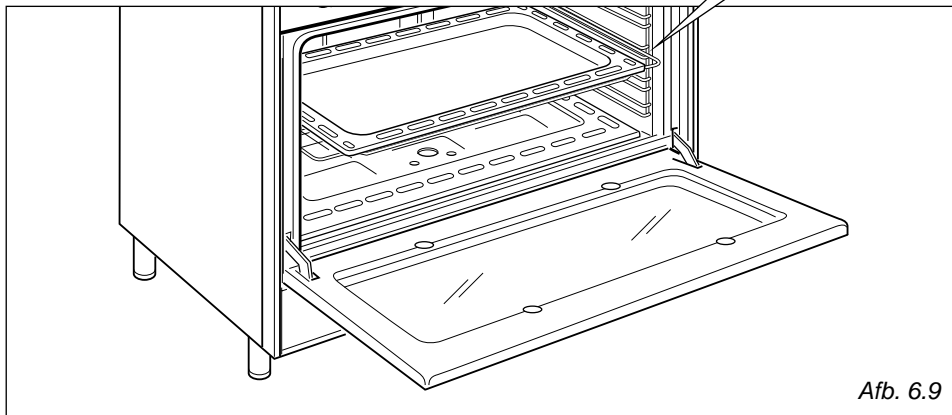
De ovenplaat moet correct op de steunen geplaatst worden (Afb. 6.8) en daarna over de zijgeleiders geschoven worden (Afb. 6.9).

## OVENDEUR

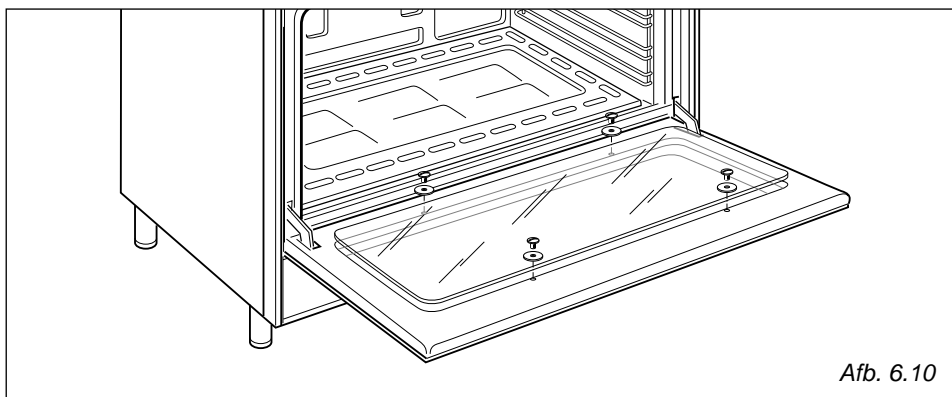
De binnenruit kan gemakkelijk uitgenomen worden bij onderhoud. Hiervoor de 4 hechtingsschroeven losdraaien (Afb. 6.10).



Afb. 6.8



Afb. 6.9

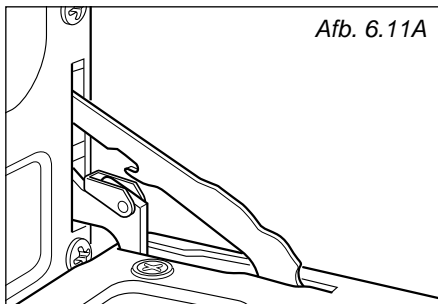


Afb. 6.10

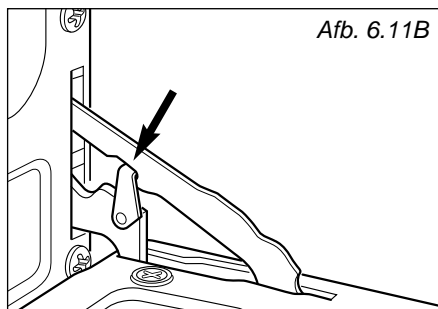
## DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan eenvoudig worden gedemonteerd op de volgende wijze:

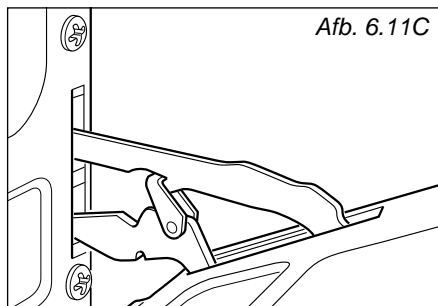
- De ovendeur volledig openen (Afb. 6.11A).
- De vastzetring inhaken in de pen van de linker- en rechterscharnier (Afb. 6.11B).
- Neem de deur vast zoals getoond in Afb. 6.11.
- De deur een klein beetje openen, losshaken en de onderste pen van de scharnieren uit hun behuizing halen (Afb. 6.11C).
- Ook de bovenste pen van de scharnieren uit haar behuizing halen (Afb. 6.11D).
- Leg de deur op een zacht oppervlak.
- Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur opnieuw te monteren.



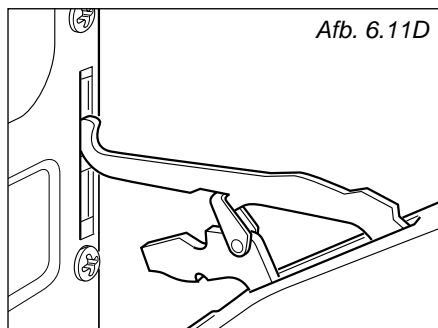
Afb. 6.11A



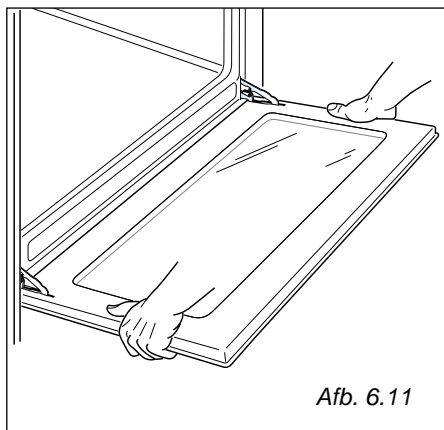
Afb. 6.11B



Afb. 6.11C



Afb. 6.11D



Afb. 6.11

# Aanwijzingen voor de installateur

## **IMPORTANT**

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Indien het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet via een stopcontact in de muur achter het apparaat, mag het stopcontact zich hoogstens 18 cm boven de vloer bevinden.
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.

**U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.**

### INSTALLATIE

**Dit toestel behoort tot beschermingsklasse “2/1” tegen de oververhitting van aangrenzende oppervlakken.**

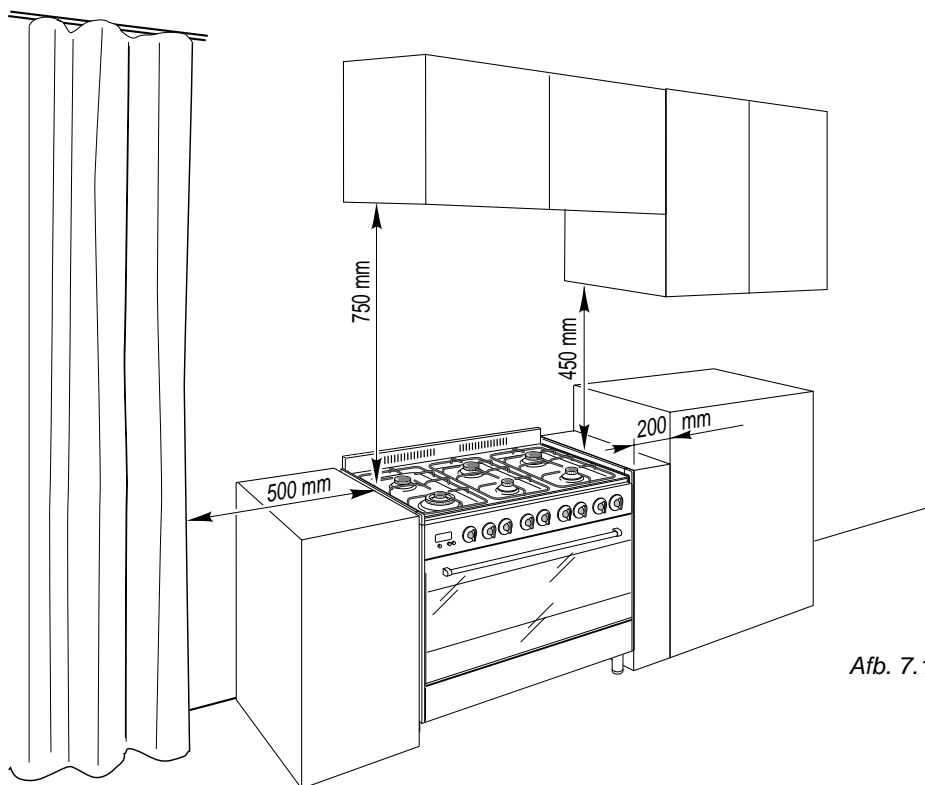
Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 200 mm afstand bewaard worden (Afb. 7.1).

**De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.**

Het fornuis mag geïnstalleerd worden in een keuken, in een eetkeuken of in een eenkamerwoning met kookhoek, maar niet in een vertrek met een badkuip of douche.

De afstand tussen het fornuis en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het fornuis, moet minstens 500 mm bedragen

Het fornuis moet overeenkomstig Afb. 7.1 geïnstalleerd worden.



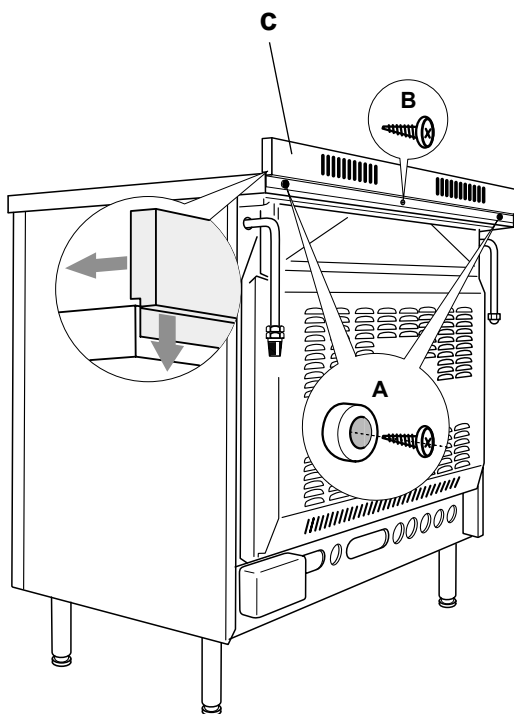
Afb. 7.1



## ACHTERSCHERM

Assembleer het achterscherm "C" (afb. 7.2) alvorens het fornuis te installeren.

- Het achterscherm "C" vindt u in de verpakking achter het fornuis.
- verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 7.2 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.

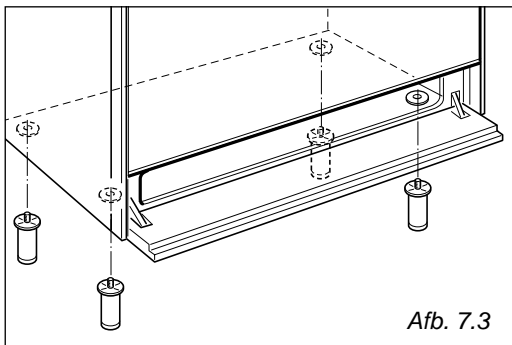


Afb. 7.2

## DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

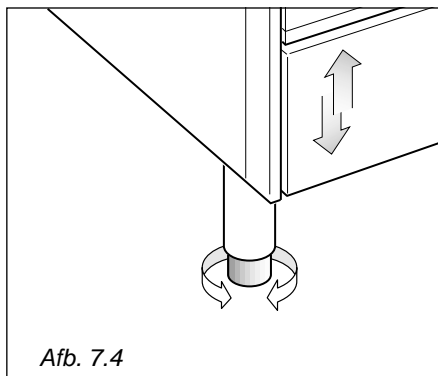
De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen.

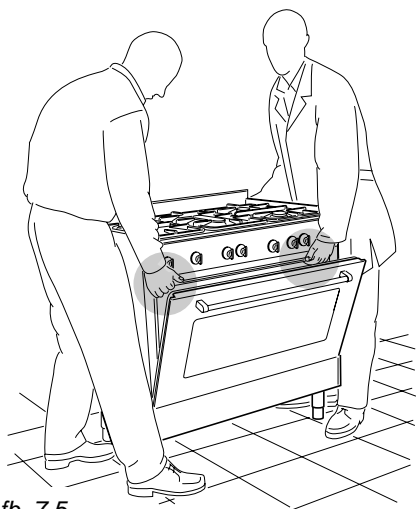
Leg het fornuis met zijn achterkant op een stuk piepschuim van de verpakking, zodat de onderkant toegankelijk is en de voeten gemonteerd kunnen worden.



## HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 7.4).

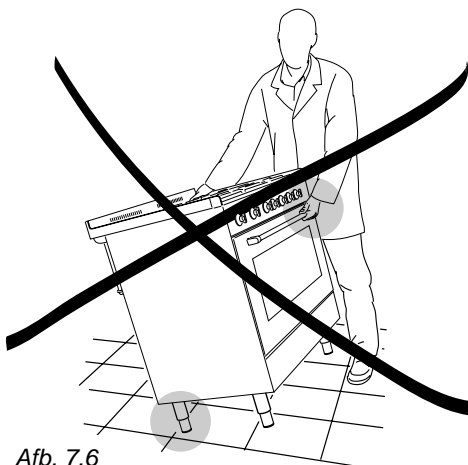




Afb. 7.5

## WAARSCHUWING

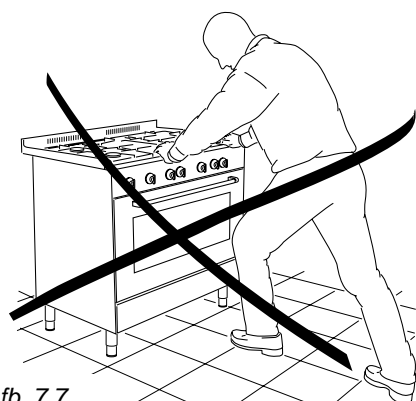
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (afb. 7.5).



Afb. 7.6

## WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 7.6).



Afb. 7.7

## WAARSCHUWING

**SLEEP het fornuis NIET** over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 7.7).

Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 7.5).

This appliance is not connected to a device to evacuate the combustion products. This must be installed and connected in conformity with the installation rules in force. Pay special care to room ventilation as well.

## AFVOER VAN DE VERBRANINGSGASSEN

De afvoer van de verbrandingsgassen van het gaskookvuur moet gebeuren via een afzuigkap met externe uitgang, of een afzuigkap met recirculatie.

Indien dit niet mogelijk is, kan men de verbrandingsgassen afzuigen met een elektrische ventilator.

Die moet dan wel een aangepast vermogen hebben zodat de lucht in de kamer zeker indien er voldoende openingen voor luchttoevoer aanwezig zijn. (zie hoofdstuk Installatieruimte).

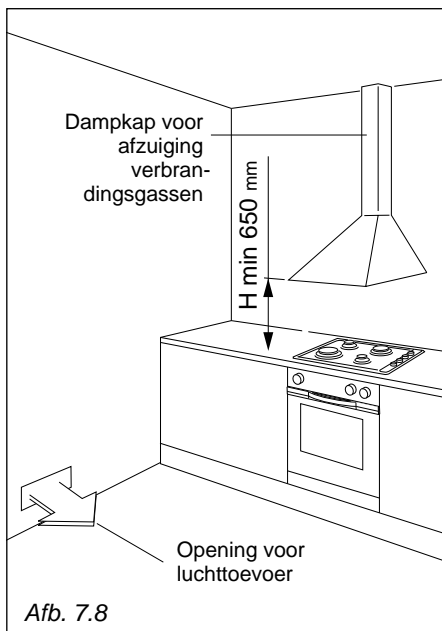
## INSTALLATIERUIMTE

De kamer waar het gastoestel wordt geplaatst, moet voldoende verlucht worden. Dit met het oog op het afvoeren van de verbrandingsgassen.

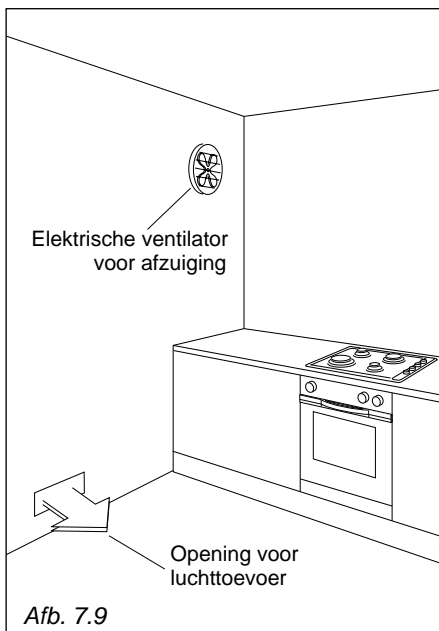
De verluchting moet gebeuren door middel van openingen in de buitenmuur. In totaal moet men een min. oppervlakte bekomen van 200 cm<sup>2</sup> verluchting.

Bij voorkeur gebruikt men openingen die zich dicht bij het vloeroppervlak berinden, en tegenover de afvoer van de verbrandingsgassen zijn gelegen. De openingen moeten zodanig gemaakt zijn dat ze niet kunnen verstoppert, niet aan de binnenkant, noch aan de buitenkant.

Indien het niet mogelijk is van deze openingen te voorzien, kan men verluchting vanuit een andere kamer aanbrengen, indien dit geen slaapkamer noch andere gevaarlijke kamer is. In laatste instantie kan de keukendeur op een kier gezet worden om te verluchten.



Afb. 7.8



Afb. 7.9

## 8 - GASGEDEELTE

**De wanden van de naast het fornuis opgestelde de meubels moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn.**

### GASSOORTEN

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

✓ G 25

✓ G 30/ G31

### GASAANSLUITING

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.

Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

Verzekeer u ervan dat de ruimte waarin het fornuis geïnstalleerd wordt goed geventileerd is, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

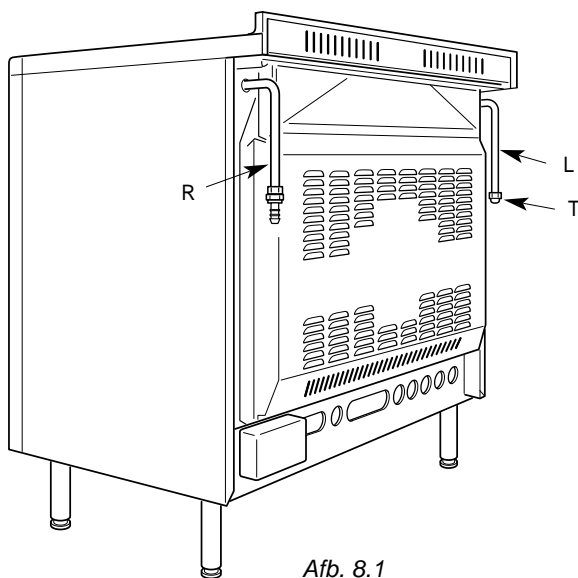
Ook de aansluiting op de gasaanvoerbuis of gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.

De gasaanvoerbuis wordt aan de achterkant van het fornuis (fig. 8.1) aangesloten op de R of L gasinlaat; de aansluitbuis mag niet langs de achterkant van het apparaat lopen.

De niet-gebruikte gasinlaat moet worden afgesloten met de plug (T) en afdichtingsring.

**Vóór de installatie moet men verifiëren of het plaatselijk distributienet (type van gas en druk) en de karakteristieken van het toestel compatibel zijn.**

**De karakteristieken staan aangeduid op de plaat of op het etiket.**



Afb. 8.1

Gebruik een starre of buigzame aansluitbuis die aan de geldende voorschriften voldoet.

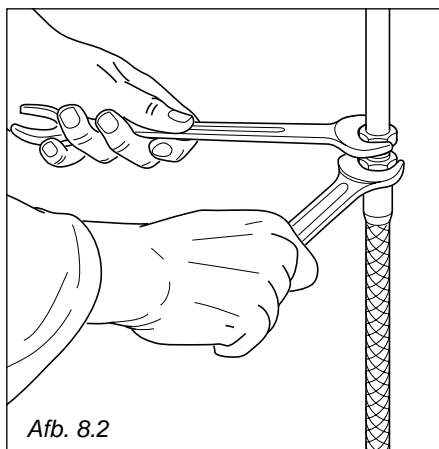
Als er een klemringkoppeling gebruikt wordt, dan moet deze stevig worden aangedraaid met twee moersleutels (fig. 8.2).

Verzeker u van het volgende:

- dat de buigbare buis (slang) niet in aanraking kan komen met delen van het fornuis waar de oppervlaktetemperatuur 70°C boven de omgevingstemperatuur kan stijgen;
- dat de slang niet langer is dan 75 cm en dat hij niet in aanraking kan komen met scherpe randen of hoeken;
- dat de slang niet gespannen, gewrongen, geknikt of te sterk gebogen is;
- dat de aansluiting met een onbuigzame metalen buis geen trekkracht op de gasinlaat van het apparaat uitoefent.
- vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.
- dat de buis zonder moeite over zijn hele lengte geïnspecteerd kan worden; de buis moet na ten hoogste drie jaar vervangen worden.
- dat de kraan van de gastoevoerleiding of gasfles dicht gedraaid is wanneer het apparaat niet in gebruik is.

*De aansluitset (zie afbeelding 8.3) bestaat uit:*

- A - Gasinlaat (rh or lh)
- C - *verloopstuk*
- B - *afdichtingsring*

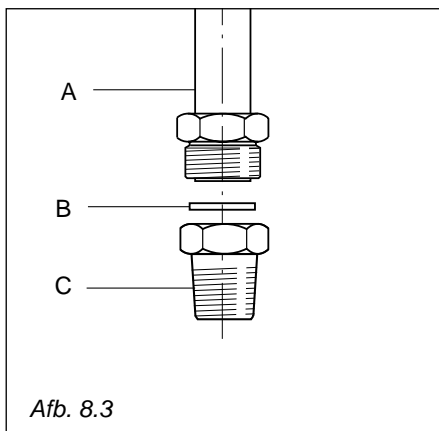


### **BELANGRIJK:**

De afdichtingsring "B" (afb. 8.3) zorgt dat er geen gas uit de gasaansluiting lekt. Vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 8.2).

**Controleer, na voltooiing van de aansluiting, met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de verbindingen gasdicht zijn.**



# Onderhoud van de gasbranders

## VERVANGING SPROEIER VAN DE BRANDERS

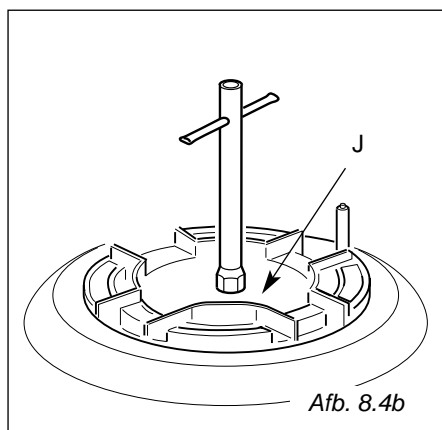
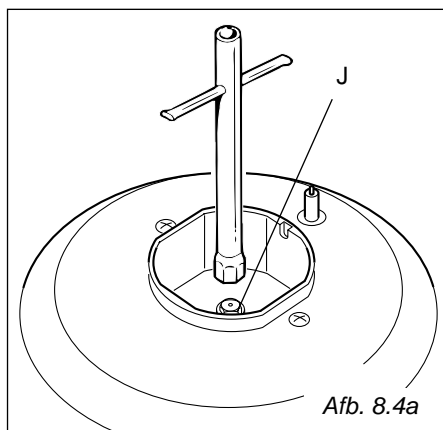
Elk komfuur wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.

De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de "Tabel van de sproeiers".

De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders, trek de bedieningsknoppen en de eventueel aanwezige ontstekingsknop los en verwijder ook deze.
- Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (Afb. 8.4a, 8.4b) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.



## REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

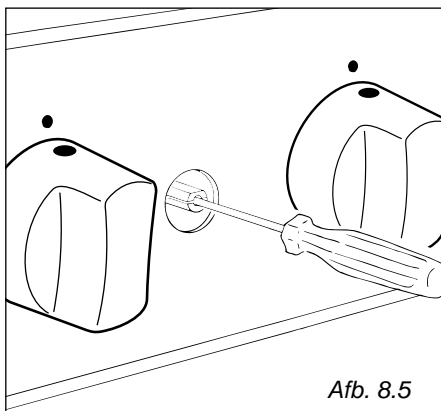
Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

De vlam wordt als volgt geregeld:

- De brander aansteken
- De kraan op kleinstand plaatsen
- De knop wegnemen.
- Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (Afb. 8.5).

Voor G30/G31 gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.

De branders zijn zodanig ontworpen dat er geen afstelling van de primaire lucht nodig is.



Afb. 8.5



BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	27	50	Afstellingen	72 (F1)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	32	65		94 (Y)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	42	85		121 (F2)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	65	95		138 (F3)

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m <sup>3</sup> /h x kW)	
BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m <sup>3</sup> ]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Driedubbele kroon (TC)	7,00

## GASKRANEN

Alleen gespecialiseerde vakmensen mogen de periodieke smering van de gaskranen uitvoeren.

### BELANGRIJK

**Voor alle operaties m.b.t. de installatie, het onderhoud en de omschakeling van het toestel, moet men de originele stukken van de constructeur gebruiken.**

**De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden indien deze verplichting niet in acht wordt genomen.**

**BELANGRIJK:** De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.

Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

### AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

- **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

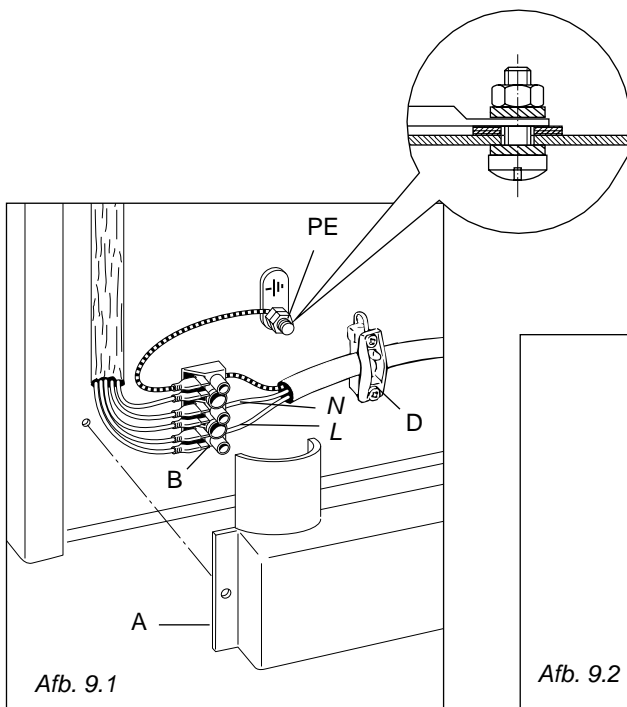
**Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.**

**De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.**

## AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSENSNOER

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

- Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel “A” aan de achterkant van het fornuis los (Afb. 9.1).
- Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem “D”.
- Verbind de fase-aansluitingen met klemhouder “B” volgens het schema in afbeelding afb. 9.2 en verbind de aarddraad met klem “PE” (Afb. 9.1).
- Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem “D”.
- Bevestig het beveiligingspaneel “A” opnieuw.



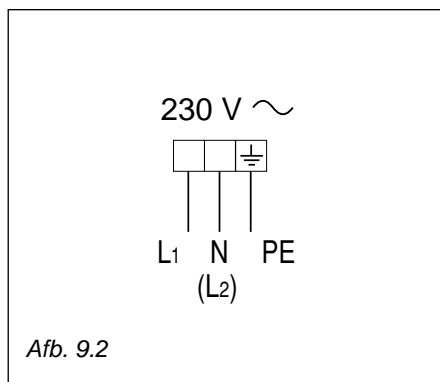
Afb. 9.1

## DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE HO5RR-F

230 V ~

3 x 1,5 mm<sup>2</sup> (\*)

(\*) – Aansluiting door middel van een stekker in een stopkontakt.



Afb. 9.2



***Dear Customer,***

*Thank you for having purchased and given your preference to our product.*

*The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.*

*Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.*

***This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.***

***The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.***

## **IMPORTANT INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES**

The use of any electrical appliance requires the compliance with some basic rules, namely:

- do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet)
- do not use the appliance whilst in bare feet
- do not allow the appliance to be operated by children or unqualified persons without supervision.

The manufacturer cannot be deemed responsible for damages caused by wrong or incorrect use.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

**CAUTION:** this apparatus must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.

## IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly. In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.

Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may cause danger to users.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- After use, ensure that the knobs are in off position.
- Do not allow children or other unqualified people to use the appliance without your supervision.
- During and after use of the cooker, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- Keep children away from the cooker when it is in use.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.

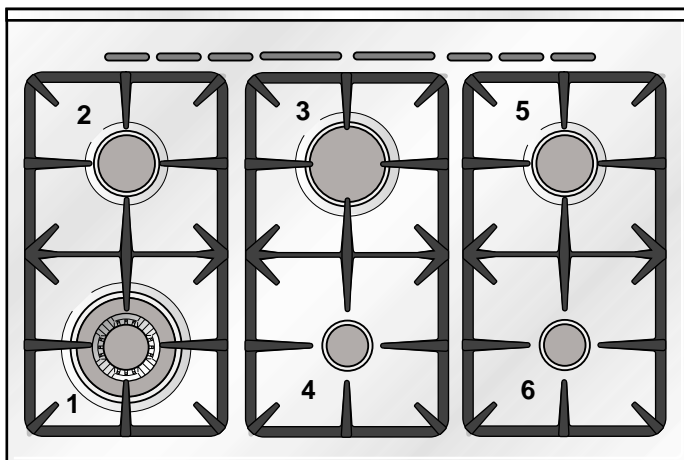
- Fire risk! Do not store flammable material in the oven.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.

### FIRST USE THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

- Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter “Cleaning and maintenance”.
- Insert shelves and tray.
- Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
- Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.

## 1 - COOKING HOB



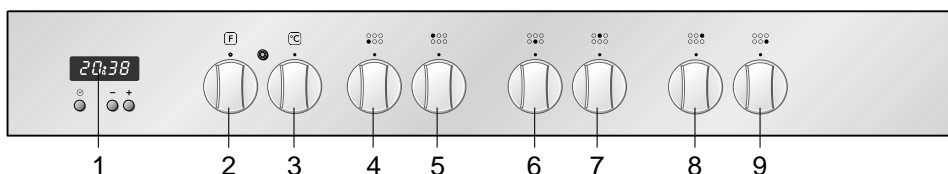
*Fig. 1.1*

### COOKING HOB

- |                            |         |
|----------------------------|---------|
| 1. Triple-ring burner (TC) | 3,50 kW |
| 2. Semi-rapid burner (SR)  | 1,75 kW |
| 3. Rapid burner (R)        | 3,00 kW |
| 4. Auxiliary burner (A)    | 1,00 kW |
| 5. Semi-rapid burner (SR)  | 1,75 kW |
| 6. Auxiliary burner (A)    | 1,00 kW |

## 2 - CONTROL PANEL

Fig. 2.1



### CONTROLS DESCRIPTION

1. Electronic clock/end cooking timer
2. Multifunction oven switch knob
3. Multifunction oven thermostat knob
4. Front left burner control knob
5. Rear left burner control knob
6. Front central burner control knob
7. Rear central burner control knob
8. Rear right burner control knob
9. Front right burner control knob



## 3 - USE OF COOKING HOB

### GAS BURNERS

Each burner is controlled by a gas tap assuring the opening and the closing of the gas supply.

Make the lever of the knob match with the indicator on the control panel to obtain:

- symbol ● : off
- symbol ★ 🔥 : full on  
(nominal rate)
- symbol 🔹 : reduced rate

To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob anti-clockwise to point the lever towards the small flame symbol.

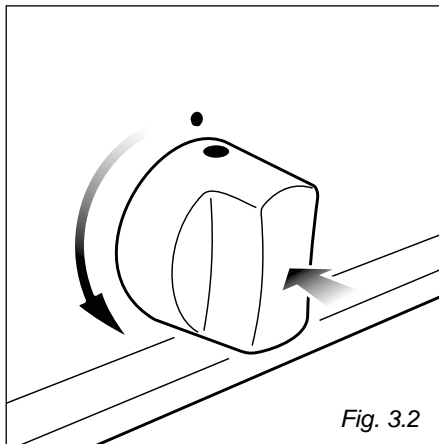
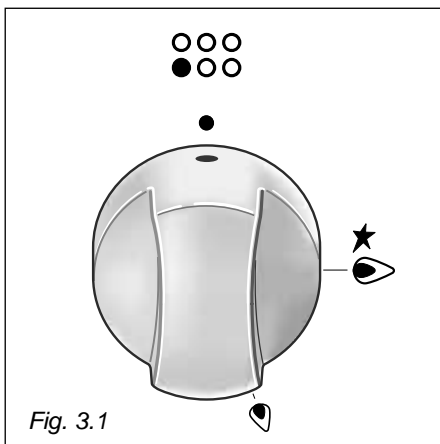
The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids (simmering). Other intermediate operating adjust-

ments can be achieved by positioning the lever between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and off positions.

### LIGHTING THE BURNERS

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

- 1) Lightly press and turn the knob anti-clockwise, and position the knob indicator to the symbol ★ 🔥 printed on the control panel (fig. 3.2).
- 2) Press the knob to operate the electric ignition; or, in the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
- 3) Adjust the burner according to the setting required.



# CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob, there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob. The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used. As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

BURNERS	POT DIAMETER
Auxiliary	12 - 14 cm
Semi-rapid	16 - 24 cm
Rapid	24 - 24 cm
Triple-ring	26 - 28 cm

do not use pans with concave or convex bases

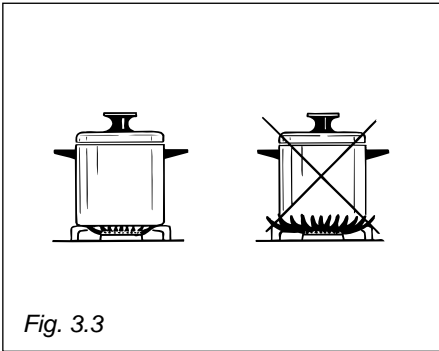
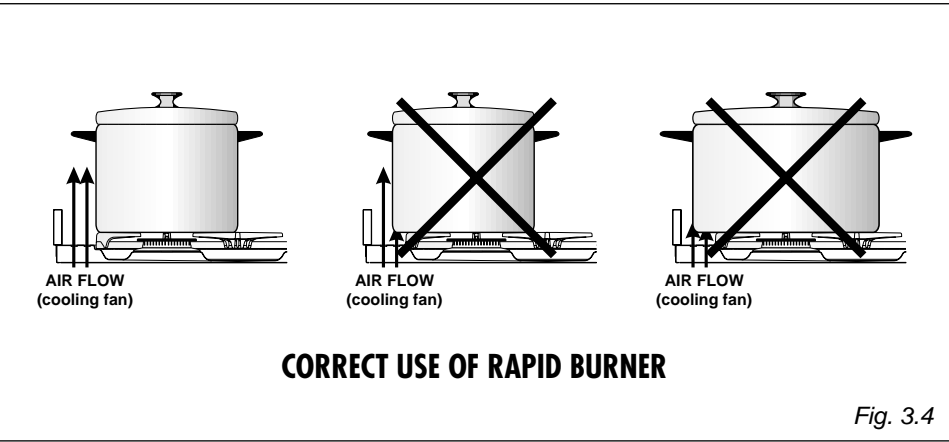


Fig. 3.3



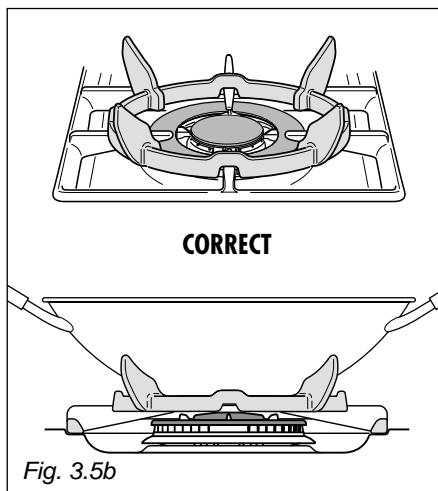
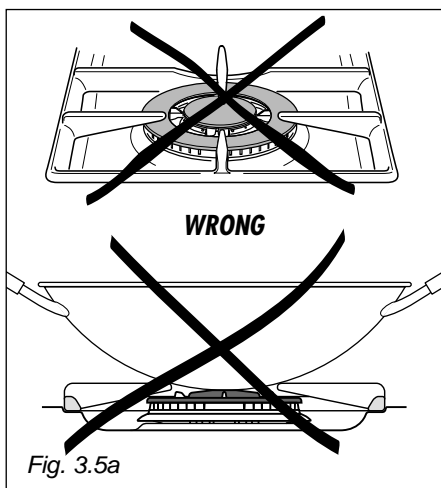
CORRECT USE OF RAPID BURNER

Fig. 3.4

## **CORRECT USE OF TRIPLE-RING BURNER** (Fig. 3.5a - 3.5b)

The flat-bottomed pans are to be placed directly onto the pan-support.

When using a WOK you need to place the supplied stand in the burner to avoid any faulty operation of the double-ring burner (Fig. 3.5a - 3.5b).



## 4 - MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN

**Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.**




### GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need. The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

– Bottom element	1725 W
– Top element	1725 W
– Grill element	2500 W
– Circular element	2500 W
– Fan motor	25 W
– Oven lamp	15 W

### NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 30 minutes in the position  and for another 30 minutes at the maximum temperature (thermostat knob on position 225) in the positions  and , to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

### WARNING:

**The door is hot, use the handle.**

### OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTI-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

#### a. by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

#### b. by forced convection

A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking.

It is possible to cook several dishes simultaneously.

#### c. by semi-forced convection

The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

#### d. by radiation

The heat is irradiated by the infra red grill element.

#### e. by radiation and ventilation

The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

#### f. by ventilation

The food is defrosted by using the fan only function without heat.

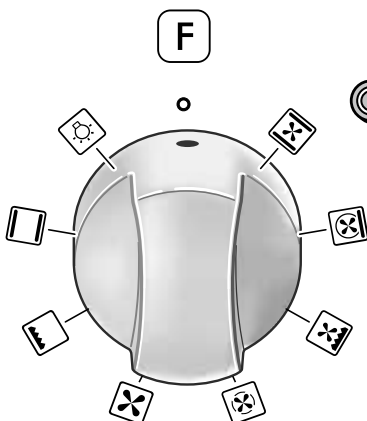


Fig. 4.1

### FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 4.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:

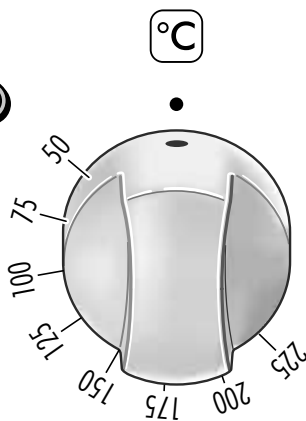


Fig. 4.2

### THERMOSTAT KNOB (fig. 4.2)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.

To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number.

The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.



### OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity (15 W).  
The oven remains alight while any of the functions is on.



### TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50° C and 225° C with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

### Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i. e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



## GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation. Use with the **oven door closed** and the thermostat knob to between **50°** and **225°C** for **max 15 minutes**, then to position **175°C**.

**Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.**

**Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.**

For correct use see chapter "USE OF THE GRILL"

### **Recommended for:**

Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.



## DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on. To be used with the thermostat knob on "●" because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

### **Recommended for:**

To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.

The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



## HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between 50° and 225 °C with the thermostat knob. It is not necessary to preheat the oven.

### **Recommended for:**

For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



## VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature must be regulated between 50° and 175 °C **for max 30 minutes**, with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.

**Use with the oven door closed.**

**Attention: the oven door becomes very hot during operation.**

**Keep children away.**

For correct use see chapter “GRILLING AND “AU GRATIN”.

### **Recommended for:**

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



## THAWING AND WARMING UP

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on. The heat is diffused by forced convection with the most heat being produced by the upper element.

The temperature must be regulated between 50° and 140 °C with the thermostat knob.

### **Recommended for:**

To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.



## CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

The temperature must be regulated between 50° and 225 °C with the thermostat knob.


### **Recommended for:**

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

## COOKING ADVICE


### STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- a. Set the switch to position .
- b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.
- c. Fill the dripping pan with hot water.
- d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

### REGENERATION

Set the switch to position  and the thermostat knob to position 150° C.



Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

### ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

## SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position  and  gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods. Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.

This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:

- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

### OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.



## COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.


Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

### DISHES

### TEMPERATURE

Cakes	180°
Doughnuts	180°
Cheese soufflé	200°
Potatoes soufflé	200°
Roast veal	200°
Spinach crepes	200°
Potatoes in milk	200°
Chicken breasts in tomato	200°
Sole fish filet	200°
Whiting	200°
Cream puffs	200°
Plum pie	200°
Meat balls	200°
Veal meatloaf	200°
Grilled chicken - roast chicken	220°
Baked lasagna	220°
Roast beef	220°
Oven cooked pasta	220°
Lemon cake	220°
Rice creol	225°
Baked onions	225°
Stuffed potatoes	225°
Grilled veal joint	225°
Marmalade pie	225°
Pound cake	225°
Turkish shishkebab	250°
Pizza with anchovies	250°

## GRILLING AND "AU GRATIN"

Set the switch to position .

Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.

Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete.

Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden "au gratin" effect.

**Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.**

**ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.**

## USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes.

Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

**Grilling with the oven door closed.**

**Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.**

**CAUTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.**

## 5 - ELECTRONIC CLOCK/END COOKING TIMER

The electronic programmer is a device with the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timing of oven cooking with automatic switch-off (max. 99 minutes).

### ELECTRONIC CLOCK

Upon immediate connection of the oven or after a mains failure, three zeros will flash on the programmer panel.

To set the clock it is necessary to push the ⌚ button and then, within 7 seconds, the ⊕ or ⊖ button until you have set the correct time.

The clock will show zero after a mains failure.

**Attention:** When the programmer display shows three flashing zeros the oven cannot be switched on.

The oven can be switched on when the symbol 🔊 is shown in the display.

### SETTING THE FREQUENCY OF THE ALARM SOUND

The selection from 3 possibilities of sound can be made by pressing the ⊖ button.



Fig. 5.1

### COOKING WITH AUTOMATIC SWITCH-OFF

The aim of this function is to automatically stop the cooking after a pre programmed time, for a maximum period of 99 minutes.

To set the cooking time, push the ⊕ or ⊖ button until you obtain the desired time in the display. The symbol AUTO will be shown in the display. Then you adjust the oven thermostat knob according to the required temperature. The oven will immediately start to operate and will work for the pre programmed time. The display shows the count down. Clock time can be displayed by pressing the ⌚ button. Once the time has elapsed, the oven will switch off automatically, the symbol AUTO will go off and an intermittent buzzer, lasting 7 minutes, will start; this can be stopped by pressing the ⊕ button.

**Important:** Before the buzzer is stopped switch off the oven manually.

To cancel the cooking program at any time press the ⊕ and ⊖ buttons together and release the ⊕ button first.

### ELECTRONIC ALARM

The programmer can be used as an alarm only for a maximum period of 99 minutes.

To set the alarm, push the ⊕ or ⊖ button until you obtain the desired time in the display. Once the time has elapsed, an intermittent buzzer, lasting 7 minutes, will start; this can be stopped by pressing the ⊕ button.

**Attention:** If the bottom oven is switched on when the buzzer starts, it will be automatically switched off. For it to operate furtherly you have to stop the buzzer by pressing the ⊕ button.

## 6 - CLEANING AND MAINTENANCE

### GENERAL ADVICE

- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- Every now and then check to make sure that the flexible tube that connects the gas line or the gas cylinder to the appliance is in perfect condition and eventually substitute it if it shows signs of wearing or damage.
- The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.
- If a tap becomes stiff, do not force; contact your local Service Centre.
- **Important:**  
**Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.**

### GAS TAPS

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

#### Attention

The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

**Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.**

### STAINLESS STEEL SURFACES

The stainless steel front panels on this cooker (facia, oven door, bottom panel) are protected by a finger-print proof lacquer.

To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.

**ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.**

### STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

**IMPORTANT:** these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

**CAUTION:** Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the protective surface.

### ENAMELLED SURFACES

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

## BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.

They will remain always perfect if cleaned with products used for silverware.

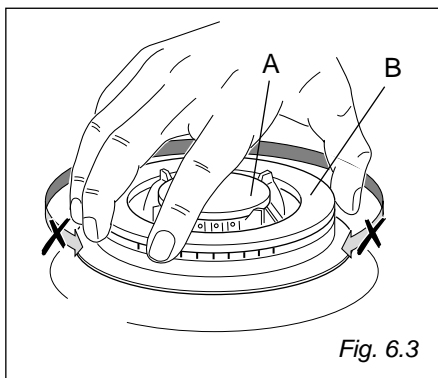
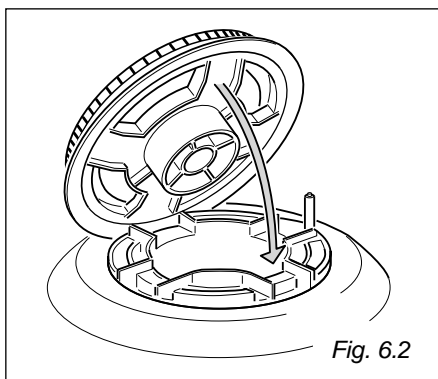
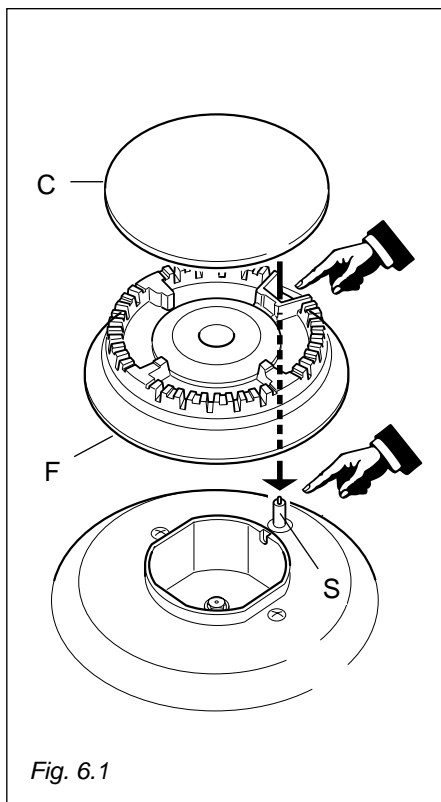
After cleaning or wash, check that burner-caps and burner-heads are dry before placing them in the **respective housings**.

**Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.**

## CORRECT REPLACEMENT OF THE BURNERS

It is very important to check that the burner flame distributor F and the cap C has been correctly positioned (see fig. 6.1-6.5) - failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode "S" (fig. 6.1) is always clean to ensure trouble-free sparking.



# TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 6.2); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow.

Then position the cap **A** and the ring **B** (fig. 6.3 - 6.4).  
The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.3).

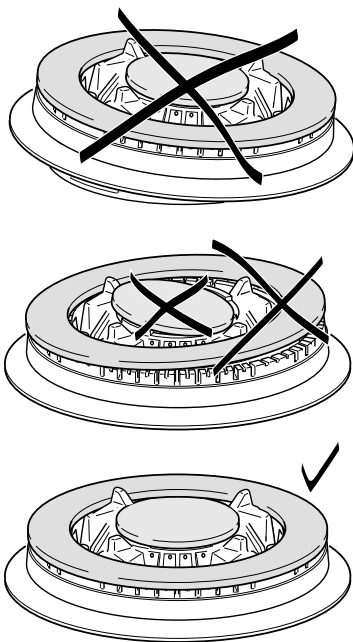


Fig. 6.4

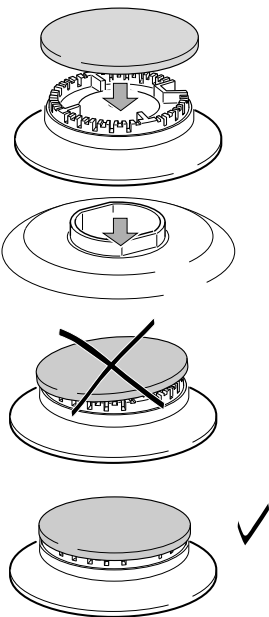


Fig. 6.5

## INSIDE OF OVEN

This must be cleaned regularly. Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter. With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product. The bottom of the oven, side runner frames, tray and rack can be removed and washed.

## REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

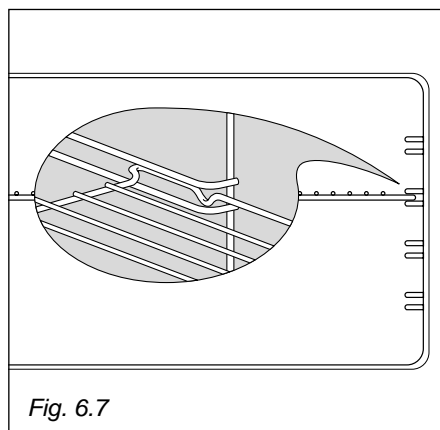
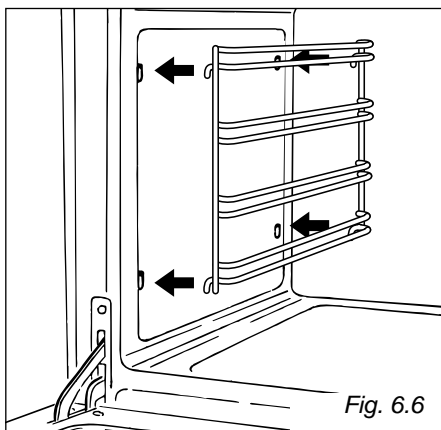
**Switch the cooker off at the mains.**

When the oven is cool unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

**Note:** Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

## OVEN FITTING OUT

- Hang up the wire racks on the oven walls (fig. 6.6)
- Slide in, on the guides, the shelves (fig. 6.7).
- The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven.
- To dismantle, operate in reverse order.

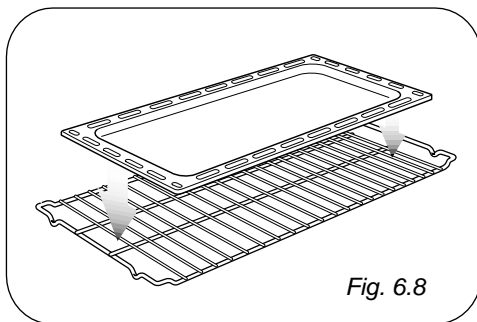


## OVEN TRAY

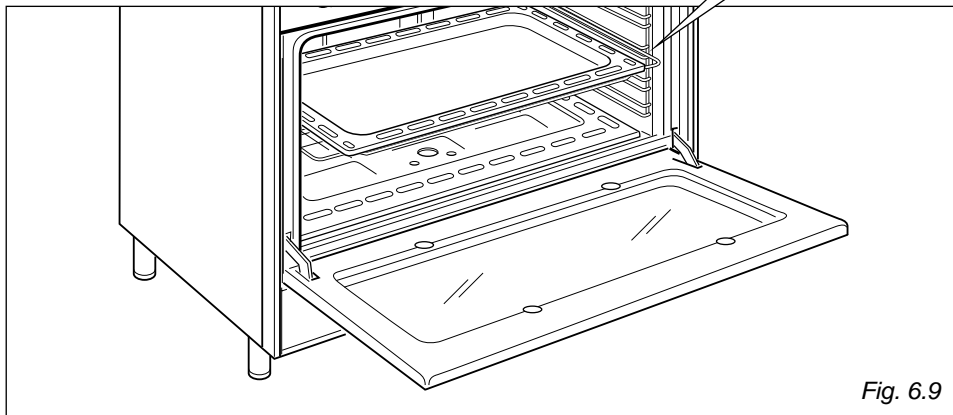
The oven tray must be correctly placed on the wire shelf (fig. 6.8) then inserted into the side runners (fig. 6.9).

## OVEN DOOR

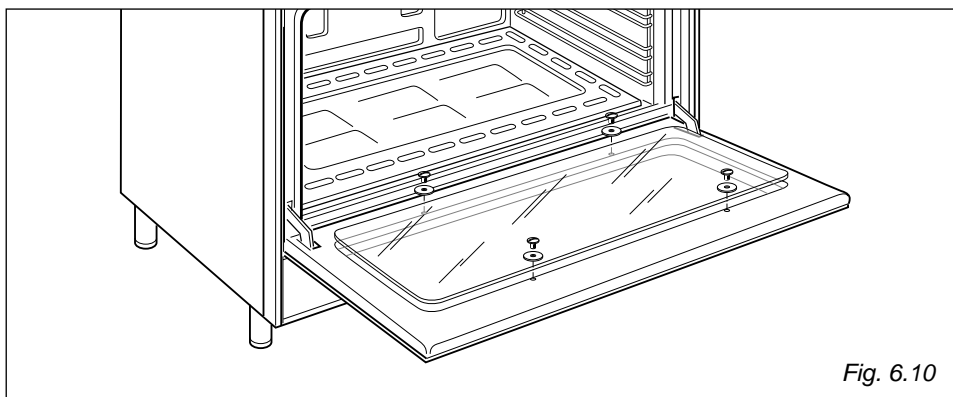
The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 4 retaining screws (Fig. 6.10)



*Fig. 6.8*



*Fig. 6.9*

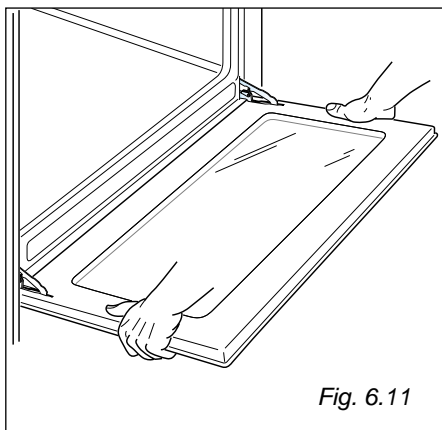
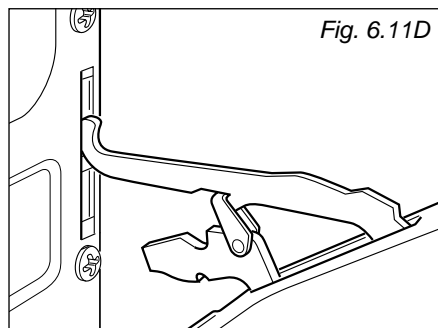
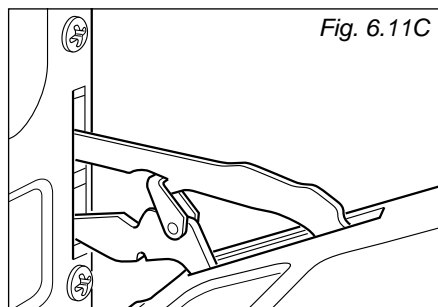
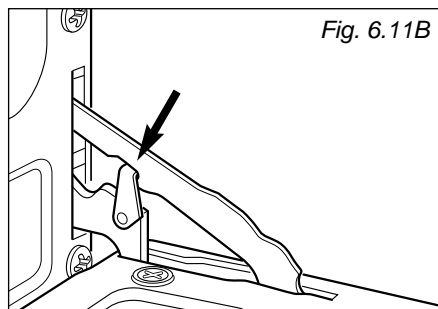
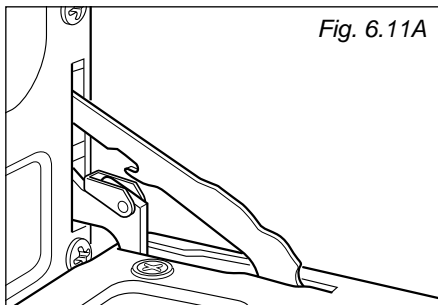


*Fig. 6.10*

## REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 6.11A).
- Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 6.11B).
- Hold the door as shown in fig. 6.11.
- Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 6.11C).
- Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 6.11D).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.





# Advice for the Installer

## ***IMPORTANT***

- Cooker installation and regulation must only be carried out by **QUALIFIED TECHNICIANS and in compliance with the local safety standards**. Failure to observe this rule will invalidate the warranty.
- The electrical mains outlet, if located behind the cooker, must not be higher than 18 cm above the floor level.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.  
**This film must be removed before using the cooker.**

## 7 - INSTALLATION

### INSTALLATION

**This cookers has class “2/1” overheating protection so that it can be installed in a cabinet.**

The appliance must be kept no less than 200 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface (fig. 7.1).

The furniture walls adjacent to the cooker must be made of material resistant to heat.

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 90°C in order to avoid ungluing or deformations.

The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed-sitting room but not in a room containing a bath or shower.

Curtains must not be fitted immediatly behind appliance or within 500 mm of the sides.

It is essential that the cooker is positioned as stated below.

**The cooker must be installed by a qualified technician and in compliance with a local safety standards.**

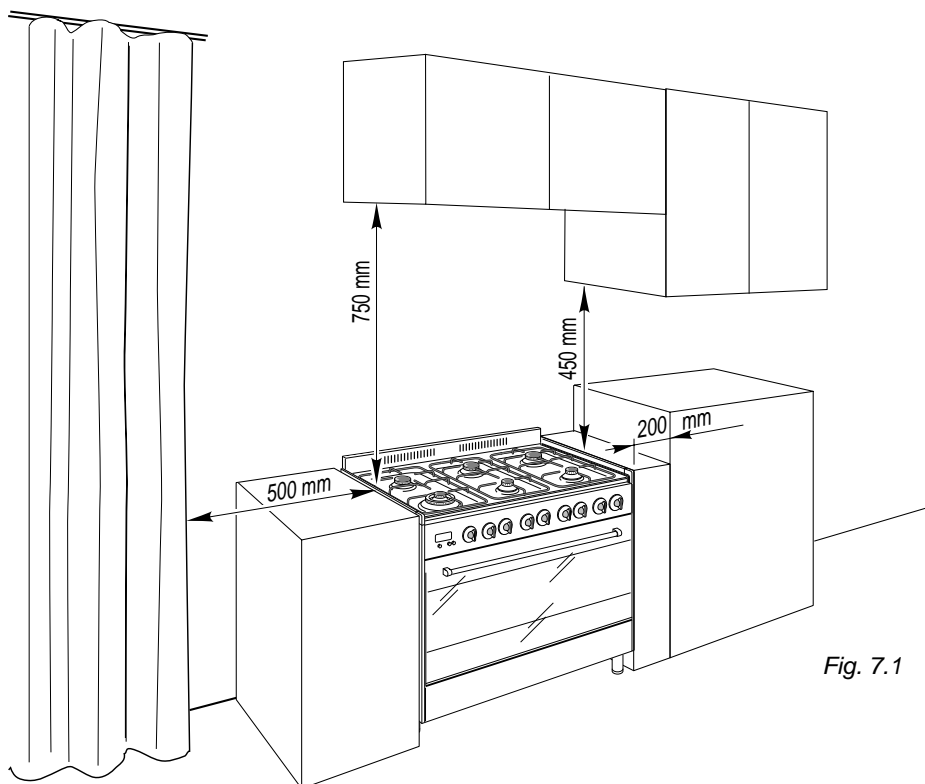
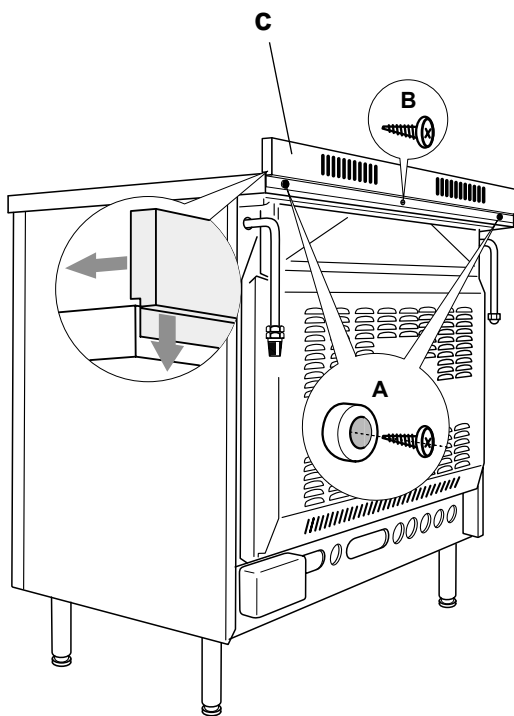


Fig. 7.1

## BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 7.2).

- The backguard "C" can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- Remove the two spacers "A" and the screw "B" from the rear of the cooktop.
- Assemble the backguard as shown in figure 7.2 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".

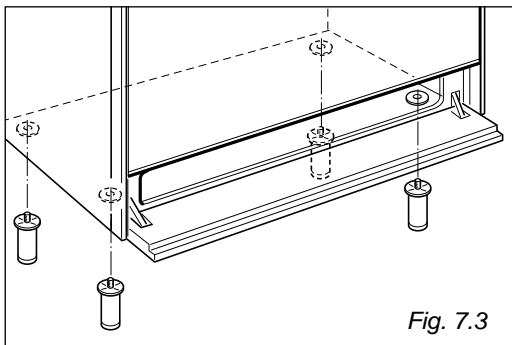


*Fig. 7.2*

## FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use.

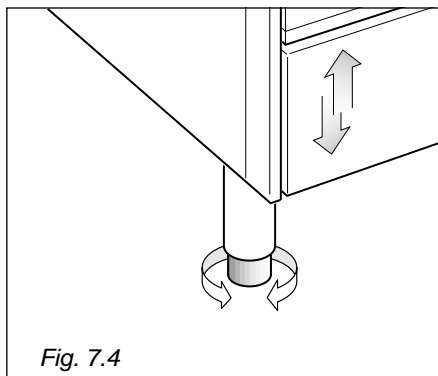
Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.



*Fig. 7.3*

## LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 7.4)



*Fig. 7.4*

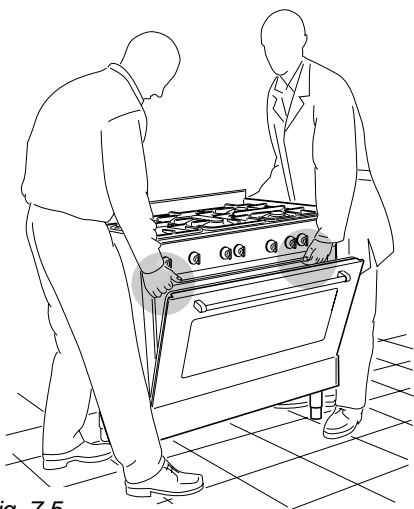


Fig. 7.5

### WARNING

When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 7.5).

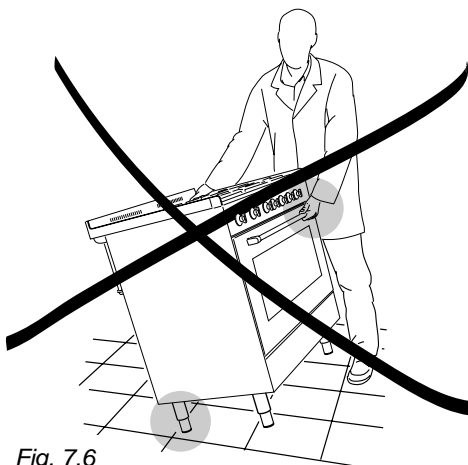


Fig. 7.6

### WARNING

Be careful: **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.6).

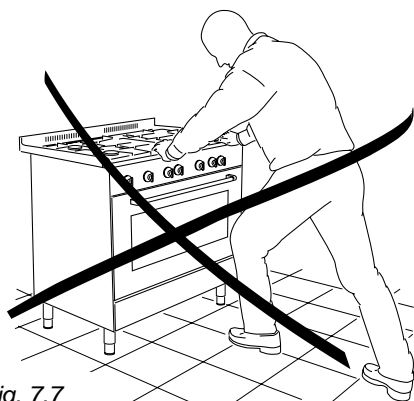


Fig. 7.7

### WARNING

When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 7.7). Lift feet clear of floor (fig. 7.5).

This appliance is not connected to a device to evacuate the combustion products. This must be installed and connected in conformity with the installation rules in force. Pay special care to room ventilation as well.

## DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 7.8).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 7.9).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".

## CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

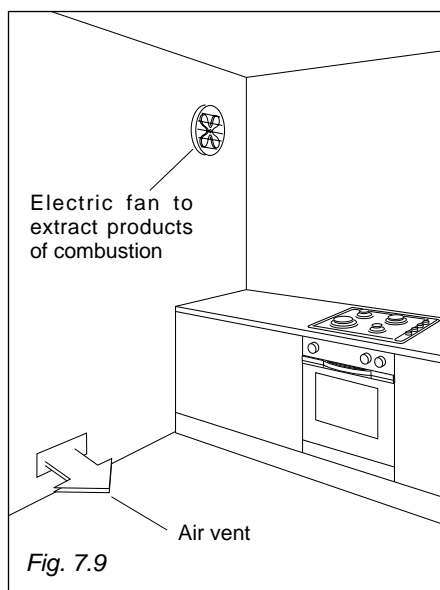
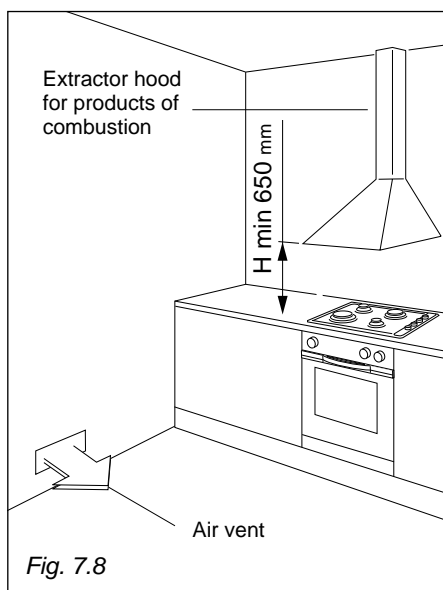
In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.

The natural draft must be produced directly by one or more vents made in the external walls and providing a total opening of at least 200 cm<sup>2</sup>.

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be obstructed either from the inside or the outside.

When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area at risk.

In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.



## 8 - GAS SECTION

**The walls adjacent to the cooker must be of material resistant to heat.**



**Cat: II 2L 3B/P**

### GAS CONNECTION

The connection must be executed by a qualified technician according to the relevant standards.

The appliance is predisposed and calibrated to operate with the gas indicated on the specifications plate.

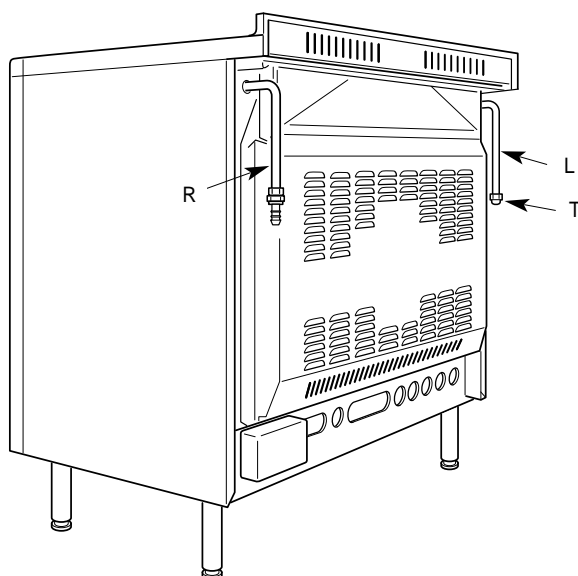
Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations.

Connection to the gas supply pipe or gas cylinder must be made in accordance with the requirements of the applicable regulations.

The gas supply is connected at the rear of the cooker (fig. 8.1) to the R or L terminal of the gas inlet pipe; the connection pipe must not cross the rear of the appliance.

The terminal not used must be closed off with the plug T and gasket.

**Before installation, make sure that the local distribution conditions (type of gas and its pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.**



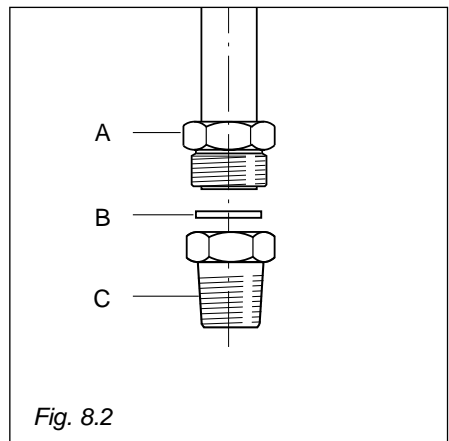
*Fig. 8.1*

Use rigid or flexible connection pipes which comply with applicable regulations.

If compression fittings are used, tighten firmly using two spanners (fig. 8.3).

In particular, make sure that:

- the flexible hose does not come into contact with any parts of the cooker with surface temperatures in excess of 70°K;
- the flexible hose does not exceed 75 cm in length and does not come into contact with sharp edges or corners;
- the hose is not under tension or twisted and is not kinked or too tightly bent;
- the connection with rigid metal pipes should not cause stresses to the gas ramp.
- we advise replacing the gasket on the slightest sign of deformation or imperfection.
- the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; hoses should be replaced after a maximum of three years.
- the cylinder cock or the supply cock immediately ahead of the appliance is closed whenever the cooker is not in use.



*Fig. 8.2*

**The fitting (fig. 8.2) is made up of:**

- A - Gas train terminal fitting (rh or lh)
- B - Gasket
- C - Conical connector



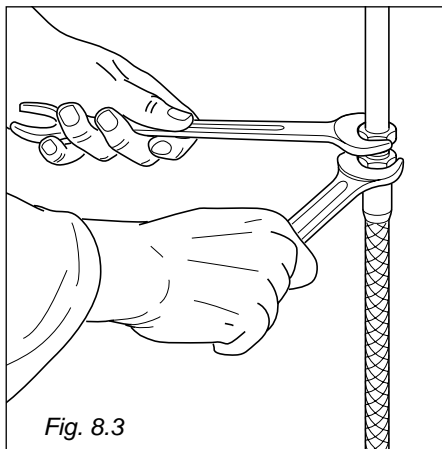


Fig. 8.3

### IMPORTANT:

The gasket “B” (fig. 8.2) is the element that guarantees the seal in the gas connection. It is recommended that it be replaced whenever it shows even the slightest deformation or imperfection.

To replace the conical connector “C” it is necessary to operate with 2 spanners (fig. 8.3).

**After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.**

## Gas maintenance

### REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS

Select the injectors to be replaced according to the “Table for the choice of the injectors”.

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors “J” (fig. 8.4a, 8.4b) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

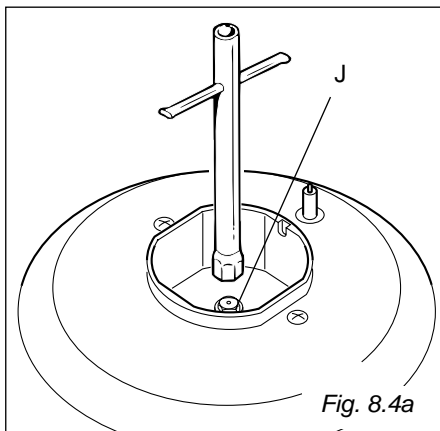


Fig. 8.4a

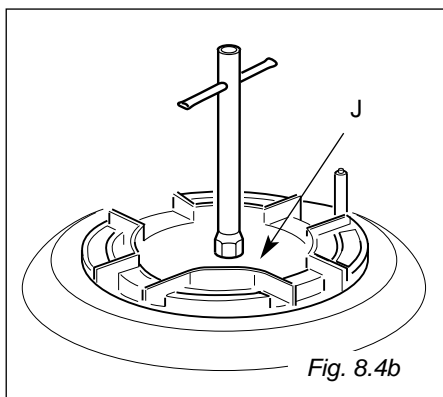


Fig. 8.4b

## ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

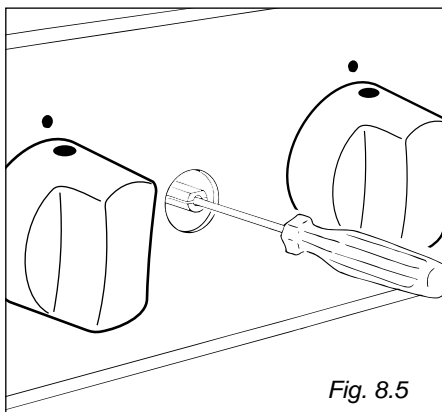
In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner
- Turn the tap to the MINIMUM position
- Take off the knob
- With a small flat screwdriver turn the screw inside the tap rod to the correct regulation (fig. 8.5).

Normally for G30/G31, tighten up the regulation screw.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.



*Fig. 8.5*

BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	G30/G31 30/30 mbar		G 25 25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	adjustable	72 (F1)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	32	65		94 (Y)
Rapid (R)	3,00	0,75	42	85		121 (F2)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95		138 (F3)

<b>AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m<sup>3</sup>/h x kW)</b>	
BURNERS	Air vent necessary [m <sup>3</sup> ]
Auxiliary (A)	2,00
Semirapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple-ring (TC)	7,00

## LUBRICATION OF THE GAS TAPS

– In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

### IMPORTANT

**All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts.**

**The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.**

## 9 - ELECTRICAL SECTION

**IMPORTANT:** The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions. Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause injury to persons or animals etc.

### GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.

**N.B.** For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert. He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

**Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.**

**The connection of the appliance to earth is mandatory.  
The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.**

## REPLACEMENT OF THE ELECTRICAL FEEDER CABLE

To connect the supply cable:

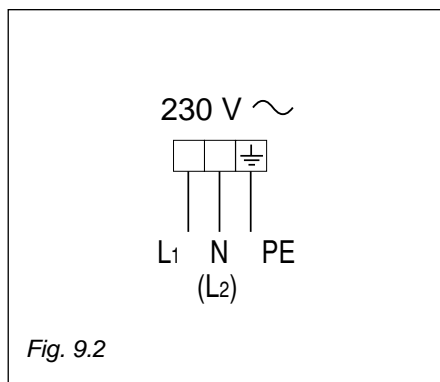
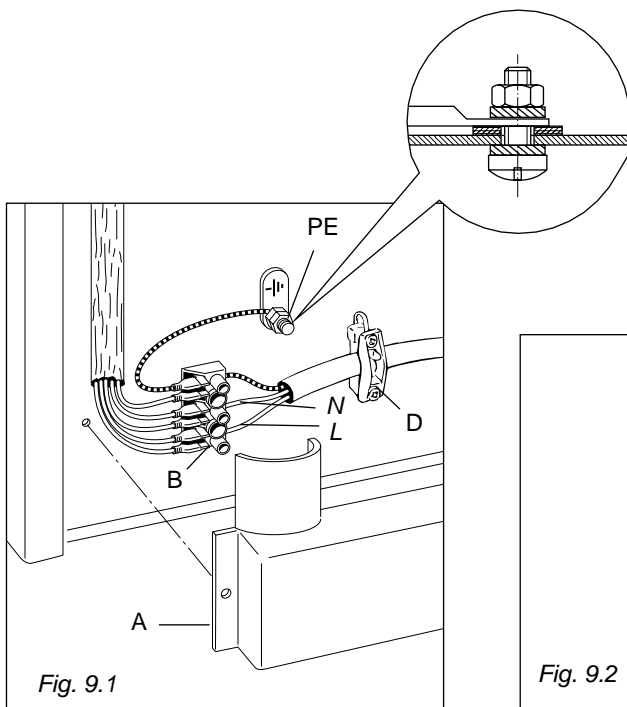
- Remove the screws securing the cover “A” on the rear of the cooker.
- Feed the supply cable through the cable clamp “D”. The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section “FEEDER CABLE SECTION”.
- Connect the phase wires to the terminal block “B” and the earth wire to the terminal “PE” (fig. 9.1).
- Take up any slack in the cable and secure with the cable clamp “D”.
- Replace the cover “A”.

## FEEDER CABLE SECTION Type “H05RR-F”

230 V ~

3 x 1,5 mm<sup>2</sup> (\*)

(\*) – Connection possible with plug and outlet







De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative.

The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

In het geval van SERVICE kunt u bellen naar 0900-2352673