

Handleiding

Manual

NF940B
NF950B

Pelgrim



Novacento

Nederlands 1 - 21

English. 23 - 41

Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

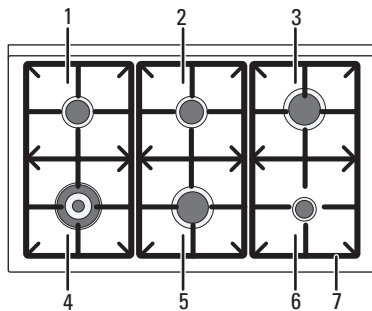
Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

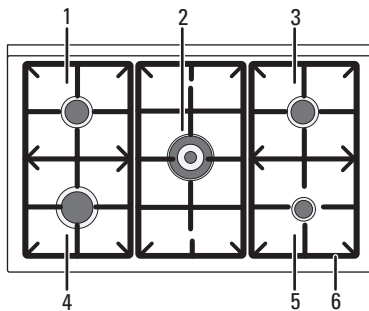
Inhoud

■ Introductie	3
■ Toestelinformatie	4
■ Ingebruikname	6
Vóór het eerste gebruik	6
■ Bediening	7 - 12
Ontsteking kookgedeelte	7
Pannen	7
Kookwekker	7
Inschakelen van de oven	8
Functieknop	8 - 10
Grillset	10
Schakelklokfunctie	11 - 12
■ Toepassing	13 - 15
Bak-, braad- en grilltips	13
Grilltijdentabel	14
Baktijdentabel	15
■ Onderhoud	16 - 17
Oven reinigen	16
Deur verwijderen	17
■ Installatie	18 - 20
■ Afvoeren verpakking en toestel	21

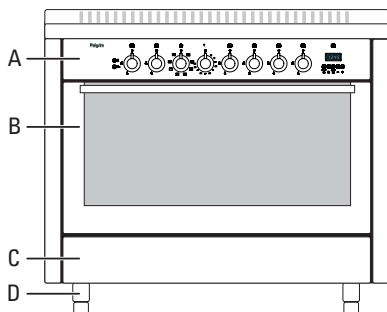
Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.



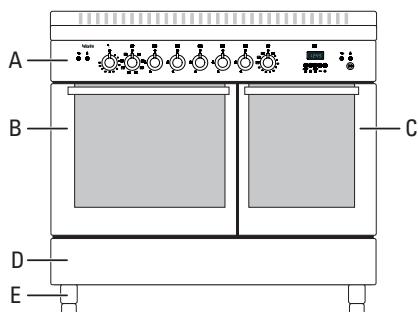
NF940



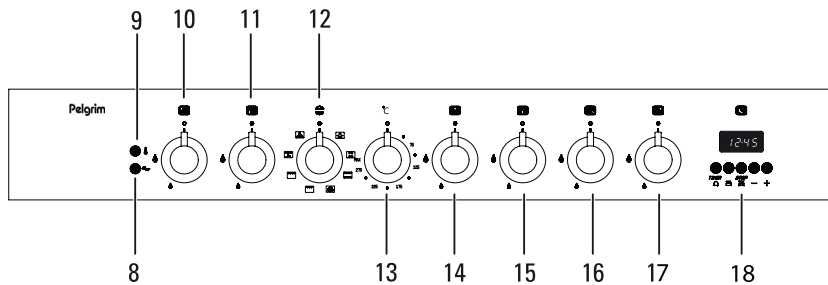
NF950



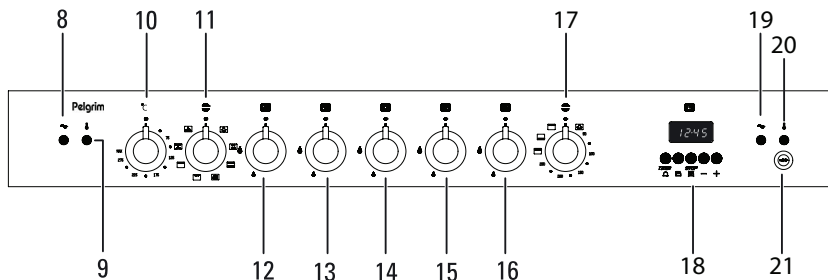
NF940



NF950



NF940



NF950

Toestelinformatie

Type NF940

kookgedeelte

- 1 – normaalbrander
- 2 – normaalbrander
- 3 – sterkbrander
- 4 – wokbrander (drievoudige vlam)
- 5 – sterkbrander
- 6 – sudderbrander
- 7 – pandragers gietijzer

fornuis

- A – bedieningspaneel
- B – meersystemen oven
- C – opbergvak
- D – stelvoeten

bedieningspaneel

- 8 – signaallamp aan/uit
- 9 – signaallamp thermostaat
- 10 – bedieningsknop normaalbrander **1**
- 11 – bedieningsknop wokbrander **4**
- 12 – functieknop oven
- 13 – thermostaatknop oven
- 14 – bedieningsknop normaalbrander **2**
- 15 – bedieningsknop sterkbrander **5**
- 16 – bedieningsknop sudderbrander **6**
- 17 – bedieningsknop sterkbrander **3**
- 18 – klok

Type NF950

kookgedeelte

- 1 – normaalbrander
- 2 – wokbrander (drievoudige vlam)
- 3 – normaalbrander
- 4 – sterkbrander
- 5 – sudderbrander
- 6 – pandragers gietijzer

fornuis

- A – bedieningspaneel
- B – meersystemen oven
- C – conventionele oven
- D – opbergvak
- E – stelvoeten

bedieningspaneel

- 8 – signaallamp aan/uit linker oven
- 9 – signaallamp thermostaat linker oven
- 10 – thermostaatknop oven
- 11 – functieknop meersystemenoven links
- 12 – bedieningsknop normaalbrander **1**
- 13 – bedieningsknop sterkbrander **4**
- 14 – bedieningsknop wokbrander **2**
- 15 – bedieningsknop sudderbrander **5**
- 16 – bedieningsknop normaalbrander **3**
- 17 – functieknop conventionele oven rechts
- 18 – klok
- 18 – signaallamp aan/uit rechter oven
- 20 – signaallamp thermostaat rechter oven
- 21 – knop draaispit

Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

Kookplaat

Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

Branderdeksels

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderringen juist op de branderkeulen liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.

Oven

Gebruiksklaar maken van de oven

- Verwijder bij roestvrijstalen deuren de blauwe beschermfolie.
- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig deze grondig met een afwasmiddel. Schakel de gesloten lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

Opmerking:

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal.

Klok

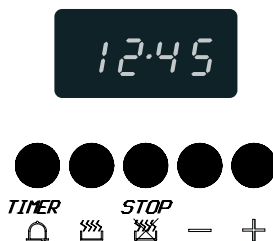


fig. 1

Als u geen dagtijd hebt ingesteld, knipperen 0.00 en het woord "AUTO".

Dagtijdstelling

- Er zit een gewone klok op het display die de dagtijd weergeeft. Druk tegelijk op de toets en de toets.
- Druk op de -/+ toetsen, totdat de juiste tijd bereikt is.
- Na enkele seconden is de dagtijd vastgelegd en is het toestel ingesteld op handbediening.

Geluidssignaal instellen

- Druk op de - toets om het geluidssignaal aan te passen. U kunt kiezen uit 3 verschillende signalen.

Ontsteking kookgedeelte

Elektrische vonkontsteking

Draai de branderknop linksom tot volstand en druk deze gelijktijdig in. Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt. Hierna kan de vlam traploos ingesteld worden tussen groot en klein. Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op zijn plaats ligt.

Thermokoppel beveiliging

Dit toestel is voorzien van een thermokoppel. Dit is een thermo-elektrisch beveiligingssysteem. Het zorgt ervoor dat de gaskraan gesloten wordt als de vlam dooft. Druk de gewenste bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. Druk dan de knop voor de vonkontsteking in tot de brander ontsteekt. Houdt de knop 5 seconden ingedrukt.

Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:

- voor de wokbrander minimaal 28-34 cm;
- voor de sterkbrander minimaal 22-26 cm;
- voor de normaalbrander minimaal 16-20 cm;
- voor de sudderbrander minimaal 12-14 cm.



fig. 3

Fout: Er ontsnapt veel warmte langs de pan.



fig. 4

Goed: De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Tip

Bij het koken zonder deksel of met een verschoven deksel wordt onnodig veel energie verspild. Schone pannen nemen beter warmte op.

Kookwekker

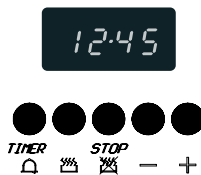


fig. 5

De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

- Druk op de  toets.
- Stel met de $-/+$ toetsen de tijd in. Het symbool  in het display licht op. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd.
- Druk op de  toets om de resterende tijd te zien. De resterende tijd verschijnt gedurende 5 sec. in het display.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd gaat het geluidssignaal af. Het symbool  in het display dooft. Schakel het geluidssignaal uit met een willekeurige toets.

Inschakelen van de oven

Controlelampje

Gedurende het verwarmen brandt het controlelampje. Het lampje dooft als de ingestelde temperatuur bereikt is.

Thermostaatknop

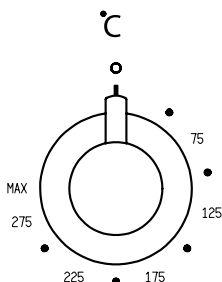


fig. 6

Met de thermostaatknop stelt u de temperatuur in. De temperaturen zijn traploos instelbaar.

Inschakelen van de oven zonder schakelklokfunctie

Zet de funktieknop op de door u gewenste functie. Stel de gewenste oventemperatuur in met de thermostaatknop. De temperatuur is traploos in te stellen. De oven is nu ingeschakeld. Het controlelampje brandt. Wanneer het lampje dooft, is de ingestelde temperatuur bereikt.

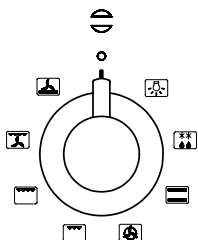


fig. 7 - NF940 / NF950 linker oven

Ovenknop

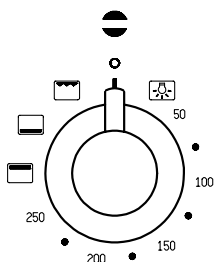


fig. 8 - NF950 rechter oven

Symbool



Functie-omschrijving

ovenlamp

ontdooistand

conventioneel

hetelucht

grill

turbo-grill

ventilator + grill

ventilator + onderwarmte

onderwarmte

bovenwarmte

Verwijder alles uit de oven wat u niet gebruikt voor het bereiden van het gerecht. Schuif het gerecht in de bakoven, wanneer het niet nodig is de oven voor te verhitten. Enkele aanwijzingen hiervoor vindt u in de overzichtstabel.



Ovenlamp

De ovenverlichting gaat branden. Deze stand is makkelijk voor het reinigen van de oven.

** Ontdooistand**

U kunt ontdooien met de ventilator van de hetelucht-oven. Haal de diepvriesprodukten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in richel 1.

Zet de ovenknop van de heteluchtoven op stand

 (de ventilator blaast nu koude lucht).

** Conventioneel**

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovinelementen.

Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Kijk in de tabel voor de richelhoogten.

Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

** Hetelucht**

De lucht in de oven wordt verwarmd door het heteluchtelement. De ventilator in de achterwand blaast hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd.

U kunt op meer niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 - 30 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.

** Grill**

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van de kleine grill waarbij alleen het binnenste element is ingeschakeld.

Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrild worden.

Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

** Turbo-grill**

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van de grote grill waarbij beide grillelementen zijn ingeschakeld, echter zonder ventilator. Zie hiervoor stand "Ventilator+ grill".

** Ventilator + grill**

Door de knop van de oven op de  stand in te stellen, kunt u grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.

De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden (maximaal ca. 100 °C).

Let op als er kinderen in de buurt zijn.

Grill altijd met gesloten deur.

Ventilator + onderwarmte

Deze stand is vooral geschikt voor het bakken van taarten met een natte bedekking, fruittaarten, vochtig gebak in vormen of op de plaat. Plaats het gerecht op de eerste of tweede richel van onderen.

Onderwarmte

Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vóór het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door aan de bovenzijde.

Bovenwarmte (NF950)

Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc. Aan het einde van het bakproces draait u de functieknop op bovenwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand.

Grillset (NF950)

Grillieren met de grillset

Door op de knop  te drukken, kunt u grillen met gebruik van het draaispit. De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten. De gerechten krijgen een knapperig bruin korstje.

Plaatsen van de grillset

- Steek het gerecht aan de spit (L) en zet het stevig en goed uitgebalanceerd vast met de haken (F). Zie fig. 10.
- Duw de draaispit in opening (P) van de grillmotor (R) en leg hem aan de voorzijde in haak (G). Verwijder handgreep (A).

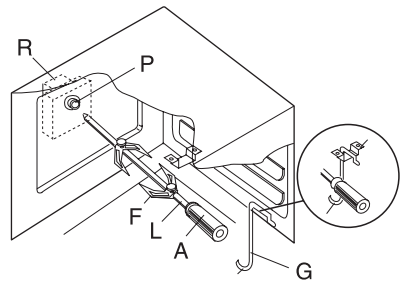


fig. 10

- Plaats een bakplaat met een beetje water onder het draaispit.

Inschakelen van de oven met schakelklokfunctie

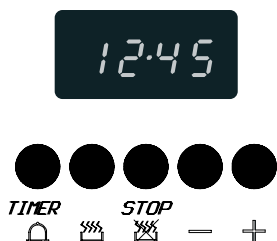


fig. 11

Automatisch uitschakelen met baktijdfunctie

De oven schakelt na het verstrijken van de baktijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de toets. In het display verschijnt 0.00 en "A" licht op.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is.

Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "A" en lichten op.

De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit.

Automatisch uitschakelen met eindtijdfunctie

De oven schakelt na het bereiken van de eindtijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de toets. In het display verschijnt 0.00 en "A" licht op.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is.

Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "A" en lichten op.

De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de eindtijd bereikt is. De oven schakelt dan automatisch uit.

In het display knippert "A". Zet de oven op handbediening door gelijktijdig op en te drukken.

Automatisch in- en uitschakelen met baktijd- en eindtijdfunctie

Zet een gerecht in de oven. Stel de bereidingstijd in, en het tijdstip waarop het gerecht klaar moet zijn.

De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de  toets. In het display verschijnt 0.00 en "A" licht op.
- Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "A" en  lichten op. De oven is ingeschakeld.
- Druk op de  toets. Het display geeft de vroegst mogelijke eindtijd weer.
- Druk op de $-/+$ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is. "A" licht op,  dooft.

De oven schakelt automatisch in en uit.
Ook klinkt er een signaal.

In het display knippert "A". Zet de oven op handbediening door gelijktijdig op  en  te drukken.

Tussentijds uitschakelen van de oven

- Draai de functieknop en de temperatuurknop op 0. De indicatielampjes gaan uit, het toestel is uitgeschakeld.
- Druk tegelijk op de  toets en de  toets. Het toestel is ingesteld op handbediening.

Bak-, braad- en griltips

Inzethoogten

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de tweede of derde richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

Bakvormen zijn belangrijk

Vooraf voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik, of bekleed met een speciale kunststof; deze nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

Zo stelt u vast of de taart gaar is

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

De taart zakt in

Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of stel de temperatuur 10 °C lager in. U dient zich exact aan de roertijden te houden die in uw recept staan aangegeven.

De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken moet u de taart voorzichtig met een mes losmaken.

De taart wordt aan de bovenkant te donker

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

De taart wordt aan de onderkant te donker

Het gebak op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

De koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Bakhoogten

Bij kleinere hoeveelheden de braadslede bovenin de oven plaatsen (richel 4). Gerechten die een langere griltijd vergen lager in de oven plaatsen (richel 3). Dit geldt ook bij het grillen van gerechten met grotere oppervlakken.

Donker vlees, zoals rundvlees, wild en schapenvlees, wordt sneller bruin dan licht vlees, zoals kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte. Licht vlees en visfilet worden aan de buitenkant minder bruin, al zijn ze van binnen gaar en sappig.

Rookontwikkeling

Het grillen van vlees, direct op het rooster, gaat vaak gepaard met rookontwikkeling, doordat vetpetters inbranden op de bodem. U kunt de rookontwikkeling beperken door de braadslede te vullen met water en hem onder het grillrooster te schuiven. Er treedt dan wel meer condensvorming op.

Griltijdentabel

Gerecht	Temp. °C	Richel hoogte*	Temp. °C	Richel hoogte*	Griltijd in min.
vlakke grillgerechten					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/Kotelet	180 - 200	4			12 - 16
Gehaktbal	180 - 200	3			14 - 18
Braadworst	180 - 200	3			16 - 20
Visfilet	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast, belegd	180 - 200	3			2 - 4
Sjaslik	180 - 200	4			6 - 10
Hogere grillgerechten					
Haantjes, ca 1 kg			200	3	50 - 60
Rollade, ca 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

* richelhoogte van onderen.

Baktijdentabel

 Conventioneel

Gerecht	Temp in °C	richel hoogte*	tijd in Min.
Roerdeeg			
Cake	160 - 180	2	65 - 70
Kruidkoek	160 - 180	2	70 - 80
Notentaart	160 - 180	2	60 - 70
Vruchtentaart bakblik	170 - 180	2, 3	35 - 45
Vruchtentaart bakvorm	160 - 180	3	45 - 55
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 30
Klein gebak	180 - 200	3	15 - 25
Bisquitdeeg			
Taartbodem	180 - 200	3	25 - 35
Biscuitgebak	190 - 210	3	25 - 30
Kneeddeeg			
Kaas-/kwarkgebak	180 - 200	2	70 - 80
Koekjes	175 - 200	3	15 - 20
Kruimelgebak	180 - 200	3	40 - 50
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 25
Gistdeeg			
Vruchtentaart bakblik	190 - 210	3	40 - 50
Kruimelgebak	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 30
Soezendeeg	190 - 210	3	20 - 30
Bladerdeeg	200 - 220	3	15 - 25
Appelflappen	200 - 220	3	20 - 25

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Voor het bakken met hetelucht de temperatuur ± 20 °C lager instellen.

* richelhoogte van onderen.

Oven reinigen

Let op:

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de ovenbodem en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje en nabehandelen met schoon water.

Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal

Verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Altijd met de structuur van de kookplaat meebewegen om glansplekken te voorkomen. Nabehandelen met een roestvrijstaal glans-/onderhoudsmiddel.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van de oven met een warm sopje. Nabehandelen met schoon water.

Glas

Reinig de ovenruit met een sopje. Gebruik geen schuurmiddelen of glasschrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen. Door de krassen kan de ovenruit barsten.

Zie ook **www.pelgrimservice.nl** voor meer schoonmaakadvies en reinigingsmiddelen

Ovenlamp vervangen

- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Draai de beschermkap (A), tegen de klok in, los.
- Vervang de lamp door een nieuwe (230 V-50 Hz -300°C) met eenzelfde wattage. Draai de beschermkap, met de klok mee, weer vast.

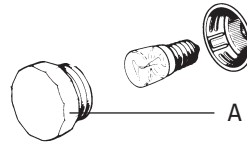


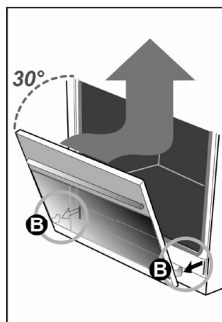
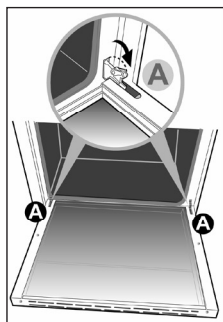
fig. 12

Demontage van de ovendeur

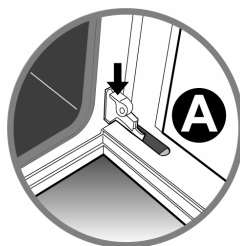
Bij normaal gebruik hoeft de ovendeur niet uitgenomen te worden. Mocht u dit toch willen doen, volg dan de onderstaande instructies op.

Let op! De ovendeur is erg zwaar en moet goed ondersteund worden.

- Open de deur en kantel de vergrendeling A in beide scharnieren volledig naar buiten.
- Sluit de ovendeur half, zodat de spanning van de veren weggenomen wordt (de ovendeur zal een hoek van circa 30° vormen).
- Pak de deur aan weerszijden goed vast, beweeg mee met de sluitende beweging van de deur en til de deur gelijktijdig op.
- Draai het onderste deel van de deur met de scharnieren B naar u toe. De deur is nu gedemonteerd.



- Maak de deur schoon. De deur kan eventueel gekanteld worden om zo met een zachte flessenwischer de tussenruimte tussen de glazen schoon te maken.
- Om de deur opnieuw te monteren gaat u in omgekeerde volgorde te werk. De deurscharnieren zijn in uitgeklapte stand.
- Schuif de deurscharnieren in de scharnieropeningen.
- Kantel de deur in horizontale positie en klik de scharnieren vast door de vergrendeling A weer naar binnen te kantelen.



Let op: na de hernieuwde montage van de ovendeur moeten de beveiligingen van de scharnieren altijd opnieuw vastgezet worden.

Installatie

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden. Het toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal.

Elektrische aansluiting 230 V - 50 Hz.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Het toestel moet altijd geaard zijn.

Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 aders, afhankelijk van de voorschriften.

Met de volgende kleurcode:

bruin = fase L

blauw = N

groen/geel = aarde (↓)

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A. Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

De kabel mag niet in aanraking komen met hete delen (>70 °C),

Vervanging van de kabel

Vervang de kabel bij beschadigingen als volgt:

- Open het aansluitkastje (zie fig. 15).
- Draai schroef "A" van de trekontlasting los.
- Draai de schroeven van de aansluitklemmen los en verwijder de kabel.
- Plaats een nieuwe kabel van hetzelfde type en lengte. Zie voor de aansluiting de kleurcode bij "Elektrische aansluiting".
- Zet de kabel vast met schroef "A" van de trekontlasting en sluit het aansluitkastje.

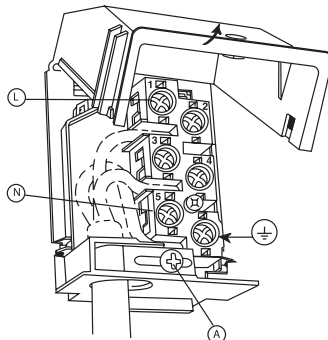


fig.15

Gasaansluiting: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078). Deze bepalen onder andere dat:
 - uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden.

De gasaansluiting kan aan de achterzijde rechts boven gemaakt worden.

Let op:

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje. In de fabriek is het toestel ingeregeld voor G25/G25.3 (aardgas) met een druk van 25 mbar. Toestelcategorie klasse 2 subklasse 1.

- Sluit het fornuis aan met een vaste leiding. Dit in verband met de hoge temperaturen die de oven kan bereiken. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan. Monteer deze slang terzijde van het fornuis om aanraking met hete fornuisdelen te voorkomen. In alle gevallen moet er voor het toestel een gaskraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Tabel:

G25/G25.3-25mBar	
Brandertype	(kW)
sudderbrander	1,00
normaalbrander	1,75
sterkbrander	3,00
wokbrander	3,60

Inbouwmaten

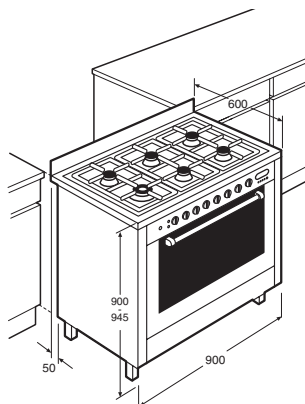


fig. 16

Montage stelvoetjes

Het fornuis is uitgerust met 4 stelvoetjes waarmee de hoogte kan worden ingesteld. Til het fornuis op en schroef de voetjes in de speciale openingen in de hoeken (zie fig. 17).

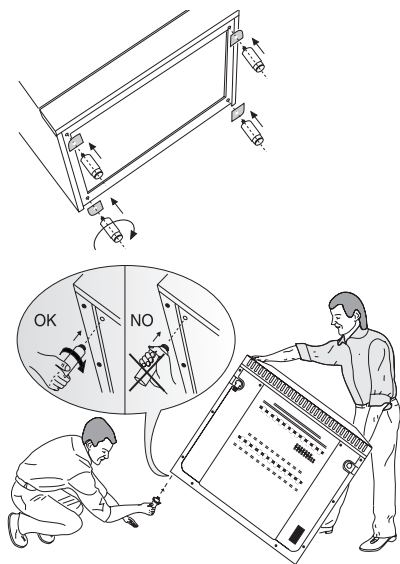


fig. 17

Let op:

Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

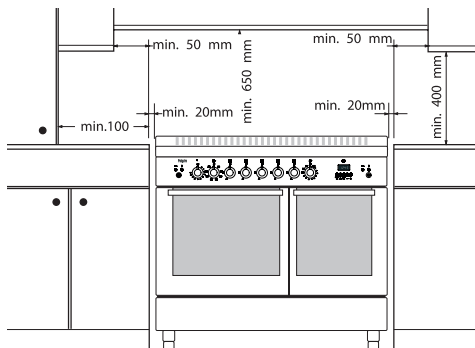


fig. 18

Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden zoals aangegeven in fig. 18. Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.

Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar (zie fig. 19).

Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken. Het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.



fig. 19

Afvoeren verpakking en toestel

Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruste vuilnisbak aangebracht.



Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

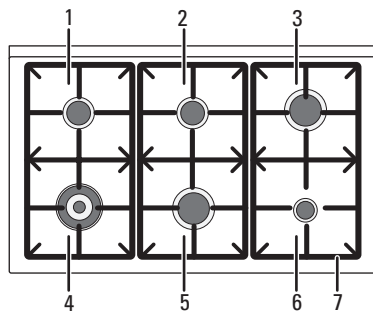
Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

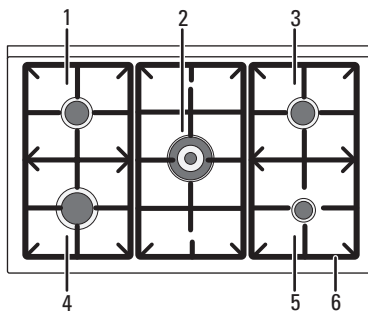
Table of contents

■ Introduction	23
■ Appliance description	24
■ Preparations	26
Before using your appliance	26
■ Use	27 - 32
Lighting the burners	27
Saucepans	27
Cooking timer	27
Switching on the oven	28
Function knob	28 - 30
Spit set	30
Switching on with the clock	31 - 32
■ Application	33 - 35
Baking-, roasting- and grilling tips	33
Table for grilling	34
Table for baking	35
■ Maintenance	36 - 37
Oven cleaning	36
Removing the door	37
■ Installation	38 - 40
■ Packaging	41

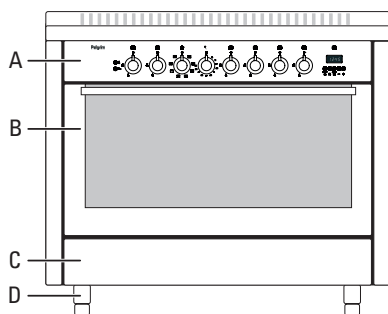
This appliance complies with the CE directives.



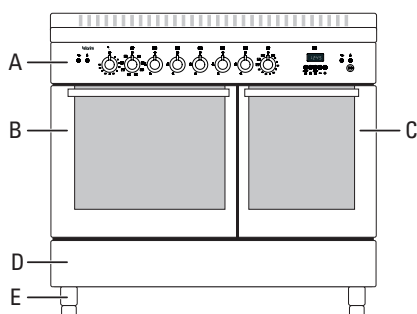
NF940



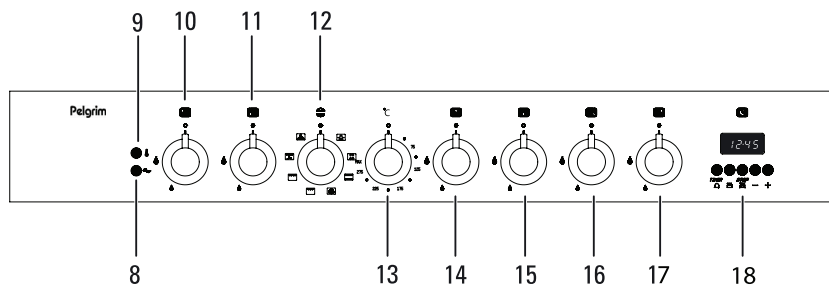
NF950



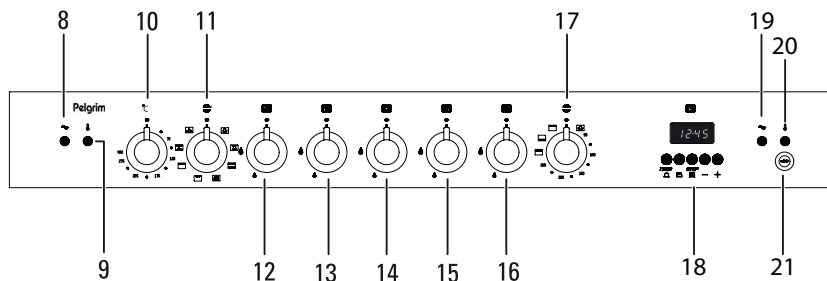
NF940



NF950



NF940



NF950

Appliance description

Type NF940

hotplate

- 1 – semi-rapid burner
- 2 – semi-rapid burner
- 3 – rapid burner
- 4 – wok burner (triple flame)
- 5 – rapid burner
- 6 – simmer burner
- 7 – cast iron saucepan supports

cooker

- A – control panel
- B – multisystem oven
- C – storage space
- D – adjustable feet

control panel

- 8 – indicator light on/off
- 9 – indicator light oven temperature
- 10 – control knob for semi-rapid burner **1**
- 11 – control knob for wok burner **4**
- 12 – control knob for oven functions
- 13 – control knob for oven temperature
- 14 – control knob for semi-rapid burner **2**
- 15 – control knob for rapid burner **5**
- 16 – control knob for simmer burner **6**
- 17 – control knob for rapid burner **3**
- 18 – timer clock

Type NF950

hotplate

- 1 – semi-rapid burner
- 2 – wok burner (triple flame)
- 3 – semi-rapid burner
- 4 – rapid burner
- 5 – simmer burner
- 6 – cast iron saucepan supports

cooker

- A – control panel
- B – multisystem oven
- C – conventional oven
- D – storage space
- E – adjustable feet

control panel

- 8 – indicator light on/off left oven
- 9 – indicator light oven temperature left oven
- 10 – control knob for oven temperature
- 11 – control knob for multisystem left oven functions
- 12 – control knob for semi-rapid burner **1**
- 13 – control knob for rapid burner **4**
- 14 – control knob for wok burner **2**
- 15 – control knob for simmer burner **5**
- 16 – control knob for semi-rapid burner **3**
- 17 – control knob conventional right oven
- 18 – timer clock
- 19 – indicator light on/off right oven
- 20 – indicator light temperature right oven
- 21 – knob grill spit

Read the separate safety instructions before using the device!

Gashob

Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. In time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.

Burner caps

- Check regularly whether the caps of the burners are properly in position on the burner depressions. Improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps.

Oven

Prepare for use

- Remove the blue protective foil from the stainless steel doors.
- Remove all accessories from the oven and clean them thoroughly using a dish-washing detergent. Switch on the closed, empty oven at the maximum temperature for about thirty minutes, after which the grilling element should be switched on for a period of fifteen minutes. Let the oven cool off and clean it with warm water.

Please note:

When the oven is heated to a high temperature for the first time, you will smell a "new appliance" odour. This is to be expected.

Clock

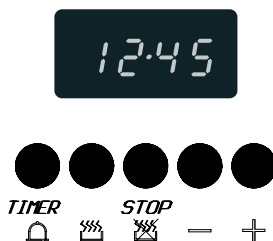


fig. 1

If you have not set a time, 0.00 and the word "AUTO" will blink.

Setting the time

- There is a normal clock on the display that shows the time. Press the and buttons at the same time.
- Press the -/+ buttons until the correct time is reached.
- After a few seconds the time has been set and the appliance is set to manual control.

Setting the signal

- Press the - buttons for adjusting the signal. Three different signals can be set.

Lighting the burners

Electrical spark ignition

Turn the control knob anti-clockwise to maximum and press it at the same time. Sparks appear around the burner which then ignites. The gas flame can be smoothly adjusted from high to low. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

Saucepans

The recommended pan sizes are:

- For the wok burner minimal 28-34 cm;
- For the rapid burner minimal 22-26 cm;
- For the semi-rapid burner minimal 16-20 cm;
- For the simmer burner minimal 12-14 cm.

Thermocouple protection

This appliance is fitted with a thermocouple. This is a thermoelectric protection system. It ensures that the gas tap is closed if the flame goes out. Press the desired control knob and turn it to the left to the maximum setting. Press the ignition until the burner ignites. Hold the control knob pressed in for 5 seconds.



fig. 3

Wrong : A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.



fig. 4

Right : The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

Tip

When cooking without a lid, energy is wasted. Clean saucepans absorb heat more efficiently.

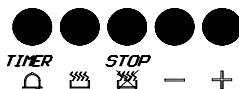
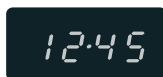


fig. 5

Cooking timer

The timer only gives a signal when the time has elapsed. It does not switch the oven off.

- Press the button.
- Set the time with the $-/+$ buttons.
 lights up. The time appears five seconds after release of the button.
- Press the button to see the remaining time. The remaining time is displayed in the display for 5 seconds.
- The alarm goes off after the time set has elapsed. The symbol in the display disappears. Use any key to turn the alarm off.

Switching on the oven

Indicator light

The indicator light comes on while the oven is warming up. Once the set temperature has been reached, the light goes out.

Thermostat control knob

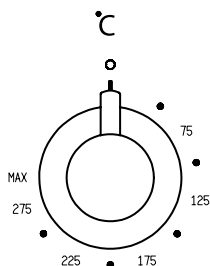


fig. 6

You use the thermostat control knob to set the temperature. The temperature range is continuous.

Switching on the oven without the switch clock function

Turn the function knob to the function you want. Adjust the recommended temperature by moving the thermostat knob to the left or right. You can adjust the oven to a variable temperature. The oven is now switched on. The pilot lamp is active. When the lamp goes off, the temperature you set has been reached.

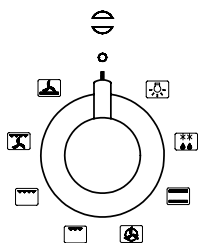


fig. 7 - NF940 / NF950 left oven

Function knob

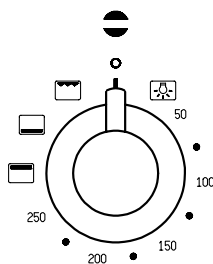


fig. 8 - NF950 right oven

Symbol



Description

oven lighting

thawing

conventional

hot air

grill

turbo-grill

ventilation + grill

ventilation + bottom heat

bottom heat

upper heat

Remove from the oven everything which you are not using to prepare the dish. Slide the dish into the oven if it is not necessary to pre-warm the oven. See the temperature table to determine the height of the ledge.

Oven lighting

The oven lighting will switch on.

This is the best setting for cleaning the oven.

Thawing

You can thaw food using the convector oven blower. Remove the wrapping and put the frozen food in a dish. Slide the dish onto the shelf on the lowest runner. Set the mode switch to  (the ventilator now blows cold air).

Conventional

The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. Always place the dish in the centre of the oven. See the temperature table to determine the height of the ledge. For the traditional way of preparing dishes. Dishes rise well and brown nicely.

Hot air

The air in the oven is heated by the hot air element. The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes.

You can use several levels at the same time, thus saving energy. Because of the intensive heat you can select a temperature of 20 - 30 °C lower than indicated in the conventional recipe.

Grill

The dishes are heated by the radiation heat of the combined grillelement. Flat pieces of meat, chicken or other poultry may be grilled directly on the grid shelf. This grill setting is also suitable for toasting bread.

Turbo-grill

Food is heated by the radiant heat of the large grill; both grill elements are turned on; the ventilator is off. For this, see "Ventilation + grill" setting.

Ventilation + grill

By turning the knob to the  position you can grill with the blower switched on. The radiated heat will be circulated around the dish by the blower.

The glass oven door can heat up (to a max. of 100 °C) when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.

Always grill with a closed oven door.

Ventilation + bottom heat

This setting is ideal for baking pastries with a wet topping, fruit tarts and moist pastries in moulds or on a plate. Place the dish on the first or second oven shelf from the bottom.

Bottom heat

This function is advised for dishes of which the bottom need good cooking. The bottom of the dishes are thoroughly cooked.

Before the end of the cooking process is reached (when there is still a quarter of the cooking time left), turn the function knob to bottom heat. Turn the temperature knob to its maximum setting. The dish will then be heated mainly by the bottom element, but will continue to brown on top.

Upper heat (NF950)

This setting is suitable for giving a short extra burst of heat to soufflés, meringues, etc., to thoroughly cook them. At the end of the cooking process, turn the function knob to the top-heat setting.

Spit set (NF950)

Grilling with the spit or kebab set

By pressing the  button you can grill using the roasting spit. Dishes are warmed using radiant heat from the combined grill and baking element. The thermostat also regulates the grill. Consequently the element should light up red from time to time but not continuously. Dishes get a crunchy brown crust.

Placing the grill set

- Put the food on the spit (L) and secure it so that it is firmly attached and evenly distributed using the hooks (F). See fig. 10.
- Push the rotary spit into the opening (P) of the coupling and lay it at the front in the hook (G). Remove the handle (A).

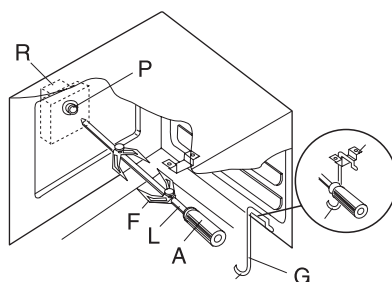


fig. 10

- Position a baking tray with a little bit of water under the roasting spit.

Switching on with the clock

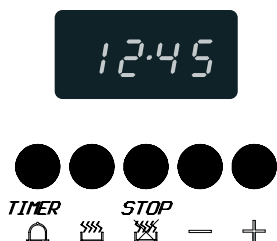


fig. 11

Automatic switch off with cooking time

The oven switches off automatically when the cooking time has elapsed.

- Select an oven function by turning the knob to the required symbol.
- Select the temperature required. The temperature is continuously adjustable.
- Press the button. 0.00 appears in the display and "A" lights up.
- Press the -/+ buttons until the correct cooking time has been reached.

The time appears again five seconds after release of the button. "A" and light up.

The oven has been switched on and it gives a signal when the cooking time has elapsed. The oven then switches off automatically.

Automatic switch off with ending time

The oven switches off automatically when the ending time has elapsed.

- Select an oven function by turning the knob to the required symbol.
- Select the temperature required. The temperature is continuously adjustable.
- Press the button. 0.00 appears in the display and "A" lights up.
- Press the -/+ buttons until the correct cooking time has been reached.

The time appears again five seconds after release of the button. "A" and light up.

The oven has been switched on and it gives a signal when the ending time has been reached.

The oven then switches off automatically.

"A" will flash in the display. Set the oven to manual operation by pressing and at the same time.

Delaying the start time/setting the finish time

Put a dish in the oven. Set the cooking time and the time at which the dish has to be ready.

The oven calculates the start time itself and switches off automatically when the cooking time has elapsed.

- Select an oven function by turning the knob to the required symbol.
- Select the temperature required. The temperature is continuously adjustable.
- Press the  button. 0.00 appears in the display and "AUTO" lights up.
- Press the -/+ buttons until the correct cooking time has been reached. The time appears again five seconds after release of the button. "A" and  light up. The oven has been switched on .
- Press the  button. The display shows the earliest possible finish time.
- Press the -/+ buttons until the correct finish time has been reached. "A" lights up and  goes out.

The oven switches on and off automatically. A signal can also be heard.

"A" will flash in the display. Set the oven to manual operation by pressing  and  at the same time.

Switching the oven off during cooking

- Turn the function and temperature knobs to 0. The indicator lights go out and the appliance has been switched off.
- Press the  and  at the same time. The appliance is set to manual operation.

Baking-, roasting- and grilling tips

Oven levels

Depending on the height of the pastry or cookies, place the baking sheet on the second or third level from the bottom. Tins should be placed on a rack on the first or second level from the bottom.

Tins are important

In particular in ovens with upper and lower heating elements, the material from which the tin is made is extremely important. The best tins are made from black tin or are lined with a special synthetic material: these tins absorb the heat the quickest and can shorten the baking time.

How to test whether or not a cake is cooked:

Prick a skewer into the cake at its thickest point about 10 minutes before the end of the given baking time. If the skewer remains dry and no cake mixture sticks to it you can turn off the oven and use the residual heat to let the cake cook thoroughly.

The cake has not risen properly

Use less liquid next time or set the oven to a temperature 10 °C lower. You should adhere exactly to the mixing times given in your cookery book.

The cake has sunk in the middle

The cake has risen beautifully at the edges but sunk in the middle. Do not grease the sides of the cake tin. Loosen the cake carefully with a knife after baking.

The cake is too dark on the top

Put the cake on a lower ridge in the oven, set a lower temperature, bake the cake for a little longer and, perhaps, use black baking tins.

The cake is too dark on the bottom

Put the cake on a higher ridge in the oven and set a lower temperature.

The soufflé is much too dark on top

Remove the crust. Grill the top for a moment to give a golden brown crust to the soufflé. Do not use Parmesan cheese: this type of cheese browns too quickly and will taste bitter. Next time put the dish a little lower in the oven and set the temperature 10 °C lower.

The biscuits stick to the baking sheet

Slide the baking sheet back into the oven for a moment and then remove the biscuits immediately.

The cake will not turn out of the tin.

Carefully loosen the edge with a sharp knife. Turn the tin upside down again and cover with a cold, damp cloth a couple of times. Next time grease and flour the tin well.

Oven levels

When grilling smaller quantities, place the roasting tin at the top of the oven (shelf 4). Dishes which require a longer cooking time should be placed lower in the oven (shelf 3). This also applies when grilling dishes with larger surface areas.

Dark meat such as beef, game and mutton will brown more quickly than light meat, such as veal, pork and poultry. Light meat and fish filets will not be as brown on the outside, even when they are done to juicy perfection on the inside.

Smoke

Smoke caused by burning grease will often develop when meat is grilled directly on the rack. The smoke development can be minimised by filling the roasting sheet with water and placing it underneath the grill rack. This will, of course, result in increased condensation.

Table for grilling

Grill meat	Temp. °C	Ridge level*	Temp. °C	Ridge level*	Time in min.
Thin items to be grilled					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/chops	180 - 200	4			12 - 16
Meatballs	180 - 200	3			14 - 18
Bratwurst	180 - 200	3			16 - 20
Fillet of fish	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast sandwich	180 - 200	3			2 - 4
Kebab	180 - 200	4			6 - 10
Thicker items to be grilled					
Chicken, approx. 1 kg			200	3	50 - 60
Rolled meat, approx. 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

The figures in this table are guidelines.

*shelf height from the bottom

Table for baking

☐ Conventional

Dish	Temp in °C	Ridge level*	Time in Min.
Stir dough			
Shortbread	160 - 180	2	50 - 70
Fruit-cake	160 - 180	2	70 - 80
Cake with nuts	160 - 180	2	60 - 70
Fruit pie baking tin	180 - 200	2, 3	35 - 45
Fruit-cake cake tin	160 - 180	3	45 - 55
Pie base	180 - 200	3	20 - 30
Small pastries	180 - 200	3	15 - 25
Sponges			
Pie base	180 - 200	3	25 - 25
Sponges	190 - 210	3	15 - 30
Kneading dough			
Cheesecake	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	180 - 200	3	15 - 20
Crumble	180 - 200	3	40 - 50
Pie base	180 - 200	3	15 - 25
Dough with yeast			
Fruit pie baking tin	190 - 210	3	40 - 50
Crumble	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Choux pastry	190 - 210	3	20 - 30
Puff pastry	200 - 220	3	15 - 25
Apple pastry	200 - 220	3	20 - 25

The figures in this table are guidelines.

When baking with hot air set the oven to a temperature about 20 °C lower.

*shelf height from the bottom

Oven cleaning

Please note:

Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

Enamelled parts

The inside of the oven door, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water; rinse well with clean water.

Stubborn stains on stainless steel

Remove with a special stainless steel cleaning agent. Always work with the structure of the cooking ring to prevent shiny spots. Follow up with a stainless steel brightening agent or a maintenance product.

Outside

Clean the outside of the oven with warm soapy water or liquid soap. Rinse with clean water.

Glass

Clean the glass in the oven door with soapy water. Do not use any abrasive agents or glass scrapers to clean the window of the oven door. Scratches can cause the oven window to crack.

Replacing the oven light bulb

- Remove the plug out of the socket.
 - Unscrew the protective cover (A) in an anticlockwise direction.
 - Replace the bulb with a new one (230 V- 50 Hz -300°C) of the same wattage.
- Screw the protective cover back on, in a clockwise direction.

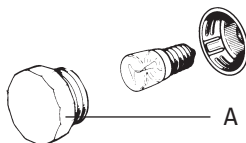


fig. 12

Disassembly of the oven door

In normal use, the oven door will not need to be removed. However, should you want to do this, please follow the instructions below.

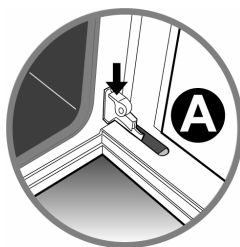
Warning! The oven door is very heavy and should be well supported.

- Open the door and tilt lock A in both hinges fully to the outside.
- Close the oven door halfway, so that the tension is off of the springs (the oven door will be at an angle of approximately 30°).
- Hold the door securely at both sides, move along with the closing movement of the door, while simultaneously lifting the door.
- Turn the lower part of the door with the hinges B towards you. The door has now been removed.
- Clean the door. The door may optionally be tilted so as to clean the space between the glass with a soft bottlebrush.

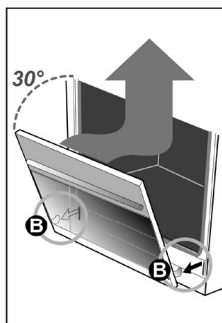
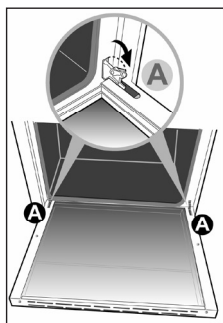
- To put the door back in place, proceed in reverse order. The door hinges are in the extended position.

- Slide the door hinges into the hinge openings.

- Tilt the door in the horizontal position and click the hinges in place by tilting lock A back inwards.



Please note: the hinge protectors must always be secured again after replacing the oven door.



Installation

General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter. The appliance is not connected to the flue gas outlet channel.

Electrical connection 230 V - 50 Hz.

- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.

The appliance should always be earthed. Use good quality cable for connecting e.g. H05RRF, 1,5 or 2,5 mm², with 3 cores, depending on the regulations.

With following colour code:

brown = phase L

blue = N

green/yellow = earth (↓)

The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A.

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

The cable must not touch any hot parts (>70 °C),

Replacing the cable

If the cable becomes damaged, replace it as follows:

- Open the junction box (see fig. 15).
- Unscrew screw "A" from the pull relief.
- Unscrew the screws from the terminals and remove the cable.
- Place a new cable of the same type and length. To connect the cable, see the colour code for "Electrical connection".
- Secure the cable with screw "A" of the pull relief and close the junction box.

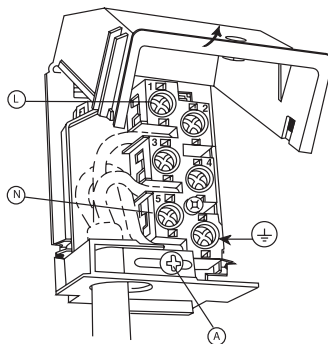


fig.15

Gasconnection: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations. Amongst other things these regulations instruct that:
 - only approved materials are to be used.

Connecting the gas can be done at the rear right-hand corner.

Please note:

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate. The appliance is set in the factory for G25/G25.3 (natural gas) with a pressure of 25 mbar Appliance category 2 sub category 1.

- Connect the oven directly to the mains. This is because the oven can reach high temperatures. It can also be connected with a specially designed gas hose. Attach this hose at the side of the oven to prevent it touching any hot parts. A gas tap, which is easily accessible, should always be used for the appliance.

Table :

G25/G25.3-25mBar	
Burner type	(kW)
simmerburner	1,00
semi rapid burner	1,75
rapid burner	3,00
wok burner	3,60

Built-in dimensions

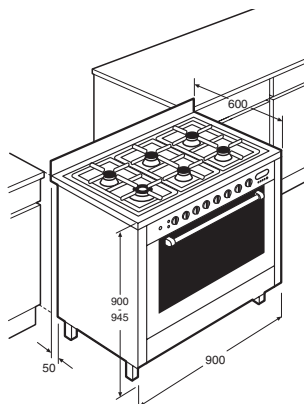


fig. 15

Fitting the adjustable feet

The oven is equipped with 4 adjustable feet that can be used to adjust the height of the oven. Lift the oven up and screw the feet into the special openings in the corners (see fig. 16).

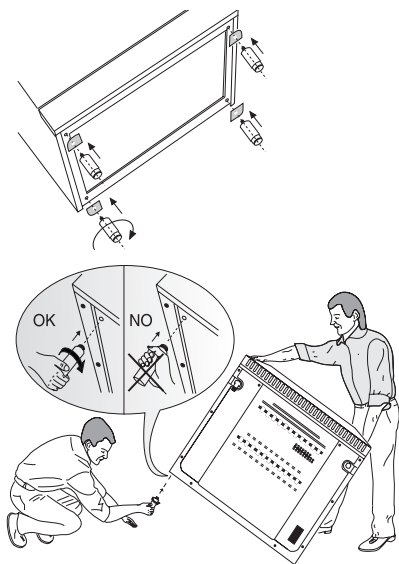


fig. 16

Attention:

When the oven is placed next to a high cupboard or another wall made of flammable material the minimum distance between the cooker and walls should be at least 50 mm. The minimum distance between the hotplate and a cooker hood installed above it should be at least 650 mm.

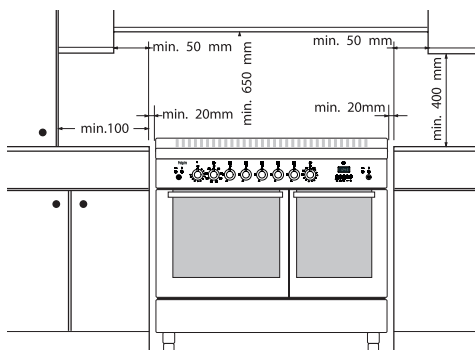


fig. 17

If the oven is installed in a kitchen unit, the minimum space must be observed as indicated in fig. 17. If the oven is to be installed between kitchen units, the panelling of the adjacent kitchen units must be able to withstand temperatures of at least 90 °C.

Levelling

The height of the oven can be adjusted with the adjustable feet (see figure 18).

If you want to place the oven on a raised surface, ensure that the unit cannot slide off.

- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.
- After installation check that the appliance and the burners are working properly. The gas flames should be regular and stable when full on and the burners should not go out when turned to the lowest setting.



fig. 18

Disposal of packaging and appliances

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials. The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam);

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin.



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.





Pelgrim



622153