

I6TMH5AG /NL  
I6TMH2AG /NL

**NL** Nederland

## **Gebruiksaanwijzing FORNUIS EN OVEN**

### **Inhoud**

Gebruiksaanwijzing, 1  
WAARSCHUWING, 2  
Beschrijving van het apparaat-Bedieningspaneel, 4  
Beschrijving van het apparaat-Aanzichttekening, 5  
Installatie, 6  
Starten en gebruik, 11  
Gebruik van de oven, 12  
Voorzorgsmaatregelen en advies, 15  
Onderhoud en verzorging, 16  
Servicedienst, 16

**GB** English

## **Operating Instructions COOKER AND OVEN**

### **Contents**

Operating Instructions, 1  
Warnings, 2  
Description of the appliance-Control Panel, 4  
Description of the appliance-Overall view, 5  
Installation, 18  
Start-up and use, 22  
Cooking modes, 23  
Precautions and tips, 26  
Care and maintenance, 27  
Assistance, 27

**GB****WARNING**

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

**NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**CAUTION:** the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity .

**NL****PAS OP**

**PAS OP:** Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet.

Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken.

Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht.

Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

**PAS OP:** Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan.

U moet **NOOIT** proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus) deken.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden. Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

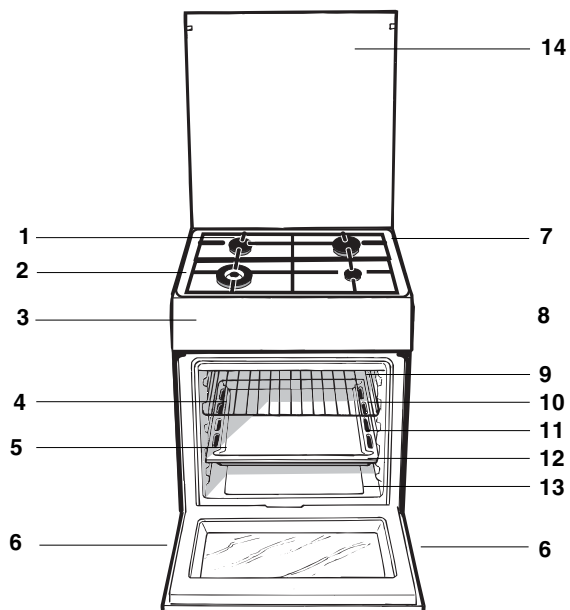
Verwijder eventuele geknoeiide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

---

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

PAS OP: het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermingen kan ongelukken veroorzaken.

! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.



**GB**

## Description of the appliance

### Overall view

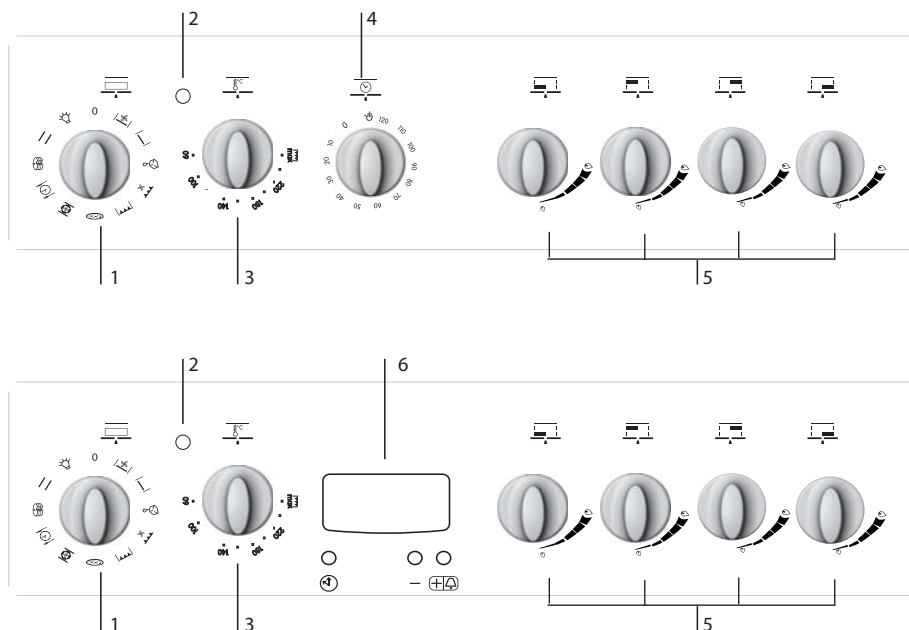
1. Hob burner
2. Hob Grid
3. Control panel
4. Sliding grill rack
5. DRIPPING pan
6. Adjustable foot
7. Containment surface for spills
8. GUIDE RAILS for the sliding racks
9. position 5
10. position 4
11. position 3
12. position 2
13. position 1
14. Glass Cover

**NL**

## Aanzichttekening

### Aanzichttekening

1. Gasbrander
2. Rooster van het fornuis
3. Bedieningspaneel
4. Ovenrek
5. Lekplaat of bakplaat
6. Stelschroeven
7. Plaat voor opvangen van overkooksel
8. Geleiders van de roosters
9. stand 5
10. stand 4
11. stand 3
12. stand 2
13. stand 1
14. Glazen deksal



**GB**

## Description of the appliance Control panel

- 1.SELECTOR knob
  - 2.THERMOSTAT indicator light
  - 3.THERMOSTAT knob
  - 4.TIMER knob\*
  - 5.Hob BURNER control knob
  6. ELECTRONIC TIMER\*
- \*(Available only on certain models)

**NL**

## Aanzichttekening Bedieningspaneel

- 1.PROGRAMMAKNOP
  - 2.Controlelampje THERMOSTAAT
  - 3.THERMOSTAATKNOP
  - 4.Knop TIMER\*
  - 5.Knoppen BRANDERS van de kookplaat
  - 6.Elektronische timer\*
- \*(Slechts op enkele modellen aanwezig)

# Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt of u verhuist, moet u het boekje bij het apparaat bewaren.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

! De apparaten zijn gebruiksklaar gemaakt in de fabriek voor de functies (zie typeplaatje en plaatje van de gasinstelling van het apparaat):

natuurlijk gas Categorie I2E+ voor België;

vloeibaar gas Categorie I3+ voor België;

Het is dus niet nodig verdere regelingen uit te voeren.

Dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en functioneren in goed geventileerde vertrekken, volgens de voorschriften van de van kracht zijnde normen NBN D51-003 en NBN D51-001 (voor België).

## Ventilatie van de vertrekken

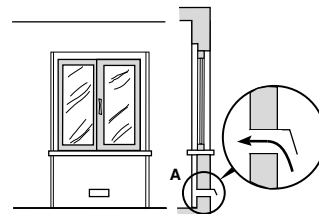
Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in permanent geventileerde ruimten, overeenkomstig de geldende nationale voorschriften. In het vertrek waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet zoveel lucht kunnen toestromen als nodig is voor de normale gasverbranding (de luchtcapaciteit mag niet minder zijn dan 2 m<sup>3</sup>/h per kW geïnstalleerd vermogen).

De luchttoevoeropeningen, beschermd door roosters, moeten voorzien zijn van een leiding met een minstens 100 cm<sup>2</sup> bruikbare doorsnede en zo moeten zijn geplaatst dat ze, zelfs niet gedeeltelijk, worden verstopt, (zie afbeelding A).

Deze openingen moeten met 100% worden verbreed - met een minimum van 200 cm<sup>2</sup> - als het fornuis niet voorzien is van een thermokoppelbeveiliging en wanneer de toevoer van lucht op indirecte manier van aangrenzende vertrekken plaatsvindt (zie afbeelding B) - mits dit geen gemeenschappelijke ruimtes zijn van het gebouw, vertrekken met een verhoogd brandgevaar of slaapkamers, die beschikken over een ventilatieopening die verbonden is met buiten, zoals zojuist beschreven.

Aangrenzend vertrek

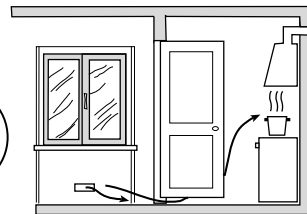
A



Ventilatieopening voor verbrandingslucht

Te ventileren vertrek

B

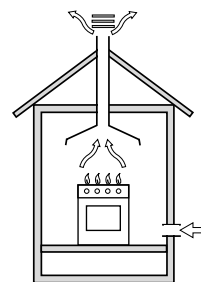


Vergroting van de kier tussen de deur en de vloer

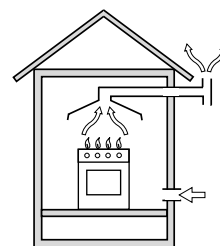
! Na een langdurig gebruik van het apparaat is het aan te raden een raam te openen of de draaisnelheid van eventuele ventilatoren te vermeerderen.

## Afvoer van de verbrandingsgassen

De afvoer van de verbrandingsgassen moet plaatsvinden door middel van een afzuigkap die is aangesloten op een veilige en goedwerkende schoorsteen met natuurlijke trek, ofwel door middel van een elektrische ventilator die automatisch in werking treedt elke keer dat u het apparaat aanzet (zie afbeeldingen).



Afvoer rechtstreeks naar buiten



Afvoer door een schoorsteen of vertakt rookkanaal (alleen bestemd voor kookapparaten)

! De vloeibare petroleumgassen, die zwaarder zijn dan de lucht, blijven laag hangen, daarom moeten LPG flessen afvoeropeningen naar buiten toe hebben om een eventuele gaslekkage naar onder toe af te kunnen voeren. Lege of halfvolle LPG flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de vloer (kelders, enz.). Het is beter alleen de in gebruik zijnde fles in het vertrek te bewaren, ver van warmtebronnen (ovens, open haard, kachels) die hem tot temperaturen van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

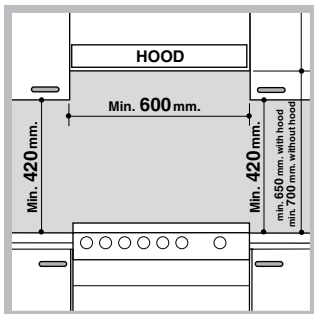
## Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is en bestand tegen hitte (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd,



moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.

Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

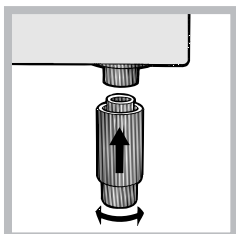
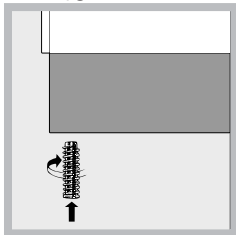
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op

minder dan 200 mm vanaf de zijkant;

- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

## Waterpas zetten

Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).



De poten\* moeten aan het onderstuk van het fornuis vast worden gezet.

**Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.**

## Elektrische aansluiting

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje (zie tabel Technische gegevens).

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Voor de aansluiting moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

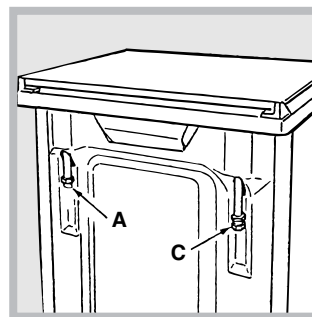
! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

**! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.**

## Gasaansluiting

Voor het aansluiten aan de buis van het natuurlijk gas, is het fornuis voorzien van een cilindrische van 1/2". Deze aansluiting vraagt om een harde buis (NBN D. 51-003) of een buigzame slang die voldoet aan de voorschriften ARGB 03-80, met twee metalen aansluitingen voor de toevoer van brandbaar gas. De metalen aansluiting moet



goed worden bevestigd aan de ingang "A" of "C". Al naar gelang het geval verandert men de positie van de aansluiting.

Het wordt aangeraden de aansluiting zo dicht mogelijk bij de gaskraan te bewerkstelligen.

Boven het fornuis moet een gaskraan worden aangebracht volgens de geldende plaatselijke normen; deze moet zodanig worden aangebracht dat hij gemakkelijk te manoeuvreren is. Als het fornuis niet in gebruik is wordt aangeraden de hoofdkraan dicht te draaien.

De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of -fles moet worden uitgevoerd m.b.v. een flexibele rubberen of stalen buis, in overeenstemming met de geldende nationale normen en uitsluitend na te hebben gecontroleerd dat het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed (zie etiket met ijking op het deksel: als dit niet het geval is zie onder). Bij gebruik van vloeibaar gas uit een gasfles gebruikt u drukregelaars die voldoen aan de geldende nationale normen. Om de aansluiting te vergemakkelijken kan de gasvoeding aan de zijkant worden geplaatst\*: verander de plaats van de slanghouder voor de aansluiting met de afsluitdop en vervang de bijgeleverde afdichting.

! Voor het veilig functioneren, een juist gebruik van de energie en een langere levensduur van het apparaat moet u zich ervan verzekeren dat de gasdruk overeenkomt met de waarden die zijn aangegeven in de Tabel Eigenschappen branders en sproeiers (zie onder).

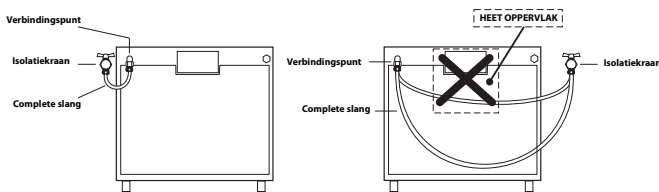
### Aansluiting gas met flexibele rubberen buis

Controleer of de buis overeenkomt met de geldende nationale normen. De interne diameter van de buis moet zijn: 8 mm voor voeding met vloeibaar gas.

Zodra de verbinding is uitgevoerd moet u controleren of de buis:

- in geen enkel punt contact maakt met delen die temperaturen bereiken van meer dan 50°C;
- niet onderhevig is aan trekkracht en torsie en dat er geen bochten of knelpunten zijn;
- niet in contact komt met scherpe voorwerpen, scherpe randen, beweegbare onderdelen en niet in de knel raakt;
- gedurende de hele lengte makkelijk te inspecteren is, zodat u probleemloos kunt controleren of hij in goede staat verkeert;
- korter is dan 1500 mm;
- aan beide uiteinden nauw sluit. Hij moet worden bevestigd met slangklemmen die voldoen aan de geldende nationale normen.

! Als u aan één of meer van deze voorwaarden niet kunt voldoen of als het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de voorwaarden van klasse 2 - onderklasse 1 (apparaat gemonteerd tussen twee meubels), dient u een flexibele, stalen buis gebruiken (zie onder).



### Aansluiting met een flexibele roestvrije stalen buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.

Controleer of de buis en de afdichtingen overeenkomen met de geldende nationale normen.

Voordat u de buis monteert verwijdert u de buishouder op het apparaat (het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout).

! Voer de verbinding zodanig uit dat de lengte van de buis, in uitgestrekte toestand, niet langer is dan 2 meter. Verzeker u ervan dat de buis niet in contact komt met bewegende delen en dat hij niet wordt afgekneld.

### Controle gasdichtheid

Nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de gasdichtheid van alle verbindingsstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

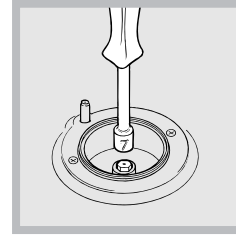
### Aanpassen aan de verschillende soorten gas

Het is mogelijk het fornuis aan te passen voor een verschillende gassoort (anders dan die staat aangegeven op het typeplaatje op het deksel).

### Aanpassen kookplaat

Het vervangen van de sproeiers van de branders van de kookplaat:

1. verwijder de pannendragers en haal de branders van hun plek;



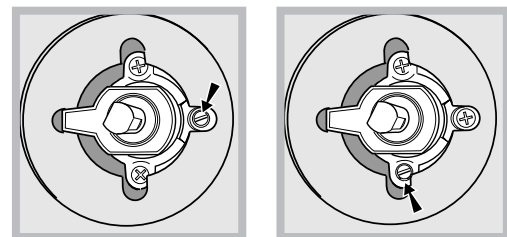
2. draai de sproeiers los met een pijpsleutel van 7 mm (zie afbeelding) en vervang ze met de sproeiers die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie Tabel Eigenschappen branders en sproeiers);

3. zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.

Het regelen van de minimum stand van de branders:

1. zet het kraantje op de minimum stand;  
2. haal de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine regelmatige vlam krijgt.

! Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel worden vastgeschroefd;



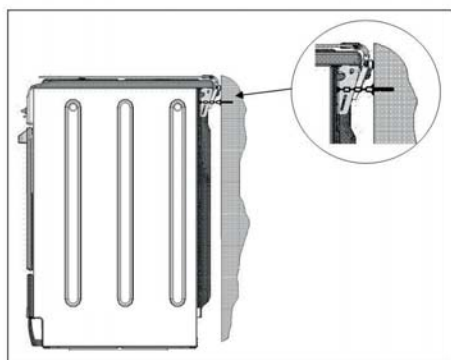


3. controleer of door de kraan snel van maximum naar minimum te draaien de branders niet uitgaan.

! De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

! Na de afregeling van een ander soort gas dan het goedgekeurde gas moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Erkende Technische Servicedienst.

! Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen voor de "drukregelaars voor gekanaliseerd gas".

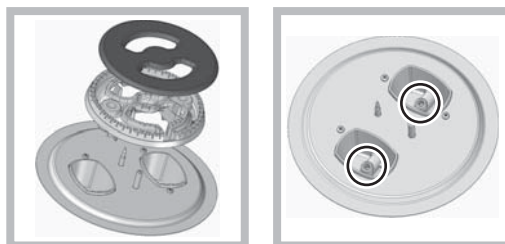


## Veiligheidsketen

! Om per ongeluk kantelen van het apparaat te voorkomen, bijvoorbeeld doordat een kind op de oven deur klimt, MOET de bijgeleverde veiligheidsketting geïnstalleerd worden. Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die door middel van een (niet bijgeleverde) schroef aan de muur achter het apparaat bevestigd moet worden, op dezelfde hoogte als waarop de ketting aan het apparaat bevestigd is. Kies de schroef en het schroefanker in overeenstemming met het soort materiaal van de muur achter het apparaat. Als de kop van de schroef een kleinere diameter dan 9 mm heeft, moet een sluitring worden gebruikt. Op een betonnen muur moet een schroef met een diameter van minstens 8mm en 60mm lengte gebruikt worden. Zorg ervoor dat de schroef bevestigd wordt aan de achterkant van het fornuis en de muur, zoals in de afbeelding getoond wordt, zodat de schroef na installatie gespannen is en parallel aan het niveau van de vloer is.

## Vervanging van de sproeiers op de brander met Drievoudige vlammenkroon

1. verwijder de roosters en branders van hun plaats. De brander bestaat uit twee afzonderlijke delen (zie afbeeldingen.);
2. schroef de sproeiers los met een steeksleutel van 7 mm. Vervang de sproeiers met degene die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie tabel 1). De twee sproeiers hebben dezelfde gaten.
3. zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen omgekeerd uit te voeren t.o.v. hierboven.



- Regelen primaire lucht van de straalpijpjes (voor België)

De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

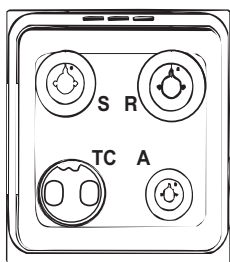
- Het regelen van de minimumstand (voor België)

1. Zet het kraantje op de minimumstand;
2. Verwijder de knop en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine, regelmatige vlam bereikt.
3. Controleer of de brander aanblijft als u de knop snel van hoog naar laag draait.
4. Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermo-element) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.
5. Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of dergelijk materiaal.

! Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.

! Aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat correspondeert met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Technische Service Centers.

! Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen.

**I6TMH5AG /NL  
I6TMH2AG /NL**


TECHNISCHE GEGEVENS	
<b>Afmetingen Oven HxBxD</b>	32,4x43,5x41,3 cm
<b>Inhoud</b>	liter 59
<b>Afmetingen van de verwarmingslade</b>	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
<b>Branders</b>	kan worden aangepast voor elk type gas op het data plaat, die zich in de flap of na de ovenruimte is geopend, aan de linker wand in de oven.
<b>Spanning en frequentie van de elektrische voeding</b>	zie typeplaatje
<b>ENERGIE LABEL en ECODESIGN</b>	<p>EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU. EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 60350-1 reglement, EN 50564 reglement EN 30-2-1 reglement</p> <p>Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Traditioneel; — Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: </p>
 	<p>EU Richtlijnen: 2006/95/EC van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EC van 15/12/2004 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EC van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)</p>

**Tabel eigenschappen branders en sproeiers**

Tabel 1

Branders	Doorsenee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		Natuurlijk gas				
		Nom.		Straal. 1/100 (mm)		Bereik* (l/h)		
		G25/G25.3	G20	G25/G25.3	G20	G25 /G25.3	G20	
Snel (Groot) (R)	100	3,00	3,00	0,70	129	128	332	286
Half Snel (Medium) (S)	75	1,90	1,90	0,40	104	104	210	181
Hulp (Klein) (A)	51	1,00	1,10	0,40	79	79	111	105
Drievoudige Ring (TC)	130	3,10	3,25	1,50	2 x 99	2x99	343	309
Spanning van voeding		Nominale (mbar)					25	20
		Minimum (mbar)					15	17
		Maximum (mbar)					30	25

A 15°C en 1013 mbar-droog gas  
P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. natural gas G25.3 = 33,2 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. natural gas G20 = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>

## Gebruik van de kookplaat

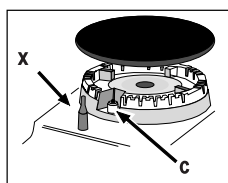
### Aansteken van de branders

Naast elke BRANDER knop wordt met een vol rondje aangegeven bij welke brander deze knop hoort.

Om een brander van de kookplaat aan te steken:

1. houd een vlam of aansteker bij de brander;
2. druk en draai tegelijkertijd de BRANDER knop linksom tot aan het symbool van de grootste vlam .
3. regel de sterkte van de gewenste vlam, door de BRANDER knop linksom te draaien: op het minimum , op het maximum  of op een tussenliggende stand.

Als het apparaat beschikt over een elektronische ontsteking\* (X) is het voldoende tegelijkertijd de BRANDER knop in te drukken en linksom te draaien tot op het symbool van de kleine vlam, totdat de ontsteking heeft plaatsgevonden. Het kan zijn dat de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat. In dit geval moet u de handeling herhalen en de knop iets langer ingedrukt houden.



! Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, doe dan de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Als het apparaat is voorzien van een thermokoppelbeveiliging\*(C) dient u de BRANDER knop circa 2-3 seconden ingedrukt te houden om de vlam aan te houden en de beveiliging te activeren.

Om de brander uit te zetten draait u aan de knop tot hij op uit staat .

### Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik dient u pannen te gebruiken met een platte onderkant, die voorzien zijn van een deksel en die afgestemd zijn op de afmetingen van de brander:

Brander	ř Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Spaarbrander (A)	10 - 14
Drievoudige Ring (TC)	24 - 26

Om het type brander te selecteren kunt u de tekeningen raadplegen die staan weergegeven in het hoofdstuk "Eigenschappen branders en sproeiers".

### Instellen van het niveau van de vlam

de intensiteit van de vlam van de branders kan met de knop op 6 verschillende sterktes ingesteld worden, van de maximale tot de minimale sterkte met 4 tussenstanden:



Wanneer aan de knop gedraaid wordt geeft een klik aan dat u van het ene naar het andere niveau bent overgegaan.

Het systeem maakt een meer nauwkeurige regeling van de sterkte mogelijk, waardoor de intensiteit van de vlam gerepliceerd kan worden en makkelijker het gewenste niveau voor verschillende soorten bereidingen bepaald kan worden.

! Op modellen die voorzien zijn van een vlamverspreider moet deze alleen worden gebruikt op de extra brander wanneer men pannen gebruikt die een doorsnede hebben van minder dan 12 cm.



**BELANGRIJK!** De glazen afdekplaat kan breken bij oververhitting. Doe alle branders of eventuele elektrische kookplaten uit voordat u hem dicht doet.\*Betreft alleen modellen met glazen deksel

## Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.

2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:


- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

### Controlelampje THERMOSTAAT


Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

### Ovenverlichting

De verlichting gaat aan door de PROGRAMMAKNOP in een willekeurige stand (behalve "0") te zetten. Hij zal aanblijven totdat de oven werkt. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

### Het gebruik van de timer einde kooktijd

1. U moet allereerst de wekker opladen door de knop TIMER EINDE KOOKTIJD bijna 360° rechtsom te draaien.
2. Draai de knop weer linksom en stel de gekozen tijd in. Zorg ervoor dat de minuten die zijn aangegeven op de knop TIMER EINDE KOOKTIJD samenvallen met de vaste aanwijzer op het bedieningspaneel.
3. Als de tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en gaat de oven uit.
4. Als de oven uit is kan de timer einde kooktijd als gewone kookwekker worden gebruikt.

! Als u de oven handmatig wilt gebruiken, en dus de timer einde kooktijd wilt uitschakelen, moet u de knop TIMER EINDE KOOKTIJD tot aan het symbool  draaien.

### De elektronische timer\*

Hierop ziet u de juiste tijd en de functie van de terugtelende timer.

**N.B.:** alle functies beginnen te werken na ongeveer 7 seconden vanaf het instellen.

Het gelijk zetten van de klok


Na het aansluiten aan het net of na uitvallen van de stroom knippert op de display **0 00**



- Druk op de knop  en zet vervolgens met de knoppen  en  de klok gelijk. Voor snel vooruitzetten houdt u de knoppen ingedrukt.

Op dezelfde wijze kunt u eventuele verdere gelijkzettigen uitvoeren.

Timer

Druk op de knop  en u ziet op de display het symbool "△". Bij iedere druk op de knop  gaat de tijd met 10 seconden vooruit tot aan 99 minuten en 50 seconden. Als u doorgaat met indrukken springt de tijd met een minuut vooruit tot aan een maximum van 10 uren.

Met de knop  gaat u terug.

Als de gewenste tijd is ingesteld begint het aftellen. Als de tijd op is hoort u een geluidssignaal dat kan worden stop gezet door op een willekeurige knop te drukken. U kunt de tijd zien door op de knop  te drukken, en het symbool "△" beduidt dat de timer-functie is ingesteld. Na ongeveer 7 minuten ziet u automatisch weer de timer. Het annuleren van een reeds ingestelde tijd Druk op de knop  tot aan **0 00**.

Het regelen van de sterkte van het geluidssignaal Nadat u de instellingen van de klok heeft gekozen en bevestigd, kunt u de sterkte van het geluidssignaal regelen met de toets .

### Kookprogramma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 60°C en MAX instellen, behalve:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

#### Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding te veroorzaken.

#### Programma **GEBAK OVEN**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien zodat in de oven een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Dit programma is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

#### Programma **FAST COOKING**

Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien zodat een gelijkmatige en constante warmte wordt gegarandeerd.

Bij dit programma wordt de oven niet voorverwarmd. Dit programma is vooral geschikt voor het snel koken van kant en klare gerechten (diepvriesproducten en voorgedroogde gerechten). De beste resultaten verkrijgt u als u een enkel rooster gebruikt.

#### Programma **MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

\* Slechts op enkele modellen aanwezig.


**Programma PIZZA OVEN**

De onderste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.


**Programma GRILL**

Het centrale gedeelte van het bovenste verwarmingselement gaat aan. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben (kalfs- en runderbiefstuk, biefstuk van de haas, entrecote). Dit programma heeft een beperkt energieverbruik en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden etenswaren. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat het in de hoeken niet gaar zal worden.


**Programma GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant.

! Bij GRILL en GRATINEREN moet de ovendeur dicht zijn.


**Programma ONTDOOI-MODUS**

De ventilator op de bodem van de oven doet de lucht op kamertemperatuur circuleren, rondom het voedsel. Deze modus is ideaal voor het ontdooien van allerlei soorten levensmiddelen, maar in het bijzonder voor tere soorten voedsel waar geen hitte bij te pas mag komen, zoals bijvoorbeeld: ijstaarten, roomdesserts of pudding en vruchtentaarten. Door het gebruik van de ventilator wordt de ontdooiingstijd bijna gehalveerd. In het geval van vlees, vis en brood is het mogelijk het proces te versnellen door de „multikoken” modus te gebruiken en de temperatuur in te stellen op 80°-100°C.


**Programma BODEM**

Het onderste verwarmingselement gaat aan. Deze functie wordt aangeraden voor het bakken van fijne gerechten en vooral voor taarten die moeten rijzen en dus meer warmte van onderen nodig hebben. Het bereiken van de hogere temperaturen duurt enigszins lang, zodat u het beste de “Statische Oven” kunt gebruiken.


**Programma BODEMVENTILATIE**

Het verwarmingselement op de bodem en de ventilator worden geactiveerd, waardoor de hitte door de hele binnenzijde van de oven wordt verspreid. Deze combinatie is ideaal voor het kort koken van groenten en vis.

**Praktische kooktips**

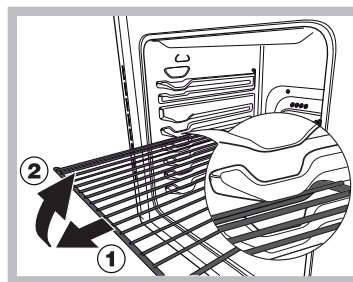
! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

**MULTIKOKEN**

- Gebruik de roosterstanden 2 en 4, en plaats de gerechten die de meeste warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

**GRILL**

- Bij de functie GRILL raden wij u aan het rooster op stand 5 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen. Bij de functie GRATINEREN raden wij u aan het rooster op stand 2 of 3 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking



**BELANGRIJK!** De oven is uitgerust met een blokkeringsysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de grill naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt(1).

Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).



## Kooktabel oven

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Duur bereiding (minuten)
Traditionele oven	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	3	15	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
Gebak oven	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2 of 3	15	180	40-45
	Plumcake	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2 en 4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)					
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	Meringue (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25
	0.5	1 en 3 en 5	15	90	180	
Fast cooking	<b>Diepvriesproducten</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgettes en garnalen in beslag	0.4	2	-	200	20
	Spinaziequiche	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (grote gefrituurde ravioli)	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Gebakken broodjes	0.4	2	-	180	25-30
	Kip-snacks	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Vorgekookte gerechten</b>					
	Gebakken kippenvleugels	0.4	2	-	200	20-25
<b>Verse etenswaren</b>						
Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	-	200	15-18	
Plumcake	0.6	2	-	180	45	
Kaaskoekjes	0.2	2	-	210	10-12	
Multikoken	Pizza (op 2 roosters)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Gebraden kip + aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plumcake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1	2 en 4	10	170	20-25
Hartige taarten	1.5	3	15	200	25-30	
Pizza oven	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2 of 3	10	180	60-70
Grill	Tong en inktvis	0.7	4	-	Max	10-12
	Calamari- en garnaalenspiesjes	0.6	4	-	Max	8-10
	Inktvis	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljauwfilet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilde groenten	0.4	3 of 4	-	Max	15-20
	Kalfsbiefstuk	0.8	4	-	Max	15-20
	Saucijzen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Makreel	1	4	-	Max	15-20
	Tosti (of geroosterd brood)	4 en 6	4	-	Max	3-5
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1.5	2	10	200	30-35
Bodemventilatie	Brasem	0.5	3	18	170-180	25-35
	Kabeljauwfilet	0.5	3	16	160-170	15-20
	Zeebaars in folie	0.5	3	24	200-210	35-45
	Gemengde groenten (type ratatouille)	0.8 – 1,0	3	21	190-200	50 – 60
	Doorbakken groenten	1,5 – 2,0	3	20	180 – 190	55 – 60
<b>Bodem</b>	Voor perfectie koken					

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften.

Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

## Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terecht komen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand ● staan als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamenlijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamenlijk,

sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.

- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**

## Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

## Energiebesparing en milieubehoud

- Houd bij de functies GRILL en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden .
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de "uitgesteld koken" optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.
- De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.

# Onderhoud en verzorging

NL

- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

## De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

## Reinigen van het apparaat

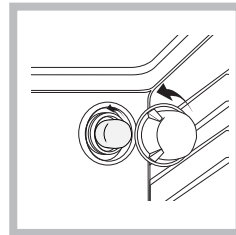
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De pannendragers, de branderdeksele, de vlamkronen en de branders van de kookplaat kunnen worden verwijderd voor een gemakkelijkere reiniging; was ze in warm water en een niet schurend reinigingsmiddel. Zorg ervoor de afzettingen te verwijderen en doe ze pas op hun plaats als ze volledig droog zijn.
- Reinig geregeld het uiteinde van de thermokoppelbeveiliging\*.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Sluit het deksel van de kookplaat nooit zolang de gasbranders nog aan of warm zijn.

## Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

## Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).

2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V,

vermogen 25 W, fitting E 14.

3. Doe het deksel weer op zijn plaats en verbind de oven weer aan het elektrische net.

## Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

## Servicedienst

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

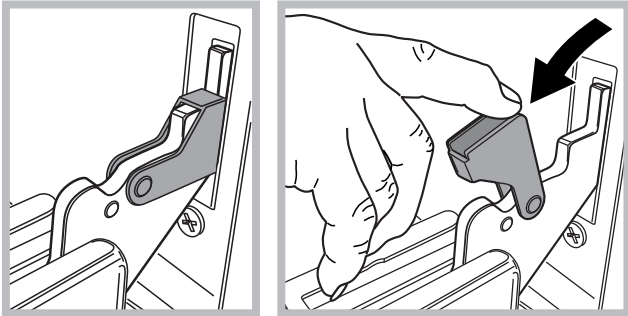
Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

\* Slechts op enkele modellen aanwezig.

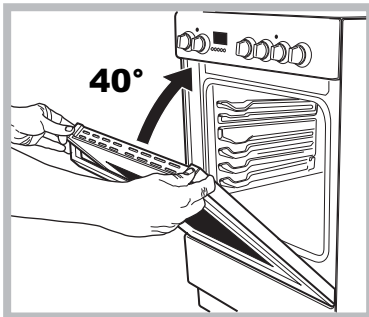


## Demonteren en weer monteren van de ovendeur

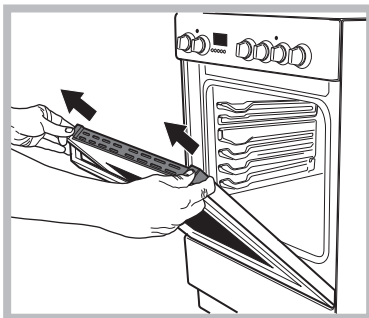
1. Open de deur
2. Laat de haken van de scharnieren van de ovendeur helemaal naar achter draaien (zie foto)



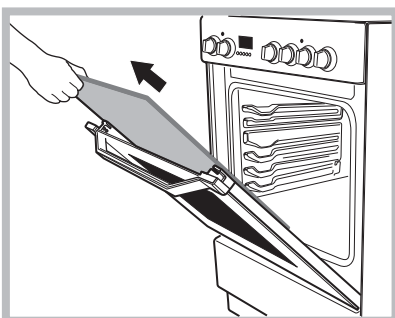
3. Sluit de deur tot de uiterste stand van de haak (de deur blijft ongeveer 40° geopend) (zie foto)



4. Druk op de twee knoppen op het bovenste profiel en neem het profiel uit (zie foto)



5. Verwijder de glazen plaat en reinig de plaat zoals aangegeven in het hoofdstuk: "Onderhoud en verzorging".

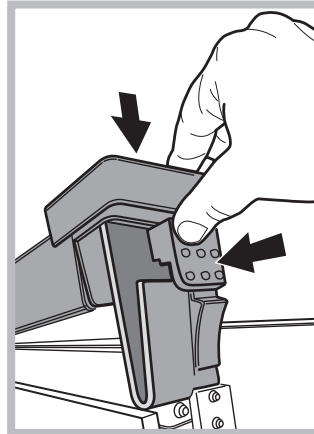


6. Plaats de glazen plaat weer terug.

**WAARSCHUWING!** De oven mag niet worden gebruikt als de glazen plaat aan de binnenzijde is verwijderd!

**WAARSCHUWING!** Als u de glazen plaat aan de binnenzijde weer in elkaar zet, dient u het paneel goed op zijn plaats te schuiven zodat de waarschuwingstekst niet achterstevoren staat en goed te lezen is.

7. Plaats het profiel weer terug: wanneer het onderdeel juist geplaatst is hoort u een klikgeluid.
8. Open de deur volledig.
9. Sluit de haakbouten weer (zie foto)



10. Nu kan de deur volledig gesloten worden en de oven voor normaal gebruik gestart worden.

## Reiniging van de oven m.b.v. stoom:

Deze reinigingsmethode wordt aangeraden na het koken van vette gerechten (gebraden gerechten, vlees).

Deze reinigingsprocedure kan het verwijderen van vuil van de ovenwanden vergemakkelijken door het creëren van stoom in de oven. Op deze manier zal de binnenzijde van de oven makkelijker kunnen worden gereinigd.

Belangrijk! Voor u de stoomreiniging start:

- verwijder etensresten / vetresten van de bodem van de oven;
- verwijder eventuele accessoires (roosters en pannen).

Nadat u bovenstaande handelingen heeft uitgevoerd, raden we het volgende aan:

- 1 - Schenk 300 ml water in bijgeleverde ovenschotel. Plaats deze op het eerste niveau vanaf onderen.

Bij modellen zonder ovenschotel gebruikt u een standaard bakvorm en plaatst u deze op het rooster op het eerste niveau vanaf onderen.

- 2 - Selecteer de optie "BODEM (Gebak) OVEN"  en doe de temperatuur op 100°C.

- 3 - Doe de oven op ON voor 15 minuten.

- 4 - Doe de oven uit.

- 5 - Zodra de oven is afgekoeld moet u de ovendeur opendoen en reinigt u de rest met water en een vochtige doek.

- 6 - Verwijder eventuele waterresten uit de oven nadat u klaar bent met de reinigingsprocedure.

Als u de stoomreinigingsprocedure heeft uitgevoerd na het koken van bijzonder vette gerechten, of wanneer de oven zeer vuil is, voltooi het reinigingsproces dan met de traditionele methode die werd uitgelegd in de voorgaande paragraaf.

! Voer alle reinigingsprocedures uit als de oven koud is!

# Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided.

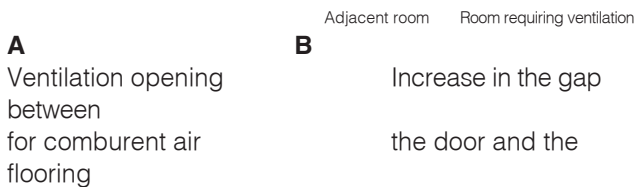
! Any necessary adjustment or maintenance must be performed after the cooker has been disconnected from the electricity supply.

## Room ventilation

The appliance may only be installed in permanently-ventilated rooms, in accordance with current national legislation. The room in which the appliance is installed must be ventilated adequately so as to provide as much air as is needed by the normal gas combustion process (the flow of air must not be lower than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power).

The air inlets, protected by grilles, should have a duct with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup> and should be positioned so that they are not liable to even partial obstruction (see figure A).

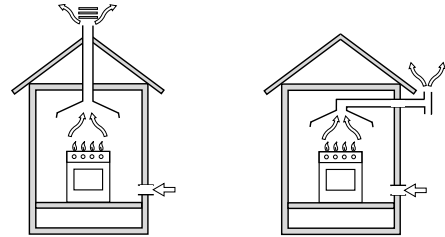
These inlets should be enlarged by 100% - with a minimum of 200 cm<sup>2</sup> - whenever the surface of the hob is not equipped with a flame failure safety device. When the flow of air is provided in an indirect manner from adjacent rooms (see figure B), provided that these are not communal parts of a building, areas with increased fire hazards or bedrooms, the inlets should be fitted with a ventilation duct leading outside as described above.



! After prolonged use of the appliance, it is advisable to open a window or increase the speed of any fans used.

## Disposing of combustion fumes

The disposal of combustion fumes should be guaranteed using a hood connected to a safe and efficient natural suction chimney, or using an electric fan that begins to operate automatically every time the appliance is switched on (see figure).



Fumes channelled straight outside

Fumes channelled through a chimney or a branched flue system (reserved for cooking appliances)

! The liquefied petroleum gases are heavier than air and collect by the floor, therefore all rooms containing LPG cylinders must have openings leading outside so that any leaked gas can escape easily.

LPG cylinders, therefore, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). Only the cylinder being used should be stored in the room; this should also be kept well away from sources of heat (ovens, chimneys, stoves) that may cause the temperature of the cylinder to rise above 50°C.

## Positioning and levelling

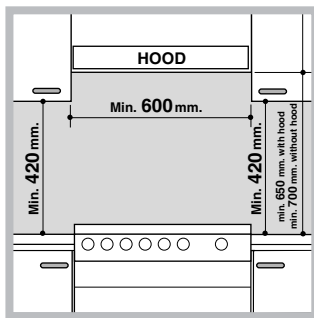
! It is possible to install the appliance alongside cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

! Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the bed-sit (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 600 mm away from them.
- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.

This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).



- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed according to the instructions listed in the relevant operating manual.

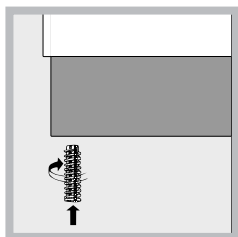
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

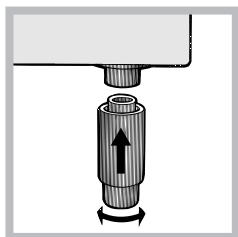
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

### Levelling



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).



The legs\* fit into the slots on the underside of the base of the cooker.

**The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating**

### Electrical connection

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the appliance data plate (see Technical data table).

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with temperatures higher than 50°C at any point.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated by the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

### Gas connection

Connection to the gas network or to the gas cylinder may be carried out using a flexible rubber or steel hose, in accordance with current national legislation and after making sure that the appliance is suited to the type of gas with which it will be supplied (see the rating sticker on the cover: if this is not the case see below). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations. To make connection easier, the gas supply may be turned sideways\*: reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket that is supplied with the appliance.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in the Table of burner and nozzle specifications (see below). This will ensure the safe operation and durability of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

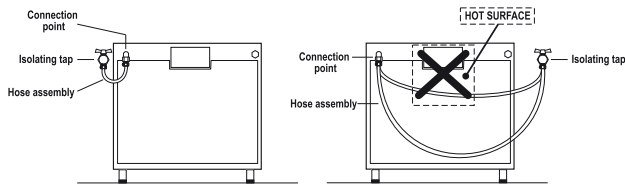
#### Gas connection using a flexible rubber hose

Make sure that the hose complies with current national legislation. The internal diameter of the hose must measure: 8 mm for liquid gas supply; 13 mm for methane gas supply.

Once the connection has been performed, make sure that the hose:

- Does not come into contact with any parts that reach temperatures of over 50°C.
- Is not subject to any pulling or twisting forces and that it is not kinked or bent.
- Does not come into contact with blades, sharp corners or moving parts and that it is not compressed.
- Is easy to inspect along its whole length so that its condition may be checked.
- Is shorter than 1500 mm.
- Fits firmly into place at both ends, where it will be fixed using clamps that comply with current regulations.

\*Available only on certain models



! If one or more of these conditions is not fulfilled or if the cooker must be installed according to the conditions listed for class 2 - subclass 1 appliances (installed between two cupboards), the flexible steel hose must be used instead (see below).

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Make sure that the hose and gaskets comply with current national legislation.

To begin using the hose, remove the hose holder on the appliance (the gas supply inlet on the appliance is a cylindrical threaded 1/2 gas male attachment).

! Perform the connection in such a way that the hose length does not exceed a maximum of 2 metres, making sure that the hose is not compressed and does not come into contact with moving parts.

### Checking the tightness of the connection

When the installation process is complete, check the hose fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

### Adapting to different types of gas

It is possible to adapt the appliance to a type of gas other than the default type (this is indicated on the rating label on the cover).

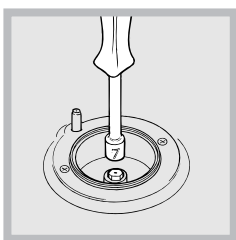
### Adapting the hob

Replacing the nozzles for the hob burners:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner (see figure), and replace them with nozzles suited to the new type of gas (see **Burner and nozzle specifications table**).
3. Replace all the components by following the above instructions in reverse.

Adjusting the hob burners' minimum setting:

1. Turn the tap to the minimum position.
  2. Remove the knob and adjust the regulatory screw, which is positioned inside or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
- ! If the appliance is connected to a liquid gas supply, the regulatory screw must be fastened as tightly



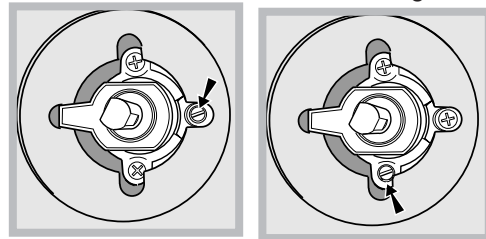
as possible:

3. While the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame is not extinguished.

! The hob burners do not require primary air adjustment.

! After adjusting the appliance so it may be used with a different type of gas, replace the old rating label with a new one that corresponds to the new type of gas (these labels are available from Authorised Technical Assistance Centres).

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet hose in accordance with current national regulations relating



### Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.



- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.
3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.

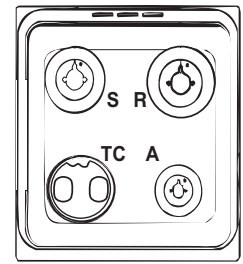
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

**I6TMH5AG /NL**  
**I6TMH2AG /NL**



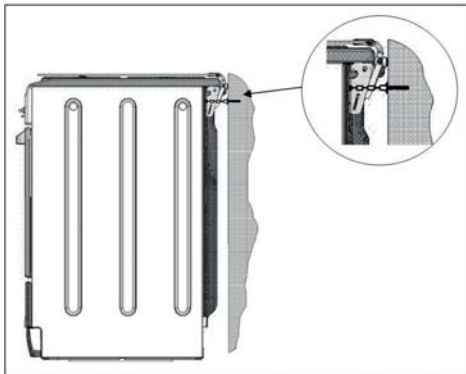
**Table of burner and nozzle specifications**  
(for the Netherlands)

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*)			Natural gas		Capacity* l/h	
		Nomin.		Red.	Nozzle 1/100 (mm)		Capacity* l/h	
		G25/G25.3	G20		G25/G25.3	G20	G25/G25.3	G20
Rapid (Large) (R)	100	3.00	3.00	0.70	129	128	332	286
Semi-rapid (Medium) (S)	75	1.90	1.90	0.40	104	104	210	181
Auxiliary (Small) (A)	51	1.00	1.10	0.40	79	79	111	105
Tripple Ring (TC)	130	3.10	3.25	1.50	2x99	2x99	343	309
Supply pressure		Nominal (mbar)					25	20
		Minimal (mbar)					15	17
		Maximised (mbar)					30	25

A 15°C en 1013 mbar-droog gas  
P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. natural gas G25.3 = 33,2 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.S. natural gas G20 = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>





### Safety Chain

! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain **MUST** be installed!

The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length. Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

TECHNICAL DATA	
<b>Oven dimensions (HxWxD)</b>	32,4x43,5x41,3 cm
<b>Volume</b>	59 l
<b>Useful measurements relating to the oven compartment</b>	width 42 cm depth 44 cm height 8.5 cm
<b>Burners</b>	may be adapted for use with any type of gas shown on the data plate, which is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.
<b>Voltage and frequency</b>	see data plate
<b>ENERGY LABEL</b>	Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1 Standard EN 50564. Standard EN 30-2-1 Energy consumption for Natural convection – heating mode: <input type="checkbox"/> Traditional mode; Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: <input checked="" type="checkbox"/> Baking.
 	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



# Start-up and use




GB

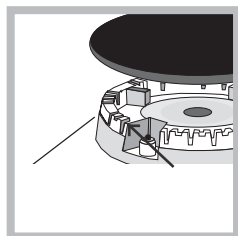
## Using the hob

### Lighting the burners


For each BURNER knob there is a complete ring showing the strength of the flame for the relevant burner.

To light one of the burners on the hob:

1. Bring a flame or gas lighter close to the burner.
2. Press the BURNER knob and turn it in an anticlockwise direction so that it is pointing to the maximum flame setting .
3. Adjust the intensity of the flame to the desired level by turning the BURNER knob in an anticlockwise direction. This may be the minimum setting , the maximum setting  or any position in between the two.




If the appliance is fitted with an electronic lighting device\* (see figure), press the ignition button,

marked with the symbol , then hold the BURNER knob down and turn it in an anticlockwise direction, towards the maximum flame setting, until the burner

is lit. The burner may be extinguished when the knob is released. If this occurs, repeat the operation, holding the knob down for a longer period of time.

! If the flame is accidentally extinguished, switch off the burner and wait for at least 1 minute before attempting to relight it.

If the appliance is equipped with a flame failure safety device\*, press and hold the BURNER knob for approximately 2-3 seconds to keep the flame alight and to activate the device.

To switch the burner off, turn the knob until it reaches the stop position .

### Flame adjustment according to levels

the burner flame intensity can be adjusted with the knob according to 6 power levels, from maximum to minimum with 4 intermediate positions:



a click will indicate the change from one level to another when turning the knob. The system guarantees a more precise adjustment, allows to replicate the flame intensity and to identify easily the preferred level for different cooking operations.



WARNING! The glass lid can break in if it is heated up. Turn off all the burners and the electric plates before closing the lid.

## Practical advice on using the burners

For the burners to work in the most efficient way possible and to save on the amount of gas consumed, it is recommended that only pans that have a lid and a flat base are used. They should also be suited to the size of the burner:

To identify the type of burner, please refer to the diagrams contained in the "Burner and nozzle specifications".

Burner	Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

! For models equipped with a reducer grid, the latter must be used only for the auxiliary burner, when pans with a diameter of less than 12 cm are used.

## Using the oven

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

! Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

! Never put objects directly on the bottom of the oven; this will avoid the enamel coating being damaged.

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the recommended temperature for the cooking mode or the desired temperature by turning the THERMOSTAT knob.

A list detailing cooking modes and suggested cooking temperatures can be found in the relevant table (see Oven cooking advice table).

During cooking it is always possible to:

- Change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- Change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- Stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.


\* Only available in certain models.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

### THERMOSTAT indicator light

When this is illuminated, the oven is generating heat. It switches off when the inside of the oven reaches the selected temperature. At this point the light illuminates and switches off alternately, indicating that the thermostat is working and is maintaining the temperature at a constant level.

### Oven light

This is switched on by turning the SELECTOR knob to any position other than "0". It remains lit as long as the oven is operating. By selecting  with the knob, the light is switched on without any of the heating elements being activated.

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).



### TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. When using this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only. If more than one rack is used, the heat will be distributed in an uneven manner.



### BAKING mode

The rear heating element and the fan are switched on, thus guaranteeing the distribution of heat in a delicate and uniform manner throughout the entire oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods (such as cakes that need to rise) and for the preparation of pastries on 3 shelves simultaneously.



### FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.

Preheating is not necessary for this cooking mode. This mode is particularly suitable for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are achieved using one cooking rack only.



### MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular) switch on and the fan begins to operate. Since the heat remains

constant throughout the oven, the air cooks and browns food in a uniform manner. A maximum of two racks may be used at the same time.



### PIZZA mode

The circular heating elements and the elements at the bottom of the oven are switched on and the fan is activated. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the element at the bottom. If you use more than one rack at a time, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.



### GRILL mode

The central part of the top heating element is switched on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires a high surface temperature (veal and beef steaks, fillet steak and entrecôte). This cooking mode uses a limited amount of energy and is ideal for grilling small dishes. Place the food in the centre of the rack, as it will not be cooked properly if it is placed in the corners.



### GRATIN mode

The top heating element and the rotisserie (where present) are activated and the fan begins to operate. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation provided by the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface and allows the heat to penetrate right into the food.

! The GRILL and GRATIN cooking modes must be performed with the oven door shut.



### DEFROSTING mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "multi-cooking" mode and setting the temperature to 80° - 100°C.



### BOTTOM VENTILATED mode

The bottom heating element and the fan is activated, which allows for the heat distribution within the whole cavity of the oven. This combination is useful for light cooking of vegetables and fish.



### BOTTOM mode :

The lower heating element is activated. This position is recommended for perfecting the cooking of dishes (in baking trays) which are already cooked on the surface but require further cooking in the centre, or for desserts with a covering of fruit or jam, which only require moderate colouring on the surface. It should be noted that this function does not allow the maximum temperature to be reached inside the oven (250°C) and it is therefore not recommended that foods are cooked using only this setting, unless you are baking cakes (which should be baked at a temperature of 180 °C or lower).

## Practical cooking advice

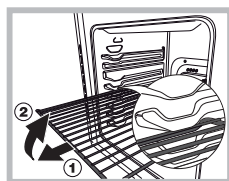
! In the GRILL cooking mode, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

### GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that the power level is set to maximum. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always operate constantly.

### PIZZA



- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided. For a crispy crust, do not use the dripping pan as it prevents the crust from forming by extending the total cooking time.
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.



**WARNING!** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1)


As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

## Cooking Control Timer Knob \*

Some models are equipped with a timer program to control when the oven shuts off during cooking. To use this feature, you must wind the knob one full turn in the counter-clockwise direction ; Then, turn the knob in the clockwise direction , to set the time by matching up the indicator on the control panel with the number of minutes on the knob.

At the end of the programmed length of time, the timer will sound and automatically turn off the oven.

Attention: to use the oven in manual mode without the cooking control timer, match the indicator on the

control panel with the  symbol on the timer knob. When the oven is not in use, the cooking control timer can be used like a normal timer.


## Electronic timer\*

This function displays the time and works as a timer which counts down to zero.

! All functions will be implemented approximately 7 seconds after they have been set.


### Resetting the clock

After the appliance has been connected to the power supply, or after a power cut, the clock display will begin to blink, showing the figure: 0:00

- Press button  and then buttons - and + to set the exact time. Press and hold the buttons to quicken the count upwards.


Any necessary modifications can be made by repeating the above process.

### Timer feature

This function may be accessed by pressing the n button, after which the display will show the symbol . Every time the + button is pressed it corresponds to a time increase of 10 seconds, until it reaches 99 minutes and 50 seconds. After this point, each press of the button represents an increase of one minute, up to a maximum of 10 hours.

Pressing the - button reduces the time.

After the time period has been set, the timer will begin to count down. When the timer reaches zero, the buzzer will sound (this may be stopped by pressing any button).

The time may be displayed by pressing the  button, and the n symbol indicates that the timer function has been set. After approximately 7 seconds, the display will automatically revert to the timer.

\*Available only on certain models



## Oven cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
<b>Traditional Oven</b>	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
<b>Baking Mode</b>	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
<b>Fast cooking</b>	<b>Frozen food</b>					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	<b>Pre-cooked food</b>					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	<b>Fresh Food</b>					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12	
<b>Multi-cooking</b>	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
<b>Pizza Mode</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
<b>Grill</b>	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
<b>Gratin</b>	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
<b>Bottom Ventilated</b>	Bream	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Codfish fillet	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Sea bass in foil	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mixed vegetables (Ratatouille type)	0.8 - 1,0	3	21'	190 - 200	50 - 60
	Well-done vegetables	1,5 - 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
<b>Bottom</b>	For perfecting cooking					

# Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The instruction booklet accompanies a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cupboards) appliance.
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for the ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
- Do not place flammable material in the lower storage compartment or in the oven itself. If the appliance is switched on accidentally, they could catch fire.
- The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
- Always make sure the knobs are in the ● position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the appliance breaks down, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact Assistance.
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.  
For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

## Respecting and conserving the environment

- Always keep the oven door closed when using the GRILL and DOUBLE GRILL modes. This will achieve better results while saving energy (approximately 10%).
- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with

the lid off will greatly increase energy consumption

- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

## Cleaning the appliance

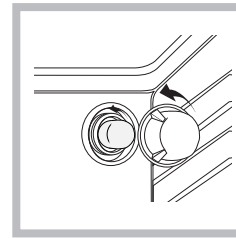
! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- The stainless steel or enamel-coated external parts and the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. Use specialised products for the removal of stubborn stains. After cleaning, rinse well and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- The hob grids, burner caps, flame spreader rings and burners may be removed to make cleaning easier; wash them in hot water and non-abrasive detergent, making sure all burnt-on residue is removed before drying them thoroughly.
- Clean the terminal part of the flame failure safety devices\* frequently.
- The inside of the oven should ideally be cleaned after each use, while it is still lukewarm. Use hot water and detergent, then rinse well and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.
- The accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Do not close the cover when the burners are alight or when they are still hot.

## Inspecting the oven seals

Check the door seals around the oven regularly. If the seals are damaged, please contact your nearest Authorised After-sales Service Centre. We recommend that the oven is not used until the seals have been replaced.

## Replacing the oven light bulb



1. After disconnecting the oven from the electricity mains, remove the glass lid covering the lamp socket (see figure).
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: voltage 230 V, wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the lid and reconnect

the oven to the electricity supply.

**! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.**

## Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this occurs, the tap must be replaced.

**! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.**

## Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

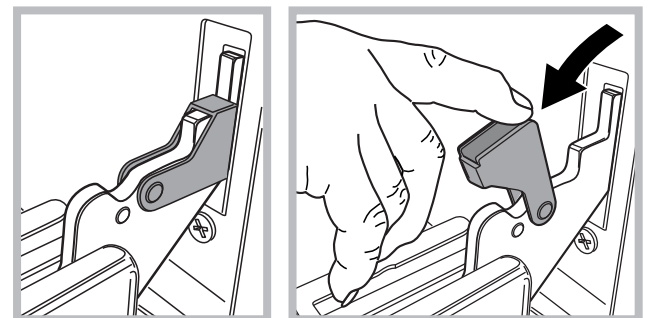
**Please have the following information to hand:**

- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

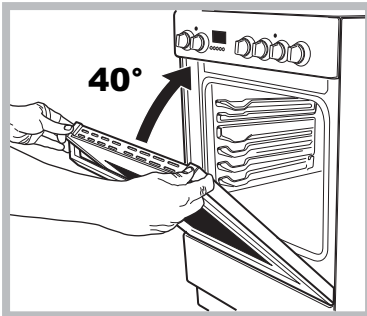
## Removing and fitting the oven door:

1. Open the door
2. Make the hinge clamps of the oven door rotate backwards completely (see photo)

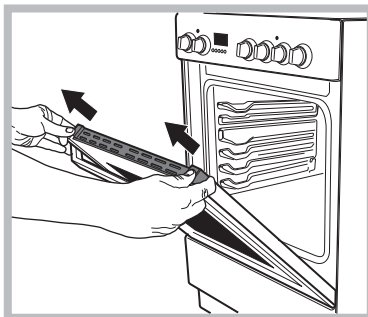


3. Close the door until the clamps stop (the door will remain open for 40° approx.) (see photo)

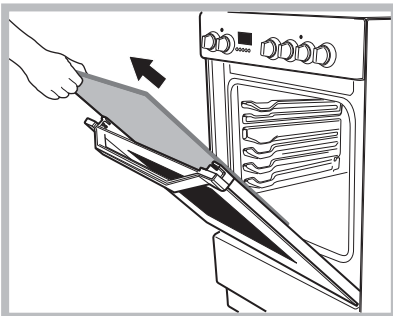
GB



4. Press the two buttons on the upper profile and extract the profile (see photo)



5. Remove the glass sheet and do the cleaning as indicated in chapter: "Care and maintenance".



6. Replace the glass.

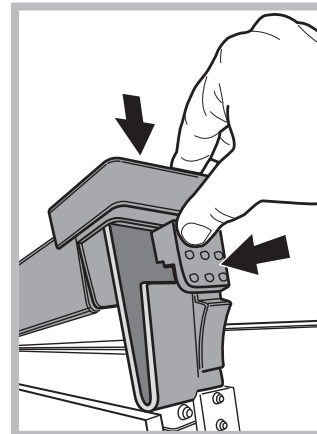
**WARNING! Oven must not be operated with inner door glass removed!**

**WARNING! When reassembling the inner door glass insert the glass panel correctly so that the text written on the panel is not reversed and can be easily legible.**

7. Replace the profile, a click will indicate that the part is positioned correctly.

8. Open the door completely.

9. Close the supports (see photo).



10. Now the door can be completely closed and the oven can be started for normal use.

## Steam-Assisted Oven Cleaning

This method of cleaning is recommended especially after cooking very fatty (roasted) meats.

This cleaning process allows to facilitate the removal of dirt of the walls of the oven by the generation of steam that is created inside the oven cavity for easier cleaning.

**! Important! Before you start steam -cleaning:**

- Remove any food residue and grease from the bottom of the oven.
- Remove any oven accessories (grids and drip pans).

Perform the above operations according to the following procedure:

1. pour 300ml of water into the baking tray in the oven, placing it in the bottom shelf. In the models where the drip pan is not present, use a baking sheet and place it on the grill at the bottom shelf;
2. select the function of the oven: **BOTTOM** | — | and set the temperature to 100 ° C;
3. keep it in the oven for 15min;
4. turn off the oven;
5. Once cooled the oven, you can open the door to complete the cleaning with water and a damp cloth;
6. eliminate any residual water from the cavity after finishing cleaning

When the steam -cleaning is done, after cooking especially fatty foods, or when grease is difficult to remove, you may need to complete the cleaning with the traditional method, described in the previous paragraph.

**! Perform cleaning only in the cold oven!**