

CP 08S P6 DK



Gaskomfur med elektrisk ovn
Vejledning til brug og installering



Mixed cooker
Instructions for use and installation

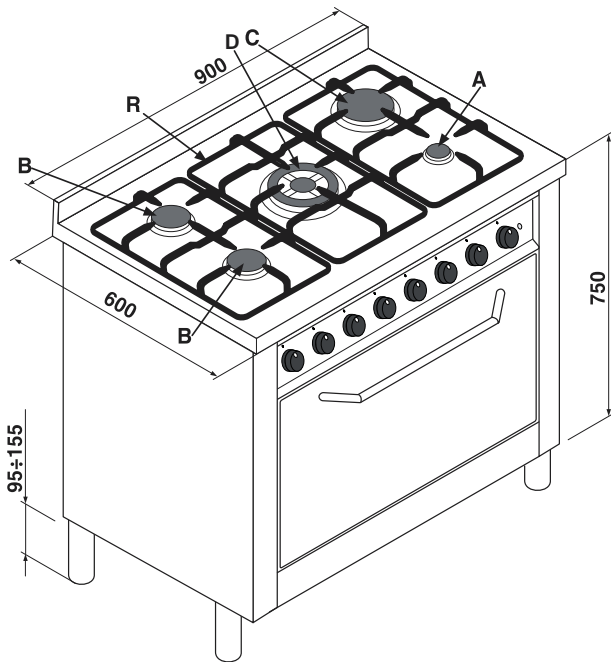
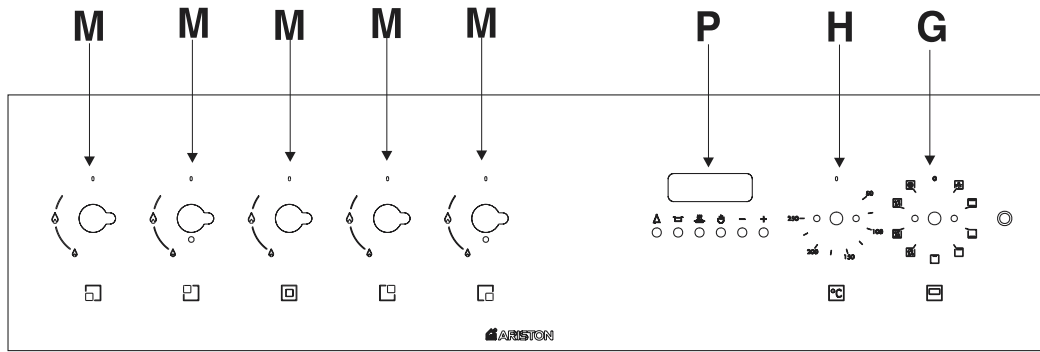
Vi takker Dem for at have valgt et produkt fra Ariston; det er både sikkert og meget let at anvende. De bedes læse denne vejledning for at lære, hvordan apparatet kan bruges bedst muligt over en lang årrække. Tak!

ADVARSLER

DENNE VEJLEDNING ER KUN GYLDIG I DE DESTINATIONSLANDE, HVIS SYMBOLER ER ANFØRT PÅ HÆFTET OG PÅ APPARATETS SKILT MED SERIENUMMER.

1. Dette apparat er udviklet til ikke-professionel brug i almindelige private hjem.
2. Læs omhyggeligt de advarsler, der findes i dette vejledningshæfte, fordi de giver vigtige oplysninger om sikkerhedsforhold under installation, brug og vedligeholdelse. Opbevar denne vejledning til senere opslag.
3. Det ovnudstyr, der kan komme i berøring med fødevarer, er lavet af materialer i overensstemmelse med EØF-direktivet 89/109 af 21/12/88 og lovbestemmelsen 108 af 25/01/92.
4. Efter at have fjernet emballagen skal man sikre sig, at apparatet er ubeskadiget. I tvivlstilfælde må man ikke tage apparatet i brug, og man skal rette henvendelse til en kvalificeret tekniker.
5. Nogle dele er beklædt med fjernbar folie til beskyttelse mod ridser. Inden ovnen tages i brug, skal denne folie fjernes, og det beskyttede område skal rengøres med en klud og et ikke-slibende almindeligt rengøringsmiddel. Ved første tænding anbefales det at opvarme den tomme ovn i cirka 30 minutter på max temperatur, for at fjerne eventuelle rester fra forarbejdningen.
6. Alle handlinger for installation og regulering skal nødvendigvis udføres af kvalificerede teknikere i overensstemmelse med de gældende regler. De specifikke instruktioner er beskrevet i afsnittet henvendt til installatøren.
7. Inden apparatet tilsluttes, skal man kontrollere, at dataene på skiltet (anbragt forinden på apparatet og på sidste side i dette hæfte) svarer til dem, der kræves af forsyningsnettet for elektricitet og gas.
8. Under tilberedning af mad i ovnen eller under grillen udsættes apparatet for en betydelig opvarmning ved ovndørens glas og i den umiddelbare nærhed. Sørg således for, at børn ikke kommer i nærheden under leg. Hvis man ønsker større sikkerhed, kan man hos vore autoriserede servicecentre og vort hovedkontor (se venligst den vedlagte liste) købe supplerende udstyr til beskyttelse af børn. Ved bestilling bedes man anføre koden: **BAB** - efterfulgt af **apparatets model**. Modellen er punslet på skiltet på bagsiden af apparatet og trykt i det foreliggende hæfte.
9. Kontrollér at anlæggets og strømstikkens elektriske kapacitet er egnede til apparatets maksimale effekt, vist på skiltet. I tvivlstilfælde skal man rette henvendelse til en kvalificeret tekniker.
10. Kontrollér jævnligt, at gas-forsyningsslangen er i korrekt stand, og lad den udskifte af kvalificerede teknikere, hvis der påvises fejl.
11. Dette apparats elforsyningskabel og gasforsyningslange må ikke udskiftes af brugeren. Hvis kablet eller slangen beskadiges, eller skal udskiftes af en anden årsag, skal man udelukkende rette henvendelse til et autoriseret servicecenter.
12. Apparatet må ikke være tilsluttet uden behov. Sluk for apparatets hovedafbryder, når det ikke anvendes, og luk gashanen.
13. Blussene og ristene vil fortsætte med at være varme over en længere tidsperiode efter brug. Pas på ikke at røre ved dem.
14. På gasblussene må der ikke stilles ustabile eller deforme gryder, fordi der kan ske ulykker p.g.a. omvæltning.
15. Anvend aldrig antændelige væsker i nærheden af apparatet mens det anvendes.
16. Hvis komfuret stilles på en sokkel, skal man sørge for, at det ikke kan glide ned.
17. Hvis apparatet er udstyret med et låg, skal man fjerne eventuelt udflydte væsker fra låget.
18. Hvis der findes et låg, må det aldrig lukkes, hvis kogefladens elementer stadig er varme.
19. Benyt aldrig dampapparater til rengøring af komfuret.

KOMFUR MED SELVRENSENDE OVN



- A Hjelpe-gasblus
- B Normalt gasblus
- C Lyn-gasblus
- D Tredobbelt gasblus
- E Tændingsgnist for gasblus
- F Sikkerhedsanordning - griber ind ved utilsigtet slukning af flammen (overkogning af væsker, luftstrøm, ...), og blokerer gasudsendelsen fra gasblusset.
- G Omskifterknop for den elektriske ovn (vælger for tilberedningsfunktionerne)
- H Termostatknop for den elektriske ovn (temperaturvalg)
- M Indstillingsknapper for gasblussene
- R Støtteriste til gryder og pander
- P "Timer"
- S Kontrollampe for funktion af et elektrisk varmeelement

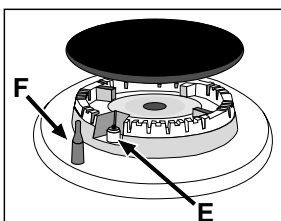


fig.1

Gasblus

Nedenstående symboler er vist på betjeningspanelet, rundt om hver knap "M" eller på selve knapperne: Hane

Lukket




Max åbning



Min åbning



Ved siden af knapperne viser symbolerne  desuden placeringen af det tilhørende gasblus på kogepladen.

Gasblussene er udstyret med en sikkerhedsanordning med varmeelement, der forhindrer gasudslip. Denne anordning sørger for at blokere gasudsendelsen, hvis gasblussets flamme slukker under brugen.

Følg nedenstående fremgangsmåde ved **tænding af et af gasblussene**:

- drej den tilhørende knap mod uret, indtil den når den store flamme;
- tryk knappen i bund for at aktivere den automatiske tænding af gassen;
- hold knappen trykket i cirka 6 sekunder med flammen tændt for at tillade opvarmning af sikkerhedsvarmeelementet.
- slip knappen, og kontroller at tændingen er sket stabilt. Hvis dette ikke er tilfældet, skal handlingen gentages.

Drej knappen hen på den lille flamme for at indstille på den mindste effekt. Det er også muligt at indstille på mellemliggende niveauer ved at placere knappen mellem symbolet for den store flamme og symbolet for den lille flamme.

Vigtigt:

- Hold aldrig den automatiske tændingsanordning aktiveret i længere end 15 sekunder ad gangen.
- I nogle tilfælde kan der være problemer med tændingen, fordi der findes luft internt i gasrøret.
- Hvis gasflammen slukkes ved et uheld, vil gassen fortsætte med at strømme ud i et kort øjeblik, inden sikkerhedsanordningen griber ind. Luk betjeningsknappen, og forsøg ikke at tænde igen i mindst 1 minut, således at den udsendte gas kan få tid til at blive bortledt, fordi den kan være farlig.
- Når apparatet ikke er i funktion, skal man kontrollere, at knapperne er stillet på slukket "●". Desuden anbefales det at lukke hovedgashanen på gasforsyningen.

Praktiske råd til brug af gasblussene

For at få optimal udbytte af gasblussene, anbefales det kun at benytte gryder med en diameter, der er egnet til det anvendte gasblus, således at man undgår, at flammen stikker ud fra grydebunden (se følgende tabel).

Desuden anbefales det at sænke flammen, når en væske begynder at koge, således at varmen lige netop er tilstrækkelig til at opretholde kogningen.

| Gasblus | Ø Diameter på gryder og pander (cm) |
|--------------------|-------------------------------------|
| A.Hjælpeblus | 6 – 14 |
| B.Normalt blus | 15 – 20 |
| C.Lynblus | 21 –30 |
| D. Tredobbelt blus | 24 -30 |

Kogepladen er udstyret med en **reduceringsrist** (fig. 1), der kun skal benyttes på hjælpe-gasblusset "A".

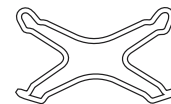
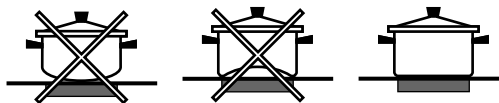


fig.1


Fordi blusset er udstyret med sikkerhedsanordning "F", skal knappen holdes trykket i cirka 6 sekunder, indtil den anordning, der automatisk holder flammen tændt, er blevet opvarmet.


For at slukke gasblusset skal man dreje knappen med uret indtil stoppet (der svarer til symbolet "●").










For at få maksimalt udbytte af apparatet, bør man være opmærksom på følgende: på gasblusset kan der anvendes alle slags gryder. Det er blot vigtigt, at bunden er helt flad.










Ovnen har ni forskellige kombinationer for de elektriske opvarmningsmodstande; vælg den mest egnede indstilling for den ret, der skal tilberedes, for at få de bedste resultater.

Ved at dreje på vælgerknappen "G", mærket med symbolet  kan man vælge mellem forskellige tilberedningsfunktioner, som angivet i tabellen. Når man har valgt en tilberedningsfunktion, skal man indstille termostatknapen "H" med symbolet ° c på den ønskede temperatur.

- Ved normal tilberedning med **almindelig ovnfunktion** (stege, småkager etc.) skal man anvende funktionen  (varme foroven og forneden). Sæt først maden i ovnen, når den har nået den indstillede temperatur, og anvend helst kun en enkelt plade til tilberedningen.

| Symbol | Funktion | Effekt |
|---|--|--------|
| 0 | 0) Slukket | - |
|  | 1) Ovnlys | 50 W |
|  | 2) Øverste + nederste el-modstand | 2350 W |
|  | 3) Nederste el-modstand | 1300 W |
|  | 4) Minigrill el-modstand | 1050 W |
|  | 5) Grill el-modstand | 2000 W |
|  | 6) Grill + ventilator el-modstand | 2050 W |
|  | 7) Nederste el-modstand + øverste + ventilator | 2400 W |
|  | 8) Cirkulationsmodstand + ventilator | 2850 W |
|  | 9) Hurtig optøning | 50 W |


Hvis man kun ønsker opvarmning forneden eller foroven for madvarerne, skal vælgeren indstilles på position  (varme forneden) eller  (varme foroven).

- Med funktionen  (varme foroven og forneden + ventilation) kombineres en almindelig tilberedning (varme forneden og foroven) med ventilation.
- På funktionen  (ventileret) foregår tilberedningen ved hjælp af luft opvarmet af en el-modstand; denne luft cirkulerer internt i ovnen ved hjælp af en ventilator. Ovnen opvarmes meget hurtigt, og de madvarer, der skal tilberedes, kan således indsættes i ovnen så snart den tændes. Desuden er det muligt at tilberede på to plader samtidigt.
- Funktionen "**hurtig optøning**"  foregår uden opvarmningselementer, og kun med ovnlampen og ventilationen i funktion.
- Ved tilberedning med **grill** anvendes en højere varmeeffekt, som gør det muligt at opnå en hurtig brunning af maden. Denne funktion er specielt egnet til tilberedning af kød, som skal mørt. For at udføre tilberedning med grill, skal vælgerknappen "G" drejes over i en af følgende stillinger  (grill)  (grill + ventilator).

Under funktion af grillen skal ovnlågen være lukket.

Desuden må termostatknapen ikke være indstillet på over 200 °C (dette gælder også for minigrill-funktionen).

Ovnbelysning

Den interne belysning af ovnen tændes automatisk, når vælgerknappen  drejes i en af indstillingerne.

Kontrollampe "S"

Den angiver at ovnen opvarmes; når kontrollampen slukkes betyder det, at den temperatur, der er indstillet med knappen, er nået internt i ovnen.

Herefter vil vekslende tænding og slukning af kontrollampen tilkendegive, at termostaten arbejder korrekt for at holde ovntemperaturen konstant.


Afkølingsventilation

For at sænke den eksterne temperatur, er nogle modeller udstyret med en afkølingsblæser, der startes ved at dreje programvælgerknappen "G". Under tilberedning er blæseren altid tændt, og man kan høre en luftstrøm, der kommer ud fra ovndørens frontstykke.

På disse modeller aktiveres nedkølingsblæseren kun, når ovnen er varm.

Når maden er taget ud af ovnen, anbefales det, at man lader ovndøren stå halvt åben et stykke tid. På denne måde reduceres varigheden af afkølingscyklussen betydeligt. Denne proces styres af en supplerende termostat, og kan foregå i én eller flere cyklusser.

Stegespid - Drejeindretning

Dette udstyr skal udelukkende anvendes til grill-tilberedelse. Følg nedenstående fremgangsmåde: Stik kødet ind på langs på det tværgående spid, og fastgør det med de indstillelige gafler (fig. 2a). Indsæt støtterne "A" og "B" (fig. 2b) i hullerne på bradepande "E", og støt spiddets hals på lejet "C", hvorefter risten skal sættes ind i nederste rille i ovnen; indsæt herefter spiddet i hullet på drejeindretningen, og før halsen frem i lejet "D". Grill-funktionen og spidet startes ved at dreje på vælgerknappen "G" på termostaten over i stillingen med symbolet .

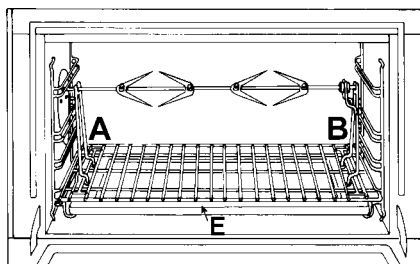


fig.2a

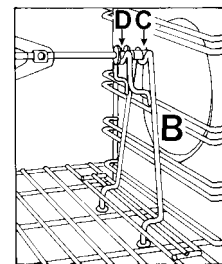


fig.2b

"Multifunktionsovn" indeholder i et enkelt apparat fordelene ved de almindelige ovne med naturlig varmestrømning, d.v.s. "statisk" og moderne ovne med forceret varmestrømning, d.v.s. "ventileret". Apparatet har mange anvendelsesmuligheder der gør det muligt at vælge den letteste og mest sikre funktionsmåde blandt 8 forskellige tilberedningsmetoder. Valget af de forskellige tilberedningsfunktioner udføres ved at indstille på knappen "G", der findes på betjeningspanelet.

Giver mulighed for at programmere ovnen eller grillen på følgende funktioner:

- forsinket begyndelse af tilberedningen med indstillet varighed;
- øjeblikkelig begyndelse med indstillet varighed;
- minuttæller.

Tasternes funktion:

: minuttæller

: varighed af tilberedningen

: afslutning af tilberedningen

-: indstilling af tiderne tilbage

+: indstilling af tiderne fremad

Hvordan det digitale ur stilles

Efter tilslutning til elnettet, eller efter strømsvigt, blinker displayet med: **0.00.**

- Tryk samtidigt på tasterne og , og indstil derefter det præcise klokkeslæt (indenfor 4 sekunder) ved hjælp af tasterne - og + .
Med tasten + stilles tiden frem.
Med tasten - stilles tiden tilbage.

Eventuel opdatering af klokkeslættet kan udføres ved at gentage ovennævnte handling.

Manuel ovnfunktion

Efter at have indstillet klokkeslættet, skifter programmeringsenheden automatisk til den manuelle position.

Bemærk: for at genoprette den manuelle funktion efter hver "Automatisk" tilberedning, skal man trykke samtidigt på tasterne og .

Forsinket begyndelse af tilberedningen med indstillet varighed

Her indstilles tilberedningens varighed og klokkeslættet for afslutningen. Hvis man for eksempel antager, at displayet viser klokken 10,00.

1. Drej ovnens betjeningsknapper hen på den ønskede funktion og temperatur (for eksempel: statisk ovn, 200°C)
2. Tryk på tasten og indstil derefter den ønskede varighed (indenfor 4 sekunder) ved hjælp af tasterne - og +. Hvis man for eksempel antager, at der indstilles en tilberedning på 30 minutter, vises følgende:

A

Når tasten slippes, vises det nuværende klokkeslæt efter 4 sekunder med symbolet og bogstavet "A" (AUTO)

3. Tryk på tasten , og derefter på tasterne - og + indtil det ønskede klokkeslæt for afslutningen af tilberedningen er indstillet, for eksempel 13,00

A

4. Når tasten slippes, vises der efter 4 sekunder det nuværende klokkeslæt på displayet:

A

Når bogstavet "A" er tændt, betyder det, at der er programmeret

varighed og afslutning af tilberedningen på den automatiske funktion. Herefter vil ovnen automatisk tænde kl. 12,30 og slukke efter 30

minutter. Når ovnen er tændt, vises den lille gryde tændt i hele tilberedningens varighed. Det vil når som helst være muligt at se den indstillede varighed ved at trykke på tasten . Ved tryk på tasten vises klokkeslættet for afslutning af tilberedningen.

Når tilberedningen afbrydes, udsendes der et lydsignal; dette signal slukkes ved tryk på en vilkårlig tast, blot ikke tasterne - og +.

Øjeblikkelig begyndelse med indstillet varighed

Ved kun at programmere varigheden (punkterne 1 og 2 i afsnittet "Forsinket begyndelse af tilberedningen med indstillet varighed" startes tilberedningen med det samme.

Annullering af en allerede programmeret tilberedning

Tryk samtidigt på tasterne og .

Funktion af minuttælleren

Ved funktion med minuttæller indstilles en tid, hvorfra der påbegyndes en nedtælling. Denne funktion styrer ikke tænding og slukning af ovnen, men udsender blot en lydalarm når tiden udløber.

Ved tryk på tasten vises følgende:

Indstil derefter den ønskede tid med tasterne - og + .

Når tasten slippes starter tiden med det samme; på displayet vises det nuværende klokkeslæt.

Når tiden udløber, udsendes der et lydsignal, der kan slukkes ved at trykke på en vilkårlig tast (undtagen tasterne - og +), og symbolet slukkes.

Korrektion og sletning af de indførte data

- De indstillede data kan ændres når som helst ved at trykke på den pågældende tast og på - eller +.
- Ved sletning af tilberedningens varighed, slettes også afslutningen automatisk og vice versa.
- Ved programmeret funktion accepterer apparatet ikke tider for afslutning af tilberedningen, der er før tiderne for begyndelse af tilberedningen, som apparatet selv foreslår.

Bemærk: på apparater udstyret med elektronisk programmeringsenhed, skal man ved brug af den elektriske ovn trykke samtidigt

på tasterne og (på displayet vises symbolet) inden man vælger den ønskede tilberedningsfunktion.

Afkølingsventilation

For at sænke den eksterne temperatur, er nogle modeller udstyret med en afkølingsblæser, der startes ved at dreje vælgknappen for programmene på "G". Under tilberedning er blæseren altid tændt, og man kan høre en luftstrøm, der kommer ud fra ovndørens frontstykke.

Bemærk: ved afsluttet tilberedning fortsætter blæseren med at være tændt, også selvom knappen "G" står på "0", indtil ovnen er passende afkølet.

På funktionen "Fast cooking" tændes blæseren kun automatisk, når ovnen er varm.

Når maden er taget ud af ovnen, anbefales det, at man lader ovndøren stå halvt åben et stykke tid: på denne måde reduceres varigheden af afkølingscyklussen betydeligt. Denne proces styres af en supplerende termostat, og kan foregå i én eller flere cyklusser.

Vigtigt: Apparatet skal afbrydes elektrisk inden rengøringen påbegyndes.

For at komfuret kan holde længe, skal man jævnligt rengøre det overalt; vær opmærksom på følgende:

Ovndørens inderside:

Rengør overfladen ved hjælp af en klud fugtet med varmt vand og ikke-slibende rengøringsvæske, hvorefter døren skal skylles og tørres omhyggeligt.

Interno del forno: (solo su alcuni modelli)

- Ovnens inderside er beklædt med en speciel mikroporøs emalje, der er selvrensende, og som ved normal tilberedelsestemperatur på mellem 200 og 300 °C, oxyderer og fuldstændigt fjerner alle fedtstofsstænk og andre væsker, der uundgåeligt vil sprøjte op på ovnens indervægge. Derfor er der kun behov for meget begrænset rengøring: det vil være tilstrækkeligt at stryge en fugtet klud på overfladerne, hver gang ovnen er blevet brugt, for at fjerne det meget tynde lag støv, der kan være afsat under tilberedelsen, således at ovnens selvrensende egenskaber opretholdes.
- Hvis der er løbet væske over under tilberedelsen, eller snavs ikke er blevet fjernet fuldstændigt (fx ved grill-stegning, hvor der ikke nås tilstrækkeligt høje temperaturer for korrekt virkning af den selvrensende emalje), anbefales det at lade ovnen være i funktion i tom tilstand på den maksimale temperatur, således at alle fedtresten m.v. fjernes.
- Hvis man efter gentagen brug opdager tydelige tegn på snavs på de selvrensende vægge, er dette sandsynligvis forårsaget af manglende eller forkert rengøring; rengør overfladerne med varmt vand og en blød klud (benyt aldrig nogen form for rengøringsmiddel), hvorefter ovnen skal skylles og tørres omhyggeligt.
- Ved fjernelse af eventuelle skorper, må man aldrig anvende spidse genstande, der kan ridse den selvrensende belægning.
- Hvis ovnens selvrensende overflader beskadiges eller gøres ineffektive p.g.a. manglende eller forkert vedligeholdelse, eller efter mange års brug, kan man bestille et sæt selvrensende paneler til beklædning af ovnens inderside. Ret henvendelse til vore Servicecentre ved bestilling.

Ovnens yderside:

- Rengør kun ovnen, når den er kold.
 - Delene af stål, og specielt områderne med symbolerne, må aldrig rengøres med fortyndingsmidler eller slibende rengøringsmidler; benyt helst kun en klud fugtet med lunken vand og opvaskemiddel.
- Rustfrit stål kan blive plettet, såfremt det bringes i kontakt med vand med højt kalkindhold eller aggressive rengøringsmidler (fosforholdige) i en længere periode. Derfor er det altid nødvendigt at skylle og tørre overfladen grundigt efter rengøringen.

Vigtigt: rengøringen skal udføres vandret, d.v.s. i den retning finslibningen af stålet er blevet udført.

- Efter rengøringen kan man udføre eventuelle behandlinger for at gøre overfladerne blanke: benyt udelukkende specialprodukter til rustfrit stål.

Vigtigt: benyt aldrig skurepulver, aggressive rensmidler eller syreholdige midler til rengøringen.

Kogeflade:

- De bevægelige dele på kogefladens gasblus skal vaskes hyppigt med varmt vand og et vaskemiddel; sørg for at fjerne skorper. Kontroller at gasudgangshullerne ikke er tilstoppet. Tør dem omhyggeligt inden de anvendes igen.
- Rengør hyppigt den yderste del på de automatiske gasblustændere for kogefladen og for gasovnen.

Smøring af hanerne i kontrolknapperne

Efter længere tids brug af apparatet kan det ske, at en hane i kontrolknapperne blokeres, eller at det er vanskeligt at dreje den. Såfremt dette sker er det nødvendigt at rengøre hanen indvendigt og smøre den med nyt smørefedt. **Dette indgreb skal udføres af en autoriseret tekniker.**

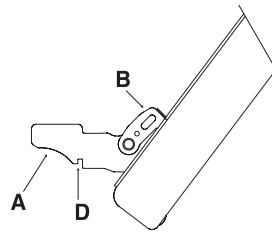


FIGURA 3A

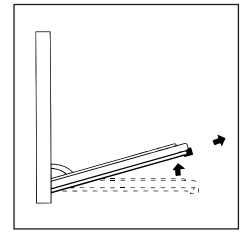


FIGURA 3B

Afmontering/montering af ovndøren

For at lette rengøring af ovnens inderside, kan man fjerne ovndøren ved at følge nedenstående fremgangsmåde (fig. 3A-3B):

- Åbn døren helt, og fastgør de to stifter "B" på de to stænger "C" (fig. 3A);
- Herefter kan man - efter at have lukket døren delvist - trække den ud ved at løfte den i krogene "A", som vist på figur 3B.

Ved genmontering af døren:

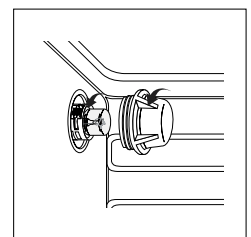
- Mens døren er i lodret stilling skal man indsætte de to stænger "C" i de øverste åbninger, og de to kroge "A" i de nederste åbninger;
- Sørg for at lejet "D" er helt fastgjort til åbningens kant (bevæg døren let frem og tilbage);
- Hold døren helt åben, frigør de 2 stifter "B" ved at trykke nedad, og luk herefter døren.

Udskiftning af ovnlampen

Kontroller at komfuret ikke er elektrisk tilsluttet.

Drej beskyttelsesklokken af glas ud fra indersiden af ovnen, og skru pæren ud, hvorefter den skal udskiftes med en ny pære af samme type, egnet til høje temperaturer (300 °C) med følgende kendetegn:

- Spænding 230 V
- Effekt 15 W
- Fatning E 14.



RÅD TIL MADTILBEREDNING

Tilberedningstiderne kan variere afhængig af madtypen, sammensætningen og størrelsen. Ved første tilberedning skal man således vælge den korteste tilberedningstid blandt de anførte tider, og senere øge tiden ved behov.

ALMINDELIG tilberedning

| Madtype | Temperatur °C | Tilberedningstid (minutter) | Madtype | Temperatur °C | Tilberedningstid |
|---------------------|---------------|-----------------------------|------------------------------|---------------|------------------|
| Fint bagværk | | | Kød | | |
| Frugtkage | 130 | 60-70 | Kalkun (4-8 kg.) | 160 | 3-4½ |
| Marengser | 130 | 30-40 | Gås (4-5 kg.) | 160 | 4-4½ |
| Sukkerbrøds-kage | 150 | 20-30 | And (2-4 kg.) | 170 | 1½-2½ |
| Chokoladekage | 170 | 30-40 | Cappone (2½-3 kg.) | 170 | 2-2½ |
| Vandbakkelse | 200 | 15-20 | Braiseret oksekød (1-1½ kg.) | 160 | 3-3½ |
| Butterdejskager | 200 | 15-20 | Lammelår | 160 | 1-1½ |
| Mørdejskager | 200 | 15-20 | Stegt hare (2 kg.) | 160 | 1-1½ |
| | | | Stegt fasan | 160 | 1-1½ |
| | | | Kylling (1-1½ kg.) | 170 | 1-1½ |
| | | | Fisk | 200 | 15-25 minutter |

GRILL-tilberedning

| Madtype | Tilberedningstid (minutter) | Placering af risten |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|
| Køteletter (0.5 kg.) | 60 | 3. skinne |
| Pølser | 15 | 2. skinne |
| Grillkylling (1 kg) | 60 | 1. skinne |
| Kalvesteg på spid (0.6 kg.) | 60 | - |
| Kylling på spid (1 kg.) | 60 | - |

Den første skinne er den længst nede.

VENTILERET tilberedning

| Madtype | Skinnenummer fra neden | Mængde i kg. | Temperatur °C | Minutter |
|-------------------------------------|------------------------|--------------|---------------|----------|
| Desserten* | | | | |
| Dej i bageform* | 1-3 | 1 | 175 | 60 |
| Dej uden bageform | 1-3-4 | 1 | 175 | 50 |
| Mørdej til kagebund | 1-3-4 | 0.5 | 175 | 30 |
| Mørdej med fugtigt fyld | 1-3 | 1.5 | 175 | 70 |
| Mørdej med tørt fyld* | 1-3-4 | 1 | 175 | 45 |
| Dej med naturlig hævnning | 1-3 | 1 | 175 | 50 |
| Små kager | 1-3-4 | 0.5 | 160 | 30 |
| Kød | | | | |
| Stege på rist | | | | |
| Kalvekød | 2 | 1 | 180 | 60 |
| Oksekød | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Roast beef | 2 | 1 | 220 | 50 |
| Svinekød | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Kylling | 2 | 1-1.5 | 200 | 70 |
| Stege på bradepande | | | | |
| Kalvekød | 1-3 | 1 | 160 | 80 |
| Oksekød | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Svinekød | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Kylling | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 90 |
| Kalkun i skiver | 1-3 | 1.5 | 180 | 120 |
| And | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 120 |
| Ragout | | | | |
| Oksekødsragout | 1 | 1 | 175 | 120 |
| Kalvekødsragout | 1 | 1 | 175 | 110 |
| Fisk | | | | |
| Filet, bøf, torsk, kulmule, søtunge | 1-3 | 1 | 180 | 30 |
| makrel, pighvar, laks | 1.3 | 1 | 180 | 45 |
| Østers | 1-3 | | 180 | 20 |
| Ovnbagte madvarer | | | | |
| Ovnbagt pasta | 1-3 | 2 | 185 | 60 |
| Ovnbagte grøntsager* | 1-3 | 2 | 185 | 50 |
| Søde og salte suffleer | 1-3 | 0.75 | 180 | 50 |
| Pizza | 1-3-4 | 0.5 | 200 | 30 |
| Toast | 1-3-4 | 0.5 | 190 | 15 |
| Optøning | | | | |
| Færdigretter | 1-3 | 1 | 200 | 45 |
| Kød | 1-3 | 0.5 | 50 | 50 |
| Kød | 1-3 | 0.75 | 50 | 70 |
| Kød | 1-3 | 1 | 50 | 110 |

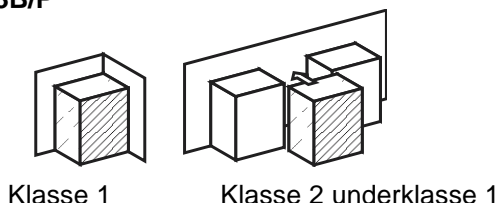
Bemærk:

- 1) Tilberedningen skal forstås som værende uden foropvarmning af ovnen med undtagelse af dem, der er mærket med asterisker.
- 2) Angivelsen på tabellen af den anvendte hylder i ovnen skal anses som en vejledning ved tilberedning på flere niveauer.
- 3) De anførte tider henviser til tilberedning på en enkelt hylder; ved flere niveauer skal tiden forlænges med 5-10 minutter.
- 4) Ved stegning af okse-, kalve-, svine- og kalkunkød med ben eller sammensnøret, skal tiderne forlænges med 20 minutter.

Nedenstående instruktioner er henvendt til kvalificerede installatører, som hjælp til korrekt udførelse af installation, regulering og teknisk vedligeholdelse i overensstemmelse med den gældende lovgivning.

Vigtigt: Apparatets strømforsyning skal frakobles inden justering eller vedligeholdelse af apparatet. Hvis der er behov for, at apparatet er elektrisk tilsluttet, skal man træffe de nødvendige forholdsregler for sikkerheden. Komfurerne har følgende tekniske karakteristika:

- Kat. III 1a2H3B/P



Klasse 1

Klasse 2 underklasse 1

Komfurets dimensioner er vist på illustrationen på side 2. Minimumsafstandene på fig. 4 skal overholdes for at sikre korrekt funktion af apparatet ved installation mellem skabe. Desuden skal de nærvedliggende overflader og bagvæggen være modstandsdygtige overfor en overtemperatur på 65 °C.

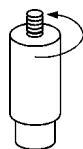


fig.5

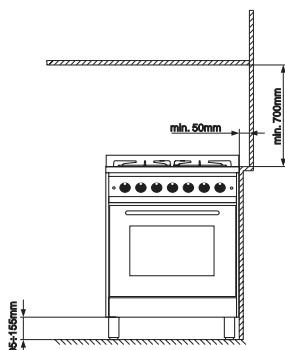


fig.4

Inden komfuret installeres, skal støttebenene på 95-155 mm (leveret) fastgøres i hullernes forned på komfuret (fig. 4-5). Disse ben kan indstilles med skruer, og kan således benyttes til planstilling af komfuret ved behov.

Placering

Apparatet må kun installeres og benyttes i lokaler med konstant udluftning i henhold til kravene i de gældende nationale standarder. Følgende krav skal være opfyldt:

- Apparatet skal udlede forbrændingsprodukterne i en speciel emhætte, der skal være tilsluttet et trækrør, et stigrør eller direkte udendørs (fig. 6).
- Hvis det ikke er muligt at installere en sådan emhætte, kan der anvendes en elektrisk ventilator, installeret på vinduet eller på en ydervæg, som skal sættes i funktion samtidigt med apparatet.

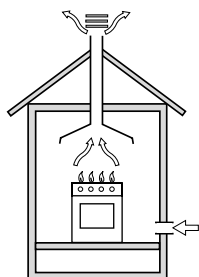
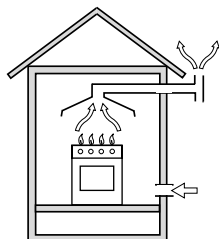


fig.6



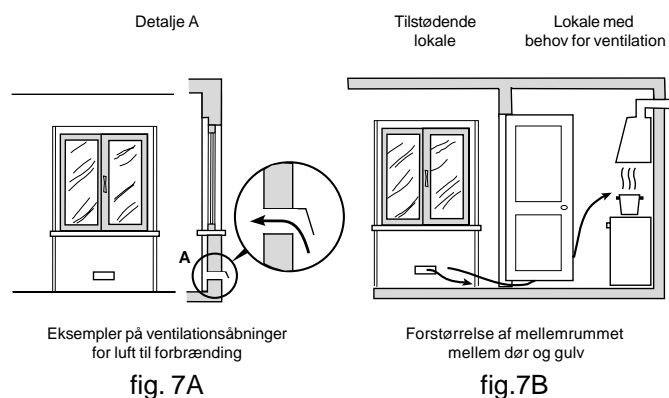
I stigrør eller trækrør med forgreninger (kun til kogeapparater)

Direkte udendørs

Ventilation af køkkenlokalet

I lokalet hvor apparatet installeres, er det nødvendigt, at der tilføres den krævede luftmængde til korrekt forbrænding af gassen og til ventilation af selve lokalet. Den naturlige lufttilførsel skal ske gennem åbninger i lokalets ydervægge, eller ved hjælp af enkelte ventilationsrør, eller ventilationsrør med forgreninger i overensstemmelse med de gældende standarder. Luften skal tilføres direkte udefra, og langt fra forureningskilder. Udluftningsåbningen skal have følgende karakteristika (fig. 7A):

- der skal være et samlet frit passagetværsnit på mindst 6 cm² for hver kW af apparatets nominelle varmemængde, og mindst 100 cm² (varmemængden kan læses på skiltet);
- installationen skal være udført på en sådan måde, at åbningsmundstykkerne ikke kan tildækkes, hverken internt eller eksternt for væggen;
- der skal monteres fx riste eller metalnet, etc, således at ovennævnte anvendelige tværsnit ikke reduceres;
- placeringen skal være i en højde i nærheden af gulvoverfladen.



Eksempler på ventilationsåbninger for luft til forbrænding

fig. 7A

Forstørrelse af mellemrummet mellem dør og gulv

fig.7B

Lufttilstrømningen kan også ske fra et tilstødende lokale, blot dette lokale ikke er et sovekammer, eller et rum med brandfare, såsom lagerrum, garage, opbevaringssted for brændbart materiale, etc., og det er udluftet i overensstemmelse med de gældende standarder. Lufttilstrømningen fra det tilstødende lokale skal foregå frit gennem permanente åbninger med tværsnit, der ikke er mindre end ovennævnte. Disse åbninger kan også fås ved at forstørre mellemrummet mellem døren og gulvet (fig. 7B). Hvis der anvendes en elektrisk ventilator til bortledning af forbrændingsprodukterne, skal ventilationsåbningen forstørres på grundlag af ventilatorens maksimale luftføringsevne. Den elektriske ventilator skal have tilstrækkelig kapacitet til at sikre en luftudskiftning pr. time lig med 3-5 gange lokalets volumen. Hvis apparatet anvendes intensivt og i længere tid, kan der være behov for supplerende udluftning, fx kan man åbne et vindue, eller udluftningen kan forbedres ved at øge den elektriske ventilators udluftningsevne, hvis en sådan er installeret. Flydende gas, der er tungere end luften, samler sig i nærheden af gulvoverfladen. Dette medfører, at lokaler med flasker med flydende gas skal have åbninger til de ydre omgivelser i nærheden af gulvoverfladen, således at eventuelle gasudslip kan bortledes forned. Desuden må man aldrig opbevare flasker med flydende gas (heller ikke tomme) i lokaler der ligger under jordoverfladen; det vil være hensigtsmæssigt kun at have den anvendte flaske i lokalet, og denne flaske skal være tilsluttet langt fra varmekilder, der kan bringe den op på en temperatur over 50 °C.

Gasforsyning

- Tilslutning af apparatet til rørledningen eller til en gasflaske skal udføres i overensstemmelse med de gældende regler, og først efter at man har kontrolleret, at apparatet er reguleret for den gastype, den vil blive tilført.
- Dette apparat er forberedt til funktion med den gas, der er anført på etiketten på kogepladen. Hvis den leverede gas ikke stemmer overens med den gas apparatet er fremstillet til, skal man udskifte dyserne (følger med leveringen), som forklaret i afsnittet "Tilpasning til forskellige gastyper".
- For at opnå sikker funktion, passende energiforbrug, og længere funktionsdygtig levetid for apparatet, skal man sørge for, at forsyningstrykket overholder de værdier, der er anført på tabel 1 "Specifikationer for gasblus og dyser"; hvis dette ikke er tilfældet, skal man installere en speciel trykregulator på indgangsørret i overensstemmelse med de gældende standarder.
- Tilslutningen skal udføres på en sådan måde, at apparatet ikke udsættes for nogen form for påvirkning.

Tilslut til den gevindsskårne fitting på $\frac{1}{2}$ " G cylindrisk hanforbindelse "F" (fig. 8), anbragt bagpå apparatet, ved hjælp af et stift metalrør med fittings (fig. 8-D) i overensstemmelse med de gældende standarder, eller med en bøjelig vægmetalslange uden afbrydelser og med fittings (fig. 8-C) i overensstemmelse med de gældende standarder, som ikke må have en længde på over 2000 mm. Kontroller at slangen ikke kan komme i kontakt med bevægelige dele, der kan beskadige eller trykke den sammen. Hvis man benytter en gummislange, skal man montere den specielle gummiholder til **flydende gas** (fig. 8-A) eller til **naturgas** (fig. 8-B). Pakningen "G" (leveret) skal anvendes på alle de forskellige forbindelsessystemer. Fastgør de to ender af slangen med de specielle slangeklemmer "E" i overensstemmelse med den gældende standard. Slangen skal være i overensstemmelse med de gældende standarder og være egnet til den anvendte gastype. Desuden skal følgende overholdes for slangen:

- den skal være så kort som muligt, og med en max længde på 1,5 meter;
- den må ikke have bøjninger eller indsnævringer;
- den må ikke komme i kontakt med apparatets bagside, eller med andre dele der kan nå en temperatur på 50°;
- den må ikke føres gennem huller eller åbninger beregnet til udledning af forbrændingsgas fra ovnen;
- den må ikke komme i kontakt med skærende dele eller skarpe kanter;
- det skal være let at undersøge slangen i hele dens "bane", for at kunne kontrollere dens tilstand.
- den skal udskiftes indenfor datoen punslet på selve slangen.

Vigtigt: ved tilslutning til flydende gas (i flasker), skal man montere en trykregulator i overensstemmelse med de gældende standarder mellem flasken og slangen.

Når installeringen er afsluttet skal man kontrollere, at tætningen for gaskredsløbet er tæt ved hjælp af en påført sæbeblanding (aldrig ved brug af åben ild). Kontroller at rørledningen for naturgassen har passende dimensioner til at forsyne apparatet, når alle gasblussene er tændt.

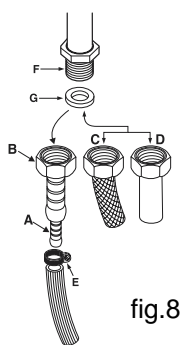


fig.8

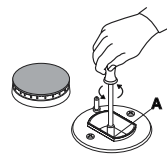


fig.9

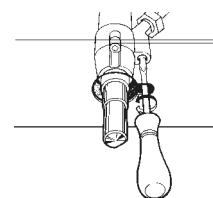


fig.10

Tilpasning til forskellige gastyper

Ved behov for at tilpasse kogepladen til en gas, der ikke er af den type, som kogepladen oprindeligt er bestemt for (vist på etiketten foroven på kogepladen eller på emballagen), skal man udskifte gasblussenes dyser ved at følge nedenstående fremgangsmåde:

- fjern ristene fra fladen og træk gasblussene ud fra deres lejer.
- løs dyserne (fig. 9) ved hjælp af en 7 mm topnøgle. Udskift herefter dyserne med de dyser, som er egnede til den nye gastype (se tabel 1 "Specifikationer for gasblus og dyser"). genmonter delene ved at udføre handlingerne modsat.
- Når handlingen er udført skal man udskifte den gamle etikette med etiketten for den gas, der nu anvendes, som kan fås hos vore servicecentre.

Indstilling af gasblussenes primærluft

Det er ikke nødvendigt at justere gasblussenes primærluft.

Indstilling af minimum

- Indstil hanen i positionen for minimum;
- fjern knappen og indstil på reguleringskruen til højre for hanen ved hjælp af en skruetrækker (fig. 10), indtil man får en lille og jævn flamme (hvis man slækker skruen øges minimum, hvis man strammer sænkes minimum). **N.B.:** i tilfælde af flydende gas skal reguleringskruen strammes helt i bund.
- Kontrollér at gasblussene ikke slukkes, når man hurtigt drejer knappen fra positionen for maksimum til positionen for minimum.
- På apparater udstyret med sikkerhedsanordning (varmelement), skal man ved manglende funktion af anordningen ved indstilling på minimum af blussene, øge deres minimumskapacitet ved at indstille på reguleringskruen.

ELEKTRISK TILSLUTNING

Ovne udstyret med trepolet forsyningskabel er forberedt til funktion med vekselstrøm ved den forsyningssspænding og -frekvens, der er anført på skiltet med specifikationer (anbragt på apparatet) og i brugervejledningen. Kablets jordledning er gul/grøn.


Montering af forsyningskabel


Åbning af klemrækken:

- Ved hjælp af en skruetrækker skal man løfte sideholderne på klemrækkens låg;

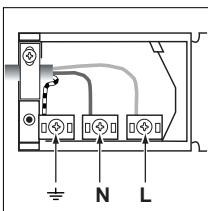
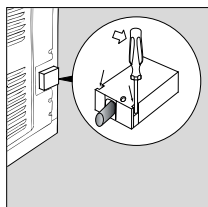
- Træk og åbn klemrækkens låg.

Ved placering af kablet skal man følge nedenstående vejledning:

- drej skruen af kabelklemmen og de tre skruer af kontakterne L-N-

- fastgør de små ledninger under skruerhovederne i overensstemmelse med farverne: Blå (N) Brun (L) Gul-Grøn 

- fastgør forsyningskablet i kabelklemmen og luk låget



Tilslutning af strømforsyningskablet til nettet

Montér et standardstik. Stikket skal være egnet i forhold til belastningen, der fremgår af identifikationsskiltet. Såfremt apparatet skal sluttes direkte til nettet er det nødvendigt at installere en alpolet afbryder med en min. kontaktafstand på 3 mm mellem apparatet og nettet. Afbryderen skal være egnet i forhold til den konkrete belastning og skal opfylde kravene i de gældende normer (det skal ikke være muligt at frakoble jordledningen ved hjælp af afbryderen). Forsyningskablet skal anbringes således, at ingen af kablets punkter

udsættes for temperaturer, der er mere end 50° C højere end rumtemperaturen. Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:

- Dette apparat er kun elektrisk sikret, når det er korrekt tilsluttet til et effektivt jordforbindelses anlæg i overensstemmelse med den gældende lovgivning indenfor området for elektrisk sikkerhed. Det er strengt nødvendigt at kontrollere, at dette grundlæggende sikkerhedskrav er opfyldt, og i tvivlstilfælde skal man sørge for at anlægget undersøges af en kvalificeret tekniker. Fabrikanten kan ikke anses for værende ansvarlig for eventuelle beskadigelser, forårsaget af manglende jordforbindelse af anlægget.
- Inden apparatet tilsluttes skal man kontrollere, at dataene på skiltet (anbragt på apparatet og/eller på emballagen) svarer til dem, der kræves af forsyningsnettet for elektricitet og gas.
- Kontrollér at anlæggets og strømsstikkontakternes elektriske kapacitet er egnet til apparatets maksimale effekt, vist på skiltet. I tvivlstilfælde skal man rette henvendelse til en kvalificeret tekniker.
- Hvis stikkontakten ikke passer til apparatets stik, skal stikket udskiftes med en egnet type af en kvalificeret tekniker. Denne tekniker skal også sørge for, at tværsnittet på stikkontaktens ledninger er egnet til den effekt apparatet optager. Normalt vil det ikke være tilrådeligt at anvende adaptere, flerdobbelte stikdåser og/eller forlængerledninger. Hvis der alligevel er behov for at anvende disse anordninger, vil det være nødvendigt kun at bruge adaptere til et eller flere stik og forlængerledninger, der er i overensstemmelse med sikkerhedsreglerne, dog skal man være opmærksom på, at kapacitetsgrænsen for strømværdien, mærket på adapteren til et enkelt stik og på forlængerledningen, ikke overskrides; heller ikke den maksimale effekt, mærket på adapteren til flere stik, må overskrides. **Stikket og stikkontakten skal være lettilgængelige.**

PROBLEMLØSNING

Det kan ske, at kogesektionen holder op med at fungere eller fungerer dårligt. Inden man retter henvendelse til den tekniske servicetjeneste, vil den være hensigtsmæssigt at følge nedenstående anvisninger: Først og fremmest skal man kontrollere, at der ikke er afbrydelse af forsyningsnettet for gas eller elektricitet, og specielt af hovedgashanen til kogesektionen er åben.

Blusset tændes ikke, eller flammen er ujævn.

Har du set efter om:

- Blussets gasudgangshuller er tilstoppet.
- Alle de aftagelige dele, som blusset består af, er korrekt monteret.
- Der er luftstrømme i nærheden af kogesektionen.

Flammen forbliver ikke tændt

Har du set efter om:

- Knappen er blevet trykket helt i bund.
- Knappen er blevet trykket helt i bund i et tilstrækkeligt tidsrum til at aktivere sikkerhedsanordningen.
- Gasudgangshullerne er tilstoppet ud for sikkerhedsanordningen.

Blusset slukkes på minimumspositionen.

Har du set efter om:

- Gasudgangshullerne er tilstoppet.
- Der er luftstrømme i nærheden af kogesektionen.
- Minimumsindstillingen er forkert (læs afsnittet "Minimumsindstillinger").

Beholderne er ustabile.

Har du set efter om:

- Beholderens bund er helt plan.
- Beholderen står midt på blusset eller el-pladen.

Hvis kogesektionen efter denne kontrol stadig ikke fungerer, og den konstaterede funktionsforstyrrelse bliver ved med at opstå, bedes du rette henvendelse til det nærmeste autoriserede servicecenter for Merloni, og oplyse følgende:

- Fejlens art.

- Modellens kode (Mod. ...) der står anført på garantibeviset.

Ret aldrig henvendelse til uautoriserede teknikere, og anmod altid om installering af originale reservedele.

SPECIFIKATIONER FOR GASBLUS OG DYSER

Tabel 1

| GASBLUS | Diameter (mm) | Varmeeffekt kW (H.s.*) | | Flydende gas | | | Naturgas | | Hygas | |
|--------------------|---------------|------------------------|--------|--------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------|
| | | Nomin. | Reduc. | By-pass 1/100 (mm) | Dyse 1/100 (mm) | Kapacitet* g/t | Dyse 1/100 (mm) | Kapacitet* l/t | Dyse 1/100 (mm) | Kapacitet* l/t |
| | | | | | | G30/G31 | | G20 | | G110 |
| C. Lynblus | 100 | 3.00 | 0.7 | 40 | 86 | 218 | 116 | 286 | 260 | 680 |
| B. Normalt gasblus | 75 | 1.65 | 0.4 | 30 | 64 | 120 | 96 | 157 | 185 | 374 |
| A. Hjelpeblus | 55 | 1.00 | 0.3 | 27 | 50 | 73 | 71 | 95 | 145 | 227 |
| D. Tredobbelt blus | 130 | 3.25 | 1.3 | 57 | 91 | 236 | 124 | 309 | 285 | 737 |
| Forsyningsstryk | | Nominel (mbar) | | | | 28-30 | | 20 | | 8 |
| | | Minimum (mbar) | | | | 20 | | 17 | | 6 |
| | | Maksimum (mbar) | | | | 35 | | 25 | | 15 |

- * Ved 15°C og 1013 mbar-tør gas
 Propan (øvre brændværdi) = 50,37 MJ/kg
 Butan (øvre brændværdi) = 49,47 MJ/kg
 Natur (øvre brændværdi) = 37,78 MJ/m³
 Hygas G110 = 15.87 MJ/m³

TEKNISKE SPECIFIKATIONER FOR OVNE

Den ELEKTRISKE ovns anvendelige volumen: 56 liter

Forsyningsspænding og -frekvens: 230V ~ 50Hz 2850W

Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- 73/23/EØF af 19/02/73 (Lavspænding) og senere ændringer;
- 89/336/EØF af 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og senere ændringer;
- 90/336/EØF af 29/06/90 (Gas) og senere ændringer.
- 93/68/EØF af 22/07/93 og senere ændringer.

ENERGY LABEL

Direktiv 2002/40/CE på de elektriske ovnes etikette
 Standard EN 50304

Energiforbrug ved naturlig varmemstrømning:

opvarmningsfunktion: Statisk

Erklæret energiforbrug for klasse med forceret varmemstrømning

opvarmningsfunktion: Ventileret



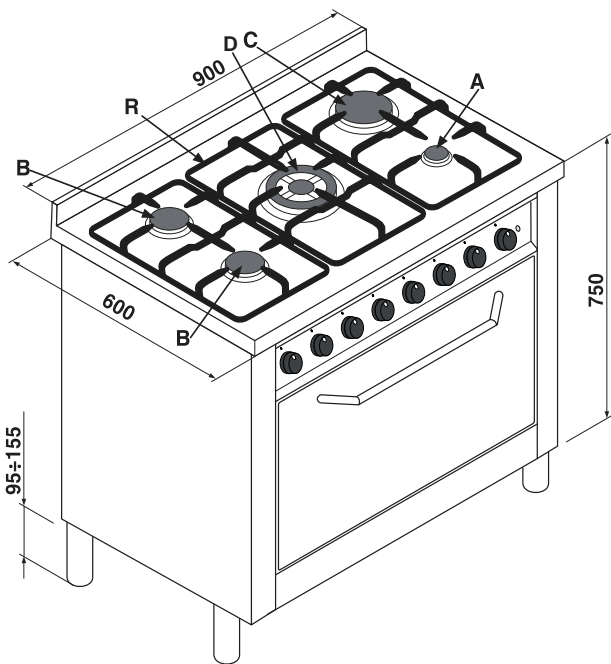
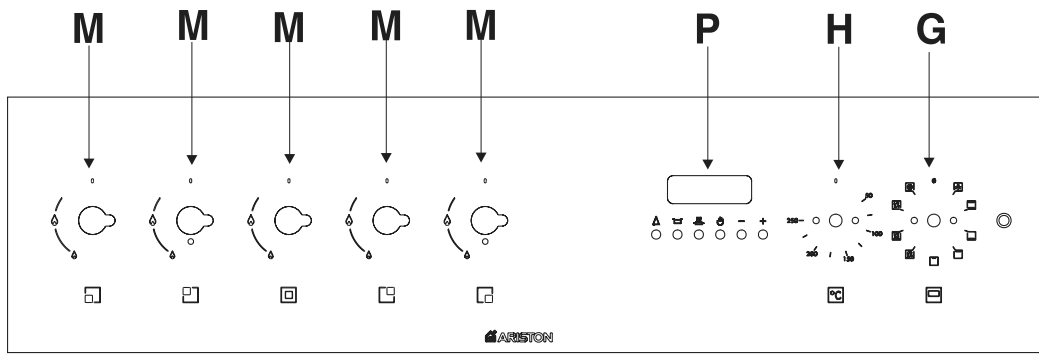
Congratulations for choosing an Ariston appliance, which you will find is dependable and easy to use. We recommend you read through this booklet for the best performance and to extend the life of your appliance. Thank you.

WARNINGS

THESE INSTRUCTIONS ARE ONLY VALID FOR THE COUNTRIES OF DESTINATION WHOSE SYMBOLS ARE SHOWN IN THE BOOKLET AND ON THE APPLIANCE RATING PLATE.

- This appliance has been designed for private, non-professional domestic use in the home.**
- Read this instruction booklet carefully, as it provides important advice regarding safe installation, use and maintenance. Keep this booklet in a safe place for future reference.**
- The oven accessories that may come into contact with food are made of materials which comply with the provisions set forth by the EEC Directive 89/109 of 21/12/88 and the applicable national norms in force.
- After removing the packaging, check that the appliance is intact. If in doubt, do not use the appliance and contact a qualified serviceman.
- Some parts are covered with a removable scratch-proof film. Before using the appliance, the film should be removed and the underlying part cleaned with a cloth and a non-abrasive household cleaning product. When switching on the appliance for the first time, we recommend you heat the oven at the maximum temperature setting for about 30 minutes with nothing in it to eliminate any residue from manufacture.
- All installation and adjustment operations should be carried out by a qualified serviceman in accordance with the applicable norms in force. Specific instructions are provided in the section intended for the installer.
- Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating plate (situated underneath the appliance and on the last page of this instruction booklet) correspond to the mains electricity and gas supplies.
- During operation, the oven glass door and adjacent parts of the appliance become hot. Make sure, therefore, that children do not touch the appliance. For greater safety, an additional child-safety device is available from our Head Office and our Authorised Service Centres (see enclosed list). When ordering this, please give the code: BAB - followed by the appliance model. The model is stamped on the rating plate affixed to the rear of the appliance and at the back of this booklet.
- Check that the capacity of the electrical system and the power outlets are suitable for the maximum power of the appliance, indicated on the rating plate. If in doubt, consult a qualified technical engineer.
- Check the condition of the gas connection pipe regularly and have it replaced by a qualified technical engineer as soon as it shows any signs of wear or anomaly.
- Under no circumstances should the user replace the power supply cable or the gas connection pipe of this appliance. In the event of damage or the necessity for replacement, contact an authorised service centre only.
- Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and turn off the gas supply when the appliance is not in use.
- The burners and the cast-iron pan supports remain hot for a long time after use. Do not touch them.
- To avoid accidental spills, do not use cookware with uneven or warped bottoms on the burners.
- Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.
- If the appliance is fitted with a lid, any boiled over liquid should be removed from the hob before shutting it.
- Where present, do not shut the lid if the hob is still hot.
- do not use steam cleaners to clean your oven

COOKER DESCRIPTION



- A **Auxiliary gas burner**
- B **Semi-rapid gas burner**
- C **Rapid gas burner**
- D **Triple ring gas burner**
- DC-DR **gas burner**
- E **Ignitor for Gas Burners**
- F **Safety Device** - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the supply of gas to the burner.
- G **Electric oven selector knob (cooking mode selection)**
- H **Electric oven thermostat knob (temperature selection)**
- M **Control knobs for gas burners**
- R **Support grid for cookware**
- P **Timer**
- S **Electric heating element indicator light**

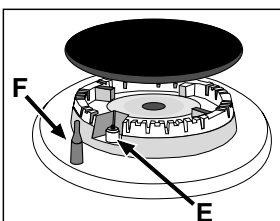


fig.1

INSTRUCTIONS FOR USE

Gas burners

On the control panel, the following symbols are indicated around each knob "M" or on the knob itself: Cock

Off




High flame



Low flame



Moreover, the symbols  near the knobs indicate the position of the relative burner on the hob.

The burners are fitted with a safety thermocouple device against gas leaks. This device interrupts the gas supply should the burner flame go out during operation.

To **light one of the burners**, proceed as follows:

- turn the relative knob anti-clockwise until the pointer is on the high-flame symbol;
- press the knob down fully to actuate the automatic gas ignition;
- keep the knob pressed down for about 6 seconds with the flame lit to allow the safety thermocouple to heat;
- release the knob, checking that the flame is stable. If it is not, repeat the operation.

For minimum power, turn the knob towards the low flame symbol. Intermediate positions are possible by simply setting the knob anywhere between the high and the low flame symbol.

Important:

- Do not actuate the automatic ignition device for more than 15 consecutive seconds.
- Difficulty in ignition is sometimes due to air inside the gas duct.
- If a burner flame accidentally goes out, the gas continues to exit for a few moments before the safety device is actuated. Turn the control knob to the off position and do not attempt ignition again for at least 1 minute, thereby letting the gas disperse, which could otherwise be a danger.
- When the appliance is not in operation, check that the knobs are set to the off position "●". The main gas supply cut-off cock should also be turned off.

Practical advice on using the burners

To obtain maximum efficiency from the burners, we recommend you only use pans with a diameter suitable for the burner being used, so that the flame does not extend beyond the pan base (see the following table).

When a liquid starts boiling, we recommend you turn the flame down just enough to keep the liquid simmering.

| Burner | ∅ Pan Diameter (cm) |
|----------------|---------------------|
| A.Auxiliary | 6 – 14 |
| B.Semi-rapid | 15 – 20 |
| C.Rapid | 21 – 26 |
| D. Triple ring | 24 - 26 |

The hob is fitted with a **reducing pan stands** (fig. 1), which should only be used on auxiliary burner "A".

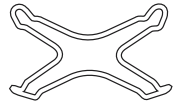


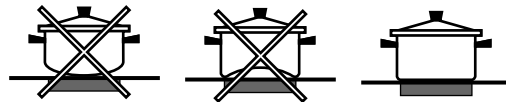
fig.1

The burner is fitted with an electronic ignitor that is actuated automatically when the knob is pressed.

Since the burner is fitted with a safety device "F", the knob should be pressed for approximately 6 seconds for the device keeping the flame lit automatically to heat up.


To turn the burner off, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the "●" symbol).

For the best performance of your burners, keep the following in mind: All types of pans can be used on the burners. The important thing is that the bottom should be completely even.













MULTI-FUNCTION OVEN



Il forno offre nove combinazioni diverse delle resistenze elettriche riscaldanti; scegliendo quella più indicata per il piatto da cuocere si otterranno risultati molto precisi.






Ruotando la manopola del selettore "G" contrassegnata con il simbolo  si ottengono diverse funzioni di cottura come indicato nella tabella di lato. Dopo aver selezionato la funzione di cottura, posizionare la manopola del **termostato**

"H" con il simbolo ° c sulla temperatura desiderata.

- Per cotture tradizionali in modo **convenzionale** (arrosti, biscotti, ecc.) utilizzare la funzione  (caldo sopra+sotto). Introdurre i cibi da cuocere nel forno solo quando questo ha raggiunto la temperatura selezionata ed utilizzare preferibilmente un solo ripiano per la cottura.


| Symbol | Function | Power |
|--|-------------------------------------|---------|
| 0 | 0) Off | - |
|  | 1) Oven light | 50 W |
|  | 2) Top + Bottom heating elements | 2350 W |
|  | 3) Bottom heating element | 1300 W |
|  | 4) Minigrill heating element | 1050 W |
|  | 5) Grill heating element | 2000 W |
|  | 6) Grill heating element + fan | 20050 W |
|  | 7) Top + Bottom heating elements | 2400 W |
|  | 8) Rear round heating element + fan | 2850 W |
|  | 9) Fast defrosting | 50 W |

To provide heat only to the bottom or the top part of the dishes, turn the selector to the position  (hot below), or  (hot above).

- With the function  (hot above and below + fan assistance) traditional-type cooking (hot above and below) is combined with fan assistance.
- With this function  (fan assisted) heat is transmitted to the foods through pre-heated air made to circulate inside the oven by a fan. The oven heats up very quickly so the food to be cooked may be put into the oven as it is switched on. Cooking is also possible simultaneously on both shelves.
- The **"fast defrosting"** function  uses no heating elements, just the oven light and the fan.
- **Grill operation:** a high heat output is used for grilling, so that the surface of the food is immediately browned; this is particularly indicated for meats which should remain tender on the inside. To grill, turn the selector knob "G" to the position  (grill),  (grill + fan).

During grilling, do not set the thermostat knob to over 200 °C and keep the oven door closed (not even in the monigrill mode).

Oven light

The oven light comes on automatically when the selector knob  is turned to any of its positions.

Indicator light "S"

It indicates that the oven is heating up. When the light goes out, the required temperature has been reached inside the oven.

When the light alternately comes on and goes out, it means that the thermostat is working properly to maintain the oven temperature constant.

Cooling ventilation


In order to cool down the temperature of their exterior, some models are fitted with a cooling fan that comes on when the programme selector knob "G" is turned. In this case, the fan is always on and a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

In these models, the cooling fan only comes on when the oven is hot.

Once you have removed the food from the oven, we recommend you leave the oven door ajar for a few minutes: this will drastically reduce the duration of the cooling cycle. The process is controlled by an additional thermostat and can consist of one or more cycles.

Spit - Rotisserie

This accessory is to be used exclusively when grilling food. Proceed as follows: insert the meat to be cooked along the length of the spit rod, securing it with the special adjustable forks (fig.2a).

Introduce the supports "A" and "B" (fig.2b) into the holes in the drip tray "E", rest the rod groove on the seat "C" and insert the oven rack into the lowest guide of the oven; now insert the spit rod into the relative hole, moving the groove forward into seat "D". Start the grill and the rotisserie by turning the selector knob to the position with the  symbol.

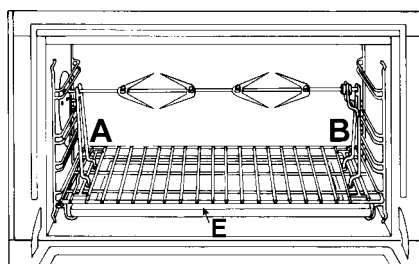


fig.2a

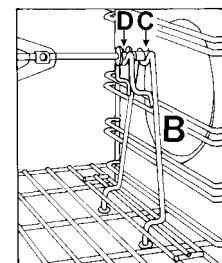



fig.2b


TIMER (ELECTRIC OVEN)

The programmer makes it possible to preset the oven and the grill in terms of:


- delay start with a preset length of time for cooking;
- immediate start with a preset length of time for cooking;
- timer.


Button functions:

 : Timer with hour and minutes;

 : Length of cooking time;

 : End cooking time;



 : Manual change;

 : Change time (backwards);


 : Change time (forwards).

How to Reset the Digital Clock

After the appliance has been connected to the power source or following a power outage, the clock display will begin to blink and read: **0:00**


- Press the  and  buttons at the same time. Then use (within 4 seconds) the - and + buttons to set the exact time. Use the + button to move the time forwards. Use the - button to move the time backwards.

The time can also be changed in the following two ways:

1. Repeat all of the foregoing steps.
2. Press the  button, and then use the - and + buttons to reset the time.


Manual Operation Mode for the Oven


After the time has been set, the programmer is automatically set to manual mode.


Note: Press the  button to return the oven to manual mode after every "Automatic" cooking session.


Delayed Start Time with Preset Cooking Length


The length and the end cooking times must be set. Let us suppose that the display shows 10:00.

1. Turn the oven control knob to the cooking setting and temperature desired (example: convection oven at 200°C).
2. Press the  and use (within 4 seconds) the - and + buttons to set the length of the cooking time. Let us suppose that 30 minutes was set for the length of the cooking time. In this case, the display will show:


 **0:30**

Release the button, and within 4 seconds, the current time will reappear with the  symbol and "auto."




3. Press the  button, and then use the - and + buttons to set the end cooking time. Let us suppose that it is 13:00

 **13:00**

4. Release the button and the display will show the current time within 4 seconds:

 **10:00**

When "auto" is lighted, it indicates that the length and end cooking time have been preset to operate in automatic mode. At this point, the oven will turn on automatically at 12:30 in order to finish the cooking session within 30 minutes. When the


oven is on, the  symbol (cooking pot) will appear on the display for the entire length of the cooking process. The  button can be pressed at any time to display the setting for the length of the cooking time, while the  button can be pressed to display the end cooking time.

At the end of the cooking time, an acoustic signal will sound. Press any button it turn it off (except the - and + buttons).


Immediate Start Time with Preset Cooking Length

When only the length of the cooking time is set (points 1 and 2 of the paragraph entitled, "Delayed Start Time with Preset Cooking Length"), the cooking session starts immediately.

Cancelling a Preset Cooking Time


Press the  button, and use the - button to set the time to:

0:00

Then press the manual cooking mode button .

Timer Feature

The timer can be used to count down from a given length of time. This feature does not control when the oven comes on or turns off, but, rather, it only emits an acoustic signal when the preset time has run out.


Press the  button, and the display will read:

0:00

Then use the - and + buttons to set the desired time.

Release the button, and the timer will start at that second. The display will show the current time.

10:00

At the end of the preset time, an acoustic signal will sound, which can be turned off by pressing any button (except the - and + buttons), and the  symbol will turn off.

Changing and Cancelling Settings

- The settings can be changed at any time by pressing the corresponding button and using the - or + button.
- When the length setting for the cooking time is cancelled, the end cooking time setting is also cancelled, and vice versa.
- When in automatic cooking mode, the appliance will not accept end cooking times prior to the start cooking time proposed by the appliance itself.

CLEANING AND CARE

Important: The appliance should be disconnected from the mains supply before starting cleaning operations.

To ensure a long life cycle for the appliance, it is essential to carry out a thorough general clean frequently, while observing the following instructions:

Inside the oven door:

Clean the surface with a cloth moistened with hot water and non abrasive liquid detergent, then rinse and dry thoroughly.

Inside the oven:(only on certain models)

- The inside of your oven is coated with a special self-cleaning microporous enamel glaze which, at a normal cooking temperature of between 200 and 300°C, oxidises and completely eliminates all grease spots or other substances that inevitably attack the inner walls of the oven. This way, cleaning is kept right down to a minimum: as a matter of fact, you just need to rub the surfaces of the oven with a wet cloth regularly, after cooking, to remove the thin layer of ash that may have been deposited during cooking, in order to maintain the self-cleaning property of the oven intact.
- After cooking where liquid has overflowed or when the dirt has not been eliminated completely (for example when grilling food, and the temperatures reached are not high enough for the full self-cleaning action of the enamel to be performed), we recommend you leave the oven on at maximum temperature so that all grease residue and the like are eliminated.
- If, after long-term use, you find evident grease stains deposited on the self-cleaning oven walls, probably due to your failing to follow the above maintenance advice, clean the surfaces thoroughly with hot water and a soft cloth (do not use any detergents), then rinse and dry thoroughly.
- Do not remove any dry caked-on grease using sharp objects, as these could etch the self-cleaning coating.
- If the self-cleaning surfaces inside the oven are damaged or worn, due to incorrect or poor maintenance or after many years of use, you can request a kit of self-cleaning panels to line the inside of the oven. To order these, just contact an authorised Service Centre.

Oven exterior:

- Only clean the appliance when the oven is cold.
- The steel parts and especially the areas with the screen-printed symbols should not be cleaned with solvents or abrasive detergents. It is advisable to use only a damp cloth with lukewarm water and washing up liquid. Stainless steel may remain stained if in long-term contact with very calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorus). It is therefore always necessary to rinse and dry all surfaces thoroughly after cleaning.

Important: cleaning operations must be made horizontally, in the direction of the steel glazing.

- After cleaning, any treatments to polish the surfaces may be performed: only use specific products for stainless steel.

Important: do not use abrasive powders, aggressive detergents or acidic substances for cleaning.

Hob:

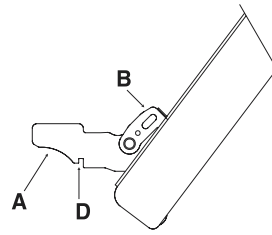


FIG. 3A

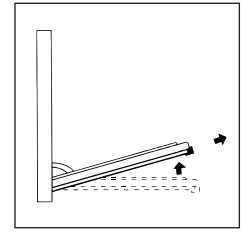


FIG. 3B

- The removable parts of the burners on the hob should be washed frequently with warm water and soap, making sure to remove any caked-on substances. Check that the gas outlet slits are not clogged. Dry the burners carefully before using them again.
- Clean the end part of the automatic glow plug ignitors of the hob and gas oven frequently.

Disassembling/assembling the oven door

To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows (fig. 3A-3B):

- Open the door completely and lift the 2 levers "B" (fig. 3A);
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks "A" as shown in figure 3B

To **reassemble** the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks "A" into the slots;
- Ensure that seat "D" is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers "B" downwards and then shut the door again.

Greasing the taps

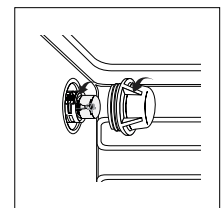
As time passes, a tap may lock or become difficult to turn. In this case it will be necessary to clean inside and replace the grease. **This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.**

Changing the oven lightbulb

Make sure that the appliance is disconnected from the electricity supply.

Unscrew the glass protective cover from inside the oven, unscrew the lightbulb and replace it with an identical one suitable for high temperatures (300°C) and with the following characteristics:

- Voltage 230 V
- Wattage 15 W
- Type E 14.



COOKING TIPS

Cooking times may vary according to the nature of the foods, their homogeneity and their volume. When cooking a certain food for the first time, it is advisable to choose the lowest values in the cooking time range given in the table and then increase them if necessary.

CONVENTIONAL oven cooking

| Type of dish | Temperature °C | Cooking time (minutes) | Type of dish | Temperature °C | Cooking time (hours) |
|---------------------------|----------------|------------------------|------------------------|----------------|----------------------|
| Pastries and cakes | | | Meat | | |
| Fruit pie | 130 | 60-70 | Turkey (4-8 kg) | 160 | 3-4½ |
| Meringues | 130 | 30-40 | Goose (4-5 kg) | 160 | 4-4½ |
| Sponge cake | 150 | 20-30 | Duck (2-4 kg) | 170 | 1½-2½ |
| Angel cake | 160 | 40-50 | Capon (2½-3 kg) | 170 | 2-2½ |
| Madeira cake | 160 | 40-50 | Braised beef (1-1½ kg) | 160 | 3-3½ |
| Chocolate cake | 170 | 30-40 | Leg of lamb | 160 | 1-1½ |
| Flat sweet loaf | 170 | 40-50 | Roast hare (2 kg) | 160 | 1-1½ |
| Puffs | 200 | 15-20 | Roast pheasant | 160 | 1-1½ |
| Flaky pastry biscuits | 200 | 15-20 | Chicken (1-1½ kg) | 170 | 1-1½ |
| Mille feuilles | 200 | 15-20 | | | |
| Short crust pastry | 200 | 15-20 | Fish | 200 | 15-25 minutes |

GRILLING

| Type of dish | Cooking time (minutes) | Position of shelf |
|----------------------------|------------------------|----------------------------|
| Chops (0.5 kg) | 60 | 3 rd guide rail |
| Saussages | 15 | 2 nd guide rail |
| Grilled chicken (1 kg) | 60 | 1 st guide rail |
| Veal on the spit (0.6 kg) | 60 | - |
| Chicken on the spit (1 kg) | 60 | - |

The 1st guide rail is understood as being the lowest position.

FAN ASSISTED cooking

| Type of dish | Guide rail no. from bottom | Quantity kg | Temperature °C | Time (minutes) |
|----------------------------------|----------------------------|-------------|----------------|----------------|
| Cakes | | | | |
| * With beaten mix, in mould | 1-3 | 1 | 175 | 60 |
| * With beaten mix, without mould | 1-3-4 | 1 | 175 | 50 |
| Short pastry, flan base | 1-3-4 | 0.5 | 175 | 30 |
| Short pastry with wet filling | 1-3 | 1.5 | 175 | 70 |
| Short pastry with dry filling | 1-3-4 | 1 | 175 | 45 |
| * With natural leavened mix | 1-3 | 1 | 175 | 50 |
| Small cakes | 1-3-4 | 0.5 | 160 | 30 |
| Meat | | | | |
| Roasts under the grill | | | | |
| Veal | 2 | 1 | 180 | 60 |
| Beef | 2 | 1 | 180 | 70 |
| English roast beef | 2 | 1 | 220 | 50 |
| Pork | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Chicken | 2 | 1-1.5 | 200 | 70 |
| Roasts on a tray | | | | |
| Veal | 1-3 | 1 | 160 | 80 |
| Beef | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Pork | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Chicken | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 90 |
| Turkey slices | 1-3 | 1.5 | 180 | 120 |
| Duck | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 120 |
| Casseroles | | | | |
| Beef casserole | 1 | 1 | 175 | 120 |
| Veal casserole | 1 | 1 | 175 | 110 |
| Fish | | | | |
| Fillets, steaks, cod, hake, sole | 1-3 | 1 | 180 | 30 |
| Mackerel, turbot, salmon | 1,3 | 1 | 180 | 45 |
| Oysters | 1-3 | | 180 | 20 |
| Timbales | | | | |
| Baked pasta dish | 1-3 | 2 | 185 | 60 |
| Vegetable pudding | 1-3 | 2 | 185 | 50 |
| * Sweet and savoury soufflés | 1-3 | 0.75 | 180 | 50 |
| * Pizzas and savoury rolls | 1-3-4 | 0.5 | 200 | 30 |
| Toasted sandwiches | 1-3-4 | 0.5 | 190 | 15 |
| Defrosting | | | | |
| Ready-to-eat meals | 1-3 | 1 | 200 | 45 |
| Meat | 1-3 | 0.5 | 50 | 50 |
| Meat | 1-3 | 0.75 | 50 | 70 |
| Meat | 1-3 | 1 | 50 | 110 |

Notes:

- 1) Cooking times do not include oven pre-heating, except for those marked with an asterisk.
- 2) The indication given in the table for the guide rails is the one that should preferably be used in the event of cooking on more than one level.
- 3) The indicated times refer to cooking on one shelf only; for cooking on more than one level, increase the time by 5 ÷ 10 minutes.
- 4) For roast beef, veal, pork and turkey, on the bone or rolled, increase the times by 20 minutes.

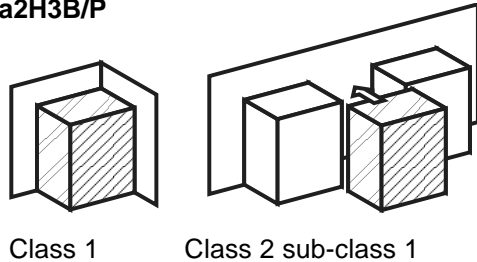
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The following instructions are provided for qualified installers so that they may accomplish installation, adjustment and technical maintenance operations correctly and in compliance with national current regulations and standards.

Important: the appliance should be disconnected from the mains electricity supply before any adjustment, maintenance, etc. is carried out. Maximum caution should be exercised should it be necessary to keep the appliance connected to the electricity supply.

The cookers have the following technical specifications:

Cat. III 1a2H3B/P



The maximum dimensions of the appliance are given in the figure on page 2. For trouble-free operation of appliances installed in housing units, the minimum distances shown in fig.4 should be observed. Adjacent surfaces and the wall at the rear should also be able to withstand a temperature of 65 °C

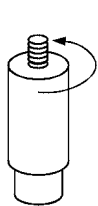


fig.5

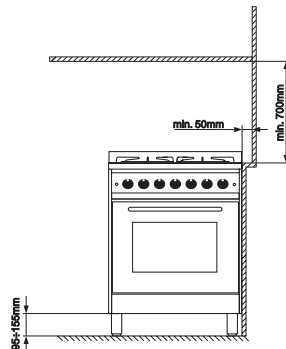


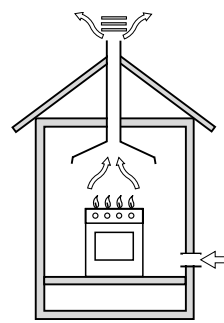
fig.4

Prior to installing the cooker, 99 ÷ 155 mm high supporting feet (provided) should be fitted into the holes to be found in the bottom of the cooker (fig.4-5). These feet are screw-adjustable and whenever necessary should be used to make sure the cooker stands level.

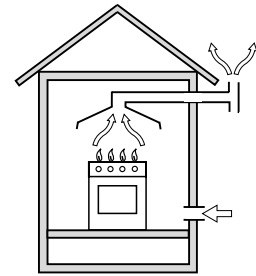
Positioning

This appliance may only be installed and operated in permanently ventilated rooms in compliance with provisions laid down by current regulations and standards. The following requirements must be observed:

- The appliance must discharge combustion products into a special hood, which must be connected to a chimney, flue pipe or directly to the outside (fig.6).
- If it is impossible to fit a hood, the use of an electric fan is permitted, either installed on a window or on an external wall, which must be switched on at the same time as the appliance.



In camino o in canna fumaria ramificata (riservata agli apparecchi di cottura)



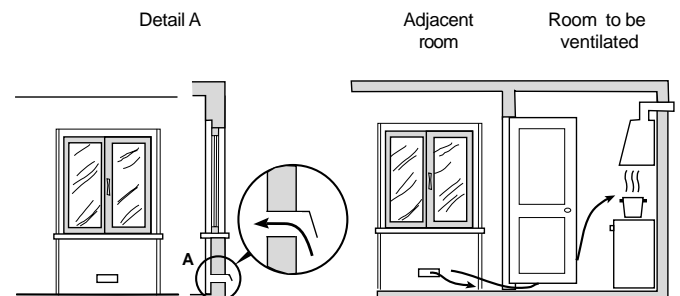
Direttamente all'esterno

fig.6

Kitchen ventilation

The air flow into the room where the appliance is installed must be equal to the quantity of air that is required for regular combustion of the gas and for ventilating the same room. Air must be taken in naturally through permanent apertures made in the outside walls of the room or through single or branching collective ventilation ducts in compliance with the standards in force. The air must be taken directly from the outside, from an area far from sources of pollution. The ventilation aperture must have the following characteristics (fig.7A):

- total free cross section of passage of at least 6 cm² for every kW of rated heating capacity of the appliance, with a minimum of 100 cm² (the heating capacity is indicated on the rating plate);
- it must be made in such a way that the aperture cannot be obstructed both on the inside and outside of the wall;
- it must be protected, e.g. with grills, wire mesh, etc. in such a way that the above-mentioned free section is not reduced;
- it must be situated as near to floor level as possible.



Examples of ventilation holes for comburant air

fig. 7A

Enlarging the ventilation slot between window and floor

fig.7B

The air inflow may also be obtained from an adjoining room, provided the latter is not a bedroom or a room where there is a risk of fire, such as warehouses, garages, fuel stores, etc. and is ventilated in compliance with the standards in force. Air from the adjoining room to the one to be ventilated may be made to pass freely through permanent apertures with a cross section at least equal to that indicated above. These apertures may also be obtained by increasing the gap between the door and the floor (fig.7B). If an electric fan is used for extracting the combustion products, the ventilation aperture must be increased in relation to its maximum performance. The electric fan should have a sufficient capacity to guarantee an hourly exchange of air equal to 3 ÷ 5 times the volume of the kitchen. Prolonged, intensive use of the appliance may require extra ventilation, e.g. an open window or a more efficient ventilation system by increasing the extraction power

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

of the electric fan if installed. Liquid petroleum gas descends towards the floor as it is heavier than air. Apertures in the outside walls in rooms containing LPG cylinders should therefore be at floor level, in order to allow any gas from leaks to be expelled. Do not store LPG cylinders (even when empty) in basements/rooms below ground level; it is advisable to keep only the cylinder in use in the room and connected far from heat sources which could raise its temperature to above 50°C.

Gas supply

- Check that the appliance is set for the type of gas available and then connect it to the mains gas piping or the gas cylinder in compliance with the applicable norms in force.
- This appliance is designed and set to work with the gas indicated on the label situated on the actual hob. If the gas supply is different from the type for which the appliance has been set, replace the corresponding nozzles (provided), following the instructions given in the paragraph "Adaptation to different types of gas".
- For trouble-free operation, suitable use of energy and a longer life cycle for the appliance, make sure that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Burner and nozzle specifications", otherwise install a special pressure regulator on the supply pipe in compliance with current standards and regulations.
- Connect in such a way that the appliance is subjected to no strain whatsoever.

Either a rigid metal pipe with fittings (fig. 8-D) in compliance with norms must be used for connecting to the nipple union (threaded - cylindrical ½"G fitting "F") situated at the rear of the appliance (fig. 8), or a flexible steel pipe with a continuous wall and fittings (fig. 8-C) in compliance with norms, which must not exceed 2000 mm in length. Check that the connecting pipe cannot come into contact with moving parts which could damage or crush it. For installation with a flexible rubber pipe, apply the special hose support for **liquid gas** (fig. 8-A) or **natural gas** (fig. 8-B). The gasket "G" (provided) must be utilised in every type of connection. The two ends of the pipe must be fastened with the purpose designed pipe collars "E", in compliance with the norms. The flexible pipe should comply with the norms, and be specific for the type of gas used. In addition:

- it should be as short as possible, with a maximum length of 1.5 metres;
- it should not be bent or kinked;
- it should not be in contact with the rear panel of the appliance or in any case with parts which may reach a temperature of 50°;
- it should not pass through holes or slits used for discharging the oven flue gases;
- it should not come into contact with pointed parts or sharp corners;
- it should be easy to inspect along its entire length in order to be able to check its condition;
- it should be replaced before the date printed on the actual pipe.

Important: A pressure regulator, in compliance with the applicable norm in force, must be inserted when connecting to a liquid gas supply (in a cylinder).

Upon completion of installation, check for leaks from the gas circuit using a soapy solution (never use a flame). Make sure that the natural gas pipe is adequate for a sufficient supply to the appliance when all the burners are lit.

Adapting to different types of gas (instructions for the hob)

To adapt the hob to a different type of gas from the factory-set one (indicated on the rating plate at the top of the hood or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

- Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
- Unscrew the nozzles (fig. 9), using a 7 mm socket spanner and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics"). Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
- On completion of this operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used.

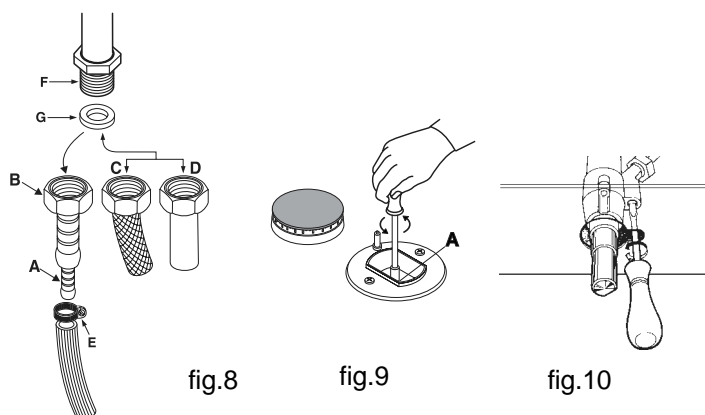
Adjusting the primary air of the burners

The primary air of the burners does not need to be adjusted.

Adjusting the low flame

- Turn the tap to the low flame position;
- Remove the knob and turn the adjusting screw, situated to the right of the tap (fig. 10) until you obtain a regular small flame, using a screwdriver (loosening the screw increases the height of the flame, tightening decreases it).
N.B.: In the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in all the way.
- Having obtained the low flame setting required and with the burner lit, abruptly change the position of the knob several times from minimum to maximum and vice versa and check that the flame does not go out.
- In appliances fitted with the safety device (thermocouple), should the device fail to work with the burners set to the low flame setting, increase the low flame setting of the same on the adjusting screw.

Once the adjustment has been made, remount the seals on the by-passes using sealing wax or similar.



ELECTRICAL CONNECTION



Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current with the voltage and frequency indicated on the data plate (located on the appliance) and in the instruction booklet. The wire for earthing the appliance is yellow-green in colour.

Fitting on a power supply cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver, prise on the side tabs of the terminal board cover;
- Pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws
L-N- 
- Fasten the wires beneath the screwheads using the following colour scheme: **Blue (N)** **Brown (L)** **Yellow-Green** 
- Secure the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

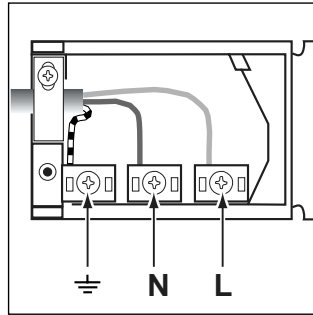
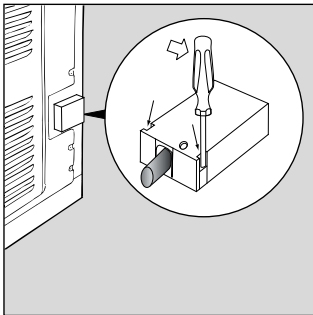
Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load

and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable must be in such a position that no part of it can reach a temperature of 50°C above room temperature.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system. The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical and gas mains of your home.
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance, as indicated on the data plate. If in doubt, consult a qualified technical engineer.
- If the socket and appliance plug are not compatible, have the socket replaced with a suitable model by a qualified technical engineer. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter. **The plug and socket must be easily accessible.**



TROUBLESHOOTING

It may occur that the appliance does not function or does not function properly. Before calling customer services for assistance, let's see what can be done.

First of all, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not uniform around the burner.

Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged;
- All the removable parts that make up the burner are mounted correctly;
- There are no draughts around the cooking surface.

The flame does not stay on

Check to make sure that:

- You press the knob all the way in;
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain on when set to "Low".

Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There are no draughts near the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled, "Adjusting the low flame").

The cookware is not stable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner.

If, despite all these checks, the appliance does not function properly and the problem persists, call the nearest Merloni Elettrodomestici Customer Service Centre, informing them of:

- The type of problem.
- The abbreviation used to identify the model (Mod. ...) as indicated on the warranty.

Never call on technicians not authorised by the manufacturer, and always refuse to accept spare parts that are not original.

BURNER AND NOZZLE SPECIFICATIONS

Table 1

| BURNER | Diameter (mm) | Thermal power kW (H.s.*) | | Liquid gas | | | Natural gas | | Town gas | |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------|--------|--------------------|---------------------|----------------------|---------------------|-----------------|---------------------|------------------|
| | | Nomin. | Reduc. | By-pass 1/100 (mm) | Injector 1/100 (mm) | Flow * G30/G31 (g/h) | Injector 1/100 (mm) | Flow* l/h (G20) | Injector 1/100 (mm) | Flow* l/h (G110) |
| C.Rapid | 100 | 3.00 | 0.7 | 40 | 86 | 218 | 116 | 286 | 260 | 680 |
| B. Semi-rapid | 75 | 1.65 | 0.4 | 30 | 64 | 120 | 96 | 157 | 185 | 374 |
| A. Auxiliary | 55 | 1.00 | 0.3 | 27 | 50 | 73 | 71 | 95 | 145 | 227 |
| D. Triple Ring | 130 | 3.25 | 1.3 | 57 | 91 | 236 | 124 | 309 | 285 | 737 |
| Supply pressure | Nominal Minimum Maximum | | | | | 28-30 20 35 | | 20 17 25 | | 8 6 15 |

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
 Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
 Methane G20 H.s. = 37,78 MJ/m³
 Town gas G110 H.s. = 15.87 MJ/m³



This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 90/336/EEC of 29/06/90 (Gas) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

OVEN TECHNICAL SPECIFICATIONS

ENERGY LABEL

Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
 Norm EN 50304

Energy consumption for Natural convection:

heating mode: Convection

Declared energy consumption for Forced convection Class:

heating mode: Fan assisted

Merloni Elettrodomestici spa
viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954
www.Merloni.com

Mod.ARISTON
07/04 code: 195044852.01

Xerox Business Services - Docutech