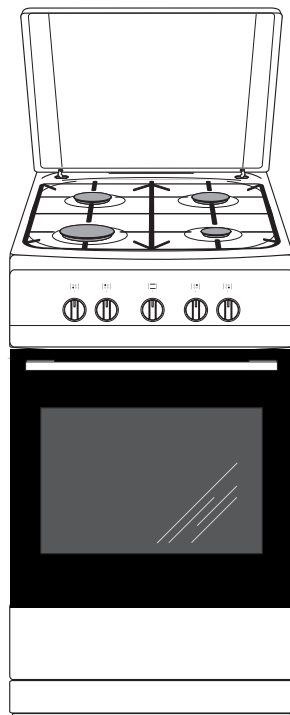


SHGG*

507GG*



(EN) INSTRUCTION MANUAL.....	2
(NL) GEBRUIKERSHANDLEIDING.....	30

DEAR CUSTOMER,

The cooker is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the cooker will be easy.

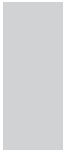
Before being packaged and leaving the manufacturer, the cooker was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.



Caution!

Do not use the cooker until you have read this instruction manual.

The cooker is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 4

Description of the appliance 10

Installation..... 12

Operation..... 18

Cleaning and maintenance 22

Baking in the oven – practical hints 27

Technical data..... 29

SAFETY INSTRUCTIONS

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.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: 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.

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

Before opening the cover, cleaning it of any dirt is recommended. The cooker hob surface should be cooled down before closing the cover.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please pay attention to children whilst the cooker is in operation, as children do not know the rules of cooker use. In particular, hot surface burners, the oven chamber, grates, the door pane, and pans containing hot liquids standing on the hob may cause burns to children.
- Mind that electrical connection leads from other home appliances (e.g. of a food mixer) do not touch hot parts of the cooker.
- Do not place flammable material into the drawer whilst using the oven, as it may catch a fire.
- Do not leave the cooker unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating.
- At the point of boiling, mind to avoid spills on the burner.
- If the cooker is damaged, it may be used again only after the fault has been fixed by a specialist.
- Do not open the tap on the gas connection or cylinder valve before checking that all burner knobs are closed.
- Do not allow the burners to be soiled or liquids to spill on the burners. If soiled, clean and dry burners immediately after they have cooled down.
- Do not put pans directly onto burners.
- Do not place pans with a weight greater than 10 kg onto the grate over one burner, or pans with a total weight of over 40 kg on the whole grate.
- Do not hit the knobs and burners.
- Do not put objects with a weight greater than 15 kg onto the open oven door.
- Alterations and repairs carried out by an unqualified person are not allowed.
- Do not open the cooker knobs before already having a lighted match or a gas lighter in your hand.
- Do not put out a burner flame by blowing.
- A glass cover may crack when heated. Switch off all the burners before lowering the cover. (Cookers with a glass cover).

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not make your own alterations to the cooker in order to adapt it to a different type of gas, move the cooker to another place or make changes to the power supply. These operations may only be carried out by an authorised electrician or fitter.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Keep young children and people not acquainted with the instruction manual away from the cooker.
- IN CASE OF ANY SUSPICION OF GAS LEAKAGE YOU MUST NOT:
light matches, smoke cigarettes, switch electrical receivers (door bell or light switch) on and off, or use other electric and mechanical devices that create electrical or percussive sparks. In such a case, immediately close the cylinder valve or tap cutting off gas supply, air the room, and then call a person authorised to repair the source of the leakage.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power (applying the above rule) and report the fault to the service centre to be repaired.
- Do not attach any antenna cords (e.g. radio) to the gas supply.
- In a case of gas escaping from leaky piping and catching fire, close gas supply immediately using a cutting-off valve.
- In a case of gas escaping from a leaky cylinder and catching fire: throw a wet blanket over the cylinder to cool it down and turn off the cylinder valve. After it has cooled down, take the cylinder out to an open space. Do not use the damaged cylinder.
- When the cooker is not to be used for several days, close the main valve on the gas piping; when using a gas cylinder, close it after each use.
- Using the appliance for cooking and baking results in the emission of heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that kitchen is well ventilated. Natural ventilation openings or forced mechanical ventilation (exhaust hood) should be available.
- Prolonged intensive use of the appliance may require additional ventilation, for example, opening a window or a more effective ventilation, such as increasing efficiency of mechanical ventilation, if applicable.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Use proper pans for cooking.**

A saucepan should never be smaller than a burner crown.

Always remember to cover and pans.

- **Ensure burners, the grate the hob are clean.**

Soils can prevent heat transfer – and repeatedly burnt-on spillages can often only be removed by products which cause damage to the environment.

In particular, ensure that flame openings in the rings under caps, and openings of burner nozzles are clean.

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker burner.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes it is recommended to switch off the oven 10 minutes before the end time.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause dam-

age to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



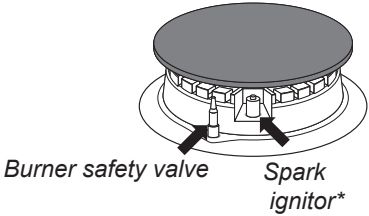
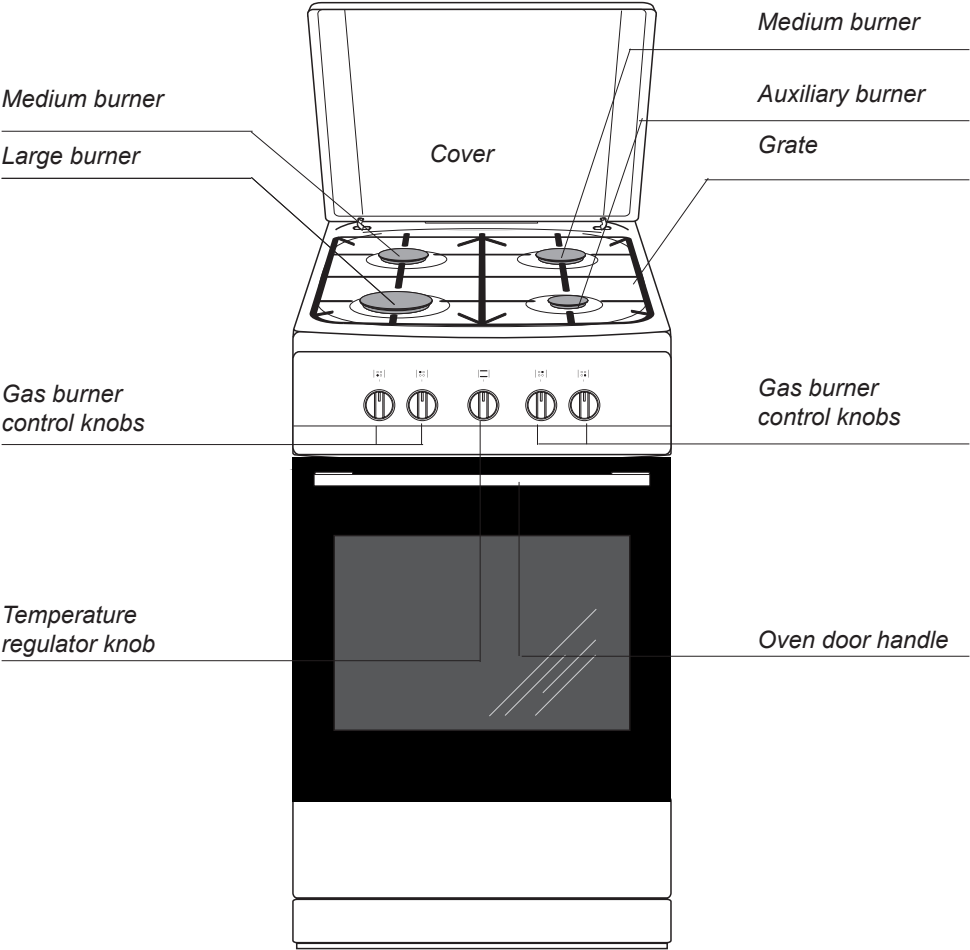
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the in-

struction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

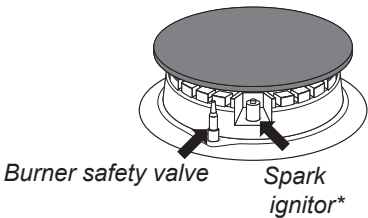
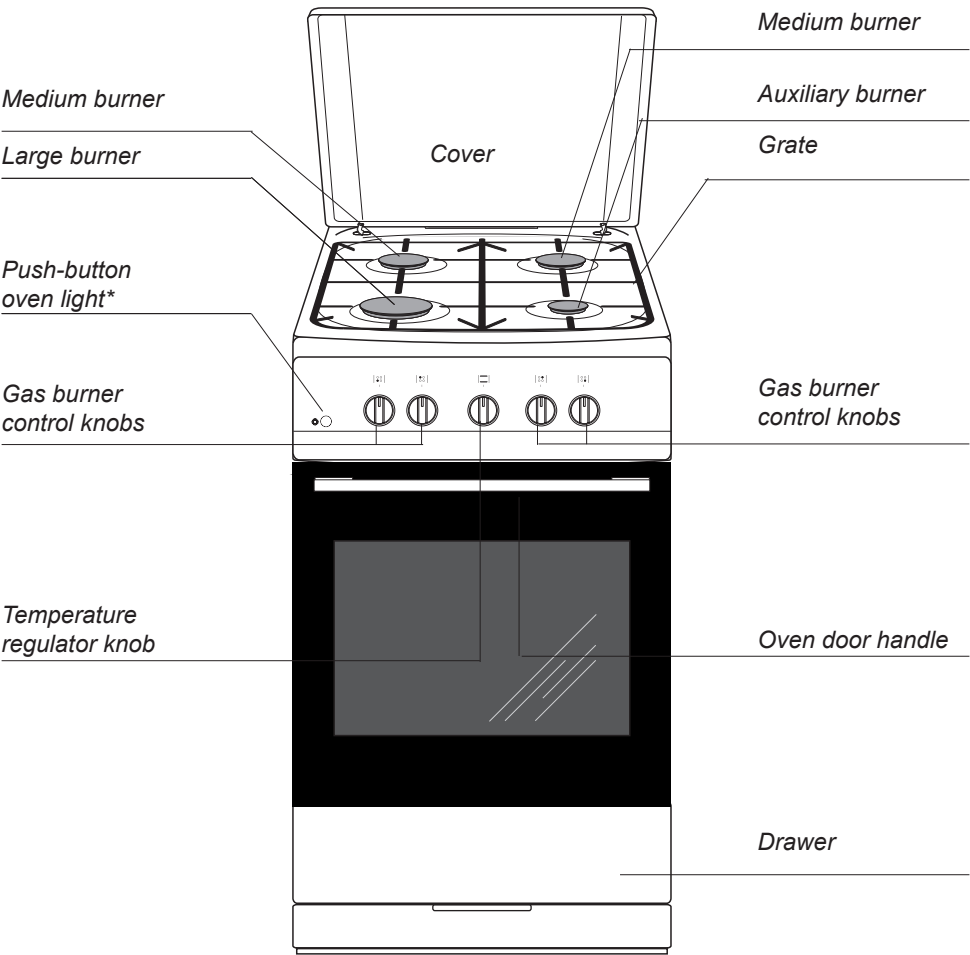
Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



*optional

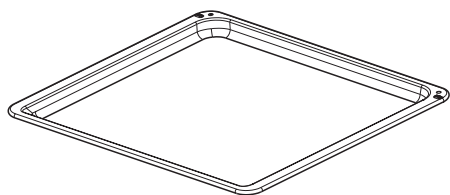
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



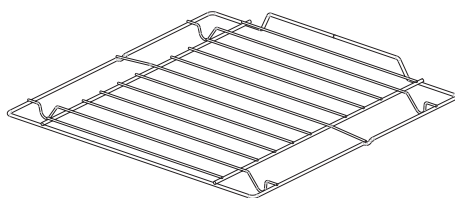
*optional

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

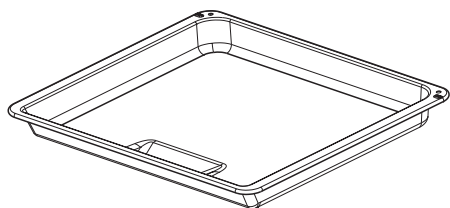
Cooker fittings:



*Baking tray**



*Grill grate
(drying rack)*



*Roasting tray**

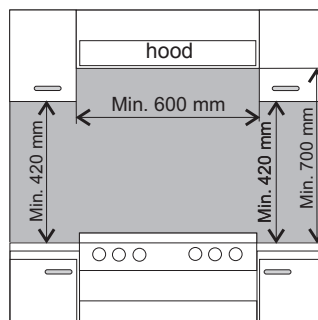
**optional*

INSTALLATION

The following instructions are addressed to the qualified specialist installing the cooker. These instructions aim at ensuring that installation and maintenance activities are performed as professionally as possible.

Installing the cooker

- The kitchen should be dry and airy and have effective ventilation according to the existing technical provisions.
- The room should be equipped with a ventilation system that pipes away exhaust fumes created during combustion. This system should consist of a ventilation grid or hood. Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions. The cooker should be placed so as to ensure free access to all control elements.
- The room should also enable the necessary air supply for proper gas combustion. Air supply should be not less than $2\text{m}^3/\text{h}$ per 1 kW of burner heat. The air can be delivered from outside by a duct with a section of at least 100cm^2 , or indirectly from adjoining rooms which are fitted with ventilation ducts leading outside.

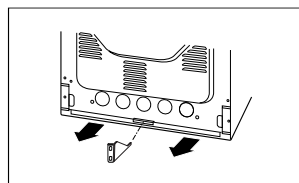
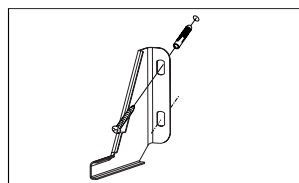
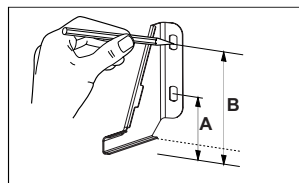


- If the appliance is used intensively and for a long time, it may be necessary to open a window in order to improve ventilation.
- In terms of protection against the overheating of surrounding surfaces, the gas cooker is an X – class appliance and can be built into furniture only up to the level of the cooking hob, that is around 850 mm above the floor. Raising furniture construction over this level is inadvisable. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating. If you are unsure of your furniture's heat resistance, you should leave approximately 2 cm of free space around the cooker. The wall behind the cooker should be resistant to high temperatures. During operation, its back side can warm up to around 50°C above the ambient temperature.
- The cooker should stand on a hard, even floor (do not put it on a base).
- Before you start using the cooker it should be leveled, which is particularly important for fat distribution in a frying pan. To this purpose, adjustable feet are accessible after removal of the drawer. The adjustment range is $\pm 5\text{ mm}$.

INSTALLATION

Mounting the overturning prevention bracket.

The bracket is mounted to prevent overturning of the cooker. When the overturning prevention bracket is installed, a child who climbs on the oven door will not overturn the appliance.



Cooker, height 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Cooker, height 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Gas connection

Caution!

The cooker should be connected to a gas supply of the particular type of gas that the appliance is manufactured to function with. Information about the type of gas that the cooker has been adapted to by the factory is shown on the data plate. The cooker should be connected exclusively by an appropriately authorised fitter and only he or she has the right to adapt the cooker to a different type of gas.

Fitting guidelines

A fitter should:

- have a gas fitter's authorisation,
- be acquainted with the information included on the data plate of the cooker about the type of gas to which the cooker is adapted; the information should be compared with gas supply conditions at the place of installation,
- check:
 - airing efficiency, that is efficiency of air exchange in the rooms,
 - tightness of gas fitting connections,
 - effectiveness of all functional elements of the cooker,
 - if the electricity supply is adapted to function with a safety ground lead (zero).
- provide the user with a connection certificate and give him or her instructions in cooker use.

Caution!

The cooker may only be connected to a liquid gas cylinder or the existing gas supply by an authorised fitter, observing all safety rules.

INSTALLATION

Connection with a flexible steel hose

If the cooker is connected according to the class 2 specifications, sub-class I, only flexible metal hose can be used which meet the valid national regulations. Gas feeding connector must be G ½" threaded coupling. Use only pipes and fittings that meet the requirements of the valid standards. Maximum admissible length of the flexible hose is 2000 mm.

Make sure the connection is not touching any mobile elements which could damage the hose.

Connection with a stable pipework

The cooker comes with a G ½" threaded coupling.

The connection to gas supply must be done in a manner that excludes stresses in any point of the pipework or parts of the appliance.

Make sure you do not exceed the torque when making the connection (maximum torque is 18 Nm). Otherwise, the connection may be faulty or leaks may occur.

The gas hose should not touch metal elements of the cooker back shield.

Important!

Each time you replace a reducer carry out technical inspection of the cooker that covers gas valves and proper operation of the flame failure cut-off device.

Caution!

On completion of the cooker installation, the tightness of all connections should be checked, e.g. applying water with soap.

Do not use fire to check tightness.

**optional*

Electrical connection

- The cooker is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact*.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the cooker to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Adapting the cooker to another type of gas.

This operation may only be carried out by an appropriately authorised fitter.

If the gas the cooker is to be supplied with differs from the gas provided for the cooker by the manufacturer, that is G20 20 mbar, burner nozzles must be exchanged and the flame needs to be adjusted.

In order to adapt the cooker to burn a different type of gas, you should:

- exchange nozzles (see tables below),
- adjust the "economical" flame.

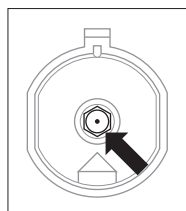
Caution!

The cookers provided by the manufacturer have burners which are factory-adapted to use the gas specified on their data plates and guarantee cards.

INSTALLATION

Burner of SOMIPRESS type (according to the “Somipress” symbol on burner components)

Type of gas	Burner					
	auxiliary gas injector diameter [mm]	medium gas injector diameter [mm]		large gas injector diameter [mm]		oven gas injector diameter [mm]
	nominal thermal power 1,00 kW	nominal thermal power 1,40 kW	nominal thermal power 1,80 kW	nominal thermal power 2,40 kW	nominal thermal power 2,80 kW	nominal thermal power 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17	1,30
G30 3B/P 50mbar	0,45	0,48	0,58	0,69	0,75	0,75



Exchange of a burner nozzle – unscrew the nozzle with special socket spanner No 7 and replace with a new one according to a type of gas (see tables).

In order to perform adjusting operations, take off the knobs. Adjusting elements of the oven burner are accessible after drawing out the oven chamber floor.

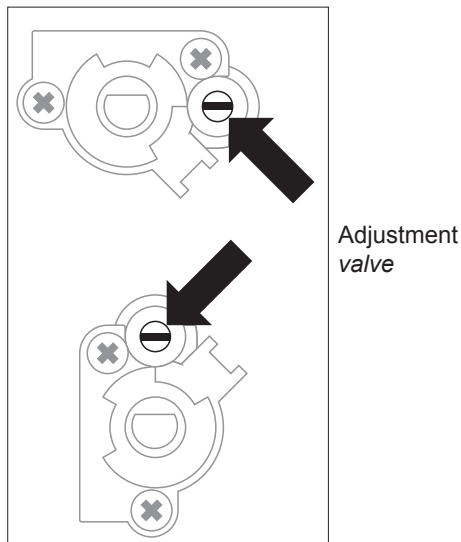
The procedure for changing the gas type

Burner	Flame	Conversion from LPG to natural gas	Conversion from natural gas to LPG
hob	full flame	1. Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	1. Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	small flame	2. Gently tighten the adjusting screw and check the flame size.	2. Gently tighten the adjusting screw and check the flame size.
oven	full flame	1. Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.	1. Replace burner nozzle with the appropriate nozzle according to the table.
	small flame	2. Gently tighten the adjusting screw and adjust the flame. The temperature in the oven should be 150 °C.	2. Gently tighten the adjusting screw and adjust the flame. The temperature in the oven should be 150 °C.

INSTALLATION

Surface burners applied do not require adjustment of primary air. A correct flame has distinct internal cones of blue and green colour. A short, humming flame or long, yellow and smoking one, without clearly outlined cones, shows improper quality of gas in the household piping or a damaged or soiled burner. In order to check a flame, heat a burner for around 10 minutes with a full flame, and next turn the valve knob to the economical flame position. The flame should not go out or jump onto the nozzles.

In cookers with a safety device, a knob with a surface burner safety valve is used, fig. Knobs should be adjusted with the burner switched on and set to the economical flame position, using an adjustment screwdriver of the 2.5 mm size.



A professional installer must adjust the small flame on-site in your home. The adjustment depends on the type of gas and its pressure.

Caution!

After adjustment is completed, place a label indicating the type of gas to which the cooker is now adapted.

OPERATION

Before first use

- remove packaging elements,
- gently (slowly) remove labels from the oven door, trying not to break the glue tape. If any visible trace is left on the glass, warm up the oven chamber (see below), spray the warmed-up glass with a glass cleaner, and wipe off with a soft cloth.
- empty the drawer, clean off factory preservatives from the oven chamber,
- take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- switch on the ventilation in the room or open a window,
- heat the oven (to a temperature of 250°C, for approximately 30 min.), remove any stains and wash carefully.
- when handling the cooker, follow the safety instructions carefully.

The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

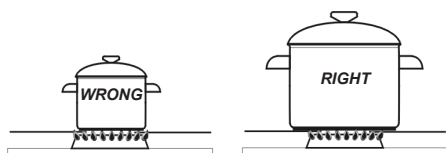
OPERATION

How to use surface burners

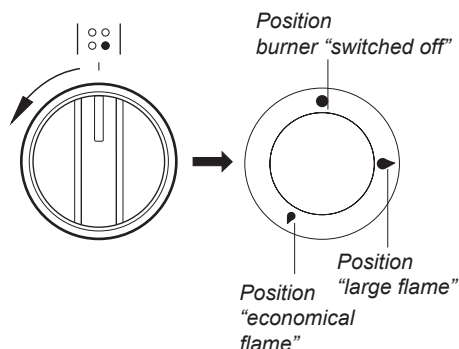
Choice of cookware

Mind that the diameter of a pan base is always larger than the burner flame crown, and that the pan itself is covered. The recommended pan diameter is around 2.5 to 3 times larger than the burner diameter, that is, for:

- an auxiliary burner – a pan with a diameter of 90 to 150 mm,
- a medium burner – a pan with a diameter of 160 to 220 mm,
- a large burner – a pan with a diameter of 200 to 240 mm, and the pan height should not be greater than its diameter.



Gas burner control knobs



*optional

Ignition without an ignitor

- light a match,
- press in the knob to the end and turn it left to the “large flame” position ,
- ignite gas with a match,
- set required flame size (e.g. “economical” ) ,
- switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position ) .

Push-button ignition*



- press the spark ignition push-button marked with ,
- press in the knob to the end and turn it left to the “large flame” position ,
- hold down until gas has lit,
- set the required flame size (e.g. “economical” ) ,
- switch off the burner after finishing cooking, turning the knob right (to the off position ) .

Knob ignition*

- press in the knob to the end and turn it left to the “large flame” position ,
- hold until gas is lit,
- after the flame is lighted release the pressure on the knob and set a required flame size.

OPERATION

Caution!

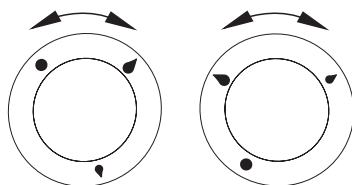
In cooker models equipped with a surface burner safety valve, hold the knob pressed down to the end when igniting for 10 seconds at the “large flame” position to activate the safety device.

Selection of the appropriate flame

A correctly adjusted burner has a light blue flame with a clearly visible internal cone. Selection of flame size depends on the position of the burner knob which has been set:

- 🔥 large flame
- 🔥 small flame (“economical flame”)
- burner switched off (gas supply is cut off)

Depending on requirements, flame size can be set in a continuous manner.



WRONG

RIGHT

Caution!

Do not adjust the flame between the off position ● and the large flame position 🔥

Operation of the burner protection valve

Some models are equipped with an automatic system that cuts off gas supply to a burner when the flame has disappeared.

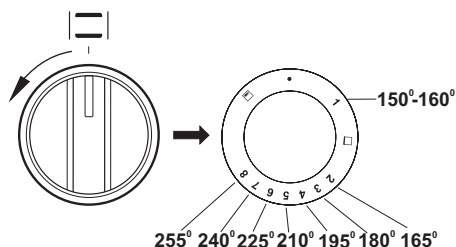
This system protects the cooker against gas leakage when the flame on a burner goes out e.g. in case of spillage.

The user's intervention is needed to re-ignite the burner.

OPERATION

Oven functions and operation.

The oven can be heated by oven gas burner or by electric grill*. The oven function is controlled by one knob, which contains a digital scale corresponding to thermoregulator* settings.



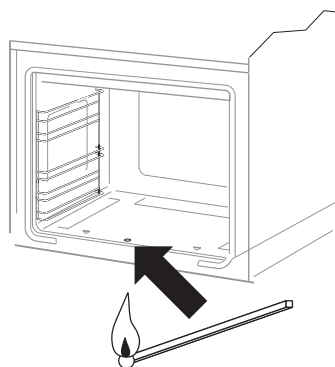
Caution!

In cooker models which do not have a grill, the position  is not present on the knob.

Oven is equipped with gas valve with temperature regulator and anti-outflow protection. To ignite the oven, as in the description below, keep down the pressed knob during about 3 s. This is the time necessary to warm the sensor and to make the protection function. If the flame goes out, repeat ignition operations after a lapse of 3 sec. If the flame does not start burning within 10 sec., repeat the ignition operation after lapse of about 1 min, i.e. after the oven ventilation.

To ignite the oven:

- strike a match,
- press down the knob to the stop and turn left to the position corresponding to the temperature chosen,
- put the match to the ignition opening (see the figure below) and keep the knob pressed down about 3 sec. from the gas ignition moment. If the flame has gone out, repeat the ignition operation after lapse of 3 sec.,



Note!

The temperature control is possible at closed oven door only.

Turn the knob right to the stop in order to turn the oven off.

Push-button ignition*



- press the spark ignition push-button marked with ,
- press in the knob to the end and turn it left to the "8  " position
- hold down until gas has lit,
- set the required position.

*optional

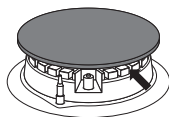
CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “●”/“0” position. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Burners, the burner hob grate, the cooker housing

- In the case of soiled burners and grate, these elements must be removed from the cooker and washed with warm water and washing – up products intended for fats and soils. Next, wipe them dry. After the grate has been removed, wash the burner hob carefully and wipe with a dry and soft cloth. In particular, ensure flame openings in rings under caps are clean, see the figure below. Do not use steel wire or drill holes.
- Wash enamel elements of the cooker with light washing products. When cleaning do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as scouring powders containing an abrasive, abrasive compounds, abrasive stones, pumice stones, wire brushes and so on.
- Before you start using the cooker with stainless steel hob, its cooking zone first needs to be carefully washed. It is important to remove glue residues from the foils taken off trays during installation, as well as adhesive tape applied during packaging. The hob should be cleaned regularly after each use. Do not allow the hob to get heavily stained, particularly from burnt-on spillages from boiled over liquids. An agent like Stahl-Fix is recommended for the initial wash and, subsequently, for routine washes.



Caution!

Burner elements must always be clean. Water particles may hamper gas flow and produce an incorrect burner flame.

CLEANING AND MAINTENANCE

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

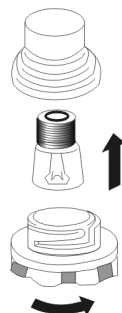
Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb*

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position “●”/“0” and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
 - voltage 230 V
 - power 25 W
 - thread E14.



Oven light bulb

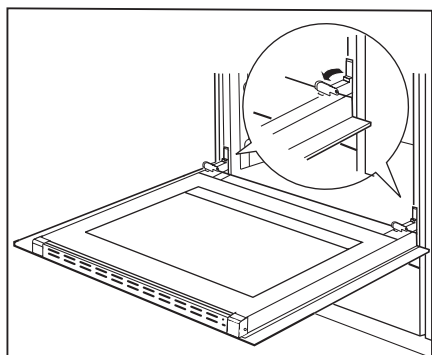
- Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.

*optional

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards. Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



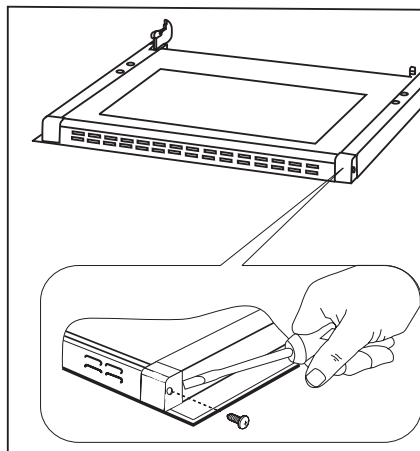
Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

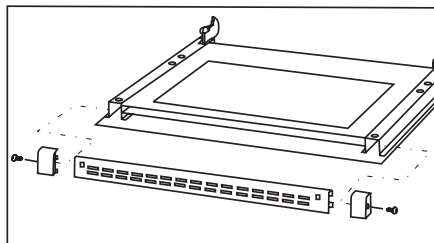
1. Use a cross-head screwdriver to turn the side clamp bolts loose (fig. A).
2. Push the clamps off with a flat screwdriver. Pull the upper door slat loose. (fig. A, B).
3. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door) (fig. C).

4. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

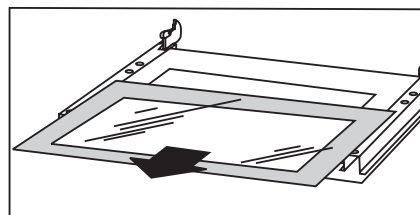
A



B



C



Removal of the internal glass panel

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the cooker
- disconnect the mains plug
- call the service centre
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

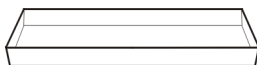
PROBLEM	REASON	ACTION
1. A burner does not light	flame openings soiled	close the gas by cutting off valve, close burner knobs, air the room, take out and clean the burner, blow on flame openings
2. A gas ignitor does not light*	break in power supply	check the household fuse box; if there is a blown fuse, replace it with a new one
	break in gas supply	open the gas supply valve
	soiled (greasy) gas ignitor	clean the gas ignitor
	knob not pressed in long enough	hold the knob pressed in until a full flame appears around the burner crown
3. The flame goes out when lighting a burner	knob released too quickly	hold the knob down longer at the "large flame" position
4. electrical fittings do not work*	break in power supply	check the household fuse box, if there is a blown fuse replace it with a new one
5. the oven lighting does not work*	the bulb is loose or damaged	tighten up or replace the blown bulb (see Chapter <i>Cleaning and Maintenance</i>)

*optional

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker which should be put on the drying rack;



- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- the baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

CAKE TYPE	TEMPERATURE [°C] warmed up	TEMPERATURE [°C]	BAKING TIME IN MINUTES	LEVEL FROM THE BOTTOM
Fruit cake	170	160	60-70	2
Victoria sponge	170	150-160	20-40	2-3
Sponge layer cake	170	150-160	20-30	2-3
Buns	180	170	30-50	3
Teacake	180	180	40-50	3
Cake (crispy base)	200	180	40-60	3
Puff pastry	230-250	200-220	15-20	3

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

TYPE OF MEAT	LEVEL FROM THE BOTTOM	TEMPERATURE [°C]	TIME* IN MINUTES
BEEF			per 1 cm
Roast beef or fillet rare	3	250	12-15
oven warmed up juicy ("medium")	3	250	15-25
oven warmed up "well done"	3	210-230	25-30
oven warmed up Roast joint	2	200-220	120-140
PORK			
Roast joint	2	200-210	90-140
Ham	2	200-210	60-90
Fillet	3	210-230	25-30
VEAL	2	200-210	90-120
LAMB	2	200-220	100-120
VENISON	2	200-220	100-120
POULTRY			
Chicken	2	220-250	50-80
Goose (approx. 2 kg)	2	190-200	150-180
FISH	2	210-220	40-55

* the figures presented in the table refer to a portion of 1 kg, if the portion is larger than that an additional 30 – 40 minutes should be added for each additional kilogram.

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 0,025 kW
Appliance category	DE II 2ELL 3B/P

Complies with EU regulations	EN-30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6 standards
------------------------------	---

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- *The Low Voltage Directive 2006/95/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC,*
- *Directive on “Appliances Burning Gaseous Fuels” 2009/142/EC,*
- *Directive on ErP 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

GEACHTE KLANT,

De fornuizen van Amica combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen dit fornuis kunnen bedienen.

Voor het ingepakt werd en de fabriek verliet, werd dit fornuis bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.

Opgelet!

Het fornuis mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

INHOUDSTAFEL

Veiligheidsinstructies	32
Beschrijving van het toestel	38
Installatie	41
Bediening	47
Reiniging en onderhoud van het fornuis	51
Bakken in de oven – praktische tips	55
Technische gegevens	58

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Attentie. Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand.

Probeer het vuur NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

Attentie. Brandgevaar: geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.

Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Attentie. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Wees bijzonder voorzichtig als er kinderen in de buurt van het fornuis zijn, want ze kennen de bedieningsprincipes van het fornuis niet. De hete branders van de gaskookplaat, de ovenkamer, het rooster, de ruit van de deur, en potten en pannen met hete vloeistoffen kunnen brandwonden veroorzaken!
- Zorg ervoor, dat de elektrische kabels van gemechaniseerde keukentoestellen, bv. mixers, de hete onderdelen van het fornuis niet raken.
- Plaats geen lichtontvlambare materialen in de schuif, want deze kunnen ontvlammen terwijl de oven werkt.
- Laat het fornuis niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Let op het kookpunt, zodat de branders niet onderlopen.
- Als het fornuis beschadigd is, mag u het pas opnieuw gebruiken na herstelling door een vakman.
- Open de kraan op de gasaansluiting of het ventiel op de gasfles niet voordat u gecontroleerd hebt of alle kranen gesloten zijn.
- Zorg ervoor dat de branders niet onderlopen of vuil worden. Reinig en droog vuile branders onmiddellijk nadat ze afgekoeld zijn.
- Plaats geen potten of pannen rechtstreeks op de branders.
- Plaats geen potten of pannen van meer dan 10 kg op het rooster boven een brander, en geen potten en pannen met een gezamenlijk gewicht van meer dan 40 kg op het volledige rooster.
- Sla niet op de draaiknoppen of branders.
- Plaats geen potten of pannen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven
- Het is verboden om aanpassingen of herstellingen aan het fornuis te laten uitvoeren door ongeschoolde personen.
- Het is verboden om de kranen van het fornuis open te draaien zonder dat u een aangestoken lucifer of een aansteker bij de hand hebt.
- Het is verboden om de vlam van de brander te doven door erop te blazen
- Het is aan te raden het deksel te reinigen vooraleer u het opent. U laat het oppervlak van de kookplaat best eerst afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Het glazen deksel kan barsten als het opgewarmd wordt. Doof eerst alle branders voordat u het deksel sluit. (Fornuizen met een glazen deksel – zie “Kenmerken van het toestel”).

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

- Het is verboden om zelfstandig het fornuis aan te passen aan een ander soort gas, het fornuis naar een ander plaats te verplaatsen of aanpassingen door te voeren aan de voeding. Deze handelingen moeten uitgevoerd worden door een erkend installateur.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Laat geen kinderen of personen die de gebruikershandleiding niet kennen, toe tot het fornuis.
- **NDIEN U VERMOEDT DAT ER GAS VRIJKOMT, IS HET VERBODEN OM:**
 - ucifers aan te steken, sigaretten te roken, elektrische ontvangers aan- en uit te schakelen (bel of lichtknop) en andere elektrische en mechanische toestellen te gebruiken die elektrische of contactvonken kunnen doen ontstaan. In zulke gevallen moet u onmiddellijk het ventiel van de gasfles of de kraan van de gasinstallatie afsluiten en de ruimte verluchten, en daarna een gekwalificeerde persoon roepen om de oorzaak van de gaslek te verhelpen.
- In geval van technische defecten moet u onmiddellijk de elektrische voeding van het fornuis uitschakelen (en daarbij bovenstaande regel toepassen) en een herstelling aanvragen.
- Er mogen geen antennekabels bv. voor radio-ontvangers, aangesloten worden op de gasinstallatie.
- In geval van ontbranding van gas dat ontsnapt uit een lekkende gasinstallatie, moet u onmiddellijk de gastoevoer afsluiten met het afsluitventiel.
- In geval van ontbranding van gas dat ontsnapt uit een lekkend ventiel van de gasfles, moet u een natte deken op de fles gooien en het ventiel van de fles afsluiten om de fles te laten afkoelen. Draag de fles naar een open ruimte als ze afgekoeld is. Het is verboden om een beschadigde gasfles opnieuw te gebruiken.
- Als u het fornuis gedurende enkele dagen niet gebruikt, sluit dan de hoofdkraan van de gasinstallatie af. Als u gebruik maakt van een gasfles, sluit dan het ventiel af na elk gebruik.
- Tijdens het gebruik scheidt het kook- en baktoestel warmte en vochtigheid af in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keukenruimte goed wordt verlucht; hou de natuurlijke ventilatie-openingen open of installeer een mechanische ventilatie-installatie (afzuigkap met mechanische afzuiging).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan extra verluchting noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld door het raam te openen of doeltreffender te ventileren, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, indien deze wordt gebruikt.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden.
Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we

daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

● **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**

Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.

● **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

● **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

● **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.

● **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

● **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.**
Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

● **Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriende-

lijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recyclage en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



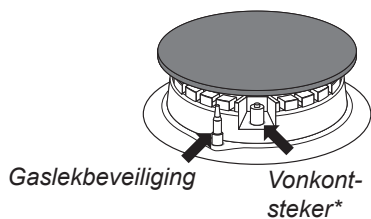
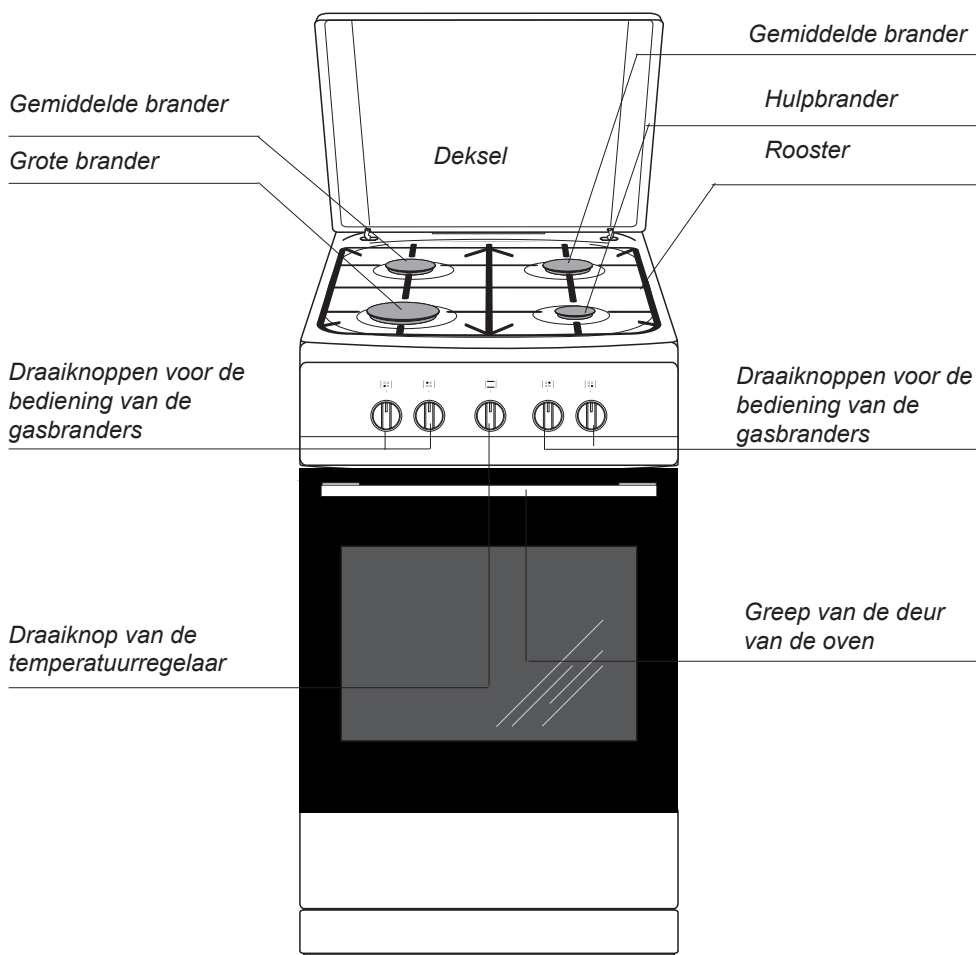
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit

wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

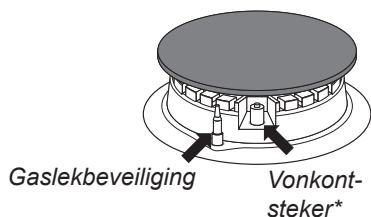
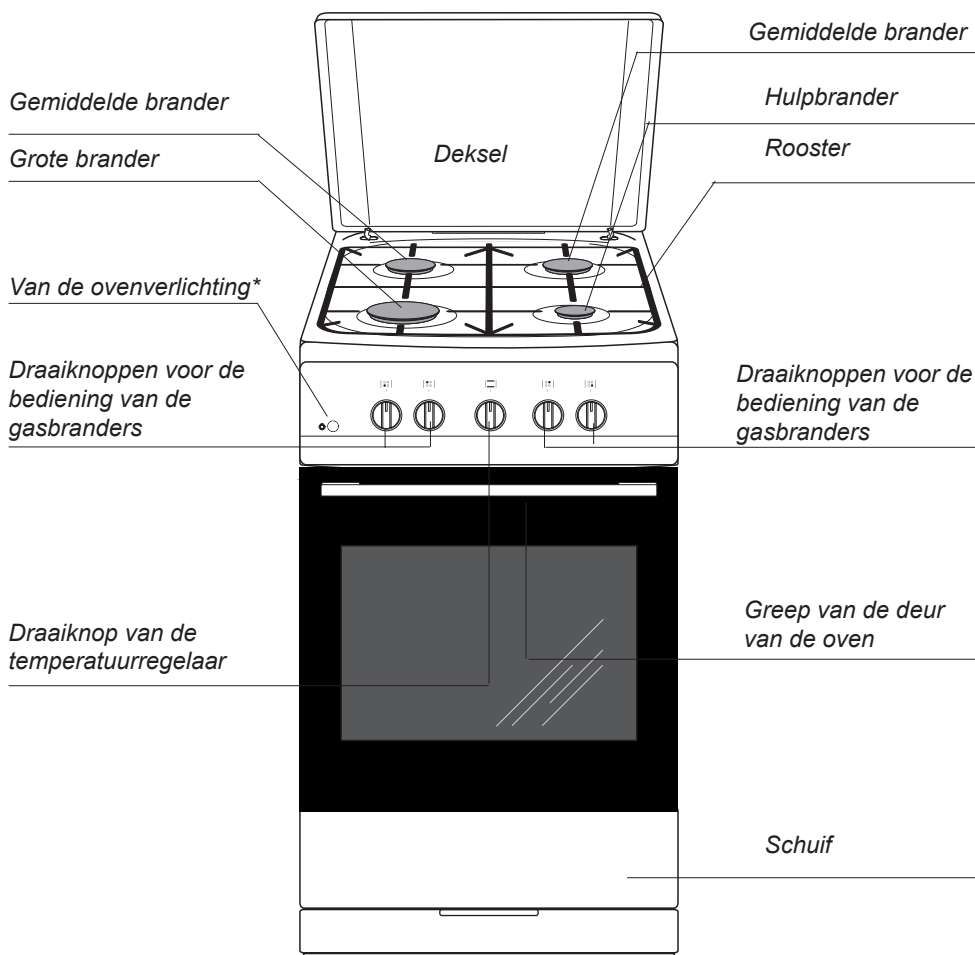
Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



*Bepaalde modellen

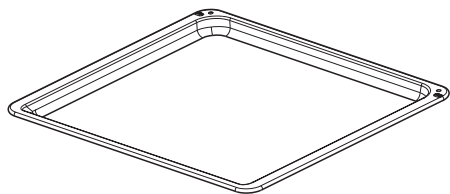
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



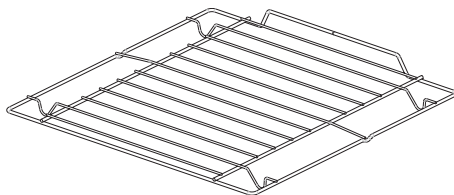
*Bepaalde modellen

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

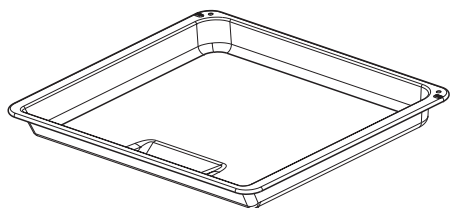
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**



*Grillrooster
(droogrekje)*



*Bakplaat voor gebrad**

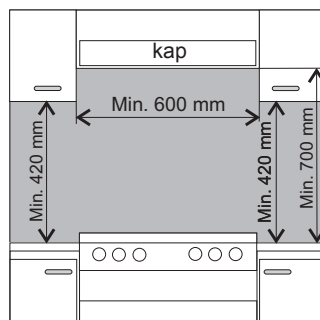
**Bepaalde modellen*

INSTALLATIE

Onderstaande instructies zijn bestemd voor gekwalificeerde installateurs die het toestel installeren. Met behulp van deze instructies kan het toestel op een zo professioneel mogelijke manier geïnstalleerd en onderhouden worden.

Opstelling van het fornuis

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften. De geschiktheid van de ruimte voor het opstellen van een gasfornuis wordt geëvalueerd op basis van volgende rechtsvoorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgassen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De ruimte moet ook de toevoer van lucht toelaten, die onontbeerlijk is voor een correcte verbranding van het gas. De luchttoevoer mag niet minder zijn dan 2m³/h voor 1 kW vermogen van de branders. De lucht moet direct van buiten aangevoerd worden door een kanaal met een doorsnede van min. 100 cm², of direct uit aanpalende ruimtes die uitgerust zijn met ventilatiekanalen die uitgeven naar buiten.

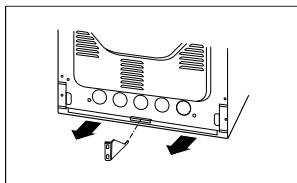
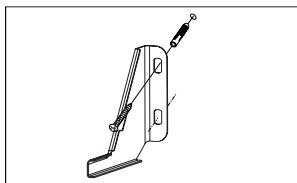
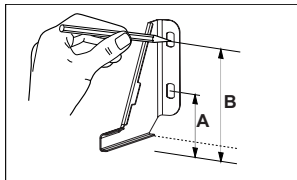


- Als het fornuis intensief en lang gebruikt wordt, kan het noodzakelijk zijn om een venster te openen om de ventilatie te verbeteren.
- Vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en heeft daarom de neiging om zich in de onderste niveaus te verzamelen. Ruimtes waarin flessen met vloeibaar gas geïnstalleerd zijn moeten uitgerust zijn met ventilatiekanalen die vanuit de ruimte naar buiten leiden en zo het gas kunnen afvoeren in geval van lekken. Om dezelfde reden mogen gasflessen, zowel lege als gedeeltelijk gevulde, niet geïnstalleerd of bewaard worden in ruimtes die zich onder de grond bevinden (bv. in kelders). De flessen mogen zich niet dicht bij een warmtebron bevinden (kachel, schouw, oven, enz.), die de temperatuur in de fles kan verhogen tot meer dan 50°C.
- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

INSTALLATIE

Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

De beveiliging wordt gemonteerd om te voorkomen dat het fornuis omvalt. Dankzij de blokkade tegen het omvallen van het fornuis voorkomt u dat een kind dat op de openstaande ovendeur klimt het fornuis laat omvallen.



Fornuis, hoogte 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

Fornuis, hoogte 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

Aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie

Opgelet!

Het fornuis moet op een gasinstallatie aangesloten met het soort gas waaraan het fornuis in de fabriek werd aangepast. Informatie over het soort gas waaraan het fornuis aangepast is, vindt u op het typeplaatje. Het fornuis mag enkel aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties en enkel een installateur mag het fornuis aanpassen aan een ander soort gas.

Instructies voor de installateur

De installateur moet:

- gekwalificeerd zijn voor het aansluiten van gasinstallaties,
- de informatie op het typeplaatje van het fornuis inzake het soort gas waaraan het fornuis aangepast is doorlezen en de informatie vergelijken met de gasleveringsvoorwaarden op de installatieplaats,
- controleren of:
 - de ventilatie, d.w.z. de luchtcirculatie in de ruimtes, goed werkt,
 - de gasaansluitingen lek vrij zijn,
 - alle werkende onderdelen van het fornuis goed functioneren,
 - de elektrische installatie kan samenwerken met een aardingsleiding (nulleiding).
- de instellingen van de draaiknoppen voor de gasbranders met behulp van de bijgevoegde regelplaatjes regelen om een goede werking van de vonkontsteking en de gaslekbeveiliging te garanderen,

Opgelet!

Het fornuis mag enkel door een erkend installateur op een gasfles met vloeibaar gas of een vaste gasinstallatie aangesloten worden. Hierbij moeten de geldende veiligheidsvoorschriften in acht genomen worden

INSTALLATIE

Aansluiting op een elastische stalen leiding.

Als het fornuis in overeenstemming met de principes voor klasse 2, subklasse I, geïnstalleerd wordt, dan raden we aan om bij de aansluiting van het fornuis op de gasinstallatie uitsluitend een elastische metalen leiding te gebruiken, die aan de geldende nationale voorschriften voldoet. De verbinding die het gas naar het fornuis aanvoert, heeft een G1/2" schroefdraad.

Voor de aansluiting mogen enkel buizen en pakkingen gebruikt worden, die aan de geldende normen voldoen. De maximale lengte van de elastische leiding mag niet meer dan 2000 mm bedragen.

Zorg ervoor, dat de aansluiting niet in contact komt met andere beweeglijke delen, die de aansluiting zouden kunnen beschadigen.

Aansluiting op een onbuigbare installatiebuis.

Het fornuis heeft een verbindingstuk met een G1/2" schroefdraad.

Het toestel moet zo op de gasinstallatie aangesloten worden, dat er op geen enkel punt van de installatie en op geen enkel element van het toestel spanning ontstaat.

Als er een overdreven draaimoment toegepast wordt bij het aandraaien (meer dan 18 Nm), dan kan dit de aansluiting beschadigen of lekken doen ontstaan.

De gasleiding mag de metalen elementen van de ombouw aan de achterkant van het fornuis niet raken.

Opgelet!

Na de installatie van het fornuis moet de afdichting van alle aansluitingen gecontroleerd worden met bv. water met zeep.

Er mag geen vuur gebruikt worden om de afdichting te controleren.

Attentie!

Steeds nadat u de drukregelaar heeft vervangen, moet u het apparaat een technische keuring laten ondergaan die de gaskranen en de uitstroombeweging omvat.

Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie

- Het fornuis is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm² met een lengte van ongeveer 1,5 m met een stekker met aarding*.
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin en mag zich niet boven het fornuis bevinden. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.
- Voordat u het fornuis aansluit, moet u controleren of:
 - de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven,
 - de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingssysteem dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.
 - het stopcontact goed bereikbaar is.

Aanpassing van het fornuis aan een ander soort gas

Deze handeling mag enkel uitgevoerd worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties.

Als het gas waarmee het fornuis gevoed moet worden, verschilt van het gas dat voor het fornuis voorzien is in de fabrieksversie, d.w.z. G20 (GZ 50) 20 mbar, dan moeten de branderkoppen vervangen worden en moet de vlam opnieuw ingesteld worden.

Om het fornuis aan te passen aan de verbranding van een ander soort gas, moet u:

- de branderkoppen vervangen (zie tabel hieronder),
- de “spaarvlam” instellen.

Opgelet!

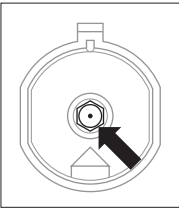
De fornuizen worden door de producent uitgerust met branders die in de fabriek aangepast zijn aan het verbranden van het gas dat opgegeven is op het typeplaatje en op de garantiekkaart.

*Bepaalde modellen

INSTALLATIE

Brander van het type SOMIPRESS ((volgens de aanduiding “Somipress” op de onderdelen van de brander)

Soort gas	Brander					
	hulp doorsnede van de sproeier [mm]	gemiddeld doorsnede van de sproeier [mm]		groot doorsnede van de sproeier [mm]		oven doorsnede van de sproeier [mm]
	nominaal warmtevermogen 1,00 kW	nominaal warmtevermogen 1,40 kW	nominaal warmtevermogen 1,80 kW	nominaal warmtevermogen 2,40 kW	nominaal warmtevermogen 2,80 kW	nominaal warmtevermogen 2,80 kW
G20 2E 20 mbar	0,72	0,85	0,98	1,07	1,17	1,30
G30 3B/P 50mbar	0,45	0,48	0,58	0,69	0,75	0,75



Vervanging van een branderkop – draai de kop los met behulp van een speciale dopsleutel 7 en vervang de kop door een nieuwe die aangepast is aan het soort gas (zie tabel hierboven)

Om de instellingen te regelen moeten de draaiknoppen van de kranen weggenomen worden.

Handelswijze bij omschakeling naar een ander soort gas

Brander	Vlam	Omschakeling van vloeibaar gas naar aardgas	Omschakeling van aardgas naar vloeibaar gas
bovenbrander	volledig	1.Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen.	1.Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen.
	spaarzaam	2.Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam controleren	2.Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam controleren
van de oven	volledig	1.Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen.	1.Gaskop van de brander vervangen door een gepaste kop volgens de tabel met gaskoppen.
	spaarzaam	2.Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam instellen. Temperatuur van de oven moet 150 °C bedragen.	2.Regelschroef licht indraaien en grootte van de vlam instellen. Temperatuur van de oven moet 150 °C bedragen.

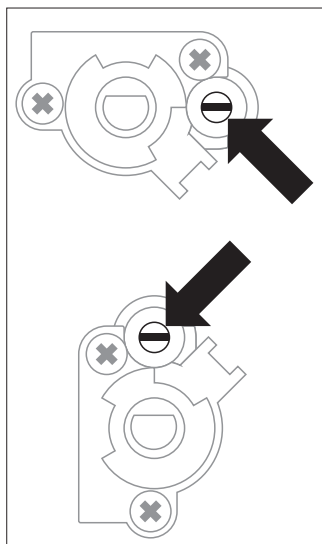
INSTALLATIE

De toegepaste branders van de gaskookplaat vereisen geen instelling van de basisluchtstroom.

Een correcte vlam heeft binnenin duidelijk blauwgroene kegeltjes.

Een korte, ruisende vlam of een lange, gele, rokende vlam zonder duidelijk afgetekende kegeltjes wijst op een slechte kwaliteit van het gas in de huisinstallatie of een beschadigde of vervuilde brander. Om de vlam te controleren moet u de brander ongeveer 10 minuten laten branden met volle vlam en daarna de draaiknop van het ventiel op spaarvlam plaatsen. De vlam mag niet uitgaan of overspringen naar de branderkoppen.

Bij fornuizen met beveiliging is een kraan met een gaslekbeveiliging toegepast volgens fig. De kranen moeten ingesteld worden terwijl de brander aangeschakeld is op spaarvlam, dit met behulp van een regelschroevendraaier van 2,5 mm.



*Regelgeving
kraan*

Opgelet!

Kleef na de instelling een etiketje met een beschrijving van het soort gas waaraan het fornuis aangepast is, op het fornuis.

De spaarvlam moet ter plaatse bij de gebruiker door de installateur worden ingesteld. Dit hangt af van het soort gebruikte gas en gasdruk.

Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt

- verwijder alle verpakkingsonderdelen,
 - verwijder voorzichtig (langzaam) de etiketten van de deur van de oven om de kleefband niet te breken. Als er resten lijm op de ruit achterblijven, kunt u gewone kleefband op de restjes plakken en die er daarna aftrekken. Als er een zichtbaar spoor achterblijft op de ruit, kunt u de ovenkamer opwarmen (zie hieronder), de opgewarmde ruit besproeien met een spray om ruiten te reinigen en dan afdrogen met een zachte doek,
 - maak de schuif leeg, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven,
 - neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
 - schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
 - warm de oven op (op een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig.
-
- bedien de oven en leef hierbij de veiligheidsinstructies na.

De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

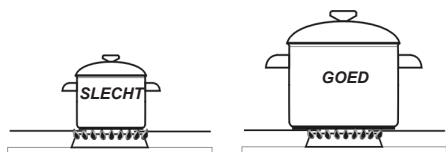
BEDIENING

Bediening van de branders van de gaskookplaat

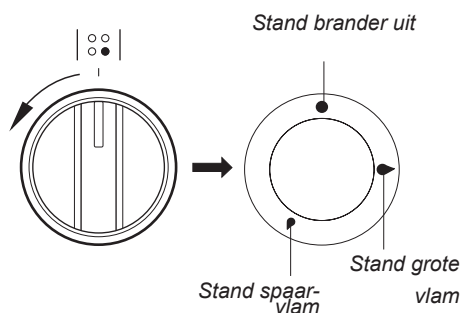
Keuze van de potten en pannen

Zorg ervoor dat de diameter van de bodem van de potten en pannen steeds groter is dan de kroon van de vlam en dat de potten en pannen afgedekt zijn met een deksel. Het is aangeraden om een pot te kiezen met een diameter van ongeveer 2,5-3 keer groter dan de diameter van de brander, d.w.z. :

- voor de hulpbrander – een diameter van 90 tot 150 mm,
- voor de gemiddelde brander – een diameter van 160 tot 220 mm,
- voor de grote brander – een diameter van 200 tot 240 mm, en de hoogte van de pot mag niet groter zijn dan zijn diameter.



Draaiknop voor de bediening van de branders



Aansteken van de branders zonder ontsteker

- steek een lucifer aan,
- druk de draaiknop in totdat hij niet meer verder kan en draai hem naar links in de stand "grote vlam" 🔥
- steek het gas aan met de lucifer,
- stel de gewenste grootte van de vlam in (bv. "spaarzaam" 🔥),
- schakel na het koken de brander uit door de draaiknop naar rechts te draaien (stand uit ●).

Aansteken van de branders met ontsteker*



- druk op de knop van de vonkontsteker die aangeduid is met ⚡,
- druk de draaiknop in totdat hij niet meer verder kan en draai hem naar links in de stand "grote vlam" 🔥
- hou ingedrukt totdat het gas ontvlamt,
- stel de gewenste grootte van de vlam in (bv. "spaarzaam" 🔥),
- schakel na het koken de brander uit door de draaiknop naar rechts te draaien (stand uit ●).

Aansteken van de branders met een ontsteker die aan de draaiknop gekoppeld is*

- druk de draaiknop van de kraan van de gewenste brander in totdat hij niet meer verder kan en draai hem naar links in de stand "grote vlam" 🔥
- hou ingedrukt totdat het gas ontvlamt,
- nadat de vlam aangeslagen is, kunt u de draaiknop lossen en dan de gewenste grootte van de vlam instellen.

*Bepaalde modellen

BEDIENING

Opgelet!

Bij fornuismodellen met een gaslekbeveiliging voor de branders van de kookplaat moet u tijdens het aansteken ongeveer 10 sec. de draaiknop stevig ingedrukt houden in de stand “grote vlam” voordat de beveiliging gaat werken.

Keuze van de vlam van de brander

Correct ingestelde branders hebben een helderblauwe vlam met een duidelijk afgetekende kegel binnenin. De keuze van de grootte van de vlam hangt af van de instelling van de draaiknop van de brander:

- 🔥 grote vlam
- 🔥 kleine vlam (zgn. “spaarvlam”)
- uitgedoofde brander (de gastoevoer is afgesloten)

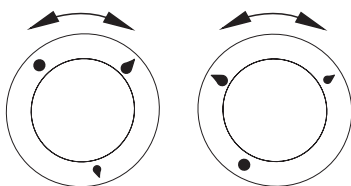
Afhankelijk van de behoefte kan de grootte van de vlam geleidelijk ingesteld worden.

Werking van de gaslekbeveiliging

Bepaalde modellen (zie tabel p. 10) zijn uitgerust met een automatisch systeem dat de gastoevoer naar de brander afsluit wanneer de vlam verdwijnt.

Dit systeem beveiligt tegen het ontsnappen van gas wanneer de vlam op de brander uitgaat, bv. als gevolg van het onderstromen van de brander.

De gebruiker moet tussenkomen om de brander terug aan te steken.



SLECHT

GOED

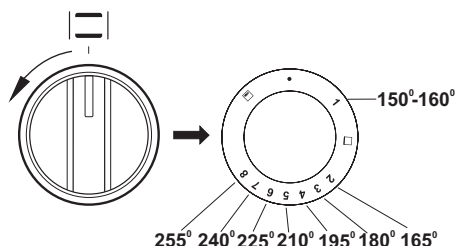
Opgelet!

Het is verboden om de vlam in te stellen tussen de stand ‘uitgedoofde brander’ ● en de stand ‘grote vlam’ 🔥

BEDIENING

Functies en bediening van de oven

De oven kan opgewarmd worden met behulp van de gasbrander van de oven of met het elektrische grillelement*. De oven wordt bediend met behulp van één draaiknop die een cijferschaal heeft die overeenkomt met de instellingen van de temperatuurregelaar*.

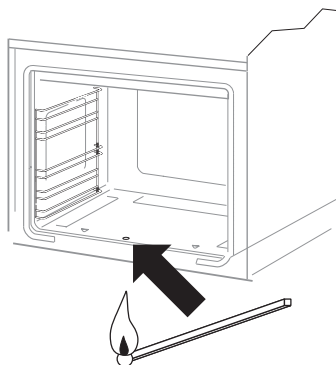


Opgelet!

Alle ovens zijn uitgerust met gaskranen met een temperatuurregelaar en lekbeveiliging. Bij het aanschakelen van de oven, zoals hieronder beschreven, dient u de draaiknop ongeveer 3 sec. ingedrukt te houden. Dit is noodzakelijk om de sensor te laten opwarmen en de beveiliging in werking te stellen. Als de vlam dooft, moet deze handeling herhaald worden na 3 sec. Als de vlam niet aangaat binnen 10 sec., moet het ontsteken herhaald worden na ong. 1 minuut, d.w.z. nadat de oven verlucht is.

Om de oven aan te schakelen moet u:

- een lucifer aansteken,
- de draaiknop diep indrukken en naar links draaien tot op de gewenste temperatuur,
- de lucifer in de ontstekingsopening steken (zie fig. hieronder) en de draaiknop ong. 3 sec. ingedrukt houden totdat het gas ontvlamt. Als de vlam uitdooft, herhaal dan de handeling na 3 sec.



- controleer de vlam (wanneer de vlam duidelijk kleiner wordt, betekent dit dat de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft).

Push-button ignition*



- press the spark ignition push-button marked with ,
- press in the knob to the end and turn it left to the "8  " position
- hold down until gas has lit,
- set the required position.

*Bepaalde modellen

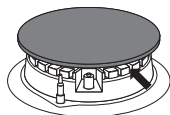
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand “●”/“0” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

Branders, rooster van de gaskookplaat, ombouw van het fornuis

- Als de branders en het rooster vuil zijn, moet u deze onderdelen wegnemen en wassen in warm water met een reinigingsmiddel dat vet en vuil verwijdt. Wrijf de onderdelen daarna droog. Reinig grondig de gaskookplaat nadat u het rooster weggenomen heeft en wrijf ze droog met een zachte doek. Zorg er vooral voor dat de vlamopeningen van de ring rond de branderdop rein blijven – zie figuur hieronder. Reinig de openingen van de branderkoppen met behulp van een dunne koperdraad. Gebruik geen staaldraad om de openingen te reinigen, boor ze niet open.



Opgelet!

De onderdelen van de branders moeten steeds droog zijn. Waterresten kunnen de gasstroom blokkeren, waardoor de brander slecht zal branden.

- Gebruik voor het reinigen van de geëmailleerde oppervlakken zachte reinigingsmiddelen. Gebruik geen sterk schurende middelen, zoals bv. schuurpoeders, schuurpasta's, schuurstenen, puimsteen, ijzersponsjes enz.
- Bij fornuizen van roestvrij staal moet de gaskookplaat eerst grondig gewassen worden voordat u ze gebruikt. Hierbij moet u in het bijzonder letten op restjes lijm van de folie die u wegnam bij de montage en kleefband die aangebracht werd bij het inpakken van het fornuis. De plaat moet regelmatig gereinigd worden na elk gebruik. Laat geen vuil aankoeken op de kookplaat, en laat zeker geen overgelopen gerechten aanbranden. Het is aangeraden een reinigingsmiddel van het type Stahl-Fix te gebruiken voor de eerste reiniging en voor lopend onderhoud.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Oven

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

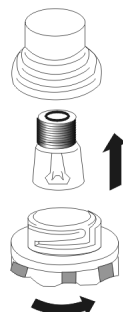
Opgelet!

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

Vervanging van het verlichtingslampje van de oven*

Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

- Stel alle draaiknoppen in op stand “●”/“0” en schakel de voeding uit,
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog,
- Draai het verlichtingslampje uit en vervang het indien nodig door een nieuw lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300°C), met volgende parameters:
 - spanning 230 V
 - vermogen 25 W
 - schroefdraad E14



Lampje van de oven

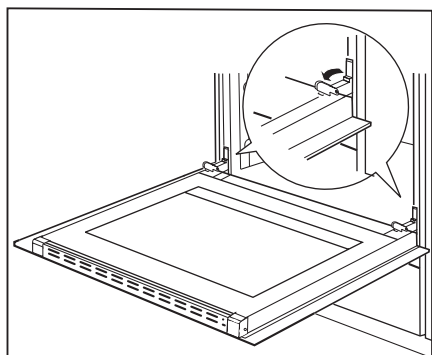
- Draai het lampje in en zorg ervoor dat het goed in de keramische fitting zit,
- Draai het omhulsel van het lampje in.

*Bepaalde modellen

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Wegnemen van de deur

Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen. Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.



Wegnemen van de deur

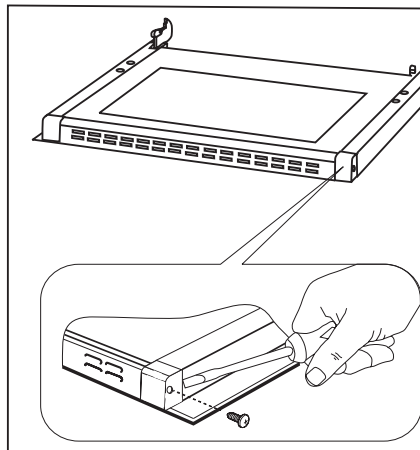
Verwijderen van de binnenruit

1. Draai met behulp van een kruisschroevendraaier de schroeven in de zijdoppen uit (fig. A).
2. Duw de doppen uit met behulp van een platte schroevendraaier en neem de bovenlat van de deur weg (fig. A, B).
3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur) (Fig. C).

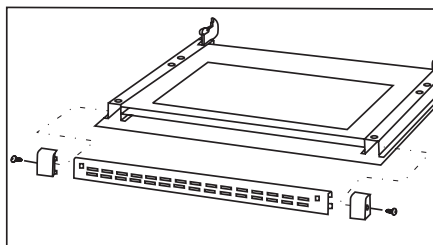
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.

Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden.

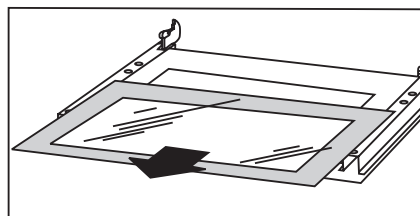
A



B



C



Verwijderen van de binnenruit

Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedienings-elementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

Opgelet!

Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

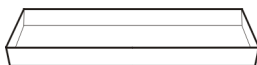
PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. De brander gaat niet aan	Vervuilde vlamopeningen	Sluit de gastoevoer af, sluit de kranen van de branders af, verlucht de ruimte, neem de brander weg, reinig de vlamopeningen en blaas ze uit
2. De vonkontsteker steekt het gas niet aan*	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
	Onderbreking in de gas-toevoer	Open het ventiel van de gastoevoer
	Vervuilde (vette) vonkontsteker	Reinig de vonkontsteker
	De draaiknop van de kraan is niet voldoende ingedrukt	Hou de draaiknop ingedrukt totdat er een volle vlam rond de kroon van de brander ontstaat
3. De vlam gaat uit bij het aansteken van de brander	De draaiknop van de kraan werd te vlug gelost	Hou de draaiknop langer ingedrukt in de stand "grote vlam"
4. de elektrische uitrusting werkt niet*	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
5. de verlichting van de oven werkt niet*	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

*Bepaalde modellen

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,



- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de parameters voor gebak in tabel 1 geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

SOORT GEBAK	TEMPERATUUR [°C]oven eerst voor- verwarmen	TEMPERATUUR [°C]	BAKTIJD [MIN.]	NIVEAU VAN ONDERAF
Taart (Vruchtentaart)	170	160	60-70	2
Viervierdecake	170	150-160	20-40	2-3
Biscuit	170	150-160	20-30	2-3
Buns	180	170	30-50	3
Cake van gistdeeg	180	180	40-50	3
Cake brokkelbodem	200	180	40-60	3
Bladerdeeggebak	230-250	200-220	15-20	3

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

SOORT VLEES	verwarmingselement bovenaan + onderaan		TIJD* IN MIN.
	NIVEAU VAN ONDERAF	TEMPERATUUR [°C]	
RUNDVLEES			per 1 cm
Rosbief of rode filet ("english") voorverwarmde oven	3	250	12-15
half doorbakken ("medium") voorverwarmde oven	3	250	15-25
goed doorbakken ("well done") voorverwarmde oven	3	210-230	25-30
Gebraad	2	200-220	120-140
VARKENSVLEES			
Gebraad	2	200-210	90-140
Hesp	2	200-210	60-90
Filet	3	210-230	25-30
KALFSVLEES	2	200-210	90-120
LAMSVLEES	2	200-220	100-120
WILD	2	200-220	100-120
GEVOGELTE			
Kip	2	220-250	50-80
Gans (ca. 2 kg)	2	190-200	150-180
VIS	2	210-220	40-55

*de gegevens in de tabel gelden voor 1 kg vlees. Voor grotere porties moet u voor elke volgende kilo 30-40 minuten bijrekenen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 0,025 kW
Categorie van het toestel	DE II 2ELL 3B/P

Voldoet aan de vereisten van de Europese voorschriften normen EN 30-1-1, EN 60335-1, EN 60335-2-6

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde Europese richtlijnen:

- *Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC,*
- *Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2004/108/EC,*
- *Richtlijn gastoestellen 2009/142/EC,*
- *Richtlijn ErP 2009/125/EC,*

*en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.*
