

**500DIT / 500DIS / 500DIS-T**  
**800DIS / Bi-Fold**  
**Drop-In Oven / Grill / Hob**  
For Natural Gas Models and Liquefied Petroleum Gas Models

User - Installation - Servicing Handbook

GB

FR

IT

ES

NL

DK

SE

BE

IE



## CONTENTS

### User's Section

Introduction & Spare Parts . . . . .	1
Be Safe - Not Sorry . . . . .	1
The Hob . . . . .	1
The Grill . . . . .	2
The Oven . . . . .	2
Cleaning . . . . .	3

### Installation & Servicing Section

Regulation & Standards and Ventilation Requirements . . . . .	3
Installation Instructions . . . . .	3
Installation Dimensions . . . . .	18 - 20
Servicing Instructions . . . . .	4
Conversion Instructions . . . . .	14

### Technical Data . . . . . 15 - 17

Please keep this handbook for future servicing, or for anyone else who may use the appliance.

## INTRODUCTION

We hope the following information will enable you to familiarise yourself quickly with the features of the appliance, and to use it successfully and safely.

Our policy is one of constant development and improvement. Strict accuracy of illustrations and specifications is not guaranteed. Modification to design and materials may be necessary subsequent to publication. This Stoves Newhome range is available with or without ignition.

### Important:

As with all gas appliances, it is recommended that your appliance is serviced regularly. All installation, servicing and maintenance work should be carried out by a competent person who will comply with current Regulations, Standards and Requirements. These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary information concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

**Ventilation** - The use of a gas cooking appliance results in the production of heat & moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated; keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

The appliance must be installed (and serviced) by a Corgi registered approved installer or a person competent to ensure that the installation is in accordance with "The Gas Safety (Installation & Use) Regulations 1994", & the "The Gas Safety (Installation & Use) (Amendment) Regulations 1996". Failure to comply with these Regulations is a criminal offence.



### Environmental Protection

Stoves Limited is committed to protecting the environment and operates an Environmental Management System which complies with BS EN ISO 14001:1996.

**Disposal of packaging** • All our packaging materials are recyclable and environmentally friendly. • Please help us to protect our environment by disposing of all packaging in an environmentally friendly manner. • Please contact your local authority for the nearest recycling centre. **Caution:** Packaging materials can pose a risk of suffocation - keep away from children.

**Burner ignition** - The hotplate lid must be open for the hotplate, grill or oven burners to ignite. The ignition should not be operated for more than 15 seconds. If, after 15 seconds the burner has not lit, stop operating the ignition, open the compartment door and wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner. In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-light the burner for at least 1 minute.

## SPARE PARTS

When ordering spare parts, please give the following information so the appliance can be correctly identified:

1. The name of the appliance from the fascia, and its colour.
2. The model number and the serial number of the appliance (from the data badge).

## BE SAFE - NOT SORRY

**Caution: When you are cooking, keep children away from the vicinity of the appliance.**

- **Warning:** Good ventilation is essential to the continuing safe operation of all gas appliances. Do not allow any ventilation openings to become accidentally or deliberately blocked.
- This product is designed as a domestic cooking appliance and should not be used for any other purpose.
- Keep all flammable materials (such as curtains, furnishings, tea towels & clothing)

away from the appliance.

- Parts of the appliance may be hot during or immediately after use. Allow sufficient time for the appliance to cool after switching off.
- Do not drape tea towels over the flue vents as this creates a fire hazard.
- When opening the appliance door, take care to avoid skin contact with any steam which may escape from the cooking.
- Do not use aluminium foil to cover the grill pan, or put items wrapped in foil under the grill, as this can create a fire hazard.
- Do not use the oven with the door inner glass panel removed (glass oven doors only).
- Use oven gloves when removing hot food utensils from the oven or grill. The oven / grill and utensils will be very hot when in use.
- Do not use foil to line oven shelves or allow it to block the oven flue, as this creates a fire hazard and hinders circulation.
- When cooking heavy items - eg; turkeys - do not pull the oven shelf out with the item still on the shelf.
- If the cooker has a storage compartment below the oven, this should only be used to store oven furniture. Do not store any flammable materials in this compartment.
- When cooking with fat or oil, never leave unattended.
- Turn pan handles to a safe position, so they are out of reach of children, not overhanging the appliance and cannot be caught accidentally.
- Use pans with a flat base of minimum 100mm / 4 ins diameter, and maximum 200mm / 8 ins diameter, which are stable in use, and avoid using any old misshapen pans or any pan which is unstable when placed on a flat surface.
- Position pans over the centre of the burners, resting on the pan supports. If positioned off centre, smaller pans may be unstable.
- Commercial simmering aids should not be used as they create excessive temperatures that can damage the surface and may cause a hazard.
- Glass lids may shatter when heated, **turn off** all burners before shutting the lid.
- Never use the appliance for heating a room.
- If the appliance is installed in a touring caravan or motor home, ensure that the grill pan is safely packed away before moving.
- *Models without ignition button:* For safety reasons, we recommend the use of a hand held spark ignitor or gas lighter to ignite the burner, rather than a match or taper, which could allow burning debris to fall behind the appliance.
- In the event of accidental fat spillage or release of any burning material, it is recommended that the area beneath the oven is lined with a suitable non-combustible material.

**When you have finished cooking, check that all controls are in the off position.**

## THE HOB

### Caution:

- Do not use foil on the hob, as it creates a fire hazard.
- Glass lids may shatter when heated, **turn off** all burners before shutting the lid.
- *Note:* When positioning the pan support, ensure that the fingers are central to the burners.

Always use the most appropriate size of burner for the pan you wish to use. Use pans with a flat base of minimum 100mm / 4 ins diameter, and maximum 200mm / 8 ins diameter, which are stable in use. Avoid old or misshapen pans, as these may cause instability.

**Important:** Any spillage of liquid should be cleaned away immediately to reduce the risk of fluid entering the appliance.

**Ignition** - Push in the control knob and turn anticlockwise to the large flame symbol. Keep the knob depressed, and press the ignition button (if fitted), or use a hand held spark ignitor or gas lighter. The knob must be held in for 15 - 20 seconds before releasing.

### Operation of the lid

To open or close the lid use either or both corners only. Remove any spillage from the lid before opening. Allow the hob to cool before closing the lid.

### Electric hotplate(s) (if fitted)

Before using for the first time, prime the hotplate - switch it on without a pan to harden and burn off the coating. Use a medium-high setting for 3 - 5 minutes. A non-toxic smoke may occur.

To switch on, turn the hotplate control knob to the required setting. The high speed hotplate ring (if fitted) is identified by its central red spot - this ring has a faster response time.

**Fixed griddle plate** (if fitted)

The griddle has a non-stick cooking surface. Season before using for the first time. To season, wipe the surface, then rub sparingly with a minimum amount of cooking oil. Heat on full rate for 3 minutes. Regular seasoning will prolong the life of the griddle and prevent rusting. If the griddle shows signs of rusting, wipe clean and re-season. To use, preheat for 10 minutes on full rate. Turn the control knob to the desired setting - the griddle is now ready for cooking. It should not be used on the full-on rate for the duration of cooking. Vary the setting between high-medium-low, depending on the type and quantity of food to be cooked. Do not use metal implements as they may damage the non-stick surface.

**Warming plate** (if fitted)

Do not use the warming plate if the ceramic glass is cracked, as electrical parts are directly beneath. Disconnect the appliance from the electricity supply immediately. The warming plate can be used to keep foods warm for a short period of time, to warm heatproof plates, or as a pan park area.

**THE GRILL**

- *Note:* The door must be open when the grill is used.
- **Caution: When the grill is being used, accessible parts may be hot, young children should be kept away.**
- Never cover the grill pan or trivet with cooking foil, or allow fat to build up in the grill pan as this creates a fire hazard.
- Keep all flammable material away from the appliance.
- *Bi-fold door models* - pull out the extendible heatshield, using the handles at either end.

**To light the grill**

Push in the control knob and turn anticlockwise to the large flame symbol. Keep the knob depressed, and press the ignition button (if fitted), or use a hand held spark ignitor or gas lighter. The knob must be held in for 15 - 20 seconds before releasing.

**Detachable grill pan handle** (if fitted)

The grill pan handle can be permanently fixed into position, if required. Place the handle (shield uppermost) over the edge of the grill pan at the recess, and slide along to position centrally between the two locator bumps. Fasten through the holes in the handle and grill pan, using the screws provided.

**Bi-fold door** (if fitted)

The bi-fold door has been designed to split in half when you want to use the grill. To open the door for grilling, pull the door handle up gently, but with equal force at either end. This splits the door and allows it to drop into position.

**Caution:** The bi-fold door is not designed to support items heavier than the grill pan, and should not be used as a rest whilst using the oven.

**Using the grill**

Push in the grill pan until it locates centrally under the grill burner. There are three different grilling positions as the trivet can be inverted to give a high or low position or it may be removed.

1. The high trivet position is suitable for toasting bread.
2. The low trivet position is suitable for grilling all types of meat.
3. With the trivet removed the food is placed directly on the base of the grill pan, eg; when cooking dishes such as whole fish.

**Always** preheat the grill for 3 minutes for best results.

**When you have finished grilling, check the control knob is in the off position.**

**THE OVEN**

- **Caution: When you are cooking, keep children away from the vicinity of the oven.**
- Do not use foil on the oven shelves, as this creates a fire hazard, and can hinder circulation of heat.
- Keep all flammable material away from the appliance.

**To light the oven**

1. Open the oven door and turn the control knob anticlockwise to the required Gas Mark. Push in and hold in the control knob, and either press the ignition button (if fitted) or use a hand held spark ignitor or gas lighter.
2. Once the burner has lit, close the oven door, and hold the knob in for 15 - 20 seconds.
3. If the flame goes out, the flame sensing device cuts off the gas supply to the burner. To light the oven again, wait for three minutes then repeat the above procedure.

**To turn off** - Push in the control knob and turn clockwise.

**Preheating** - The oven must be preheated for 10 minutes when reheating frozen or chilled food, and we recommend preheating for all yeast mixtures, batters, soufflés and whisked sponges. If you are not preheating the oven the cooking times in the following guides may need to be extended, as they are based on a preheated oven.

**Using the oven**

The shelf positions in the following baking guide are counted from the top of the oven. If you prefer darker cooked results, cook on a higher shelf. For paler results use a lower shelf.

The cake tray and roasting tin that are supplied with this appliance are the largest which can be used for good results and even baking. Extra shelves can be ordered

from your supplier.

Place food items on the tray and position the tray on the centre of the shelf, leaving one clear shelf position between shelves to allow for circulation of heat.

**Roasting guide**

Frozen meat should be thoroughly thawed before cooking. For large joints it is advisable to thaw overnight.

Frozen poultry should be thoroughly thawed before cooking. The time required depends on the size of the bird - eg; a large turkey may take up to 48 hours to thaw. The times given in the roasting guide are only approximate. The size and age of the bird will influence cooking times as will the shape of a joint and the proportion of bone.

Adjust the shelf position so the meat or poultry will be in the centre of the oven.

If you are cooking a very large turkey - eg; over 14lb - we recommend that it is turned around halfway through cooking, so that both legs will be cooked evenly. Remove any excess fat from the tin before turning, to prevent fat splashing.

When cooking stuffed meat of poultry, calculate the cooking time from the total weight of the meat plus the stuffing.

For joint cooked in foil or covered roasters, and for lidded casseroles, add 5 minutes per 450g (1lb) to the calculated cooking time.

Smaller joints weighing less than 1.25kg (1½lb) may require 5 minutes per 450g (1lb) extra cooking.

Cook at Gas Mark 5		Approximate cook time (preheated oven)
<b>Beef</b>	Rare	20 minutes per 450g (1lb), + 20 minutes
	Medium	25 minutes per 450g (1lb), + 25 minutes
	Well done	30 minutes per 450g (1lb), + 30 minutes
<b>Lamb</b>	Medium	25 minutes per 450g (1lb), + 25 minutes
	Well done	30 minutes per 450g (1lb), + 30 minutes
<b>Pork</b>		20 minutes per 450g (1lb), + 20 minutes
<b>Poultry</b>		20 minutes per 450g (1lb), + 20 minutes

**Baking guide**

Dish	Recommended Gas Mark	Suggested Shelf Position	Approx. Cooking Time (Preheated oven)
Scones	7	1 & 4	8 - 15 mins
<b>Cakes</b>			
Small cakes	5	2 & 5	15 - 25 mins
Whisked sponge	5	3	20 - 30 mins
Swiss roll	6	2	8 - 15 mins
Victoria sandwich (2 x 180mm / 7")	4	2 & 5	20 - 35 mins
Genoise sponge	5	3	20 - 30 mins
Madeira (180mm / 7")	3	4	1½ - 1½ hrs
Semi rich fruit cake (205mm / 8")	2	5	2½ - 3 hrs approx.
Very rich fruit cake (205mm / 8")	2	5	3½ - 4½ hrs approx
<b>Pastry</b>			
Rough puff	7	2	15 - 45 mins
Flaky / Puff	7	2	15 - 45 mins
Shortcrust	6	2	15 - 45 mins
Flan	6	2	15 - 45 mins
Choux	6	2	20 - 45 mins
<b>Biscuits</b>			
Shortbread fingers	3	2	20 - 30 mins
Nut brownies	6	3	12 - 20 mins
Brandy snaps	3	2	12 - 13 mins
Flapjacks	4	3	20 - 40 mins
Ginger nuts	5	2	7 - 12 mins
<b>Puddings</b>			(1lt / 2 pint dish)
Rice pudding	2	3	2 - 2½ hrs
Baked custard	2 / 3	3	1 - 1½ hrs
Bread and butter	3	3	1 - 1½ hrs
Hot soufflé	4	3	40 - 50 mins
Fruit crumble	5	3	30 - 50 mins
<b>Bread</b>			
2 x 500g (1lb) loaves	7	3	20 - 40 mins
1 x 1 kg (2lb) loaf	7	3	30 - 45 mins

### Hints for cooking frozen & chilled foods

- When cooking frozen or chilled foods, please follow food manufacturer's instructions.
- If cooking more than one tray or item, cooking times may need to be increased.
- Please ensure that foods are piping hot before consumption.
- **Always** use the temperature setting stated on food packaging when cooking convenience food.
- Preheat the oven if requested.
- Never overload the tray - eg; oven chips should be placed onto the baking tray in one even layer for satisfactory cooking.
- Follow the cooking times given on packaging but remember they are only intended as a guide and do not take individual preferences into account.
- Always cook frozen convenience foods straight from the freezer unless packaging advises otherwise.

## CLEANING

**Caution:** Any cleaning agent used incorrectly may damage the appliance. Always let the appliance cool before cleaning.

Some cooking operations generate considerable amount of grease, this combined with spillage can become a hazard if allowed to accumulate on the appliance through lack of cleaning. In extreme cases this may amount to misuse of the appliance and could invalidate your guarantee.

Do not use caustic pastes, abrasive cleaning powders, coarse wire wool or any hard implements, as they will damage the surfaces. All parts of the appliance can be safely cleaned with a cloth wrung out in hot soapy water.

### Burner caps and heads

**Important:** Allow burners to cool before cleaning. **Caution:** Hotplate burners can be damaged by soaking, automatic dishwashers (or dishwasher powders / liquids), caustic pastes, hard implements, coarse wire wool, and abrasive cleaning pastes.

For the burners to work safely, the slots in the burner head where the flames burn need to be kept clear of deposit. Clean with a nylon brush, rinse, and dry thoroughly. Clean with a mild cream cleaner - eg; "Cif", or use a moist soapy "Brillo" pad.

**Note: Fixed burners** (if fitted): Some versions incorporate fixed burners. These burners are secured to the hob with 2 screws. Fixed burners must be cleaned whilst in position. Make sure that the gap between the burner and the hotplate does not become blocked with grease.

### Glass parts (if fitted)

DOOR PANELS, FACIA PANEL, HOTPLATE LID, WARMING PLATE

Do not use abrasive cleaners or polishes. Use a mild cream cleaner - eg; "Cif". Rinse thoroughly and dry with a soft cloth.

The inner door glass panel can be removed for cleaning, open the door wide, hold the bottom and top edges and slide out. When replacing the glass panel, hold it level and straight with the grooves in the door trims before sliding back in.

WARMING PLATE - Allow to cool before cleaning.

### Painted, plastic & gold coloured parts

DOOR FRAME & HANDLES, CONTROL KNOBS

Only use a clean cloth wrung out in hot soapy water.

### Vitreous enamel parts

GRILL PAN, HEATGUARD, OVEN / GRILL COMPARTMENT(S), HOB SPILLAGE WELL, PAN SUPPORTS

Use a mild cream cleaner. Look for one which has the Vitreous Enamel Council's recommendation seal - eg; "Cif". Stubborn marks may be removed with a moistened "Brillo" pad.

### Chrome plated parts

GRILL PAN TRIVET, SHELVES, SHELF RUNNERS

Do not use abrasives or polishes. Use a moist soap pad, eg, "Brillo". Shelf runners can be removed for cleaning. Grasp the runners and slide out of the hanging holes.

### Stainless steel surfaces (stainless steel models only)

Only use a clean cloth wrung out in hot soapy water, and dry with a soft cloth. Do not use undiluted bleach or any products containing chlorides as they can permanently damage the steel.

Some foods are corrosive - eg; vinegar, fruit juices and salt - and they can mark or damage stainless steel if they are left on the surface for any length of time. Wipe any spillage immediately. Sharp objects can mark the surface of stainless steel, but will become less noticeable with time.

### Fixed griddle (if fitted)

Before cleaning, remove any surface debris - scrape the surface of the griddle while it is still warm (but not hot) - use a heat resistant plastic or wooden scraper. Take care to avoid hand contact with any hot surfaces. Do not use metal implements.

Allow the griddle to cool completely before attempting to clean as follows: Once the griddle has cooled, remove any excess fat with kitchen paper. Clean with a cloth wrung out in hot soapy water, and a nylon brush.

After cleaning, dry the griddle thoroughly then re-season the surface by wiping sparingly with a minimum amount of unsalted cooking oil.

Slight discolouration of the griddle surface is normal and not detrimental to cooking performance.

### Electric hotplate(s) (if fitted)

**Important:** Ensure that element are switched off and cool before cleaning.

For normal cleaning use a clean damp cloth. For heavy cleaning, use a clean damp cloth or scouring pad with a cream cleaner.

Follow the circular grooved pattern on the hotplate. Rinse off any cleansing agent thoroughly, then switch on to a low-medium setting for a few minutes to dry. When cleaning, take care to avoid the red dot on the high speed hotplate (if fitted).

## INSTALLATION

Refer to figures 1 - 15.

**Important:** This appliance must only be installed in accordance with the regulations in force, and only in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

**Regulations & Standards** In your own interest and that of safety, it is the law that all gas appliance be installed and serviced by competent persons. CORGI registered installers undertake to work to satisfactory standards.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliance are stated on the data badge.

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

**In the UK the regulations and standards are as follows (inclusive of successive issues):**

1. Gas Safety Regulations 1996 (Installation and Use).
2. Building Regulations - Issued by the Department of the Environment.
3. Building Standards (Scotland) (Consolidated) - Issued by the Scottish Development Department.
4. The current I.E.E. Wiring Regulations.
5. Electricity at Work Regulations 1989.
6. BS 6172 Installation & Servicing Instructions for this appliance. Also, for **LP Gas** refer to BS 5482 : Part 1, Part 2 or Part 3 as relevant (or EN 721).
7. For installation in boats or other vessels, refer to BS 5482 : Part 3 : 1979 and any other regulations specific to boats & marine installations.

### Ventilation Requirements (Domestic Installations)

The room containing the appliance should have an air supply in accordance with BS 5440: Part 2: 1989.

- All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well.
- For room volumes up to 5m<sup>3</sup> an air vent of 100cm<sup>2</sup> is required.
- If the room has a door that opens directly to the outside, or the room exceeds 10m<sup>3</sup> NO AIR VENT is required.
- For room volumes between 5m<sup>3</sup> and 10m<sup>3</sup> an air vent of 50cm<sup>2</sup> is required.
- If there are other fuel burning appliances in the same room, BS 5440 : Part 2 : 1989 should be consulted to determine the air vent requirements.
- This appliance must not be installed in a bed sitting room of less than 20m<sup>3</sup> or in a bathroom or shower room.

**Warning:** Good ventilation is essential to the continuing safe operation of all gas appliances. The design and location of purpose made ventilation openings should be such that the risk of them being obstructed, either accidentally or deliberately, is minimised.

Windows and permanent vents should therefore not be blocked or removed without first consulting a CORGI gas installer.

For installations in environments other than domestic dwellings - eg; caravans, boats and similar - refer to the relevant standards for information on ventilation and gas supply (or EN 721).

**LP Gas only** - Do not install this appliance in a room below ground level. This does not preclude installation into rooms which are basements with respect to one side of the building, but open to ground level on the opposite side.

**Failure to install appliances correctly is dangerous and could lead to prosecution.**

Outside the UK, refer to National regulations of the country of installation.

### Important:

- Do not lift the appliance by the door handle.
- After installation, make sure the appliance is gas sound.
- When installed into a housing unit, the false back should be removed from the housing unit to provide the necessary depth for installation.
- Ensure that you route all electrical cables well clear of any adjacent heat source, such as an oven or grill.
- **If a pan storage compartment is fitted underneath the appliance, make sure that no combustible material can come into contact with the underneath of the burner, by using a false back or guard. It must be possible to remove this guard to allow servicing.**

To prevent adverse air pressure conditions affecting oven performance, it is important that the oven unit is built onto a self contained cabinet which is not connected to externally vented chambers in adjacent furniture, other than correctly sized gas dropouts.

Holes for cables and pipework must be sized to minimise inter-compartmental air leakage. The specific ventilation requirements in this instruction book must, however, continue to be maintained.

When a plinth is directly below the appliance it must be removable to allow servicing.

Dimpled foil insulation supplied must be fitted at the rear of the worktop.

**Burner verification** - Once installed all burners must be checked to ensure that the appliance is operating correctly.

**Hotplate and grill** - Following the users instructions the burner should burn with a clear blue flame without any sooting.

**Oven** - The oven burner should also burn without sooting, although yellow tipping is likely when using butane.

#### Clearance dimensions

- No full shelf or overhang of combustible material should be closer than 450mm or 600mm (when lid fitted) above the hotplate.  
Refer to Stoves for installation instructions for part shelves.
- A minimum distance of 40mm should be maintained between the hob and rear wall / combustible surface.
- A minimum distance of 70mm should be maintained between the hob and any side walls / combustible surface.
- Surfaces which are non-combustible or are protected with suitable non-combustible material may have reduced clearances. Refer to Stoves for guidance.
- For installations with a blind at the rear of the appliance, a minimum distance of 55mm should be maintained.
- Maximum worktop overhang (**fig 1**).
- When the appliance is not fitted with a lid, the installer must fit a heatshield - made from a non-combustible material - to the rear wall.

#### Fitting the appliance

##### 1. Do not:-

- a. Lift appliance by door handles.
- b. Over tighten fixing screws.
- c. Fit the cupboard door for 500DIT prior to making gas connection.

##### 2. Do:-

- a. Lift appliance by side support trims.
  - b. Use two people when installing the 800DIS appliance.
  - c. Use recommended fixing screws only type No. 6 pan head.
3. Place appliance in front of unit cutout.
  4. Make electrical connection.
  5. Lift and slide appliance into worktop cut out and secure at fixing points (see diagrams).
  6. Use No. 6 screws to secure appliance in housing.
    - a. 500DIT and 500DIS/T - Fix through side support trims and front frame fixing points.
    - b. 500DIS - Fix through front frame fixing points and leading edge of side support trim nose pieces.
    - c. 800DIS - Fix as 500DIS plus cardboard fixing points you can fix through front frame or through side fixing points provided.
  7. Make gas connection.
  8. Fit bottom cupboard door 500DIT only.

#### Gas connection

The 8mm male threaded gas inlet is located at the base of the appliance. The appliance must be installed into a gas supply system which ensures that the appliance input pressure cannot fall from the nominal pressure by more than 1 mbar (natural gas) and 2.5 mbar (butane / propane) when all the appliances connected to the same supply system are operated simultaneously.

**Important:** Rigid pipework must be used for this installation.

#### Electrical connection

##### Ignition: (if fitted)

*Note:* Excessive temperatures may impair the operation of the ignition generator.

##### 1.5V Battery

The battery holder is located on the left hand side of the base of the appliance, behind the plinth cover or pan door. To gain access to the battery, remove the plinth cover - the battery holder is positioned at the front left hand side 120mm from the front of the appliance. Fit a 1.5V AA type battery with the positive end facing the rear of the appliance.

##### 12V dc supply.

To fit the 12V dc supply, connect the positive (+) to the spare terminal on the generator and connect the negative (-) to the trailing lead from the ignition button.

##### Mains ignition

The cable should be fixed so that it cannot come into contact with the flue.

**Warning:** This appliance must be earthed.

The flexible mains lead is supplied connected to a BS 1363 fused plug, having a

fuse of 3 amp capacity. If this plug does not fit the socket in your home, it should be replaced with a suitable plug as outlined below.

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code: Green and yellow = Earth, Blue = Neutral, Brown = Live.

As the colours of the wires in the mains lead for the appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows (**Fig 16**):

1. The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal marked **⏏ E** (Earth) or coloured Green.
2. The wire which is coloured blue must be connected to the terminal marked **N** (Neutral), or coloured Black.
3. The wire which is coloured brown must be connected to the terminal marked **L** (Live), or coloured Red.

The plug and socket must be accessible after installation.

Should the appliance mains lead ever require replacing, we recommend that this is carried out by a qualified electrician who will replace it with a lead of the same size and temperature rating.

## SERVICING

**Before servicing** - Disconnect the gas and electrical supplies. **After servicing** - Check gas soundness. **All servicing should be carried out by an approved and competent person.**

**1. Remove appliance from housing** - **a.** Disconnect the gas supply at the base of the appliance. **b.** Remove the screws from the sides of the hotplate. **c.** Open the door and unscrew the 4 outer screws which go through the front frame and into the housing. **d.** Grasp the frame and pull forward - lift out onto a suitable surface.

**2. Facia panel** - **a.** Pull off the control knobs. **b.** Remove the screws located behind the knobs. **c.** Disconnect the ignition lead and pull forward.

**3. Remove the hotplate** - **a.** Remove pan support and burners. **b.** Remove the 4 fixing screws from the hotplate sides. **c.** Remove the 8 burner fixing screws (fixed burner versions only). **d.** Lift off the hotplate top.

**4. Control servicing** - **a.** Remove appliance from housing (1). **b.** Remove the hotplate (3). **c.** Undo the 2 taprail fixing screws. **d.** Disconnect the pipes and thermocouple securing nut(s) from the control(s). **e.** Remove the facia panel (2). **f.** Lift the tap rail slightly and pull forward.

**5. Thermostat Bypass** - **a.** Remove the facia panel (2). **b.** The bypass screw is visible on the front of the thermostat.

**6. Ignition switch** (if fitted) - **a.** Remove the facia panel (2). **b.** Remove the old switch and position the replacement. **c.** Pull off the leads from the switch and re-connect onto on the new one.

**7. Thermocouple (grill or oven)** - *Note:* The grill thermocouple probe is behind the grill burner on the right hand side, the oven thermocouple is situated behind the oven burner shield. **a.** Remove appliance from housing unit (1). **b.** From the rear of the control release the thermocouple nut. **c.** From inside the oven release the locknut from the front of the thermocouple probe. **d.** The thermocouple can now be lifted clear.

**8. Oven burner / oven injector** - **a.** From inside the oven remove the oven burner shield by slackening the single screw through the hole in the front of the shield, slide forward and lift off. **b.** From inside the oven release the locknut from the front of the thermocouple probe and pull the probe away from the burner. **c.** Pull off the lead from the electrode at the LH side of the oven burner. **d.** Lift up the LH side of the burner first, then the right, and slide to the left to clear the injector.

**9. Grill burner** - **a.** Pull off the lead from the grill electrode (if fitted). **b.** The screw head is visible in the top of the oven cavity. **c.** From inside the cavity, support the burner with one hand, as you release the screw in the top of the cavity. **d.** The grill thermocouple probe is at the back of the grill burner on the RH side. **e.** Unscrew the locknut from the front of the probe to release the probe from its bracket on the grill burner. **f.** Slide the grill burner to the left to clear the injector. *Note:* When replacing a grill burner, make sure it is right up against the grill manifold on the RH side of the appliance.

**10. Door glass panels** - **a.** The inner door glass may be removed by opening the door fully, and gently lifting the panel from its location slot. **b.** To remove the outer door panel, unscrew the screws which hold the door hinge to the front frame. **c.** Lift the door clear.

**11. Hob injector** - **a.** Lift off the pan support and burners. **b.** The injector is at the bottom of the burner bowl.

**12. Hob and grill taps** - **a.** Lift off the pan support and burners. **b.** Pull off the control knobs. **c.** Remove the hotplate (3). **d.** Disconnect the supply pipe from the tap. **e.** Unscrew the 2 tap-rail fixing screws.

**13. FSD thermocouple** - **a.** Lift off the pan support and burners. **b.** Remove the hotplate (3). **c.** Remove the locknut from the base of the probe. **d.** Remove the hex headed screw from the tap. **e.** The probe complete with its lead can now be removed.

**14. Lid servicing** - **a.** Remove appliance from housing (1). **b.** Disconnect lid springs from lid bracket. **c.** Remove the 3 fixing screws from either side of the appliance. **d.** The lid brackets can now be removed.

**15. To replace an oven light bulb** (if fitted) - **Caution:** Switch off the electricity supply and wait until the oven is cool before removing the oven shelves. **a.** Grasp the lens cover and pull away from the oven side. **b.** Unscrew the bulb. Please note that the oven light is not covered by guarantee.

## FRANCAIS

Notice à conserver et à consulter avant toute utilisation et avant de procéder à tous travaux d'entretien.

### INTRODUCTION

Les appareils de cuisson de la gamme Stoves Newhome sont vendus équipés ou non d'un dispositif d'allumage électrique.

#### Renseignements importants:

Cet appareil ménager doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur et uniquement dans un lieu bien ventilé. Prière de lire les instructions avant de procéder à l'installation et avant toute utilisation de l'appareil.

Comme pour tous les appareils ménagers à gaz, nous vous recommandons d'entretenir régulièrement votre appareil.

Tous les travaux d'installation, d'entretien et de maintenance devront être effectués par des personnes compétentes et conformément aux normes et réglementations en vigueur et aux conditions imposées.

Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de consulter les instructions techniques qui fourniront toutes les informations nécessaires concernant la modification de l'appareil pour les conditions d'emploi du pays.

**Ventilation** - L'utilisation d'appareils gaz entraîne la production de chaleur dans le local à l'intérieur duquel l'appareil est installé. Prière de veiller à ce que la ventilation soit satisfaisante: maintenir les ouvertures de ventilation sans obstruction ou installer un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Un usage intensif de longue durée de l'appareil peut nécessiter l'amélioration de la ventilation, par exemple par l'augmentation de capacité de la ventilation mécanique si la cuisine est équipée de ce dispositif.

**Allumage des brûleurs** - Le couvercle de la plaque de cuisson doit être ouvert pour permettre l'allumage des brûleurs de la plaque de cuisson, du grill ou du four. L'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé au bout de 15 secondes, cessez toute action sur l'allumage, ouvrez la porte du compartiment et attendez au moins 1 minute avant d'essayer d'allumer le brûleur. En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, coupez l'alimentation du brûleur et attendez au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

### MIEUX VAUT PREVENIR QUE GUERIR

**Attention:** lorsque vous utilisez votre appareil à gaz veillez à ne pas laisser les enfants s'en approcher.

- Mise en garde** : Une bonne ventilation est essentielle au bon fonctionnement en toute sécurité de tous les appareils à gaz. Prenez soin de ne jamais bloquer accidentellement ou délibérément les ouvertures de ventilation.
- Ce produit est conçu comme un appareil de cuisson domestique et ne doit jamais être utilisé à d'autres fins.
- Tenir tous les matériaux inflammables (rideaux, mobilier, les torchons et le linge de table) éloignés de votre appareil.
- Les pièces de l'appareil peuvent être brûlantes pendant ou immédiatement après l'utilisation. Laisser l'appareil refroidir pendant un certain temps après avoir éteint les brûleurs.
- Ne pas laisser tomber les torchons sur les aérations pour éviter tout risque de mettre le feu.
- En ouvrant la porte de l'appareil veiller à éviter tout contact épidermique avec la vapeur susceptible de s'échapper de la cuisinière.
- Ne pas recouvrir le plat à griller d'une feuille d'aluminium ceci risquant de mettre le feu.
- Ne pas utiliser le four lorsque le panneau de verre intérieur de la porte a été retiré (portes de four en verre uniquement).
- Utiliser des gants de protection thermique pour retirer les ustensiles contenant des aliments chauds du four ou du grill. Le four/grill et ses ustensiles peuvent être brûlants pendant l'usage.
- Eviter de placer de la feuille d'aluminium sur les grilles du four ou d'obstruer la cheminée du four car cela peut présenter un risque de mettre le feu et gêner la circulation de l'air.
- Lorsque vous cuisinez des aliments de grande dimension comme les dinde, par exemple, ne pas tirer l'étagère du four avec les éléments à cuire encore posés dessus.
- Lorsque la cuisinière comporte un compartiment de stockage en-dessous du four ce compartiment ne doit être utilisé que pour stocker les accessoires du four. Ne pas conserver de matières inflammables dans ce compartiment.
- Lorsque vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile, nous vous recommandons de veiller en permanence au bon déroulement de la cuisson.
- Tourner les poignées de casseroles dans une position sûre pour qu'elles soient hors d'atteinte des enfants, ne dépassent pas de l'appareil et ne puissent pas être accrochées accidentellement.
- Utiliser des casseroles à fond plat stable à l'usage de diamètre minimal de 100mm et de diamètre maximal de 200mm, et éviter d'utiliser des vieilles casseroles ou des casseroles dangereuses ou toute casserole ayant une assise instable lorsqu'on la place sur une surface plate.
- Placer les casseroles au centre des brûleurs de manière à ce qu'elles reposent bien sur les supports. Les casseroles de faible diamètre peuvent s'avérer en équilibre instable lorsqu'on les utilise de manière écentrée.
- Les aides de cuisson à feu doux commerciaux ne doivent pas être utilisés car ils créent des températures excessives pouvant endommager la surface et causer un risque.
- Les couvercles en verre peuvent se casser sous une chaleur excessive, éteindre tous les brûleurs avant de refermer le couvercle en question.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage.
- Lorsque le four est installé dans une caravane ou dans une autocaravane veiller à ce que les accessoires soient retirés et conservés bien emballés hors de l'appareil avant de tracter la caravane.
- Modèles sans bouton d'allumage:** Pour raisons de sécurité, nous conseillons d'utiliser un allumeur par étincelle à main ou un allume-gaz pour allumer le brûleur, plutôt qu'une allumette qui pourrait laisser tomber du débris brûlants derrière l'appareil.

- Face à l'éventualité d'un déversement accidentel de graisse ou d'une quelconque matière brûlante, nous conseillons que la surface sous le four soit matière incombustible adéquate.

Après avoir achevé vos travaux de cuisson vérifier que tous les boutons de commande sont en position '0'.

### UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

#### Attention:

- Ne pas mettre de feuille de papier aluminium sur la plaque de cuisson pour éviter tout danger de mettre le feu.
- Comme les couvercles en verre peuvent se briser sous l'action de la chaleur, éteindre tous les brûleurs avant de rabattre le couvercle.
- Lors de l'installation du support de casserole, vérifiez que les doigts sont correctement centrés par rapport aux brûleurs.

Toujours utiliser le brûleur de taille la mieux appropriée pour la casserole que vous avez l'intention d'utiliser. Utiliser des casseroles à fond plat de diamètre minimal de 100mm et d'utilisation stable. Eviter d'utiliser les vieilles casseroles ou les casseroles qui ont déjà provoqué des incidents.

**Important** : Tout déversement accidentel de liquide doit être nettoyé immédiatement afin de réduire le risque d'entrée de fluide dans l'appareil.

**Allumage** - Appuyer sur le bouton de commande tout en faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre vers le symbole représentant une flamme haute. Maintenir votre pression sur le bouton et appuyer sur le bouton d'allumage (si l'appareil est équipé de ce dispositif) ou utiliser un allumeur par étincelles à main ou un allume-gaz. Maintenir votre pression sur le bouton d'allumage pendant environ 15 à 20 secondes puis relâcher.

**Opération du couvercle** - Pour ouvrir ou fermer le couvercle, utiliser un ou les deux coins seulement. Nettoyer tout déversement sur le couvercle avant de l'ouvrir. Attendre que la plaque de cuisson soit froide avant de fermer le couvercle.

**Plaque(s) de cuisson électrique(s)** (si installée(s)) - Avant d'être utilisée pour la première fois, la plaque de cuisson doit être préparée, c'est-à-dire mise en marche sans casserole de manière à durcir et brûler le revêtement. Pour cela, utilisez un réglage moyen-haut pendant 3 à 5 minutes. Une fumée non toxique peut être produite. Pour la mise en marche, tournez le bouton de la plaque de cuisson à la valeur requise. Le brûleur haute vitesse de la plaque de cuisson (si installée) est identifié par un point rouge central - ce brûleur a un temps de réponse plus rapide.

**Plaque en fonte** (si installée) - La plaque en fonte a une surface de cuisson antiadhésive. Préparez la plaque avant de l'utiliser pour la première fois. Pour cela, essuyez la surface, puis appliquez une légère quantité d'huile de cuisine. Faites chauffer la plaque au maximum pendant 3 minutes. Une application régulière d'huile prolongera la durée de vie de la plaque en fonte et empêchera la corrosion. Si la plaque en fonte présente des signes de rouille, essuyez la plaque et appliquez de l'huile. Pour l'emploi, préchauffez la plaque pendant 10 minutes au réglage maximum. Tournez le bouton de commande à la valeur requise - la plaque en fonte est maintenant prête à la cuisson. Elle ne doit pas être utilisée au réglage maximum pendant toute la durée de la cuisson. Ajustez le réglage entre haut-moyen-bas, en fonction du type et de la quantité d'aliment à cuire. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques qui pourraient endommager la surface antiadhésive.

**Plaque de réchauffage** (si installée) - N'utilisez pas la plaque de réchauffage si la plaque céramique est fissurée car des composants électriques se trouvent juste en dessous. Débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique. La plaque de réchauffage peut être utilisée pour conserver les aliments chauds pendant une courte période de temps, pour chauffer des assiettes résistant à la chaleur ou comme zone de rangement des casseroles.

### UTILISATION DU GRIL

- Remarque:** lorsqu'on utilise le grill la porte doit rester ouverte.
- Attention:** lorsque le grill est en fonctionnement les parties accessibles peuvent être brûlantes. Il est par conséquent recommandé de ne pas laisser s'approcher les enfants.
- Ne jamais couvrir la grille ou plateau du grill de papier d'aluminium pour éviter tout danger de mettre le feu.
- Maintenir à l'écart de l'appareil toutes les matières inflammables.
- Modèles à portes à double battants - retirer l'écran thermique extensible à l'aide des poignées aux deux extrémités.

**Pour allumer le grill** - Enfoncer le bouton de commande et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en direction du symbole flamme haute. Maintenir la pression sur ce bouton et appuyer sur le bouton d'allumage (si l'appareil est équipé de ce dispositif) ou utiliser un allumeur par étincelles à main ou un allume-gaz. Maintenir la pression sur ce bouton d'allumage pendant 15 à 20 secondes puis relâcher.

**Poignée détachable du set à griller** (si l'appareil est équipé de cet accessoire) La poignée du set peut être fixée de manière permanente si l'utilisateur le souhaite. Placer la poignée (bouclier vers le haut) sur le bord du collecteur de grill au niveau de l'évidement et la faire glisser jusqu'à sa position centrale entre les deux bossages de positionnement. Visser la poignée à l'aide des vis fournies à cet effet, au travers des trous de la poignée et du collecteur.

**Porte à double battants** (si installée) - La porte à double battant est conçue pour s'ouvrir à moitié lorsque vous désirez utiliser le grill. Pour ouvrir la porte du grill, tirez la poignée de la porte vers le haut doucement mais avec une force égale aux deux extrémités. Cette action sépare la porte et lui permet de descendre en position. **Attention** : La porte à deux battants n'est pas conçue pour supporter des articles plus lourds que le plateau du grill et ne doit pas être utilisée comme support pendant l'utilisation du four.

Toujours chauffer préalablement le grill pendant 3 minutes pour obtenir les meilleurs résultats. Après utilisation du grill vérifier que le bouton de commande est en position '0'.

### UTILISATION DU FOUR

- Attention:** lorsque vous utilisez votre appareil empêcher les enfants de s'approcher du four.
- Ne pas mettre de feuille d'aluminium sur les grilles du four, étant donné que ceci risque de mettre le feu et peut empêcher la circulation de la chaleur.
- Maintenir toutes les matières inflammables éloignées de l'appareil.

**Allumage du four** - 1. Ouvrir la porte du four et faire tourner le bouton de commande en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit placé sur le repère d'intensité de chauffage souhaitée. Appuyer sur le bouton de commande et maintenir votre pression et soit presser le bouton d'allumage (si l'appareil est équipé de ce dispositif), soit utiliser un allumeur par étincelles à main ou un allume-gaz. 2. Une fois le brûleur allumé, fermer la porte du four et maintenir votre pression sur le bouton d'allumage pendant 15 à 20 secondes. 3. Si la flamme s'éteint le dispositif de détection de flamme coupe l'alimentation en gaz du brûleur. Pour allumer le four à nouveau, attendre trois minutes et répéter entièrement la procédure ci-dessus.

**Pour éteindre:** appuyer sur le bouton de commande et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

**Préchauffage** - Il est nécessaire de chauffer préalablement le four pendant 10 minutes pour réchauffer des aliments congelés. Nous recommandons de chauffer préalablement le four pour tous les mélanges de levure, les pâtes à frire ou les pâtes lisses, les soufflets et les pâtisseries genre gâteau de Savoie. Sans chauffage préalable du four il est probablement nécessaire de rallonger les temps de cuisson indiqués dans la table de cuisson qui suit car ils ont été établis avec un four chauffé préalablement.

Guide de rôtissage Cuisson au four position 5	Temps approximatif de cuisson
Boeuf saignant moyen bien cuit	15 min. par livre 20 min. par livre 25 min. par livre
Agneau moyen bien cuit	20 min. par livre 25 min. par livre
Porc	30 min. par livre
Volailles	25 min. par livre

### NETTOYAGE

**Attention:** tout agent de nettoyage utilisé incorrectement est susceptible de détériorer l'appareil.

N'utiliser aucune pâte caustique ou abrasive, aucune poudre de nettoyage, ni tampon à recruser en paille ou en laine de fer et aucun outil dur car ils détériorent les surfaces. Toutes les parties de l'appareil peuvent être nettoyées en toute sécurité avec un chiffon trempé dans l'eau savonneuse et essoré.

#### Couppelles et chapeaux de brûleurs

**Important:** attendre que les brûleurs aient refroidi avant de les nettoyer. **Attention:** les brûleurs de plaques peuvent être endommagés par le trempage, le lavage en machine (ou par les poudres ou liquides employés), les pâtes caustiques, les outils durs, les pâtes ou laines de fer grossières et les pâtes de nettoyage abrasives. Pour que les brûleurs puissent fonctionner en toute sécurité les rainures des têtes de brûleurs - c'est-à-dire l'endroit où les flammes sont canalisées - ne doivent retenir le moindre dépôt. Nettoyer à la brosse de nylon, rincer et sécher complètement. Nettoyer avec une crème de nettoyage douce ou utiliser un tampon savonneux humide.

**Brûleurs fixes** (si installés) - certaines versions de la cuisinière Stoves Newhome sont composées de brûleurs fixes. Ces brûleurs sont fixés dans la plaque de cuisson à l'aide de 2 vis. Les brûleurs fixes doivent être nettoyés tout en étant maintenus en place. S'assurer qu'une accumulation de graisse n'obstrue pas l'orifice de passage du gaz entre le brûleur et la plaque chauffante.

#### Parties en verre (si installés)

PORTES, PANNEAU DE COMMANDES (EN VERRE), COUVERCLE DE PLAQUE DE CUISSON, PLAQUE DE RÉCHAUFFAGE  
Ne pas utiliser de produits de nettoyage ou de polissage abrasifs. Rincer complètement et sécher avec un chiffon doux.

PLAQUE DE RÉCHAUFFAGE - attendez qu'elle refroidisse avant de la nettoyer.

Le panneau de verre intérieur de la porte peut être retiré pour le nettoyer, ouvrir la porte en grand, tenir le bord supérieur et le bord inférieur et faire glisser. Lors de la remise en place du panneau de verre le tenir horizontal et aligné avec les rainures des montants latéraux de la porte avant de le remettre en place en le faisant glisser.

#### Parties peintes, en plastique et dorées

MONTANTS ET POIGNÉES DE PORTE, PANNEAU DE COMMANDES (EN METAL), BOUTONS DE COMMANDE

N'utiliser qu'un chiffon trempé dans l'eau savonneuse chaude et essoré.

#### Pièces en email vitrifié

SET À GRILLER, DEFLECTEUR, FOUR / COMPARTIMENT GRIL, DESSUS ET GRILLES DE LA PLAQUE DE CUISSON

Utiliser une crème de nettoyage douce.

#### Parties chromées

GRILLE DE GRIL, GRILLES & SUPPORTS A GRADINS

Ne pas utiliser d'abrasifs ou de produits de polissage. Utiliser un tampon savonneux humide. Les gradins peuvent être retirés pour les nettoyer. Faire glisser hors des trous de suspension.

#### Surfaces en acier inoxydable (modèles en acier inoxydable seulement)

Utilisez seulement un chiffon propre trempé dans de l'eau chaude savonneuse et tordu, puis essuyez avec un chiffon doux sec. N'utilisez pas de l'eau de Javel diluée ou tout autre produit contenant des chlorures qui pourraient endommager l'acier de façon permanente. Certains produits alimentaires sont corrosifs, par exemple, le vinaigre, les jus de fruit et le sel, et peuvent marquer ou endommager l'acier inoxydable lorsqu'ils sont laissés sur la surface pendant un certain temps. Essuyez immédiatement tout déversement. Les objets peuvent marquer la surface de l'acier inoxydable, mais ces rayures sont moins notables dans le temps.

#### Plaque en fonte (si installée)

Avant de nettoyer la plaque, enlevez tous les débris - raclez la surface de la plaque alors qu'elle est encore juste chaude (mais pas trop chaude) - utilisez un racloir en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Prenez soin de ne pas toucher les surfaces chaudes avec les mains. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques.

Laissez la plaque en fonte se refroidir complètement avant de la nettoyer comme suit : lorsque la plaque est froide, enlevez tout excès de graisse avec du papier essuie-tout. Nettoyez la plaque avec un chiffon propre trempé dans de l'eau chaude savonneuse et tordu et une brosse en nylon.

Après le nettoyage, séchez soigneusement la plaque en fonte et appliquez une légère couche d'huile de cuisine sans sel. Une légère décoloration de la surface de la plaque en fonte est normale et n'affecte pas les performances de cuisson.

#### Plaque(s) de cuisson électrique(s) (si installée(s))

**Important :** Vérifiez que les éléments sont étanches et froids avant de nettoyer. Pour le nettoyage normal, utilisez un chiffon humide propre. Pour le nettoyage plus intensif, utilisez un chiffon humide propre ou un tampon et une crème de nettoyage. Suivez le motif à rainure circulaire de la plaque de cuisson. Rincez soigneusement tout agent de nettoyage, puis faites chauffer la plaque à un réglage bas-moyen pendant quelques minutes pour la sécher. Pendant le nettoyage, prenez soin d'éviter le point rouge au centre de la plaque de cuisson haute vitesse (si installée).

## INSTALLATION

Voir Figures 1 - 15.

**Important :** Cet appareil ne doit être installé que conformément aux réglementations en vigueur et seulement dans un endroit bien aéré. Lire les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

**Normes et réglementations** - Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé. Tous les appareils à gaz doivent être installés et entretenus par des personnes compétentes.

**Mise en garde :** Une bonne ventilation est essentielle au bon fonctionnement en toute sécurité de tous les appareils à gaz. Les ouvertures de ventilation spéciales doivent être conçues et positionnées de manière à minimiser la possibilité de blocage, accidentel ou délibéré.

#### Important:

- Ne pas lever l'appareil par la poignée de porte.
- Après installation, veiller à ce que l'appareil soit parfaitement étanche au gaz.
- Lorsque l'appareil doit être installé dans un ensemble encastré le faux panneau arrière doit être retiré du logement pour donner la profondeur nécessaire à l'installation.
- Si un compartiment de rangement de casseroles est installé en dessous de l'appareil, vérifiez qu'aucun matériau combustible ne peut entrer en contact avec le dessous du brûleur, en prévoyant une fausse plaque de protection. Cette plaque doit pouvoir être déposée pour permettre l'entretien.

Pour éviter que des conditions adverses affectent les performances du four, il est important d'incorporer le four dans une armoire autonome non connectée à des chambres mises à l'air libre extérieur dans des meubles adjacents autres que des ouvertures de gaz correctement dimensionnées.

Les trous de passage des câbles et des tuyauteries doivent être dimensionnés de manière à minimiser les fuites d'air entre les compartiments. Cependant, les exigences particulières de ventilation de ce livret d'instructions doivent continuer à être observées. Toute plinthe montée directement en dessous de l'appareil doit être amovible pour permettre l'entretien.

Le film d'isolation bosselé fourni doit être installé à l'arrière du plan de travail.

**Vérification des brûleurs** – Une fois installés, tous les brûleurs doivent être vérifiés pour s'assurer que l'appareil fonctionne correctement.

**Plaque de cuisson et grill** – Lorsque le mode d'emploi est observé, les brûleurs doivent produire une flamme bleue claire sans formation de suie.

**Four** – Le brûleur du four doit toujours brûler sans former de suie, bien qu'une pointe de flamme jaune est probable lorsque le butane est utilisé.

#### Dimensions de dégagement

- Aucune étagère élément suspendu en matériau combustible ne doit se trouver à moins de 450mm ou à moins de 600mm (lorsque l'appareil est équipé d'un couvercle) au-dessus du plan de travail.
- Une distance minimum de 40mm doit être maintenue entre la table de cuisson et le mur / surface combustible arrière.
- Une distance minimum de 70mm doit être maintenue entre la table de cuisson et tout mur / surface combustible latéral.
- Des espaces réduits peuvent être prévus dans le cas de surfaces non combustibles ou de surfaces protégées par un matériau non combustible approprié. Consultez Stoves pour de plus amples conseils.
- Une distance minimum de 55mm doit être prévue à l'arrière de l'appareil pour les installations équipées d'un store.
- Surplomb maximum du plan de travail (Figure 1).
- Lorsqu'un appareil n'est pas équipé d'un couvercle, l'installateur doit prévoir un écran thermique – en matériau non combustible – sur le mur arrière.

#### Installation de l'appareil

- Prescriptions** :- a. Ne pas soulever l'appareil à l'aide des poignées de porte. b. Ne pas serrer excessivement les vis de fixation. c. Ne pas monter la porte de placard du 500 DIT avant de réaliser la connexion de gaz.
- Prescriptions** :- a. Soulever l'appareil par les garnitures de support latérales. b. Deux personnes sont nécessaires pour installer l'appareil 800DIS. c. Utiliser seulement les vis de fixation recommandées, type à tête plate No. 6.
- Placer l'appareil devant l'ouverture de l'unité.
- Réaliser la connexion électrique.
- Soulever et glisser l'appareil dans l'ouverture du plan de travail et le fixer aux points de fixation (voir schémas).
- Utiliser des vis No. 6 pour fixer l'appareil dans son logement. a. 500DIT et 500DIS/T – Fixer par les points de fixation des garnitures de support latérales et du cadre avant. b. 500DIS – Fixer par les points de fixation du cadre avant et le bord avant des embouts de garnitures de support latérales. c. 800DIS – Fixer comme le 500DIS plus points de fixation du carton, vous pouvez fixer par les points de fixation du cadre avant ou par les points de fixation latéraux.
- Réaliser la connexion du gaz.
- Monter la porte de placard inférieure, 500DIT seulement.

#### Branchement gaz

Le tuyau d'entrée de gaz de 8mm est situé à la base de l'appareil. L'appareil doit être branché sur une alimentation gaz qui assure que la pression d'entrée ne peut chuter en-dessous de la pression nominale de plus d'un mbar pour le gaz naturel, et de 2,5 mbar pour le gaz butane / propane, quand tous les appareils branchés sur la même installation d'alimentation gaz fonctionnent simultanément.

**Important:** Veiller à faire passer tous les câbles électriques et les tuyauteries flexibles bien à l'écart de toute source adjacente de chaleur, comme un four ou un grill par exemple.

#### Branchement électrique

**Allumage** (appareil équipé de ce dispositif): *Note:* Les températures excessives peuvent perturber le fonctionnement du générateur d'allumage.

**1. 12 volts, continu** Pour installer l'alimentation de 12 volts continu brancher le positif (+) à la borne de réserve du générateur et brancher le négatif (-) sur la sortie de câble du bouton d'allumage.

**Allumage secteur** Le câble doit être fixé de manière à ce qu'il ne puisse pas entrer en contact avec le conduit de cheminée. **Mise en garde :** Cet appareil doit être mis à la masse. Le câble secteur souple est fourni connecté à une prise mâle BS1363 dotée d'un fusible de 13 A. Si cette prise ne convient pas à la prise femelle de votre circuit, elle devra être remplacée par une prise appropriée. Les prises mâle et femelle doivent être accessibles après l'installation. Si le cordon d'alimentation doit, pour une raison quelconque, être remplacé, nous vous recommandons de confier cette tâche à un electricien qualifié qui le remplacera par un cordon de taille et de spécification de température identiques.

## ENTRETIEN

**Avant tout entretien:** Débrancher les appareils à gaz et les appareils électriques. **Après tout entretien:** Vérifier l'étanchéité au gaz. **Tout travail d'entretien doit être effectué par une personne compétente et autorisée.**

**1. Retirer l'appareil de son logement** - a. Débrancher l'alimentation de gaz à la base de l'appareil. b. Déposez les 4 vis des côtés de la plaque de cuisson. c. Ouvrir la porte et dévisser les quatre vis extérieures qui traversent le cadre frontal et qui sont vissées dans la paroi du logement. d. Saisissez le cadre avant et tirez-le vers l'avant. - soulever, sortir et poser sur une surface appropriée.

**2. Panneau de commandes** - a. Retirez les boutons de commande. b. Déposez les vis situées derrière les boutons. c. Débrancher le câble d'allumage et tirer vers l'avant.

**3. Retrait de la plaque de cuisson** - a. Déposez le support de casserole et les brûleurs. b. Déposez les 4 vis de fixation à l'intérieur des colonnes. c. Déposez les 8 vis de fixation des brûleurs (versions à brûleurs fixes seulement). d. Retirer la plaque.

**4. Entretien de contrôle** - a. Retirer l'appareil de son logement (1). b. Retirer la plaque (3). c. Défaire les deux vis de fixation du rail des robinets. d. Débrancher les canalisations et les écrous de fixation du thermocouple aux commandes. e. Retirer le panneau de commandes (2). f. Soulever légèrement le rail de robinets et tirer vers l'avant.

**5. Bypass du thermostat** - a. Retirer le panneau de commandes (2). b. La vis bypass est visible à l'avant du thermostat.

**6. Commutateur d'allumage** (si l'appareil en comporte un) - a. Retirer le panneau de commandes (2). b. Retirer le vieux commutateur et mettre en place le nouveau. c. Débrancher les fils du vieux commutateur et les rebrancher sur le nouveau.

**7. Thermocouple (gril et four)** - *Note:* La sonde du thermocouple de gril est logée derrière le brûleur du gril côté droit, le thermocouple du four est situé derrière le boudier du brûleur de four. a. Retirer l'appareil de son logement (1). b. A l'arrière de la commande dévisser l'écrou du thermocouple. c. A l'intérieur du four dévisser l'écrou de serrage à l'avant de la sonde du thermocouple. d. Il est maintenant possible de dégager complètement le thermocouple.

**8. Brûleur de four /injecteur de four** - a. A l'intérieur du four retirer le boudier de brûleur de four en desserrant la vis unique au travers du trou à l'avant du boudier, faire glisser vers l'avant et le retirer en le soulevant. b. A l'intérieur du four dévisser l'écrou de serrage à l'avant de la sonde du thermocouple et tirer la sonde pour l'enlever du brûleur. c. Tirer le câble de l'électrode du côté gauche du brûleur du four. d. Soulever le côté gauche du brûleur en premier, puis le côté droit, et faire glisser vers la gauche pour libérer l'injecteur.

**9. Brûleur de gril** - a. Retirer le câble de l'électrode de gril (s'il en est équipé). b. La tête de vis est visible à la partie supérieure de la cavité du four. c. A l'intérieur de la cavité, supporter le brûleur d'une main au fur et à mesure que vous retirez la vis à la partie supérieure de la cavité. d. La sonde du thermocouple du gril est située à l'arrière du brûleur de gril côté droit. e. Dévisser l'écrou de serrage de l'avant de la sonde pour libérer la sonde de son support sur le brûleur de gril. f. Faire glisser le brûleur de gril vers la gauche pour dégager l'injecteur. *Note:* lors de la remise en place du brûleur de gril veiller à ce qu'il soit en position verticale contre le conduit de distribution du gril sur le côté droit de l'appareil.

**10. Panneau de verre de la porte** - a. Le panneau de verre intérieur de la porte peut être retiré en ouvrant la porte complètement et en le faisant glisser avec précaution. b. Pour retirer le panneau extérieur de la porte, dévisser les vis qui le fixent aux montants latéraux. c. Soulever la porte pour la dégager.

**11. Injecteur de plaque de cuisson** - a. Retirer grilles et brûleurs. b. L'injecteur est logé au fond de la cuvette de brûleur.

**12. Robinets de gril et de plaque de cuisson** - a. Retirer grilles et brûleurs. Retirer les boutons de commande. Retirer la plaque de cuisson (3). b. Débrancher l'alimentation de gaz du robinet. c. Dévisser les deux vis de fixation la rampe d'alimentation.

**13. Thermocouple de sécurité** - a. Retirer grilles et brûleurs. Retirer la plaque de cuisson (3). c. Retirer l'écrou de serrage à la base de la sonde. d. Retirer la vis à tête hexagonale du robinet. e. Il est maintenant possible d'extraire la sonde complète avec son câble de sortie.

**14. Entretien du couvercle** - a. Retirer l'appareil de son logement (1). b. Déconnectez les ressorts du couvercle de leurs supports. c. Déposez les 3 vis de fixation d'un côté ou de l'autre de l'appareil. d. Les supports du couvercles peuvent maintenant être déposés.

**15. Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four (si installée)** - **Attention:** Isoler l'alimentation électrique et laisser refroidir le four avant de retirer les rayonnages du four. a. Saisir le verre de lampe et le retirer du côté du four. b. Dévisser l'ampoule. Veuillez noter que l'éclairage du four n'est pas couvert par la garantie.

## ITALIANO

Si prega di conservare questo manuale per futuro riferimento durante la manutenzione e per chiunque possa usare in seguito la cucina.

## INTRODUZIONE

La gamma di cucine a gas "Stoves Newhome" è disponibile con e senza il dispositivo di accensione.

#### Importante:

Questa cucina a gas deve essere installata solo in osservanza dei vigenti regolamenti e in un luogo ben ventilato. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare o utilizzare la cucina.

Come per tutte le apparecchiature a gas, si raccomanda di fare sottoporre la cucina a regolare manutenzione.

Tutto il lavoro di installazione, riparazione e manutenzione deve essere eseguito da persona competente e osservando tutti i vigenti regolamenti, normative e requisiti.

Queste istruzioni sono da ritenersi valide esclusivamente se sull'apparecchiatura è presente il simbolo della nazione. Se il simbolo non è presente sull'apparecchiatura, è necessario consultare le istruzioni tecniche che forniscono le informazioni necessarie relative alle modifiche dell'apparecchiatura in base alle condizioni d'uso della nazione specifica.

**Ventilazione** - Durante il normale utilizzo le apparecchiature a gas producono calore e vapore acqueo nella stanza in cui sono installate. Assicurarsi che la cucina in cui è installata questa apparecchiatura sia ben ventilata: tenere le normali aperture di ventilazione aperte o installare un dispositivo di ventilazione (cappa di aspirazione). Un uso intenso e prolungato della cucina a gas può richiedere una maggiore e più efficace ventilazione, migliorando ad esempio l'efficienza dell'esistente sistema di ventilazione.

**Accensione bruciatore** - Il coperchio del piano di cottura deve essere aperto per permettere l'accensione dei bruciatori del piano di cottura, della griglia o del forno. L'accensione non deve essere messa in funzione per più di 15 secondi. Se, dopo 15 secondi, il bruciatore non si è acceso, cessare l'utilizzo dell'accensione, aprire lo sportello del vano ed attendere almeno 15 secondi prima di ritentare ad accendere il bruciatore. Se le fiamme del bruciatore si spengono accidentalmente, chiudere il controllo del bruciatore ed attendere un minuto prima di riaccenderlo.

## SICUREZZA INNANZI TUTTO

**Attenzione: tenere i bambini lontani dalla cucina a gas quando è accesa.**

- Attenzione: Una buona ventilazione è essenziale per il funzionamento di tutte le apparecchiature a gas in condizioni di sicurezza. Evitare assolutamente l'ostruzione accidentale o intenzionale di qualsiasi apertura di ventilazione.
- Questo prodotto è destinato all'utilizzo come cucina domestica, e non deve essere impiegato per altri scopi.
- Tenere tutti i materiali infiammabili (come tende, arredamenti, strofinacci per asciugare e vestiti) lontani dalla cucina a gas.
- Durante e subito dopo l'uso della cucina alcune sue parti possono essere calde. Dopo averla spenta, lasciare trascorrere tempo sufficiente affinché la cucina si raffreddi.
- Non avvolgere strofinacci per asciugare sulle fenditure di ventilazione, poiché ciò creerebbe un rischio di incendio.
- Nell'aprire lo sportello del forno, fare attenzione per evitare che la pelle venga a contatto con il vapore che può essersi prodotto durante la cottura.
- Non usare foglio di alluminio per coprire la teglia del grill e non porre sotto il grill cibi avvolti nel foglio di alluminio, poiché ciò potrebbe creare un rischio di incendio.
- Non usare il forno dopo avere rimosso il vetro interno dello sportello (solo se lo sportello del forno è di vetro).
- Usare guanti di protezione per togliere dal forno o dal grill utensili o cibi caldi. Durante l'uso il forno, il grill e gli utensili diventano molto caldi.
- Non rivestire i ripiani del forno con foglio di alluminio e non permettere che blocchi le fenditure di ventilazione poiché questo, impedendo la circolazione dell'aria, creerebbe un rischio di incendio.
- Quando si cuociono cibi molto grandi come un tacchino intero, non estrarre il ripiano dal forno con ancora sopra il cibo.
- Se la cucina a gas ha sotto il forno uno scomparto di ripostiglio, usarlo soltanto per riporre gli accessori. Non tenere materiali infiammabili in questo scomparto.
- Quando si cuociono cibi con lardo o olio, non lasciare mai la cucina incustodita.
- Ruotare le impugnature della teglia in una posizione di sicurezza, in modo che siano fuori dalla portata dei bambini, non sporgano dall'apparecchiatura e non possano essere toccate accidentalmente.
- Usare pentole a base piana con un diametro minimo di 10cm e massimo di 20cm e stabili durante l'uso; evitare di usare pentole vecchie e sformate o che sono instabili se poste su una superficie piana.
- Collocare le teglie al centro dei bruciatori, facendole poggiare sui relativi supporti; quelle più piccole, se poste fuori centro, possono essere instabili.
- Se sotto l'apparecchiatura è stato ricavato un comparto per contenere delle pentole, verificare che il materiale combustibile non possa in alcun modo entrare in contatto con la parte inferiore del bruciatore, tramite un paraflamma posteriore. Tale paraflamma deve essere rimovibile per permettere la manutenzione.
- Il coperchio di vetro può incrinarsi se riscaldato eccessivamente; spegnere tutti i fornelli prima di chiudere il coperchio.
- Non usare mai la cucina per riscaldare la stanza.
- Se il piano di cottura viene installato in una roulotte o in un camper, assicurarsi di avere messo via in maniera sicura la teglia del grill prima di muoversi.
- **Modelli senza pulsante di accensione:** per motivi di sicurezza, raccomandiamo di usare un accenditore a scintilla o un accendigas a mano per accendere il bruciatore, invece di un fiammifero o di un accenditoio che potrebbero lasciar cadere detriti dietro la cucina a gas.
- Come precauzione in caso di versamento accidentale di olio, grasso od altro materiale in fiamme, si raccomanda di rivestire l'area sotto la cucina con del materiale non combustibile adatto.

**Alla fine della cottura, controllare che tutte le manopole di comando siano nella posizione spenta (OFF).**

## IL PIANO DI COTTURA

#### Attenzione:

- Non usare foglio di alluminio sul piano di cottura, poiché creerebbe un rischio di incendio.
- Il coperchio di vetro può incrinarsi se riscaldato eccessivamente; spegnere tutti i fornelli prima di chiudere il coperchio.
- Quando si posiziona il supporto della teglia, fare in modo che i nottolini siano centrati rispetto ai bruciatori.

Usare sempre il fornello della dimensione più giusta per la pentola usata. Usare pentole a base piana con un diametro minimo di 10cm e massimo di 20cm e stabili durante l'uso; evitare di usare pentole vecchie e sformate o che possono essere instabili.





**Importante:** Pulire immediatamente in caso di rovesciamento di liquidi, onde prevenirne la penetrazione degli stessi nell'apparecchio.

**Come accendere i fornelli** - Spingere in dentro la manopola di comando e girarla in senso antiorario verso il simbolo grande di fiamma. Tenete premuta la manopola e premete il pulsante di accensione (se presente), oppure usate un accenditore a scintilla o un accendisigari a mano. Attendere 15 - 20 secondi prima di lasciare andare la manopola.

**Funzionamento del coperchio** - Utilizzare esclusivamente uno o entrambi gli angoli per aprire o chiudere il coperchio. Rimuovere eventuali rovesciamenti dal coperchio prima di aprirlo. Attendere che il piano di cottura si sia raffreddato prima di chiudere il coperchio.

**Fornello elettrico di cottura** (se montato) - Prima di utilizzare il fornello di cottura per la prima volta, prepararlo per l'utilizzo accendendolo senza pentola, per indurire e bruciare via il rivestimento. Utilizzare una regolazione medio - alta per 3 - 5 minuti. Questa operazione può dare origine a fumo non tossico. Per accendere il fornello di cottura, ruotare la manopola di controllo fino all'impostazione richiesta. L'anello del fornello di cottura rapida (se montato) è indicato da un punto rosso centrale - quest'anello ha tempi di risposta più rapidi.

**Piastra di cottura** (se montata) - La piastra è dotata di una superficie di cottura antiaderente. Prima di utilizzare la piastra per la prima volta, prepararla all'utilizzo. Per fare ciò, strofinare la superficie prima senza, poi con una minima quantità di olio da cucina. Scaldare al massimo per 3 minuti. Ripetendo tale operazione nel tempo si prolunga la durata della piastra e se ne previene l'ossidazione. Se la piastra mostra segni di ruggine, strofinare finché non è pulita e poi eseguire nuovamente l'operazione suddetta. Per l'utilizzo, preriscaldare per 10 minuti. Ruotare la manopola di controllo fino all'impostazione desiderata - la piastra è ora pronta per la cottura. Durante la cottura, evitare di utilizzare la piastra con la manopola al massimo. Variare la regolazione tra alto, medio e basso, in funzione del tipo e della quantità di cibo da cucinare. Evitare l'utilizzo di utensili metallici, che potrebbe danneggiare la superficie antiaderente.

**Piastra di riscaldamento** (se montata) - Non utilizzare la piastra di riscaldamento se il vetro ceramico è rotto, poiché le parti elettriche sono direttamente sotto. Scollegare l'elettrodomestico dall'alimentazione elettrica immediatamente.

La piastra di riscaldamento può essere utilizzata per mantenere il cibo caldo per un breve intervallo, per riscaldare piatti resistenti al calore, oppure come area di parcheggio per le pentole.

## IL GRILL

- **Nota:** quando viene usato il grill lo sportello deve essere tenuto aperto.
- **Attenzione:** quando viene usato il grill, le parti accessibili possono essere calde; tenere lontani i bambini piccoli.
- Non coprire mai la teglia o la griglia del grill con foglio di alluminio e non permettere che vi si accumulino il grasso, poiché questo creerebbe un rischio di incendio.
- Tenere tutti i materiali infiammabili lontani dalla cucina.
- **Modelli con Sportello Bi-fold** - estrarre lo scudo termico estensibile tramite le maniglie su entrambe le estremità.

**Come accendere il grill** - Spingere in dentro la manopola di comando e giratela in senso antiorario fino al simbolo di fiamma grande. Tenete premuta la manopola e premete il pulsante di accensione (se presente), oppure usate un accenditore a scintilla o un accendisigari a mano. La manopola deve essere tenuta premuta per 15 - 20 secondi prima di rilasciarla.

**Manico rimovibile della teglia del grill** (se fornito) - Porre il manico (con lo schermo in alto) sul bordo della teglia del grill dove c'è un recesso e farlo scivolare fino a raggiungere la posizione centrale fra le due sporgenze di risaldamento. Per rimuovere il manico, mettere giù la teglia del grill e sollevarlo leggermente mentre viene fatto scivolare lungo il recesso.

**Sportello Bi-fold** (se montato) - Lo sportello Bi-fold è stato progettato per dividersi a metà quando si vuole utilizzare il grill. Per aprire lo sportello in modo da utilizzare il grill, tirare verso l'alto la maniglia dello sportello, con gentilezza ma con forza su entrambe le estremità. In questo modo lo sportello si divide in due ed è possibile metterlo in posizione. **Attenzione:** Lo sportello Bi-fold non è progettato per supportare elementi più pesanti della teglia da grill, e non deve essere usato come piano d'appoggio durante l'utilizzo del forno.

Per ottenere i migliori risultati, preriscaldare sempre il grill per 3 minuti. **Quando si è finito di usare il grill, controllare che la manopola di comando sia nella posizione spenta (OFF).**

## IL FORNO

- **Attenzione:** tenere i bambini lontani dalla cucina a gas quando viene usata.
- Non coprire i ripiani del forno con foglio di alluminio dato che questo creerebbe un rischio di incendio e può ostacolare la circolazione dell'aria calda.
- Tenere lontano dalla cucina a gas tutti i materiali infiammabili.

**Come accendere il forno** - 1. Aprite lo sportello del forno e girate in senso antiorario la manopola di comando fino al Numero di Gas richiesto. Spingere in dentro e tenete premuta la manopola di comando, e premete il pulsante di accensione (se presente), oppure usate un accenditore a scintilla o un accendisigari a mano. 2. Dopo che il bruciatore si è acceso, chiudere lo sportello del forno e tenere la manopola premuta per 15 - 20 secondi. 3. Se la fiamma si spegne, il dispositivo di rilevamento della fiamma interrompe la fornitura del gas per il bruciatore. Per riaccendere il forno, attendere tre minuti prima di ripetere la precedente procedura.

**Come spegnere il forno** - Spingere in dentro la manopola di comando e girarla in senso orario.

Guida per gli arrostiti En el horno a la escala 5 de gas	Tiempo aprox. de asado (con horno precalentado)
Vaca poco hecho más bien poco hecho bien hecho	20 minutos por cada 450g + 20 minutos 25 minutos por cada 450g + 25 minutos 30 minutos por cada 450g + 30 minutos
Cordero más bien poco hecho bien hecho	25 minutos por cada 450g + 25 minutos 30 minutos por cada 450g + 30 minutos
Carne de cerdo	20 minutos por cada 450g + 20 minutos
Aves	20 minutos por cada 450g + 20 minutos

## PULIZIA

**Attenzione: usando detersivi non adatti si può danneggiare la finitura della cucina a gas. Lasciare raffreddare sempre la cucina prima di pulirla.** Non usare creme caustiche, detersivi abrasivi in polvere, lana di vetro ruvida o utensili duri, poiché danneggerebbero le superfici della cucina. Tutte le parti delle cucine possono essere pulite con sicurezza usando un panno immerso in acqua saponata tiepida e strizzato bene.

### Calotta e testa dei fornelli

**Importante:** lasciare che i fornelli si raffreddino prima di pulirli. **Attenzione:** i fornelli del piano di cottura possono danneggiarsi se sono immersi nell'acqua, posti nella lavastoviglie (o usando sapone/liquido per lavastoviglie), puliti con creme caustiche, oggetti duri, lana di acciaio ruvida e detersivi abrasivi in polvere.

Affinché i fornelli possano funzionare in maniera sicura, le fenditure della testa dei bruciatori devono rimanere libere da depositi. Pulirle con uno spazzolino di nylon, risciacquando e asciugando poi bene. Pulire i fornelli usando una crema detergente ad azione delicata o usando un tampone insaponato inumidito.

**Nota:** bruciatori fissi (se montati): Alcune versioni comprendono dei bruciatori fissi. Tali bruciatori sono fissati al piano di cottura con 2 viti. I bruciatori fissi devono essere puliti in posizione. Verificare che la luce tra il bruciatore ed il piano di cottura non venga ostruita dal gas.

### Parti di vetro

PANNELLI DEGLI SPORTELLI, PANNELLO DI COMANDO, COPERCHIO DEL PIANO DI COTTURA, PIASTRA DI RISCALDAMENTO  
Non usare detersivi o polish abrasivi. Usare una crema detergente ad azione delicata. Risciacquare a fondo e asciugare con un panno soffice.

**Piastra di riscaldamento** - lasciare raffreddare prima di pulire. Il pannello interno di vetro dello sportello può essere rimosso per pulirlo: aprire completamente lo sportello, afferrare il suo bordo superiore e inferiore e farlo scivolare in fuori. Nel rimettere a posto il pannello di vetro, tenerlo a livello e diritto rispetto alle scanalature della finitura dello sportello prima di spingerlo a posto.

### Parti verniciate, di plastica e color oro

INTELLAIATURA E MANIGLIE DELLO SPORTELLO, MANOPOLE DI COMANDO  
Usare solo un panno pulito immerso in acqua saponata tiepida e strizzato bene.

### Parti con smaltatura vitrea

TEGLIA DEL GRILL, SCHERMO TERMICO, COMPARTI DEL FORNO / GRILL, SUPPORTI DELLE PENTOLE, POZZETTO DI RACCOLTA DEL PIANO DI COTTURA

Usare una crema detergente ad azione delicata.

### Parti cromate

GRIGLIA DEL GRILL, RИPIANI, GUIDE DEI RИPIANI  
Non usare detersivi o polish abrasivi. Usare un tampone insaponato inumidito. Le guide dei ripiani possono essere tolte per pulirle. Afferrarle e farle scivolare in fuori dai fori di fissaggio come illustrato.

**Superficie in acciaio inox** (solo modelli in acciaio inox) Utilizzare esclusivamente un panno pulito inumidito in acqua e sapone, quindi asciugare con un panno morbido. Evitare l'utilizzo di candeggina non diluita e di qualsiasi prodotto contenente cloruri, che possono danneggiare l'acciaio in modo permanente. Alcuni prodotti alimentari sono corrosivi, ad esempio l'aceto, i succhi di frutta ed il sale, e possono macchiare o danneggiare l'acciaio inox se lasciati sulla superficie più del dovuto. Pulire via eventuali rovesciamenti immediatamente. Gli oggetti appuntiti possono lasciare segni sulla superficie in acciaio inox, che però si noteranno meno al passare del tempo.

### Piastra di cottura

Prima di pulire la superficie, asportare eventuali detriti presenti - raschiare la superficie della piastra di cottura mentre è ancora tiepida (ma non calda) - utilizzare un raschietto di legno o di plastica resistente al calore. Evitare che le mani vengano a contatto con le superfici calde. Evitare l'utilizzo di strumenti metallici.

Lasciar raffreddare completamente la piastra di cottura prima di pulire come segue: una volta raffreddata la piastra, rimuovere il grasso in eccesso con carta da cucina. Pulire con un panno inumidito con acqua calda e sapone ed una spazzola di nylon. Dopo la pulizia, asciugare la piastra di cottura, quindi eseguire nuovamente la procedura di preparazione all'utilizzo strofinando la piastra con una minima quantità di olio da cucina non salato. Una leggera decolorazione della superficie della piastra di cottura è normale, e non ha effetti sulla funzionalità di cottura.

### Piastra di cottura elettrica

**Importante:** Verificare che gli elementi siano spenti e freddi, prima della pulizia. Per la pulizia normale utilizzare un panno pulito umido. Per una pulizia più approfondita, utilizzare un panno pulito umido o un tampone pulente con un detergente cremoso. Seguire la struttura a scanalature circolari della piastra. Risciacquare con cura il detergente, quindi accendere con un'impostazione medio - bassa per un paio di minuti, per asciugare. Durante la pulizia, evitare il punto rosso sulla piastra di cottura rapida (se montata).

## INSTALLAZIONE

Vedere le figure 1 - 15.

**Importante:** questa apparecchiatura deve essere installata unicamente nel rispetto delle norme vigenti e soltanto in aree ben ventilate. Leggere le istruzioni prima di installare o utilizzare questa apparecchiatura.

**Regolamenti e normative** - Questa cucina a gas deve essere installata osservando i regolamenti in vigore nel Paese in cui viene installata. Tutte le apparecchiature a gas devono essere installate e sottoposte a manutenzione da persone competenti.

**Attenzione:** Una buona ventilazione è essenziale per il funzionamento di tutte le apparecchiature a gas in condizioni di sicurezza. Le aperture di ventilazione realizzate appositamente devono essere progettate e posizionate in modo tale da ridurre al massimo il rischio di ostruzione, sia accidentale che deliberata.

### Importante

- Usare tubature rigide per l'installazione.
- Non sollevare la cucina usando la maniglia dello sportello.
- Controllare dopo l'installazione che non ci siano perdite di gas.
- Quando la cucina viene installata incassata, rimuovere il fondo falso del mobile per ottenere la profondità necessaria per l'installazione.
- Assicurarsi di fare passare tutti i cavi elettrici ed i tubi flessibili lontano dalle adiacenti sorgenti di calore, come un forno o un grill.
- Se sotto l'apparecchiatura è stato ricavato un comparto per contenere delle

pentole, verificare che il materiale combustibile non possa in alcun modo entrare in contatto con la parte inferiore del bruciatore, tramite un paraflamme posteriore. Tale paraflamme deve essere rimovibile per permettere la manutenzione.

Per evitare che le prestazioni del forno risentano di eventuali condizioni avverse di pressione dell'aria, l'unità forno deve essere contenuta in un'apposita struttura autonoma, non collegata a camere con sfilato esterno di altri elettrodomestici, escludendo le uscite gas correttamente dimensionate. I fori per i cavi e le tubazioni devono essere dimensionati in modo da minimizzare le perdite d'aria tra le varie sezioni. I requisiti specifici di ventilazione descritti nel presente opuscolo devono comunque essere rispettati. Se l'elettrodomestico è posizionato su un plinto, deve essere spostato per permettere la manutenzione.

La lamina isolante puntinata fornita in dotazione deve essere inserita dietro il piano di lavoro.

**Verifica del bruciatore** - Dopo l'installazione tutti i bruciatori devono essere controllati per assicurarsi che l'apparecchiatura funzioni correttamente.

**Piano di cottura e grill** - Seguendo le istruzioni per gli utenti il bruciatore dovrebbe bruciare con una fiamma blu chiara senza fuliggine.

**Forno** - Anche il bruciatore del forno dovrebbe bruciare senza fuliggine, sebbene sia probabile una punta gialla quando si usa butano.

### Distanze di sicurezza

- Al di sopra del piano di lavoro non ci devono essere scaffali continui o sporgenze di materiale combustibile più vicini di 450mm, o di 600mm (se la cucina è dotata di coperchio).
- Consultare la Stoves per le istruzioni di montaggio se ci sono scaffali parziali.
- Tra il piano di cottura e la parete posteriore / superficie combustibile deve essere mantenuta una distanza minima pari a 40mm.
- Tra il piano di cottura e le eventuali pareti laterali / superfici combustibili deve essere mantenuta una distanza minima pari a 70mm.
- Le superfici non combustibili o protette con un materiale non combustibile appropriato possono mantenere distanze inferiori. Fare riferimento a Stoves per ulteriori consigli.
- Per installazioni con una veneziana dietro l'apparecchio, mantenere una distanza minima pari a 55mm.
- Massima sporgenza del piano di lavoro (fig. 1).
- Quando l'elettrodomestico è privo di coperchio, l'installatore deve installare uno scudo termico - realizzato in materiale non combustibile - sulla parete posteriore.

### Montaggio della cucina

1. **Aver cura di non:** a. Sollevare l'unità prendendola per le maniglie dello sportello. b. Serrare eccessivamente le viti di fissaggio. c. Inserire lo sportello della credenza per il 500DIT prima di eseguire un collegamento del gas.
2. **Aver cura di:** a. Sollevare l'unità mediante le modanature. b. Fare eseguire l'installazione dell'apparecchiatura 800DIS da due persone. c. Utilizzare esclusivamente le viti troncoconiche di sportello n.6.
3. Collocare l'apparecchiatura davanti allo spazio da incasso predisposto per l'unità. Eseguire il collegamento elettrico.
5. Sollevare e far scorrere l'apparecchiatura nell'incasso predisposto sul piano di lavoro e assicurarla nei punti di fissaggio (vedere gli schemi).
6. Utilizzare viti n. 6 per assicurare l'apparecchiatura in sede. a. 500DIT e 500DIS/T - Fissare mediante le modanature e i punti di fissaggio della parte anteriore. b. 500DIS - Fissare attraverso i punti di fissaggio della cornice e il bordo di entrata delle parti a punta delle modanature laterali. c. 800DIS - Fissare come il 500DIS più i punti di fissaggio del cartone; è possibile fissare attraverso la cornice anteriore o tramite i punti di fissaggio laterali forniti.
7. Collegare il gas.
8. Inserire soltanto lo sportello della credenza inferiore del 500DIT.

### Connessione del gas

Il tubo di immissione gas da 8mm si trova alla base dell'unità. La cucina deve essere collegata ad un impianto del gas tale che la sua pressione di ingresso non si abbassi di più di 1 mbar (metano) o di 2,5mb (butano / propano) rispetto al suo valore nominale quando tutti gli apparecchi ad esso collegati vengono usati simultaneamente.

### Connessione elettrica

**Accensione:** (se presente): **Nota:** eccessive temperature possono compromettere il funzionamento del generatore di accensione.

**12 V c.c.:** Per montare l'alimentatore a 12 V c.c., collegare il positivo (+) al terminale non usato del generatore e collegare il negativo (-) al conduttore sciolto collegato al pulsante di accensione.

**Accensione dell'alimentazione** Il cavo deve essere fissato in modo che non possa entrare in contatto con il condotto. **Attenzione:** Quest'unità deve essere collegata a terra. Il cavo flessibile di alimentazione è collegato ad una spina con fusibile BS 1363, con un fusibile da 13 A. Se questa spina non corrisponde alla presa a disposizione, sostituirla con una spina adatta. La spina e la presa devono essere accessibili dopo l'installazione. Se il cavo di alimentazione dell'unità deve essere sostituito, si raccomanda che l'operazione venga eseguita da un elettricista qualificato, che lo sostituisca con un cavo avente la stessa dimensione e temperatura nominale.

## MANUTENZIONE

**Prima della manutenzione:** Staccare le forniture del gas e dell'elettricità. **Dopo la manutenzione:** Controllare che non ci siano perdite di gas. **Tutte le operazioni di manutenzione devono essere svolte da una persona competente e qualificata.**

1. **Rimuovere la cucina dal suo alloggiamento** - a. Scollegare l'alimentazione gas alla base dell'unità. b. Rimuovere le 4 viti dai lati del piano di cottura. c. Aprire lo sportello e svitare le 4 viti esterne che passano attraverso l'intelaiatura anteriore per avvitarsi nell'alloggiamento. d. Afferrare la parte anteriore e tirare in avanti - sollevarla e poggiarla su una superficie adatta.
2. **Pannello di comando** - a. Tirare via le manopole di controllo. b. Rimuovere le viti dietro alle manopole. c. Staccare il conduttore di accensione e tirare in avanti.
3. **Rimozione del piano di cottura** - a. Rimuovere i supporti pentole ed i bruciatori. b. Rimuovere le 4 viti di fissaggio dentro i montanti. c. Rimuovere le 8 viti di fissaggio dei bruciatori (solo versione con bruciatori fissi). d. Togliere la parte superiore del piano di cottura.
4. **Manutenzione di controllo** - a. Rimuovere la cucina dal suo alloggiamento (1). b. Rimuovere il piano di cottura (3). c. Svitare le 2 viti di fissaggio dei telaio dei

rubineti. d. Staccare i tubi e i dadi di fissaggio della termocoppia dai dispositivi di comando. e. Rimuovere il pannello di comando (2). f. Sollevare leggermente il telaio dei rubinetti e tirarlo in avanti.

**5. Bypass termostato** - a. muovere il pannello di comando (2). b. La vite di bypass è visibile nella parte anteriore del termostato.

**6. Interruttore di accensione** (se presente) - a. Rimuovere il pannello di comando (2). b. Rimuovere il vecchio interruttore e montare quello di ricambio. c. Tirare via i conduttori dal vecchio interruttore e collegarli a quello nuovo.

**7. Termocoppia** (grill o forno) - *Nota:* la termocoppia del grill è montata dietro il bruciatore del grill, a destra, quella del forno è montata dietro lo schermo del bruciatore del forno. a. Rimuovere la cucina dal suo alloggiamento (1). b. Svitare il dado della termocoppia dal retro del quadro di comando. c. Operando dall'interno del forno, svitare il contro dado dalla parte anteriore della termocoppia. d. La termocoppia può essere ora estratta.

**8. Bruciatore / iniettore del forno** - a. Operando dall'interno del forno, rimuovere lo schermo lato sinistro del bruciatore allentando la singola vite attraverso il foro presente nella parte anteriore dello schermo, farlo scivolare via ed estrarlo. b. Operando dall'interno del forno, svitare il contro dado dalla parte anteriore della termocoppia ed estrarla dal bruciatore. c. Staccare il conduttore dall'elettrodo posto sul lato sinistro del bruciatore del forno. d. Sollevare innanzi tutto il lato sinistro del bruciatore, poi quello destro e farlo scivolare verso sinistra per evitare di urtare l'iniettore.

**9. Bruciatore del grill** - a. Staccare il conduttore dall'elettrodo del grill (se presente). b. La testa della vite è visibile nella parte superiore della cavità del forno. c. Operando dall'interno della cavità, supportare il bruciatore con una mano mentre viene svitata la vite posta nella parte superiore della cavità. d. La termocoppia del grill si trova sul retro a destra del bruciatore. e. Svitare il contro dado dalla parte anteriore della termocoppia per liberarla dalla staffa di montaggio fissata al bruciatore del grill. f. Fare scivolare il bruciatore del grill verso sinistra per evitare di urtare l'iniettore. *Nota:* quando il bruciatore del grill viene cambiato, assicurarsi che venga spinto fin contro il collettore del grill sul lato destro della cucina.

**10. Pannelli di vetro dello sportello** - a. Il vetro interno dello sportello può essere rimosso aprendo completamente lo sportello e sollevando delicatamente il pannello di vetro dalla scanalatura di posizionamento. b. Per rimuovere il pannello di vetro esterno dello sportello, svitare le viti che fissano la cerniera dello sportello al telaio anteriore. c. Sollevare lo sportello ed estrarlo.

**11. Iniettori del piano di cottura** - a. Sollevare i supporti delle pentole e i bruciatori. b. Gli iniettori si trovano nella parte inferiore delle coppe dei bruciatori.

**12. Rubinetti del piano di cottura e del grill** - a. Togliere i supporti delle pentole e i bruciatori. b. Tirare via le manopole di comando. c. Rimuovere il piano di cottura (3). d. Staccare il tubo del gas dai rubinetti. e. Svitare le 2 viti di fissaggio del telaio dei rubinetti.

**13. Termocoppia del dispositivo di sicurezza della fiamma** - a. Togliere i supporti delle pentole e i bruciatori. b. Rimuovere il piano di cottura (3). c. Rimuovere il contro dado dalla base della termocoppia. d. Rimuovere dal rubinetto la vite a testa esagonale. e. È ora possibile rimuovere la termocoppia insieme al suo conduttore.

**14. Manutenzione del coperchio** - a. Rimuovere la cucina dal suo alloggiamento (1). b. Scollegare le molle del coperchio dalla relativa staffa. c. Rimuovere le 3 viti di fissaggio da entrambi i lati dell'unità. d. Ora è possibile rimuovere la staffa del coperchio.

**15. Per sostituire una lampadina da forno** (se presente) - *Attenzione:* interrompere l'alimentazione elettrica ed attendere che il forno si raffreddi prima di rimuovere i ripiani del forno. a. Afferrare la copertura della lente e tirare via dal lato del forno. b. Svitare la lampadina. Si noti che la luce del forno non è coperta da garanzia.

## ESPAÑOL

Guarde este manual para el futuro o para cualquier otra persona que utilice la cocina.

### INTRODUCCIÓN

La gama de "Stoves Newhome" se suministra con o sin encendido.

#### Importante:

Este aparato sólo debe instalarse de conformidad con los reglamentos en vigor, y debe colocarse en lugar donde haya buena ventilación. Lea estas instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato.

Al igual que con todos los aparatos de gas, se recomienda haga mantener el aparato con regularidad.

Todos los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento deben ser realizados por persona competente para que se cumplan con todos los reglamentos, normas y requisitos vigentes.

Estas instrucciones solo son válidas si el aparato lleva el símbolo del país correspondiente. En el caso que no lo lleve, deberá hacer referencia a las instrucciones técnicas en las cuales encontrará la información necesaria para modificar el aparato de conformidad con las condiciones de uso del país.

**Ventilación** - El uso de un aparato de cocinar a gas genera calor y humedad en la habitación donde esté instalado. Por lo tanto, es necesario que la cocina esté bien ventilada, que estén abiertos siempre los agujeros de ventilación natural o se debe instalar algún dispositivo mecánico de ventilación (caperuza mecánica de extracción). Si el aparato se utiliza por periodos prolongados y en forma intensiva será necesario disponer de ventilación más efectiva, por ejemplo, aumentar el nivel de ventilación mecánica, donde la hubiera.

**Encendido del quemador** - Primero debe abrirse la tapa de la placa, parrilla u horno para encender los quemadores. El encendido no debe hacerse funcionar más de 15 segundos. Si después de 15 segundos no se enciende el quemador, párese, suéltese el encendido, abra la puerta del compartimiento y espere al menos 1 minuto antes de intentar encenderlo otra vez. En el caso que, por casualidad se extinga la llama del quemador, apáguese el quemador con el control y deje pasar 1 minuto, como mínimo, antes de encenderlo otra vez.

### MÁS VALE PREVENIR QUE CURAR

**Ojo:** Cuando esté cocinando no deje que los niños se acerquen al aparato.

- Atención: Para el funcionamiento continuo y seguro de todos los aparatos de gas es esencial disponer de buena ventilación. No deje que se bloquee ninguna abertura de ventilación, ya sea por casualidad o deliberadamente
- Este producto está diseñado como aparato casero de cocinar, por lo que no debe

usarse nunca para ningún otro propósito.

- Asegúrese de que todo material inflamable (es decir, cortinas, tapicerías, toallas y ropa en general) esté lejos del aparato.
- Podría serque algunas partes del aparato calorarse durante o inmediatamente después de usarse. Después de apagarlo, dejar pasar tiempo suficiente para que se enfríe.
- No ponga ningún paño de cocina sobre los respiradores de chimenea, de lo contrario se corre el riesgo de producirse un incendio.
- Cuando abra la puerta del aparato, evite que la piel entre en contacto con el vapor que se escapa.
- No utilice papel de aluminio para cubrir la bandeja de la parrilla ni ponga en la parrilla alimentos enrollados en papel de aluminio para no correr el riesgo de que se prenda fuego.
- No utilice el horno sin la puerta interna de vidrio (puertas de vidrio únicamente).
- Póngase guantes de horno para sacar alimentos calientes del horno o de la parrilla. El horno / parrilla y los utensilios usados se calientan mucho al usarlos.
- No utilice papel de aluminio para revestir las parrillas del horno ni deje que se bloquee el canal de humos del horno, ya que se producirá un riesgo de incendio y se impedirá la circulación.
- Para cocer alimentos pesados, por ejemplo, pavos, no tire del estante para afuera con el alimento en el estante.
- Si la cocina contiene una alacena debajo del horno, ésta debe usarse para guardar accesorios para el horno únicamente. No debe utilizarse nunca para guardar materiales inflamables.
- Cuando para cocinar se utilice grasa o aceite, no deje nunca la cocina desatendida.
- Ponga las asas de las ollas en posición segura de manera que estén fuera del alcance de los niños. No deben colgar fuera de la cocina para evitar accidentes.
- Utilice cazuelas de base plana, de 100mm diámetro mínimo y 200mm diámetro máximo, de gran estabilidad. No emplee cazos viejos y deformados ni cazos que carezcan de estabilidad al colocarlos sobre una superficie plana.
- Coloque las ollas sobre el centro de los quemadores, apoyándolas en los soportes. Si se colocan descentrados, los cazos pequeños perderán estabilidad.
- Si el aparato lleva debajo un cajón para guardar cacerolas, asegúrese que ningún material combustible entre en contacto con la parte inferior del quemador, utilizando al efecto una protección desmontable. Esta protección debe poderse desmontar para facilitar el mantenimiento.
- Las tapas de vidrio pueden astillarse al calentarse, apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.
- No utilice nunca la cocina para calentar una habitación.
- Si el aparato se instala en una caravana de turismo o cámpar, asegúrese de que la bandeja de la parrilla esté empacada separadamente antes de comenzar el viaje.
- Modelos sin botón de encendido:** Por razones de seguridad recomendamos que se utilice un chispero manual o mechero de gas para encender el quemador en vez de un fósforo o vela con el cual se podrían desparar residuos encendidos detrás del aparato.
- Por si acaso se vertiera accidentalmente grasa o se despararara alguna materia ardiente, se recomienda que la superficie debajo del aparato se cubra con material incombustible apropiado.

Cuando termine de cocer compruebe que todos los controles estén en la posición "OFF", es decir apagados.

### USO DE LOS HORNILLOS

#### Ojo:

- No utilice papel de aluminio, que podría incendiarse.
- Las tapas de vidrio pueden romperse al calentarse, apague todos los quemadores antes de cerrar la tapa.
- Al colocar el apoyabandeja asegúrese que los dedos estén céntricos con los quemadores.

Utilice siempre el tamaño de quemador apropiado al cazo que desee emplear. Todos los cazos deben tener base plana de un diámetro mínimo de 100mm y máximo de 200mm, y deben ser estables. No utilizar cazos viejos o deformados por ser inestables.

**Importante:** Es necesario limpiar inmediatamente cualquier líquido que se derrame con el fin de reducir el riesgo de que el líquido penetre en el aparato.

**Encendido** - Oprima el botón de control y gírelo hacia la izquierda en dirección al símbolo grande en forma de llama. Sosténgalo oprimido y apriete a la vez el botón de encendido (si lo hay) o, en su defecto, utilice un chispero manual o un mechero de gas. El botón de control debe mantenerse oprimido durante unos 15 - 20 minutos, antes de soltarlo.

**La tapadera** - Para abrir o cerrar la tapadera agárrela por una o ambas esquinas únicamente. Antes de abrirla, elimine los restos de derrames, si los hay. Antes de cerrar la tapadera, deje que se enfríe la cubierta de la cocina.

**Placa(s) eléctrica(s)** (si la tiene) - Antes de usarla(s) por primera vez, cémbese la(s) placa(s) - enciéndense, sin poner ninguna cacerola encima, para endurecer y quemar el recubrimiento. Regúlese a un reglaje medio alto durante 3 - 5 minutos. A veces aparecerá un humo no tóxico. Para encenderla, gírese el pomo de control de la placa y colóquese al reglaje necesario. La placa de alta velocidad (si la tiene) puede identificarse por el punto rojo del centro - el tiempo de encendido de esta placa es más rápido.

**Plancha** (si la tiene) - La superficie de la plancha es del tipo antiadherente. Antes de usarla por primera vez, prepárese de la forma habitual. Para prepararla enjuáguela la superficie, luego úntese con un poco de aceite de cocinar. Calientese a toda potencia durante 3 minutos. El untamiento con aceite a intervalos regulares prolongará la vida de la plancha e impedirá que se oxide. Si la plancha muestra señales de oxidación, límpiese bien y úntese con aceite. Para usarla, calientese primero a toda potencia durante 10 minutos. Ponga el mando de control al reglaje deseado - la plancha estará lista para cocinar. No debe dejarse a toda potencia todo el tiempo. Haga variar el reglaje entre alto-medio-bajo, según el tipo y cantidad de alimento que se cocine. No use implementos metálicos ya que pueden dañar la superficie antiadherente.

**Placa de calentar** (si la tiene) - No use la placa de calentar si está agrietado el vidrio de cerámica ya que inmediatamente debajo de la misma hay partes eléctricas. Desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica.

La placa de calentar puede usarse para mantener calientes los alimentos durante cortos periodos, para calentar platos resistentes al calor o para colocar cacerolas mientras se cocina.

### LA PARRILLA

- Nota:** La puerta debe estar abierta mientras se utiliza la parrilla.

- Ojo:** Cuando se emplea la parrilla, ciertas partes de la misma, que son accesibles, estarán calientes, por lo tanto no hay que dejar que los niños se acerquen al aparato.
- No cubra nunca la bandeja de parrilla ni la parrilla con aceite comestible ni deje que se acumule grasa en la bandeja lo cual podría dar lugar a riesgo de incendio.
- Ponga todos los materiales inflamables lejos del aparato.
- Modelos con puertas bipelegables - tirese de la coraza térmica extensible cogiéndola por las asas laterales.

**Para encender la parrilla** - Oprima el botón de control y gírelo hacia la izquierda, hacia el símbolo grande en forma de llama. Con el botón oprimido, apriete el botón de encendido (si lo hay) o, en su defecto, utilice un chispero manual o un mechero de gas. El botón debe mantenerse oprimido unos 15 - 20 segundos antes de soltarlo.

**Mango de bandeja de parrilla desmontable** (si lo lleva) Coloque el mango (con el escudo para arriba) sobre el borde de la bandeja de parrilla, en el hueco, y centre entre los dos resaltes laterales, deslizando. Para quitar el mango, coloque la bandeja de parrilla cara abajo y tire del mango con cuidado, deslizando por el hueco.

**Puerta bipelegable** (si la tiene) - La puerta bipelegable está diseñada para partirse por la mitad cuando se desea usar la parrilla. Para abrir la puerta de la parrilla, tirese del asa con cuidado pero con la misma fuerza por ambos lados. De esta forma se partirá la puerta en dos y se pondrá en posición correcta. **Precaución:** La puerta bipelegable no está diseñada para soportar elementos de peso superior al de la bandeja de la parrilla y, por lo tanto, no debe usarse como punto de apoyo cuando se usa el horno.

Hay que precalentar siempre la parrilla durante unos 3 minutos para obtener óptimos resultados. **Terminado el emparrillado, compruebe que el botón de control esté en la posición de "OFF", es decir apagado.**

### EMPLEO DEL HORNO

- Ojo:** Mientras cocine, no deje que ningún niño se acerque al horno.
- No utilice láminas de aluminio en las parrillas del horno ya que éstas corren el riesgo de incendiarse y pueden impedir que circule el calor.
- No ponga nunca ningún material inflamable cerca del aparato.

**Para prender el horno** - 1. Abra la puerta del horno y gire el botón de control hacia la izquierda hasta llegar a la escala de gas deseada. Oprímalo sin soltarlo y apriete el botón de encendido o utilice un chispero manual o un mechero de gas. 2. Una vez encendido el quemador, cierre la puerta del horno, y siga oprimiendo el botón de control durante otros 15 - 20 minutos. 3. Si se apaga la llama, el dispositivo detector de llama desconectará el suministro de gas del quemador. Para encender el horno otra vez, espere unos tres minutos y repita el procedimiento anterior.

**Para apagar el horno** - Oprima el botón de control y gírelo hacia la derecha.

**Precalente** - Se debe precalentar el horno durante 10 minutos cuando se quieren recalentar alimentos congelados o refrigerados. Recomendamos que se precaliente cuando se vayan a cocinar medias de levadura, masas, sulfes y bizcocho batido. Si no se precalienta el horno, se deberán aumentar los periodos de cocinado indicados en las siguientes listas, por estar basados éstos en el precalentamiento del horno.

Guía para asados		Approximativo tiempo de cocción sul numero 5
<b>Manzo</b>	Al sangue Cottura media Ben colto	20 minuti per ogni 450g, + 20 minuti. 25 minuti per ogni 450g, + 25 minuti. 30 minuti per ogni 450g, + 30 minuti.
<b>Agnello</b>	Cottura media Ben colto	25 minuti per ogni 450g, + 25 minuti. 30 minuti per ogni 450g, + 30 minuti.
<b>Maiale</b>		20 minuti per ogni 450g, + 20 minuti.
<b>Pollame</b>		20 minuti per ogni 450g, + 20 minuti.

### LIMPIEZA

**Ojo:** El uso incorrecto de cualquier agente limpiador podrá dañar el aparato. Deje siempre que se enfríe el aparato antes de limpiarlo. No utilice pastas cáusticas, polvos abrasivos, lana de acero gruesa o utensilios duros porque dañan las superficies. Todas las partes del aparato pueden limpiarse bien con un trapo estrujado en agua jabonosa caliente.

#### Casquetes y cabezales de quemador

**Importante:** Antes de limpiarlos, déjelos enfriar.

**Precaución:** Los quemadores de hornillas pueden averiarse si se remojan, si se ponen en lavavajillas para limpiarlos (o se lavan con polvo / líquido limpiadores para lavavajillas), si se lavan con pastas cáusticas, utensilios duros, lana de acero gruesa y agentes limpiadores abrasivos.

Para que los quemadores funcionen bien, las ranuras de los cabezales donde queman las llamas, deben estar limpias sin depósitos de ningún tipo. Límpielos con un cepillo de nylon, enjuáguelos y séquelos bien.

Límpielos con un limpiador cremoso suave o utilice una esponjita mojada con jabón.

**Nota:** Quemadores fijos (si los tiene). Algunas versiones incorporan quemadores fijos. Estos quemadores van fijados a la cubierta con dos tornillos. Los quemadores fijos deben limpiarse sin desmontarse. Compruebe que el hueco entre el quemador y la placa no esté atascado de grasa.

#### Partes de vidrio (si la tiene)

PUERTAS, TABLERO DE CONTROLES, CUBIERTA DE PLACA DE CALENTAR, PLACA DE CALENTAR

No utilice limpiadores o abrillantadores abrasivos. Emplee un limpiador cremoso suave. Enjuague bien y séquelos con un trapo suave.

PLACA DE CALENTAR - dejar que se enfríe antes de limpiarla.

El panel de vidrio interno puede desmontarse para limpiarlo: abra completamente la puerta, agárrela por los bordes inferior y superior y sáquela deslizando. Al poner el panel de vidrio, sosténgalo nivelado y recto con las ranuras en los ribetes de la puerta antes de colocarla otra vez en posición deslizando.

## Partes pintadas, de plástico y doradas

MARCO Y POMOS DE PUERTA, POMOS DE CONTROL

Utilice un limpiador cremoso suave.

## Partes vidriadas

BANDEJA DE PARRILLA, COMPARTIMIENTO(S) DE HORNO / PARRILLA, DEFENSA DE FUEGO, POCITO PARA DER-  
RAMES CALIENTES, SOPORTES DE CAZUELAS

Utilice un limpiador cremoso suave.

## Partes cromadas

REJILLA DE PARRILLA, ESTANTES, GUIAS DE ESTANTES

No emplee abrasivos o abrillantadores. Utilice una esponjita jabonosa remojada. Las guías de estantes pueden quitarse para limpiarlas. Coja las guías y sáquelas de sus agujeros deslizándolas.

## Superficies de acero inoxidable (solo los modelos de acero inoxidable)

Úsese únicamente un trapo limpio empapado de agua jabonosa caliente, y séquese con un trapo suave. No utilice lejía sin diluir ni ningún otro producto que contenga cloruros ya que pueden dañar permanentemente el acero. Algunos alimentos son corrosivos, por ejemplo, el vinagre, los zumos de fruta y la sal, y pueden manchar o dañar el acero inoxidable si se dejan en la superficie sin limpiarlos. Limpie inmediatamente cualquier derrame que ocurra. Los objetos de bordes o filos agudos podrán dejar marcas en el acero inoxidable, pero cada vez se destacarán menos con el paso del tiempo.

## Plancha (si la tiene)

Antes de limpiarla, elimine primero los residuos que queden en la superficie – rasque la superficie de la plancha cuando aún está un poco caliente (pero no muy caliente) - utilice un raspador de madera o de plástico resistente al calor. Ponga atención para no tocar con las manos ninguna superficie caliente. No use implementos metálicos.

Deje que se enfríe del todo la plancha antes de intentar limpiarla de la siguiente forma; una vez enfriada la plancha elimine todas las partículas grasosas con papel de cocina. Limpiese con un trapo empapado de agua jabonosa y escurrido, y un cepillo de nilón. Después de limpiar, séquese bien la plancha, y utilíse la superficie de una cantidad mínima de aceite de cocinar sin sal. Es normal que la superficie de la plancha se descolore un poco, sin que ello represente ningún detrimento en el rendimiento de cocinar.

## Placa(s) eléctrica(s) (si las tiene)

Importante: Antes de limpiar el elemento compruebe que esté desconectado y frío. Para la limpieza normal use un trapo limpio y humedecido. Para la limpieza más detenida, utilice un trapo humedecido y limpio o una esponjilla con limpiador de crema. Siga el ranurado circular de la placa. Enjuague bien todos los residuos de agente limpiador, luego ponga el mando a reglaje bajo-medio durante unos minutos para secarla. Al limpiar, tenga cuidado para no tocar el punto rojo de la placa de alta velocidad (si la tiene).

## INSTALACION

### Vea las figuras 3 – 15.

**Importante:** Este aparato solo debe instalarse de conformidad con los reglamentos vigentes, y solo en lugar bien ventilado. Antes de instalar o usar el aparato, lea las instrucciones.

**Reglamentos y normas** - Este aparato debe instalarse de conformidad con los reglamentos vigentes en el país de instalación. Todos los aparatos de gas deben ser instalados y reparados por personas competentes.

**Atención:** Para el funcionamiento continuo y seguro de todos los aparatos de gas es esencial disponer de ventilación adecuada. Las aberturas de ventilación hechas a propósito deben diseñarse y ubicarse de tal manera que se reduzca al mínimo el riesgo de bloqueo producido por accidente o deliberadamente.

### Importante:

- Para esta instalación se debe utilizar tubería rígida.
- No utilice el mango de la puerta para levantar el aparato.
- Después de instalado, asegúrese de que las conexiones de gas estén bien hechas.
- Para instalarlo en un alojamiento, se debe desmontar la parte trasera falsa del mismo para conseguir la profundidad necesaria para la instalación.
- Asegúrese de pasar todos los cables eléctricos y el tubo de gas fuera de cualquier punto de calor, como el horno o la parrilla.
- Si el aparato lleva debajo un compartimento para guardar cacerolas, asegure que ningún material combustible entre en contacto con la parte inferior del quemador, utilizando al efecto una protección desmontable. Esta protección debe poderse desmontar para facilitar el mantenimiento.

Para impedir que el rendimiento del horno se vea afectado por presión de aire adversa, es importante incorporar la unidad del horno en un armario independiente, que no esté conectado a cámaras de venteo al exterior de los muebles adyacentes, pero que disponga de agujeros de tamaño adecuado para el paso de cables y tuberías que reduzcan al mínimo el paso de aire entre un compartimiento y otro. Sin embargo, deben seguirse las exigencias específicas de ventilación indicadas en el presente manual. En aquellos casos que directamente por debajo del aparato haya un plinto, éste debe ser desmontable para poder realizar los trabajos de mantenimiento y servicio.

El aislamiento de lámina con hoyitos provisto debe colocarse en la parte posterior de la encimera.

**Verificación de los quemadores** – Una vez instalados, deben comprobarse todos los quemadores para cerciorarse que el aparato funciona correctamente.

**Placa y parrillera** – De acuerdo con las instrucciones para los usuarios, la llama producida por el quemador debe ser de color azul claro y no producir hollín.

**Horno** – El quemador del horno tampoco debe producir hollín, si bien la punta de la llama podrá ser amarillenta cuando se usa butano.

### Distancias de separación

- No debe colocarse ningún estante o saliente de material combustible a menos de 450 ó 600mm por encima de la encimera (cuando el aparato lleva adaptada la tapa). Ver Estufas para las instrucciones de instalación de parrillas parciales.
- Entre la cubierta y la pared posterior / superficie combustible debe haber una distancia mínima de 40mm.
- Entre la cubierta y cualquier pared posterior / superficie combustible debe haber una distancia mínima de 70mm.
- Las superficies incombustibles o las que están protegidas con material incombustible adecuado podrán tener distancias menores. Para más detalles póngase en contacto con Stoves.

- Para instalaciones donde en la parte posterior del aparato haya una persiana, se debe observar la distancia mínima de 55mm.
- Encimera máxima (fig. 1).
- Cuando el aparato no lleva cubierta, el instalador debe colocar en la pared posterior una coraza térmica, hecha de material incombustible.

### Fijación del aparato

1. **Lo que NO se debe hacer:** a. Levantar el aparato por las asas de la puerta. b. Apretar excesivamente los tornillos de fijación. c. Montar la puerta del armario para el modelo 500DIT antes de conectar el gas.
2. **Lo que SI se puede hacer:** a. Levantar el aparato por los rebordes de los soportes laterales. b. Usar dos personas para instalar el aparato modelo 800DIS. c. Usar solo los tornillos de fijación recomendados, n° 6 de cabeza troncoconica.
3. Coloque el aparato en frente del espacio correspondiente.
4. Haga la conexión eléctrica.
5. Levante el aparato e insértelo, deslizándolo, en el recorte de la encimera y fíjelo en los puntos correspondientes (vea los esquemas).
6. Para fijar el aparato en el alojamiento use tornillos del n° 6. a. 500DIT y 500DIS/T – Fíjese por los rebordes de soporte y los puntos de fijación del marco frontal. b. 500DIS – Fíjese por los puntos de fijación del marco frontal y borde de ataque de los resaltes del reborde de soporte. c. 800DIS – Fíjese como el 500DIS y los puntos de fijación del cartón pueden fijarse por el marco frontal o por los puntos de fijación laterales provistos.
7. Haga la conexión de gas.
8. Monte la puerta del armario inferior, 500DIT únicamente.

### Conexión del gas

El tubo de entrada de gas de 8mm está situado en la base del aparato. El aparato debe instalarse en un sistema de abastecimiento de gas que permita asegurar que la presión de entrada en el aparato no pueda disminuir de la presión nominal en más de 1 mbar (gas natural) y 2,5 mbar (butano y propano) cuando todos los aparatos conectados al mismo sistema de abastecimiento funcionen simultáneamente.

### Conexión eléctrica

**Encendido:** (si lo hay): *Nota:* Las temperaturas muy altas podrán afectar el funcionamiento del generador de encendido.

**12V c.c.** Para adaptar la alimentación de corriente continua de 12V, conecte el positivo (+) al borne de reserva del generador, y el negativo (-) al conductor de salida del botón de encendido.

**Encendido eléctrico** El cable debe fijarse de manera que no pueda entrar en contacto con la chimenea. **Atención:** Este aparato debe conectarse a tierra. El cable flexible viene provisto con un enchufe con fusible BS 1363 de una capacidad de 13 amperios. Si este enchufe no puede encajarse en el tomacorrientes de su casa, en tal caso recámbralo con otro apropiado al caso. Después de terminada la instalación, tanto el enchufe como el tomacorrientes debe quedar en lugar accesible.

## SERVICIO

**Antes del servicio:** Desconectar los suministros eléctricos y del gas. **Después del servicio:** Verificar que las conexiones de gas estén bien hechas. **Todos los servicios deben ser efectuados por persona competente y aprobada.**

1. **Sacar el aparato de su alojamiento** - a. Desconecte el suministro de gas en la base del aparato. b. Saque los 4 tornillos laterales de la placa. c. Abra la puerta y destornille los 4 tornillos exteriores que pasan por el marco delantero y el alojamiento. d. Agarre el marco frontal y tire de él. - levántelo y colóquelo en una superficie apropiada.
2. **Panel de controles** - a. Quite los botones de mando tirando de ellos. b. Saque los tornillos ubicados detrás de los botones. c. Desconecte el cable de encendido y tire de él.
3. **Desmontaje de la placa** - a. Desmonte el soporte de cacerolas y los quemadores. b. Desenrosque los 4 tornillos de sujeción de dentro de los pilares. c. Quite los 8 tornillos de fijación de los quemadores (solo en las versiones que incorporan quemadores fijos) d. Saque la parte superior de la placa levantándola.
4. **Revisión de los controles** - a. Quite el aparato de su alojamiento (1). b. Quite la placa (3). c. Desapriete los 2 tornillos de fijación del riel de grifos. d. Desconecte las tuberías y tuerca(s) de seguridad de los termostatos, del control(es). e. Saque el panel de controles (2). f. Levante un poco el riel de llaves y tirede él hacia adelante.
5. **Derivación del termostato** - a. Quite el panel de controles (2). b. El tornillo de la derivación está ubicado en la parte delantera del termostato.
6. **Interruptor de encendido (si lo hay)** - a. Quite el panel de controles (2). b. Quite el interruptor viejo y ponga el nuevo. c. Saque los conductores del interruptor y reconéctelos en el nuevo.
7. **Termostato (parrilla u horno)** - *Nota:* La sonda del termostato de la parrilla está situada detrás del quemador de la parrilla en el lado derecho, el termostato del horno se encuentra detrás del escudo del quemador del horno. a. Saque el aparato de su alojamiento (1). b. Desconecte la tuerca de termostato por la parte trasera del control. c. Desapriete la tuerca de seguridad de la sonda de termostato por el interior del horno. d. Desmonte fácilmente ahora el termostato, levantándolo.
8. **Quemador de horno / inyector de horno** - a. Por la parte interna del horno saque el escudo de quemador del horno desapretando el tornillo por el agujero situado en la parte delantera del escudo, hágalo deslizar hacia adelante y levántelo. b. Por el interior del horno suelte la tuerca de seguridad de la parte delantera de la sonda del termostato y saque la sonda fuera del quemador. c. Quite el conductor del electrodo situado en el lado izquierdo del quemador del horno. d. Levante primero el lado izquierdo del quemador, luego el derecho, y hágalo deslizar hacia la izquierda para dejar el inyector al descubierto.
9. **Quemador de la parrilla** - a. Quite el conductor del electrodo de la parrilla (si lo hay). b. La cabeza del tornillo puede verse en la parte superior de la cavidad del horno. c. Por la parte interna de la cavidad, sostenga el quemador con una mano mientras desapriete el tornillo en la parte superior de la cavidad. d. a sonda del termostato de la parrilla se encuentra en el lado derecho de la parte posterior del quemador de la parrilla. e. Destornille la tuerca de seguridad de la parte delantera de la sonda y suelte la sonda de su soporte en el quemador de la parrilla. f. Haga correr el quemador de la parrilla hacia la izquierda para dejar el inyector al descubierto. *Nota:* Al reemplazar el quemador de la parrilla, asegúrese de que esté situado verticalmente sobre el colector de la parrilla en el lado derecho del aparato.
10. **Paneles de vidrio de puertas** - a. El vidrio de puerta interna puede desmontarse abriendo la puerta completamente y levantando con cuidado el panel fuera de su ranura. b. Para sacar el panel exterior de la puerta, destornille los tornillos que fijan la bisagra de la puerta al marco delantero. c. Quite la puerta para afuera levantándola.

11. **Inyector de hornillos** - a. Saque el soporte de cazuelas y los quemadores levantándolos. b. El inyector se encuentra en la parte inferior del cuenco de quemador.
12. **Hornillos y llaves para la parrilla** - a. Saque el soporte de cazos y los quemadores levantándolos. b. Saque los pomos de control, tirando de ellos para afuera. c. Saque la hornilla (3). d. Desconecte el gas de la llave. e. Destornille los 2 prisioneros del riel de la llave.
13. **Termostato con dispositivo de seguridad para la llama** - a. Saque el soporte de cazos y los quemadores levantándolos. b. Saque la hornilla (3). c. Quite la tuerca de seguridad de la base de la sonda. d. Quite el tornillo de cabeza hexagonal de la llave. e. Saque la sonda completa con su conductor.
14. **Mantenimiento de la cubierta** - a. Quite el aparato de su alojamiento (1). b. Desconecte los resortes de la palomilla de la cubierta. c. Saque los 3 tornillos de sujeción de los lados del aparato. d. Desmonte ahora las palomillas.
15. **Para recambiar la bombilla de luz del horno (si la lleva) – Precaución:** Desconecte el suministro eléctrico y espere unos momentos para que se enfríe el horno antes de desmontar los estantes del horno. a. Agarre la tapa de la lámpara y sáquela por el lado del horno. b. Destornille la bombilla. Tenga en cuenta que la luz del horno no está amparada por la garantía.

## NEDERLANDS

*Dit handboek bewaren voor eventueel onderhoud en eventuele andere gebruikers.*

## INLEIDING

Deze "Stoves Newhome" fornuizen zijn leverbaar met en zonder onsteking.

### Belangrijk:

Dit fornuis mag uitsluitend geïnstalleerd worden volgens de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte. Alvorens dit apparaat te installeren of te gebruiken, eerst de aanwijzingen lezen.

Het wordt aanbevolen dit fornuis, evenals alle andere gasapparaten, regelmatig te laten onderhouden.

Alle installatie-, periodieke en onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden door een bevoegd persoon die de geldige reglementen, normen en eisen in acht neemt.

Deze instructies zijn alleen geldig indien het landsymbool op het apparaat aanwezig is. Indien dit symbool niet op het apparaat aanwezig is, is het noodzakelijk om de technische instructies te raadplegen. Deze bevatten de benodigde informatie over modificatie van het apparaat en de gebruiksvoorwaarden voor het betreffende land.

**Ventilatie** - Bij gebruik van een gasfornuis worden warmte en vocht ontwikkeld in de ruimte waarin het geïnstalleerd is. Zorgen dat de keuken goed geventileerd is; natuurlijke ventilatieopeningen open houden of een mechanische ventilatie inrichting installeren (mechanische wasmaskap). Bij langdurig intensief gebruik van het fornuis kan effectievere ventilatie nodig zijn, bijv. sterkere mechanische ventilatie, indien aanwezig.

**Aansteken van de brander** - De deksel van de kookplaat moet geopend zijn om de kookplaat, grill of ovenbranders te kunnen aansteken. De aansteker mag maximaal 15 seconden worden gebruikt. Wanneer de brander na 15 seconden nog niet brandt, gebruik de aansteker dan niet meer, open de deur van het compartiment en wacht minstens 1 minuut alvorens opnieuw te proberen de brander aan te steken. Wanneer de vlammen van de brander per ongeluk worden gedoofd, draai de knop van de brander dan om de wach minstens 1 minuut alvorens de brander opnieuw aan te steken.

## VEILIGHEID VOOR ALLES

**Attentie:** Tijdens koken kinderen uit de nabijheid van het fornuis vandan houden.

- **Waarshuwing:** Goede ventilatie is van groot belang voor de blijvend veilige werking van alle gasapparaten. Zorg ervoor dat ventilatie-openingen niet per ongeluk of opzettelijk geblokkeerd worden.
- Dit product is ontworpen als kookapparaat voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.
- Alle brandbare materialen (zoals gordijnen, stoffering, theedoeken en kleren) van het fornuis vandan houden.
- Tijdens en onmiddellijk na gebruik kunnen delen van het fornuis heet zijn. Na uitschakelen, lang genoeg wachten tot het fornuis afgekoeld is.
- Geen theedoeken over de afvoeropeningen draperen, daar dit een brandgevaar vormt.
- Bij openen van de ovendeur, zorgen dat de huid niet in aanraking komt met eventueel ontsnappende stoom.
- Geen aluminiumfolie gebruiken om de grillpan af te sluiten of in folie gewikkelde spijzen onder de grill plaatsen, daar dit een brandgevaar vormt.
- Oven nooit gebruiken als het binnenste glaspaneel uitgenomen is (alleen ovens met glazen deur).
- Bij uithemen van heet kookgerei uit de oven of grill, ovenhandschoenen gebruiken. De oven, grill en kookgerei zijn tijdens gebruik zeer heet.
- Nooit overnemen met folie bedekken of de ontluchtingsopening met folie afsluiten, daar dit een brandgevaar vormt.
- Bij koken van zware gerechten, bijv. kalkoen, nooit het ovenrek uittrekken wanneer het gerecht daar nog op ligt.
- Als het fornuis een opslagruimte onder de oven heeft, deze alleen gebruiken voor ovengerei. Nooit brandbare materialen in deze ruimte bewaren.
- Bij koken met vet of olie, fornuis nooit zonder toezicht achterlaten.
- Draai de panningen naar een veilige stand pan, buiten het bereik van kinderen, zodat ze niet uitsteken en er niet per ongeluk tegenaan gestoten wordt.
- Pannen gebruiken met een vlakke bodem van minimaal 100mm diameter en maximaal 200mm diameter, die stabiel in het gebruik zijn, en vermijden om oude, gedeukte pannen te gebruiken of elke pan die bij plaatsen op een plat oppervlak onstabiel is.
- Zet de pannen midden op de branders, zodat ze op de steunen rusten. Wanneer zij niet in het midden staan kunnen kleine pannen onstabiel zijn.
- Commerciële hulpmiddelen voor sudderen mogen niet worden gebruikt daar ze excessieve temperaturen kunnen veroorzaken waardoor het oppervlak beschadigd kan worden en een gevaar kunnen vormen.
- Glazen deksels kunnen versplinteren; alle branders uitschakelen alvorens het deksel te sluiten.
- Nooit het fornuis gebruiken om een kamer te verwarmen.



- Als de oven geïnstalleerd wordt in een toer caravan of camper, zorgen dat de grillpan veilig opgeborgen wordt alvorens weg te rijden.
- Modellen zonder ontstekingsknop:** Voor grotere veiligheid wordt aanbevolen een in de hand gehouden vonk- of gasaansteker te gebruiken om de brander aan te steken in plaats van een lucifer of waspil gebruiken om te voorkomen dat anders brandende deeltjes achter het apparaat vallen.
- Het wordt aanbevolen de ruimte onder de oven te bedekken met een daarvoor geschikt onbrandbaar materiaal, voor het geval dat per ongeluk vet of eventueel brandbaar materiaal gemorst wordt.

Wanneer u met koken klaar bent, controleren dat alle regelaars op uit staan.

## DE KOOKPLAAT

### Attentie:

- Geen folie op de kookplaat gebruiken daar dit een brandgevaar vormt.
- Glazen deksels kunnen bij verwarming versplinteren, alle branders uitschakelen alvorens het deksel te sluiten.
- Controleer bij het plaatsen van de pannensteun of de vingers centraal staan ten opzichte van de branders.

Altijd brander van juiste grootte voor de gewenste pan gebruiken. Pannen gebruiken met vlakke bodem van minimaal 100mm diameter en maximaal 200mm diameter, die stabiel in gebruik zijn. Gebruik van oude of gedeukte pannen vermijden, daar deze onstabiel kunnen zijn.

**Belangrijk:** Om te voorkomen dat er vloeistof in het apparaat terecht komt dient gemorst vloeistof onmiddellijk verwijderd te worden.

**Ontsteking** - Bedieningsknop indrukken en linksom draaien naar grote vlam symbool. Knop ingedrukt houden en ontstekingsknop (indien aanwezig) indrukken, of een in de hand gehouden vonk- of gasaansteker gebruiken. De knop moet 15 à 20 seconden ingedrukt blijven alvorens los te laten.

**Gebruik van het deksel** - Gebruik één of beide hoeken om het deksel te openen. Verwijder gespilde vloeistof van het deksel alvorens te openen. Laat de kookplaat afkoelen alvorens het deksel te sluiten.

**Elektrische kookplaten** (indien gemonteerd) - Bereid de kookplaat, alvorens hem voor het eerst te gebruiken, voor - schakel hem in zonder pan om hem te harden en de coating weg te brengen. Gebruik gedurende 3 - 5 minuten een middelmatige - hoge instelling. Het is mogelijk dat zich een niet-giftige rook vormt. Draai, om in te schakelen, de regelknop van de kookplaat naar de gewenste instelling. De snelkookplaatring (indien gemonteerd) wordt aangegeven door de rode stip in het midden - deze ring heeft een snellere reactietijd.

**Grillplaat** (indien gemonteerd) - De grillplaat is voorzien van een anti-aanbaklaag. Insmeren alvorens hem voor de eerste keer te gebruiken. Veeg om hem in te smeren, het oppervlak af en smeer het licht in met een minimale hoeveelheid bakolie. Gedurende 3 minuten op volle sterkte verhitten. Door regelmatig insmeren zal de levensduur van de grillplaat verlengd en roesten voorkomen worden. Wanneer de grillplaat roestsporen vertoont, afvegen en opnieuw insmeren. Voor gebruik 10 minuten op volle sterkte voorverwarmen. Draai de regelknop naar de gewenste instelling - de grillplaat is nu klaar voor gebruik. Hij mag niet gedurende de gehele baktijd op volle sterkte blijven staan. Verlaag de instelling tussen hoog-middelmatige laag, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid te bereiden voedsel. Gebruik geen metalen voorwerpen daar ze de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

**Warmhoudplaat** (indien gemonteerd) - De warmhoudplaat niet gebruiken wanneer het glas gebastren is, daar de elektrische onderdelen zich er direct onder bevinden. Ontkoppel het apparaat onmiddellijk van de stroomvoorziening. De warmhoudplaat kan worden gebruikt om voedsel gedurende korte tijd warm te houden, om hittebestendige borden te warmen, of als parkeerterrein voor pannen.

## DE GRILL

- Opn:** Bij gebruik van de grill moet de deur openstaan.
- Attentie:** Tijdens gebruik van de grill, kunnen toegankbare delen heet zijn, jonge kinderen uit de nabijheid weren.
- De grillpan nooit met folie bedekken of vet laten accumuleren in de grillpan, daar dit een brandgevaar vormt.
- Alle brandbare materialen van het fornuis vandaan houden.
- Dubbelvouwend modellen** - trek de uitschuifbare warmteschilden uit met behulp van de handvatten aan weerszijden.

**Aansteken van de grill** - Bedieningsknop indrukken en linksom draaien naar grote vlam symbool. Knop ingedrukt houden en ontstekingsknop (indien aanwezig) indrukken, of een in de hand gehouden vonk- of gasaansteker gebruiken. De knop 15 à 20 seconden ingedrukt houden alvorens los te laten.

**Afneembare grillpan handgreep** (indien aanwezig) - Handgreep (met schild boven) bij de uitsparing over de rand van de grillpan plaatsen en verschuiven tot hij in het midden tussen de twee pasknoppen staat. Handgreep als volgt afnemen: pan neerzetten, handgreep iels opheffen terwijl men hem langs de uitsparing schuift.

**Dubbelvouwend** (indien gemonteerd) - De dubbelvouwend is ontworpen om in tweeën te splitsen wanneer u de grill wilt gebruiken. Trek, om de deur te openen voor het grillen, het handvat van de deur voorzichtig omhoog, maar

met gelijkmatige kracht aan weerszijden. Hierdoor splitst de deur en kan hij op zijn plaats vallen. **Waarschuwing:** De dubbelvouwend is niet ontworpen om artikelen te steunen die zwaarder zijn dan de grillpan, en mag niet worden gebruikt als steun - terwijl de oven wordt gebruikt.

Voor beste resultaten, grill altijd 3 minuten voorverwarmen.

Als men met de grill klaar is, controleren dat de regelknop uit staat.

## DE OVEN

- Attentie:** Tijdens koken kinderen uit de nabijheid van de oven vandaan houden.
- Geen folie op de ovenrekken gebruiken; dit vormt een brandgevaar en kan circulatie van de warmte verhinderen.
- Alle brandbare materialen uit de nabijheid van het fornuis houden.

**Aansteken van de oven** - 1. Ovendeur openen en bedieningsknop op gewenste ovenstand draaien. Knop indrukken en ingedrukt houden en ontstekingsknop (indien



aanwezig) indrukken, of een in de hand gehouden vonk- of gasaansteker gebruiken. 2. Nadat de brander aangestoken is, ovendeur sluiten en knop 15 à 20 seconden ingedrukt houden. 3. Als de vlam uitgaat wordt de gastevoer naar de brander door een vlamdetector afgesloten. Om oven opnieuw aan te steken, drie minuten wachten en dan bovenstaande procedure opnieuw uitvoeren.

**Uitschakelen** - Regelknop indrukken en rechtsom draaien.

Braadrichtlijnen In oven koken op gasovenstand 5	Kooktijd, ongeveer (in voorverwarde oven)
<b>Rundvlees</b> Kort gebraden Middel Doorbakken	20 minuten per 450g + 20 minuten 25 minuten per 450g + 25 minuten 30 minuten per 450g + 30 minuten
<b>Lamsvlees</b> Middel Doorbakken	25 minuten per 450g + 25 minuten 30 minuten per 450g + 30 minuten
<b>Varkensvlees</b>	20 minuten per 450g + 20 minuten
<b>Gevogelte</b>	20 minuten per 450g + 20 minuten

## REINIGEN

**Attentie:** Onjuist gebruikte reinigingsmiddelen kunnen het fornuis beschadigen. Fornuis altijd laten afkoelen alvorens te reinigen. Nooit bijtende pasta, schuurpoeder, grove staalwol of harde werktuigen gebruiken omdat deze de oppervlakken beschadigen. Alle delen van het fornuis kunnen veilig gereinigd worden met een in heet zeepsop gedompelde en uitgewrongen doek.

### Branderkapsjes en -koppen

**Belangrijk:** Branders laten afkoelen alvorens te reinigen. **Attentie:** Kookplaatbranders kunnen beschadigd worden door te laten weken, automatische valenwasmachines, (of poeders / vloeistoffen daarvoor) bijtende pasta, harde werktuigen, grove staalwol en schurende reinigingspasta.

Om veilig te kunnen werken moeten de sleuven in de brander, waar de vlammen branden, vrij van aanslag gehouden worden. Met een nylon borstel reinigen en grondig drogen. Met zachte reinigingscreme reinigen of een vochtig zeepsopje gebruiken. **Attentie:** Kookplaatbranders kunnen beschadigd worden door te laten weken, automatische valenwasmachines, (of poeders / vloeistoffen daarvoor) bijtende pasta, harde werktuigen, grove staalwol en schurende reinigingspasta. **N.B.: Vaste branders** (indien gemonteerd): Sommige versies zijn voorzien van vaste branders. Deze branders zijn met 2 schroeven vastgezet op de kookplaat. Vaste branders moeten op hun plaats worden gereinigd. Zorg ervoor dat de opening tussen de brander en de kookplaat niet verstopt raakt door vet.

### Glazen delen (indien gemonteerd)

DEURPANELEN, BEDIENINGSPANEEL, DEKSEL VAN DE KOOKPLAAT, WARMHOUDPLAAT

Geen schurende reinigings- of poetsmiddelen gebruiken. Zachte reinigingscreme gebruiken. Grondig afspoelen en met zachte doek afdrogen.

WARMHOUDPLAAT - Voorafgaand aan het reinigen af laten koelen.

Het glazen binnendeurpaneel kan voor reiniging uitgenomen worden, deur wijd openen, bovenste en onderste rand vasthouden en uitschuiven. Bij terugzetten van gaspaneel, recht en in lijn met de groeven in de deurranden houden alvorens het terug te schuiven.

### Gelakte, plastic en goudkleurige delen

DEURFRAME & HANDGREPEN, BEDIENINGSKNOPPEN

Alleen maar een in heet zeepsop gedrenkte en uitgewrongen doek gebruiken.

### Geëmailleerde delen

GRILL PAN, HITTESCHILD, OVEN/GRILL WANDEN, DRUIPLAAT, PANNEESTEULEN

Zachte reinigingscreme gebruiken.

### Verchroomde delen

GRILLROOSTER, REEKEN, REKRAILS

Geen schuur- of poetsmiddelen gebruiken. Vochtig zeepsopje gebruiken. Rekrails kunnen voor reiniging uitgenomen worden.

### Roestvrijstalen oppervlakken (alleen roestvrijstalen modellen)

Gebruik alleen een schone in warm sop uitgewrongen doek en droog af met een zachte doek. Gebruik geen onverdund bleekmiddel of andere chloor bevattende producten daar ze het staal blijvend kunnen beschadigen.

Sommige voedingsmiddelen zijn corrosief b.v.: azijn, vruchtensappen en zout, en wanneer ze langere tijd op het oppervlak achterblijven kunnen ze vlekken veroorzaken op roestvrij staal of het beschadigen. Ruim gemorst materialen onmiddellijk op.

### Grillplaat

Verwijder voorafgaand aan het reinigen resten van het oppervlak - schraap het oppervlak van de grillplaat terwijl deze nog warm is (maar niet heet) - gebruik een warmtebestendige plastic of houten schraper. Pas op dat uw handen niet in aanraking komen met hete oppervlakken. Gebruik geen metalen voorwerpen.

Laat de grillplaat volledig afkoelen alvorens te proberen hem op de volgende manier te reinigen: Verwijder nadat de grillplaat is afgekoeld al het overtollige vet met keukenpapier. Reinig met een in warm sop uitgewrongen doek en een nylon borstel. Maak de grillplaat na het reinigen grondig droog en smeer het oppervlak daarna opnieuw in met een minimale hoeveelheid olie.

Een lichte verkleuring van het oppervlak van de grillplaat is normaal en heeft geen invloed op de kookprestatie.

### Elektrische kookplaten (indien gemonteerd)

**Belangrijk:** Controleer voorafgaand aan het reinigen of de elementen uitgeschakeld en afgekoeld zijn.

Gebruik voor normale reiniging een schone vochtige doek.

Gebruik voor zwaardere reinigingswerk een schone vochtige doek of schuurkussentje met een cremereinigingsmiddel.

Volg het ronde gegroefde patroon op de kookplaat. Spoel al het reinigingsmiddel grondig af, en schakel dan gedurende een paar minuten een lage-middelmatige instelling in om te drogen.

Pas tijdens het reinigen op dat de rode stip op de snelkookplaat (indien gemonteerd) wordt vermeden.

## INSTALLATIE

Raadpleeg fig. 1 - 15.

**Belangrijk:** Dit toestel mag alleen geïnstalleerd worden in een goed geventileerde ruimte en overeenkomstig de geldende voorschriften. Lees de instructies alvorens dit



toestel te installeren of te gebruiken.

**Voorschriften & normen** - Dit apparaat moet geïnstalleerd worden volgens de in het land van installatie van kracht zijnde voorschriften. Alle gasapparaten moeten door bevoegde personen geïnstalleerd en onderhouden worden.

**Waarschuwing:** Voor een blijvend veilige werking van alle gasapparaten is een goede ventilatie van groot belang. De vorm en locatie van speciaal aangebrachte ventilatieopeningen dienen zodanig te zijn dat het risico dat ze geblokkeerd worden, per ongeluk of met opzet, tot een minimum wordt beperkt.

### Belangrijk:

- Voor deze installatie moeten pijpleidingen gebruikt worden.
- Fornuis niet aan deurhandgreep ophengen.
- Na installatie verzekeren dat fornuis gasdicht is.
- Bij installatie in een inbouwneehheid moet de loze achterwand uit de inbouwneehheid verwijderd worden om de vereiste installatiediepte te verzekeren.
- Zorgen dat alle elektrische kabels en slangen op voldoende afstand van eventuele hittebronnen zoals oven of grill verlegd worden.
- Indien het apparaat aan de onderzijde voorzien is van een opslagruiimte voor pannen, moet ervoor gezorgd worden dat geen brandbaar materiaal in aanraking kan komen met de onderkant van de brander, door gebruik van een valse achterplaat of scherm. Het moet mogelijk zijn om dit scherm voor onderhoudsdoeleinden te verwijderen.

Wanneer er een ruimte voor het bewaren van pannen is aangebracht onder het apparaat, zorg er dan voor dat er geen brandbaar materiaal in contact kan komen met de onderkant van de brander door een loze achterkant of beschermplaat te gebruiken. In verband met onderhoudswerkzaamheden moet deze beschermplaat afneembaar zijn.

Ter voorkoming van nadelige luchtdrukromstandigheden die de werking van de oven kunnen beïnvloeden is het belangrijk dat de ovenunit wordt gebouwd op een zelfstandige kast, die niet is aangesloten op extern geventileerde ruimtes in aangrenzende meubilair, buiten gasuitvalven van correct formaat.

Openingen voor kabels en pijpen moeten op maat gemaakt worden om luchtlekkage tussen de compartimenten tot een minimum te beperken. Aan de specifieke ventilatievereisten in dit boek moeten echter worden voldaan.

Wanneer er direct onder het apparaat een plint is geplaatst moet deze in verband met onderhoudswerkzaamheden kunnen worden verwijderd.

De bijgeleverde dimpefolie moet aan de achterzijde van het aanrecht worden aangebracht.

**Controle van branders** - Na installatie moeten alle branders gecontroleerd worden, om te zien of het toestel goed werkt.

**Réchaud en grill** - Wanneer de gebruiks-aanwijzing opvolgd is, behoort de brander een heldere blauwe vlam of te geven zonder roetvorming.

**Oven** - De ovenbrander moet eveneens branden zonder roetvorming, hoewel een vlam met gele uiteinden waarschijnlijk is wanneer butaangas wordt gebruikt.

### Afmetingen van tussenuimte

- Boven het werkblad mag geen ononderbroken legplank of overhang van brandbaar materiaal aangebracht zijn op een afstand van minder dan 450mm of 600mm (wanneer deksel aanwezig is). Voor installatie aanwijzingen voor onderbroken legplanken, zie Fornuizen.
- Men dient een minimale afstand van 40mm in stand te houden tussen de kookplaat en achterwand / brandbaar oppervlak.
- Men dient een minimale afstand van 70mm in stand te houden tussen de kookplaat en zijwanden / brandbaar oppervlak.
- Niet-brandbare of met geschikt niet-brandbare materialen bedekte oppervlakken mogen minder speelruimte hebben. Raadpleeg Stoves voor het apparaat dient een minimale afstand van 55mm aangehouden te worden.
- Maximale overhang van het werkoppervlak (fig 1).
- Wanneer het apparaat niet voorzien is van een deksel, moet de installateur een warmteschild monteren - gemaakt van een niet-brandbaar materiaal - tegen de achterwand.

### Montage van fornuis

- Verboden:- a.** Het toestel niet aan de handgrepen van de deur optillen. **b.** De schroeven niet te strak aandraaien. **c.** De kastdeur voor de 500DIT niet aanbrengen voordat de gasaansluiting is aangebracht.
- Geboden:- a.** Het toestel optillen aan de draagranden aan de zijkant. **b.** De 800DIS met twee personen installeren. **c.** Alleen aanbevolen schroeven gebruiken, d.w.z. nr. 6 cilinderkopschroeven.
- Het toestel vóór de uitsparing plaatsen.
- Zorgen voor een elektrische aansluiting.
- Het toestel optillen en in de uitsparing in het aanrecht schuiven en op de bevestigingspunten vastzetten (zie schema's).
- Nr. 6 schroeven gebruiken om het toestel in de behuizing te bevestigen. **a.** 500DIT en 500DIS/T - Bevestigen via de draagranden en bevestigingspunten van het voorgestel. **b.** 500DIS - Bevestigen via de bevestigingspunten van het voorgestel en de voorrandstukken van de draagrand aan de zijkant. **c.** 800DIS - Bevestigen zoals de 500DIS plus de kartonnen bevestigingspunten - bevestig via het voorgestel of de aanwezige bevestigingspunten aan de zijkant.
- Maak de gasaansluiting.
- Breng de onderste kastdeur aan - alleen 500DIT.

### Gasaansluiting

De 8mm gasinlaatpijp bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Het fornuis moet aangesloten worden op een gasleiding waarbij de ingangsdruk van het apparaat niet meer dan 1 mbar (voor aardgas) of 2,5 mbar (butaan/propana) van de nominale druk dalen kan wanneer alle op dezelfde leiding aangesloten apparaten tegelijk gebruikt worden.

### Elektrische aansluiting

**Ontsteking** (indien aanwezig) - **Opn:** Te hoge temperaturen kunnen de werking van de ontstekingsgenerator hinderen.

**12V gelijkstroom** Voor aansluiten van de 12V gelijkstroom voeding, positief (+) aansluiten op de reserveklem van de generator en negatief (-) op de losse draad van de ontstekingsknop.



**Netstroomstekking** De kabel moet zodanig worden bevestigd dat hij niet in contact kan komen met de afvoer. **Waarschuwing:** Dit apparaat moet geaard zijn. De flexibele netstroomkabel wordt meegeleverd aangesloten op een BS 1363 gezekeerde stekker, en is voorzien van een zekering van 13 amp. Wanneer deze stekker niet in uw stopcontact thuis past, dient hij vervangen te worden door een geschikte stekker. Stekker en stopcontact moeten na installatie bereikbaar zijn. Wanneer de netstroomkabel van het apparaat ooit vervangen moet worden, adviseren wij dit uit te laten vervangen door een gekwalificeerde elektromonteur die hem zal vervangen door een kabel van dezelfde omvang en temperatuursterkte.

## ONDERHOUD

**Alvorens onderhoud uit te voeren:** Gas- en elektrische leiding losmaken. **Na onderhoud:** Op gasdichtheid onderzoeken. **Alle onderhoudswerkzaamheden moeten door een erkende en bevoegde persoon uitgevoerd worden.**

- Fornuis uit omkasting nemen** - a. Ontkoppel de gasvoorziening aan de onderkant van het apparaat. b. Verwijder de 4 schroeven uit de zijkanalen van de kookplaat. c. Deur openen en 4 buitenschroeven die door het voorframe in de omkasting geschroefd zijn, verwijderen. d. Pak het frame vast en trek het naar voren - til het eruit en plaats het op een geschikt oppervlak - uitnemen en op een geschikt vlak plaatsen.
- Faciapaneel** - a. Trek de regelknoppen eruit. b. Verwijder de schroeven die zich achter de knoppen bevinden. c. Ontstekingskabel losmaken en naar voren trekken.
- Verwijderen van kookplaat** - a. Verwijder de pannesteun en branders. b. Verwijder de 4 bevestigingsschroeven vanuit de zuilen. c. Verwijder de 8 bevestigingsschroeven van de branders (alleen de versie met vaste branders). d. Kookplaat afnemen.
- Onderhoud van regeling** - a. Fornuis uit omkasting nemen (1). b. Kookplaat afnemen (3). c. De 2 bevestigingsschroeven van de kraanrail loszetten. d. Pijpen en thermokoppel bevestigingsmoer(en) van de regelaar(s) losmaken. e. Faciapaneel afnemen (2). f. Kraanrail iets opheffen en naar voren trekken.
- Thermostaat omloopleiding** - a. Faciapaneel afnemen (2). b. De omloopschroef is zichtbaar op de voorkant van de thermostaat.
- Ontstekingskabelaar (indien aanwezig)** - a. Faciapaneel afnemen (2). b. Oude schakelaar verwijderen en nieuwe inzetten. c. Draden van oude schakelaar afnemen en op nieuwe aansluiten.
- Thermokoppel (grill of oven) - Opzet** De sonde van de grillthermokoppel zit achter de grill brander aan de rechterkant, de oventhermokoppel zit achter het ovenbranderschild. a. Fornuis uit omkasting nemen (1). b. Vanaf de achterkant van de regelaar, de thermokoppel moer loszetten. c. Vanuit de binnenzijde van de oven, de borgmoer aan de voorkant van de thermokoppel sonde loszetten. d. De thermokoppel kan nu uitgenomen worden.
- Ovenbranders / oven injecteur** - a. Vanuit de binnenzijde van de oven het ovenbranderschild uitnemen door de enkele schroef door het gaatje in de voorkant van het schild los te zetten, naar voren schuiven en afnemen. b. Vanuit de binnenzijde van de oven de borgmoer aan de voorkant van de thermokoppel sonde loszetten en de sonde van de brander vandaan trekken. c. Draad van de electrode links van de ovenbranders afnemen. d. Linkerzijde van brander het eerst opheffen, dan de rechterzijde, en naar links schuiven uit de weg van de injecteur.
- Grill brander** - a. Draad van grill electrode afnemen (indien aanwezig). b. De schroefkop is zichtbaar in de bovenkant van de ovenholte. c. Van binnen de holte, de brander met één hand ondersteunen terwijl men de schroef boven in de holte loszet. d. De grillthermokoppel sonde zit rechts achter op de grillbranders. e. De borgmoer van de voorkant van de sonde losschroeven om de sonde van zijn beugel op de grillbranders los te zetten. f. De grillbranders naar links schuiven, uit de weg van de injecteur. **Opzet:** Bij vervangen van een grillbranders, controleer dan hij geheel tegen het grillspuitstuk rechts op het fornuis staat.
- Glazen deurpanelen** - a. Het binnenpaneel kan uitgenomen worden door de deur geheel te openen, en het paneel voorzichtig uit zijn sleuf te heffen. b. Het buitenpaneel kan uitgenomen worden, de schroeven waarmee de deurscharnier op het voorframe bevestigd is, losschroeven. c. Deur afnemen.
- Kookplaat injecteur** - a. Pannesteun en branders afnemen. b. De injecteur zit op de bodem van de branderkom.
- Kookplaat en grill kranen** - a. Pannesteun en branders afnemen. b. Regelknoppen aftrekken. c. Kookplaat afnemen (3). d. Toevoerpijp van kraan losmaken. e. Kraanrail bevestigingsschroeven loszetten.
- FSD (brandbeveiliging) thermokoppel** - a. Pannesteun en branders afnemen. b. Kookplaat afnemen (3). c. Borgmoer van voet van sonde afnemen. d. Zeskantschroef van kraan afnemen. e. De sonde kan nu compleet met zijn draad uitgenomen worden.
- Onderhoud van de deksel** - a. Fornuis uit omkasting nemen (1). b. Maak de veren van de deksel los van de dekselbeugel. c. Verwijder de 3 bevestigingsschroeven uit beide zijden van het apparaat. d. De dekselbeugels kunnen nu verwijderd worden.
- Vervangen van ovenlamp (indien aanwezig)** - **Voorzichtig:** schakel de elektrische stroom uit en wacht totdat de oven afgekoeld is alvorens de ovenplaten te verwijderen. a. Trek de lensbedekking weg aan de zijkant van de oven. b. Schroef de lamp los. **NB:** het lampje van de oven is niet bij de garantie inbegrepen.

## DANSK

Gem denne håndbog til senere brug i forbindelse med servicering, eller til andre personer, som ønsker at anvende apparatet.

## INDLEDNING

Denne "Stoves Newhome"-serie kan fås med eller uden gnistånder.

### Vigtigt!

Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med de gældende regler og på et tilstrækkeligt udluftet sted. Læs vejledningen, for De installerer eller bruger apparatet. Som med alle andre gasapparater anbefales det, at Deres apparat serviceres med jævne mellemrum.

Alt installations-, service- og vedligeholdelsesarbejde skal udføres af en kompetent person, som overholder de gældende regler, standarder og krav.

Disse anvisninger gælder kun, hvis enheden bærer symbolet for dit land. Hvis det ikke er tilfældet, kan du få de nødvendige oplysninger om ændringer af enheden, så den passer til brug i dit land, i de tekniske anvisninger.

**Udluftning** Brug af et gaskogepaarat medfører varme- og fugtdannelse i det rum,

hvor apparatet er installeret. Sørg for, at køkkenet er tilstrækkeligt udluftet, og hold naturlige udluftningskanaler åbne, eller installer en mekanisk udluftningsanordning (emhætte). Langvarig og omfattende brug af apparatet kan kræve mere effektiv udluftning, f.eks. ved at fjerne den tilgængelige, mekaniske udluftning.

**Tænder af brænding** - kogepladens låg skal være åbent, for at kogeplade-, grill- eller ovenbrandere kan tændes. Tændingen må ikke benyttes i mere end 15 sekunder. Hvis branderen ikke tændes inden for 15 sekunder, må tændingen ikke længere bruges, ellers oven skal åbnes, og du skal vente mindst 1 minut, for du prøver at tænde branderen. Hvis brænderflammerne går ud ved en fejltagelse, skal du afbryde gasforsyningen til branderen ved hjælp af betjeningsknappen. Du må ikke tænde branderen igen i mindst 1 minut.

## SIKKER ANVENDELSE

**Forsigtig!** I forbindelse med tilberedning, skal børn holdes på afstand af apparatet.

- Advarsel: God ventilation er altafgørende for, at driften af alt gasudstyr foregår på sikker vis. Bloker ikke ventilationsåbningerne ved en fejltagelse eller med vilje.
- Denne enhed er fremstillet til brug som køkkenudstyr i private husestande og må ikke bruges til noget andet formål.
- Hold alle brændbare materialer (såsom gardiner, møbler, viskestykker og tøj) på afstand af apparatet.
- Apparatets dele kan blive varme under eller umiddelbart efter brug. Giv apparatet tilstrækkelig tid til at køle af efter slukning.
- Dæk ikke rogluftningskanalerne til med viskestykker, da dette udgør en brandfare.
- Undgå hudkontakt med eventuel damp ved åbning af apparatets dør, da dette udgør en brandfare.
- Brug ikke sølvpapir til at dække grillpanden, eller til at pakke grillmadvarer ind i, da dette udgør en brandfare.
- Brug ikke oven, hvis dørens indvendige glasplade er fjernet (gælder kun oven med glasdøre).
- Brug ovenhandsker til at tage varme køkkenredskaber ud af ovnen eller grillen. Ovnen/grillen og køkkenredskaber bliver meget varme under brug.
- Læg ikke sølvpapir på ovnpladerne, og undgå at blokere ovenns udluftningskanal, da dette udgør en brandfare og forhindrer luftcirkulation.
- I forbindelse med tilberedning af tunge madvarer, som f.eks. kalkuner, bør man undlade at trække ovnpladen ud, hvis madvarerne stadig står på pladen.
- Hvis komfuret er forsynet med et opbevaringsrum under ovnen, bør dette kun bruges til at opbevare ovnplader, riste o.a. Undlad at opbevare brændbare materialer i opbevaringsrummet.
- Hvis der bruges fedt eller olie i tilberedningen, må apparatet aldrig efterlades uden opsyn.
- Stil pande og gryder, så håndtaget ikke kan nås af børn og ikke rager ind over enheden, og så man ikke kan komme til at stode til dem ved et uheld.
- Brug gryder/pander med en flad bund på minimum 100mm i diameter og maksimum 200mm i diameter, som står ordentligt fast, og undlad at bruge gamle, odelagte gryder / pander eller gryder / pander, der er ustabile, når de placeres på et fladt underlag.
- Anbring pander og gryder over midten af hver brænder, så de står forsvarligt på grydegitret. Hvis en mindre gryde/pande er placeret skævt i forhold til brænderen, kan den blive ustabil.
- Hvis der er et grydeopbevaringsrum under enheden, skal du sørge for, at brændbart materiale ikke kan komme i kontakt med undersiden af brænderen, ved at bruge en ekstra skærm. Denne skærm skal kunne fjernes, så der kan udføres vedligeholdelse eller reparation.
- Glaslåg kan gå i stykker under opvarmning. Sluk for alle brændere, før låget lægges på.
- Brug aldrig apparatet til at opvarme et lokale.
- Hvis apparatet er installeret i en campingvogn eller beboelsesvogn, skal det sikres, at grillpanden er forsvarligt pakket væk, for man kører.
- Modeller uden gnistændingsknop: Af sikkerhedsgrunde anbefales det at anvende en håndbetjent gnistånder eller gaslignende til at tænde brænderen, i stedet for en tændstik eller et stearinlys, som kan medføre risiko for, at brændende madvarer falder ned bag apparatet.
- I tilfælde af, at der spildes fedt eller falder brændende madvarer ned bag apparatet, anbefales det at belægge området under ovnen med et passende, ubrændbart materiale.

Når man har afsluttet madlavningen, skal man kontrollere, at alle kontrolknapper er slukkede.

## KOGEPLADEN

### Forsigtig!

- Brug ikke sølvpapir på kogepladen, da dette udgør en brandfare.
- Glaslåg kan gå i stykker under opvarmning. Sluk for alle brændere, før låget lægges på.
- Når du sætter grydegitret på plads, skal du sikre, at fingrene er placeret centralt i forhold til brænderne.

Brug altid den mest passende brænderstørrelse til den anvendte gryde/pande. Brug gryder / pander med flade bunde på minimum 100mm i diameter og maksimum 200mm i diameter, som står ordentligt fast. Undlad at bruge gamle eller odelagte gryder/pander, da de kan blive ustabile.

Vigtigt: Hvis der spildes væsker, skal disse tørres op med det samme for at forminske risikoen for, at der kommer væske ind i enheden.

**Tænding** - Tryk på kontrolknappen, og drej den mod uret, til den står ud for det store flammesymbol. Hold knappen inde, og tryk på gnistændingsknappen (hvis apparatet er udstyret med en sådan), eller brug en håndbetjent gnistånder eller en gaslignende. Knappen skal holdes inde i 15 - 20 sekunder, for den slippes igen.

**Brug af låg** - Låget må kun åbnes/ lukkes ved at gribe i det ene hjørne eller begge hjørner. Fjern spildt madvarer fra låget, inden det lukkes. Lad kogesektionen køle ned, inden låget lukkes.

**Elektrisk(e) kogeplade(r)** (hvis de(n) medfølger) - For en kogeplade benyttes første gang, skal den præpareres. Tænd den uden at have en gryde på den for at hærde den og brænde overfladebehandlingen af. Brug en mellemhøj indstilling i 3-5 minutter. Der afgives muligvis en del uskedelig røg. Tænd kogepladen ved at dreje dens betjen-

ingsknap til den ønskede indstilling. Lynkogeplade-ringen (hvis den medfølger) er markeret med en rød plet i midten - denne ring har en kortere reaktionstid.

**Grillplade** (hvis den medfølger) - Grillpladen har en slip-let-overflade. Skal præpareres for første brug. Præparér grillpladen ved at tørre overfladen af og derefter gnubbe den let med en lille smule madolie. Varm den op for fuldt blus i 3 minutter. Regelmæssig præparering forlænger grillpladens levetid og forhindrer rustdannelse. Hvis grillpladen begynder at ruste, skal den tørres ren og smøres med olie igen. Forvarm grillpladen for fuldt blus i 10 minutter før brug. Sæt betjeningsknappen på den ønskede indstilling. Grillpladen er nu klar til brug. Der bør ikke anvendes høj varme under hele tilberedningstiden. Skift indstillingen mellem høj/moderat-af lav afhængig af typen og mængden af mad, der skal laves. Der må ikke bruges metalredskaber, da disse kan beskadige slip-let-overfladen.

**Varmeplade** (hvis den medfølger) - Brug ikke varmepladen, hvis det keramiske glas er revnet, da der er elektriske komponenter lige under den. Tag enheden ud af netforsyningen med det samme. Varmepladen kan bruges til at holde mad varm i et kort stykke tid, til at opvarme varmebestandige tallerkener eller som område til frastilling af gryder.

## GRILLEN

- Bemærk:** Døren skal være åben, når grillen anvendes.
- Forsigtig!** Tilgængelige dele kan blive varme, når grillen anvendes - små børn skal holdes på afstand.
- Dæk aldrig grillpanden eller -risten med sølvpapir, og lad aldrig fedt ophobe sig på grillpanden, da dette udgør en brandfare.
- Hold alle brændbare materialer på afstand af apparatet.
- Modeller med tofolds-døre - træk varmeskjoldet ud ved hjælp af håndtagene i begge ender.

**Tænding af grillen** - Tryk på kontrolknappen, og drej den mod uret, til den står ud for det store flammesymbol. Hold knappen inde, og tryk på gnistændingsknappen (hvis apparatet er udstyret med en sådan), eller brug en håndbetjent gnistånder eller en gaslignende. Knappen skal holdes inde i 15 - 20 sekunder, for den slippes igen.

**Aftageligt grillpandehåndtag** (hvis apparatet er udstyret med et sådant) - Placer håndtaget (med skjoldet overst) over kanten af grillpandens fordybning, så det griber fast midt mellem de to gribeudskæringer. Fjern håndtaget ved at sætte grillpanden ned og løfte håndtaget en smule opad, samtidig med at det glider langs med fordybningen.

**Tofolds-dør** (hvis den medfølger) - Tofolds-døren er designet, så den kan åbnes halvt, når du vil bruge grillen. For at bruge grillen skal du åbne døren ved at trække forsigtigt i dørhåndtaget, men med lige stor kraft i begge ender. Dette får døren til at dele sig og falde på plads. **Forsigtig:** Tofolds-døren er ikke designet til at bære tungere genstande end grillpanden, og den må ikke bruges som frastillingssted, mens ovnen bruges.

For at opnå de bedre resultater skal grillen altid forvarmes i 4 minutter. Når man har afsluttet grillningen, skal man kontrollere, at kontrolknappen er slukket.

## OVNEN

- Forsigtig!** I forbindelse med tilberedning skal børn holdes på afstand af apparatet.
- Placer ikke sølvpapir på ovnpladerne, da dette udgør en brandfare og kan forhindre varmecirkulation.
- Hold alle brændbare materialer på afstand af apparatet.

**Tænding af ovnen** - 1. Åbn ovndøren, og drej kontrolknappen mod uret, til den står på det ønskede gasmærke. Tryk kontrolknappen ind, og hold den inde, og tryk derefter på gnistændingsknappen, eller brug en håndbetjent gnistånder eller en gaslignende. 2. Når brænderen er tændt, skal ovndøren lukkes, hvorefter kontrolknappen skal holdes inde i 15 - 20 sekunder. 3. Hvis flammen går ud, afbryd flammefølernordningen gasforsyningen til branderen. Vent 3 minutter, og gentag ovenstående procedure for at tænde ovnen igen.

**Slukning af ovnen** - Tryk kontrolknappen ind, og drej den med uret.

**Forvarmning** - Ovnens skal forvarmes i 10 minutter, når den skal anvendes til at opvarme frosne eller afkølede madvarer, og det anbefales at forvarme ovnen ved tilberedning af alle gærblandinger, brøddage, souffléer og kager. Hvis man ikke forvarmer ovnen, kan det være nødvendigt at forlænge tilberedningstiderne i følgende vejledning, da disse er baseret på en forvarmet ovn.

Stegvejledning	Tilberedningstid (cirkaltider i forvarmet ovn)	
<b>Okseskød</b>	Let stegt	20 minutter pr. 450g kød + 20 minutter
	Mellemstegt	25 minutter pr. 450g kød + 25 minutter
	Gennemstegt	30 minutter pr. 450g kød + 30 minutter
<b>Lammekød</b>	Mellemstegt	25 minutter pr. 450g kød + 25 minutter
	Gennemstegt	30 minutter pr. 450g kød + 30 minutter
<b>Svinekød</b>		20 minutter pr. 450g kød + 20 minutter
<b>Fjerkræ</b>		20 minutter pr. 450g kød + 20 minutter

## RENGØRING

**Forsigtig!** Forkert anvendelse af rengøringsmiddel kan forårsage beskadigelse af apparatet. Lad altid apparatet køle af, før det rengøres. Brug ikke kaustisk soda, silbepulver, groft ståluld eller andre hårde redskaber til at rengøre apparatet, da disse kan beskadige overfladerne. Alle apparatets dele kan rengøres med en opvredet klud og varmt sæbevand.

### Brænderhætter og -dyser

**Vigtigt!** Lad brænderne køle af, før de rengøres. **Forsigtig!** Kogebrændere kan beskadiges af iblødsætning, vask i vaskemaskine (eller iblødsætning i vaskemaskinepulver/-væsker) og rengøring med kaustisk soda, hårde genstande, groft ståluld og silbende rengøringsmidler.

For at sikre, at brænderne fungerer korrekt og forsvarligt, skal rillerne i brænderdysen, hvorfra gasflammerne udgår, holdes fri for madrester. Rengør dysen med en nylon-børste, skyl den under en vandhane, og tør den grundigt af.



Rengör bränderne med et mildt, flydende skurepulver, eller brug en fugtig sæbevamp.

**Bemærk: Faste brændere (hvis de medfølger):** Nogle modeller har faste brændere. Disse brændere sidder fast på kogesektionen med 2 skruer. Faste brændere skal rengøres, mens de sidder på plads. Sørg for, at mellemrummet mellem brænderen og kogepladen ikke blokeres af fedt.

#### Dele af glas (hvis den medfølger)

DØRRPANELER, KONTROLPANEL, KOGEPLADELAG, VARMEPLADE

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller pudsemidler. Brug et mildt, flydende skurepulver. Skyl grundigt efter med vand, og tør panelerne af med en blød klud.

VARMEPLADE - lad den køle af, før den rengøres.

Det indvendige dørpanel af glas kan fjernes med henblik på rengøring. Åbn døren helt, hold fast i bund- og topkanterne, og tag glasspladen ud. Glasspladen sættes i igen ved at holde den plan og lige, placere den i rillerne i dørpanelet og skubbe den på plads.

**Malede dele, plastdele og guldfarvede dele** (hvis apparatet er udstyret med sådanne)

DØRRAMME OG —HÅNDTAG, KONTROLNAPPER

Brug kun en ren klud opvredet i varmt sæbevand.

#### Emaljerede dele

GRILLPANE, VARMEKJÆRME, OVN-/GRILLRUM, OVERLØBSBEHOLDER PÅ KOGEPLADE, PANDESTØTTER

Brug et mildt, flydende skurepulver.

#### Forkromede dele

GRILLVARMELEGEME, PLADER, PLEDELOBERE

Brug ikke slibende rengøringsmidler eller pudsemidler. Brug en fugtig sæbevamp. Pladelerne kan fjernes med henblik på rengøring. Tag fat i løberne, og tag dem ud af gribehullerne som vist på tegningen.

#### Overflader af rustfrit stål (kun modeller af rustfrit stål)

Brug kun en ren klud, der vredet op i varmt sæbevand, og tør efter med en tør klud. Brug ikke ufortyndet blegemiddel eller produkter, der indeholder klorid, da de gør uoprettelig skade på stålet. Visse madvarer virker ætsende, f.eks. eddike, frugtjuice og salt, og disse kan lave mærker på det rustfrit stål eller beskadige det, hvis de får lov til at ligge på overfladen i længere tid. Tør spildte madvarer op med det samme. Spidse genstande kan lave mærker i overfladen på det rustfrit stål, men dette vil blive mindre tydeligt med tiden.

#### Grillplade (hvis den medfølger)

Før grillpladen rengøres, skal snavs på overfladen fjernes - skrab grillpladens overflade, mens den stadig er varm (men ikke brandvarm) - brug en varmebestandig plastik- eller træskraber. Pas på, at du ikke kommer til at røre varme overflader med hænderne. Brug ikke metalredskaber.

Lad grillpladen køle helt af, før du forsøger at rengøre den, som følger: Når grillpladen er kølet helt af, skal så meget fedt som muligt fjernes med køkkenrulle. Rengør den med en klud, der er vredet op i varmt sæbevand og en nylonbørste. Efter rengøringen skal grillpladen tørres omhyggeligt og derefter præpareres igen, ved at den smøres let med en smule usaltet madolie. Det er normalt, at der opstår en svag misfarvning af grillpladens overflade, og det har ingen indflydelse på madlavningen.

#### Elektrisk(e) kogeplade(r) (hvis de(n) medfølger)

Vigtigt: Du skal kontrollere, at elementet er slukket og afkølet inden rengøringen. Hvis en kogeplade er moderat snavset, kan du bruge en ren, fugtig klud. Hvis den er meget snavset, kan du bruge en ren, fugtig klud eller en skuresvamp med flydende skurepulver. Følg det cirkulære rillemonster på kogepladen. Tør omhyggeligt overskydende rengøringsmiddel af, og sæt derefter kogepladen på lav til moderat varme et par minutter, så den kan tørre. Når du rengør den, skal du sørge for at undgå den røde plet på lynkogepladen (hvis den medfølger).

## INSTALLATION

Se figur 1 - 15.

**Vigtigt:** Denne enhed må kun installeres i overensstemmelse med gældende bestemmelser og kun i rum med god udluftning. Læs instruktionerne inden installation eller brug af enheden.

**Regler og standarder** - Dette apparat skal installeres i overensstemmelse med brugslandets gældende regler. Alle gasapparater skal installeres og serviceres af kompetente personer.

**Advarsel:** God ventilation er altafgørende for, at driften af alt gasudstyr foregår på sikker vis. Designet og placeringen af de specialfremstillede ventilationsåbninger er udformet på en måde, så risikoen for, at de blokeres ved et uheld eller ved vilje, er meget lille.

#### Vigtigt!

- Med må kun anvendes stive rør i forbindelse med installationen af apparatet.
- Loft aldrig apparatet ved hjælp af dørhåndtaget.
- Kontroller, at gasforsyningen er tilsluttet, efter apparatet er blevet installeret.
- Hvis apparatet installeres i et køkkenelement, skal bagpanelet fjernes fra køkkenelementet, så der er en tilstrækkelig dybde til installation af apparatet.
- Sørg for, at føre alle elledninger og bøjelige rør langt udenom en eventuelt tilstødende varmekilde såsom en ovn eller en grill.
- Hvis der er et grydeopbevaringsrum under komfuret, skal du sørge for, at brændbart materiale ikke kan komme i kontakt med undersiden af brænderen ved at bruge en ekstra skærm. Denne skærm skal kunne fjernes, så der kan udføres vedligeholdelse eller reparation.

Før at forbinde et ugunstigt lufttryksforhold påvirker ovenns ydelse, er det vigtigt, at omverdenen er bygget ind i et uafhængigt kabinet, der ikke er forbundet med eksternt ventilerede kamre i tilstødende udstyr ud over gasudledningshuller af den rette størrelse. Huller til kabler og rørsystemer skal være af en størrelse, så de minimerer luftpassage mellem kamrene. De specifikke ventilationskrav i brugermanualen skal dog fortsat opfyldes. Hvis komfuret står på en sokkel, skal denne kunne fjernes, så der kan foretages vedligeholdelses- og reparationsarbejde.

Den medfølgende isolationsfolie skal monteres på bagsiden af køkkenbordet.

**Kontrol af brændere** - Efter installation skal alle brændere kontrolleres for at sikre, at enheden fungerer korrekt.

**Kogeplade og grill** - I henhold til brugsanvisningen skal brænderen brænde med en klar, blå flamme og uden tilsoeding.

**Ovn** - Ovnbrænderen skal også brænde uden tilsoeding, men ved brug af butangas er det sandsynligt, at flammespiderne vil være gullige.

#### Sikkerhedsafstande

- Hylder eller overhæng i brændbare materialer skal være mindst 450 eller 600mm over køkkenbordet (hvis apparatet er forsynet med et låg). I forbindelse med installation af mindre hylder henvises der til Stoves Limited.
- Der skal være en sikkerhedsafstand på mindst 40mm mellem kogesektionen og bagvæggen/den brændbare overflade.
- Der skal være en sikkerhedsafstand på mindst 70mm mellem kogesektionen og eventuelle sidevægge/ brændbare overflader.
- Sikkerhedsafstanden kan være mindre for brandsikre overflader eller overflader, der er beskyttet med passende brandsikkert materiale. Kontakt Stoves for at få flere oplysninger.
- Hvis der er en persienne eller lign. på bagsiden af enheden, skal der være en sikkerhedsafstand på mindst 55mm.
- Hvis enheden ikke har et låg, skal installatøren montere et varmeskjold af brandsikkert materiale på bagvæggen.

#### Montering af apparat

1. **Følgende er ikke tilladt:** a. At løfte enheden i lågens håndtag. b. At overspænde monteringskrueene. c. At montere lågen til 500DIT, for gasforbindelsen er etableret.
2. **Gør følgende:** a. Loft enheden i sidebeklædningen. b. Vær to om at montere 800DUS-enheden. c. Anvend kun anbefalede monteringskrueer str. 6 med rundhoved.
3. Anbring enheden foran udskæringen i køkkenelementet.
4. Foretag elektrisk tilslutning.
5. Loft enheden, skub den ind i udskæringen i køkkenelementet og fastgør den de anførte steder (se diagrammerne).
6. Brug skrue af str. 6 til at fastgøre selve enheden. a. 500DIT og 500DUS/T - Fastgør enheden de dertil beregnede steder i sidebeklædningen og frontrammen. b. 500DUS - Fastgør enheden de dertil beregnede steder i frontrammen og forkanten af sidebeklædningens næstestykker. c. 800DUS - Fastgøres på samme måde som 500DUS plus via fastgøringspunkterne gennem enhedens frontramme eller side.
7. Foretag gasstilslutning.
8. Monter den nederste låge - kun 500DIT.

#### Gastilslutning

8mm-gasindløbsrøret er placeret nederst på enheden. Apparatet skal tilsluttes et gasforsyningsystem, som sikrer, at apparatets indløbstryk ikke falder mere end 1 millibar (natargas) eller 2,5 millibar (butan-/propangas) under det nominelle tryk, når alle apparater, der er tilsluttet det samme gasforsyningsystem, anvendes samtidigt.

#### Eltilslutning

**Tænding:** (hvis apparatet er udstyret med en gnisttænder) **Bemærk:** Meget høje temperaturer kan forringe tændingsgeneratorens funktionalitet.

**12 volts jævnstrømsforsyning.** Hvis der skal tilsluttes en 12 volts jævnstrømsforsyning, skal man forbinde den positive (+) forbindelse med reserveklemmen på generatoren og forbinde den negative (-) forbindelse med afledningsledningen, som udgår fra tændingsknappen.

**Hovedledningsændring** Kablet skal fastgøres, så det ikke kan komme i kontakt med trækkanalen. Advarsel: Enheden skal være jordforbundet.

Den bøjelige hovedledning sælges udstyret med et BS 1363-stik med en 13 A-sikring. Hvis dette stik ikke passer i stikkontakten i dit hjem, skal den udskiftes med et passende stik. Stikket og stikkontakten skal være inden for rækkevidde efter installationen. Hvis du får brug for at udskifte enhedens hovedledning, anbefaler vi, at du får arbejdet udført af en uddannet elektriker, der udskifter ledningen med en ledning af samme størrelse og temperaturspecifikationer.

#### SERVICERING

**Før servicering** - Frakobl gas- og elforsyningskilderne. **Efter servicering** - Kontroller, at gasforsyningen er tilsluttet. **Alt serviceringsarbejde skal udføres af en godkendt og kompetent person.**

1. **Afmontering af apparat fra køkkenelement** - a. Afbryd gasforsyningen nederst på enheden. b. Tag de 4 skruer ud fra kogepladens sider. c. Åbn døren, og fjern de 4 udvendige skruer, som går gennem forrammen og ind i køkkenelementet. d. Tag fat i den forreste ramme, og træk fremad - loft apparatet ud, og placér det på et passende underlag.
2. **Kontrolpanel** - a. Tag betjeningsknapperne af. b. Skru skruerne bag betjeningsknapperne ud. d. Frakobl tændingsledningen, og træk kontrolpanelet ud.
3. **Afmontering af varmeplade** - a. Tag grydegitleret og brænderne af. b. Tag de 4 fastgøringskrueer ud fra indersiden af søjlerne. c. Tag de 8 brænderskrueer ud (kun modeller med faste brændere). d. Loft varmepladetoppen af.
4. **Servicering af kontrolnapper** - a. Tag apparatet ud af køkkenelementet (1). b. Fjern varmepladen (3). c. Løs de 2 spændeskrueer til haneskinnen. d. Frakobl rørene og termoelementspændemotrikkerne fra kontrolnapperne. e. Fjern kontrolpanelet (2). f. Loft tapskinnen en smule opad, og træk skinnen ud.
5. **Termostatsbypass** - a. Fjern varmepladen (2). b. Bypasskrueen er placeret på forsiden af termostaten.
6. **Tændingskontakt** (hvis apparatet er udstyret med en sådan) - a. Fjern varmepladen (2). b. Fjern den gamle kontakt, og monter den nye kontakt. c. Frakobl ledningerne fra kontakten, og forbind dem med den nye kontakt.
7. **Termoelement (grill eller ovn)** - **Bemærk:** Termoelementføleren i grillen er placeret bag grillbrænderen på højre side. Termoelementet i ovnen er placeret bag ovnbrænderskjoldet. a. Tag apparatet ud af køkkenelementet (1). b. Løs termoelementbolten fra bagsiden af kontrolpanelet. c. Løs kontramotrikken på forsiden af termoelementføleren fra indersiden af ovnen. d. Termoelementet kan derefter løftes ud.
8. **Ovnbrænder/ovninjektor** - a. Fjern ovnbrænderskjoldet fra indersiden af ovnen ved at løsne skruen i huller i forsiden af skjoldet, skubbe det fremad og løfte det af. b. Løs kontramotrikken på forsiden af termoelementføleren fra indersiden af ovnen, og træk føleren væk fra brænderen. c. Træk ledningen ud af elektrodens i venstre side af ovnbrænderen. d. Loft først venstre side af brænderen opad, og derefter højre side, og skub til sidst brænderen til venstre, så den går fri af injektoren.
9. **Grillbrænder** - a. Træk ledningen ud af grillelektroden (hvis apparatet er udstyret med en sådan). b. Skruerhovedet er placeret i toppen af ovnen. c. Understøt brænderen med den ene hånd inde i ovnen samtidig med at skruen i toppen af ovnen løsnes.

d. Termoelementføleren i grillen er placeret bag på grillbrænderen i højre side. e. Skru kontramotrikken ud af forsiden af føleren for at løsne føleren fra grillbrænderens beslag. f. Skub grillbrænderen mod venstre, så den går fri af injektoren. **Bemærk:** I forbindelse med udsugning af grillbrænderen skal det sikres, at den er placeret helt op mod grillmanifolden på højre side af apparatet.

**10. Dørens glaspaneler** - a. Det indvendige glaspanel i døren kan fjernes ved at åbne døren helt, og forsigtigt løfte panelet ud af monteringsrillen. b. Hvis det udvendige glaspanel i døren skal fjernes, skal skruerne, som holder dørhængslet sammen med forrammen, skrues ud. c. Loft derefter panelet ud af døren.

**11. Kogepladeinjektor** - a. Loft pandestøtten og brænderne af. b. Injektoren er placeret i bunden af brænderskålen.

**12. Kogeplade- og grillhaner** - a. Loft pandestøtten og brænderne af. b. Træk kontrolknapperne ud. c. Fjern varmepladen (3). d. Frakobl forsyningsrøret fra hanen. e. Skru de 2 spændeskrueer til haneskinnen ud.

**13. FSD-termoelement** - a. Loft pandestøtten og brænderne af. b. Fjern varmepladen (3). c. Fjern kontramotrikken fra følerfundamentpladen. d. Fjern sekskantskrueen fra hanen. e. Fjern hele føleren sammen med ledningen.

**14. Lågevedligeholdelse** - a. Tag apparatet ud af køkkenelementet (1). b. Tag lågefjederne ud af lågebagslaget. Tag de 3 fastgøringskrueer ud fra hver side af enheden. c. Lågebagslagene kan nu tages ud.

**15. Udsugning af en pære i ovnen** (hvis en sådan er monteret) - **Advarsel:** Afbryd elforsyningen, og vent, til ovnen er kølet ned, før ovnhæderne tages ud. a. Tag fat om lampeglasset, og træk det af. b. Skru pæren ud. **Bemærk,** at ovenlyset ikke er omfattet af garantien.

## SVENSKA

Spar denna handbok för framtida bruk. Lämna den till framtida ägare.

#### INLEDNING

Vannetesortimentet finns med respektive utan inbyggd ländanordning.

**Viktigt:** • Utrustningen får endast installeras i enlighet med gällande föreskrifter, och bara på plats med god ventilation. Läs anvisningarna innan utrustningen används. • Liksom för all annan gasutrustning så rekommenderar vi regelbunden service. • Allt installations-, service- och underhållsarbete ska utföras av behöriga personer och i enlighet med gällande lagar, föreskrifter och normer.

Dessa instruktioner gäller endast om ländsymbolen finns på apparaten. Om symbolen saknas på apparaten, ska du läsa instruktionerna som innehåller nödvändig information om anpassning av apparaten till kraven på användning i landet.

**Ventilation** - När en gaspiss används genereras värme och fukt där den är installerad. Se till att köket är väl ventilerat. Se till att naturliga ventilationsöppningar inte täpps igen och installera eventuellt extra mekanisk ventilation (en mekanisk utslagningsfläkt). Om utrustningen används intensivt under längre tidsperioder kan effektivare ventilation erfordras, exempelvis i form av ökad effekt hos förekommande mekanisk ventilation.

**Tanda brännare** - locket över varmeplattan ska vara öppet för att det ska gå att tända brännarna till grillen eller ugnen. Använd inte ländanordningen längre än 15 sekunder. Om brännaren inte har tänd efter 15 sekunder, stoppa tändningen, öppna ugnsluckan och vänta i minst 1 minut innan du försöker tända brännaren igen. Om brännaren har släckts av misstag, stäng av den med brännarvredet och vänta i minst 1 minut innan du försöker tända den igen.

#### SÄKER, INTE BESVIKEN

**Forsiktighet:** Håll barn borta från spisens närhet när du använder den.

- **Varning:** God ventilation är viktig vid användning av gasapparater. Se till att alla ventilationsöppningar är öppna och inte har blockerats av misstag.
- Den här produkten är avsedd för normalt hushållsbruk och ska inte användas för andra ändamål.
- Håll allt brännbart material (till exempel gardiner, inredningsdetaljer, kökshandukar och kläder) borta från spisen.
- Delar av spisen kan bli mycket varma när den används, och fortsätter att vara det ett tag efter. Det tar ett tag innan den svalnar.
- Hang inte kökshandukar över ventilationsöppningarna, eftersom fara för brand då föreligger.
- Håll dig undan från eventuellt utströmmande ånga när du öppnar ugnsluckan.
- Täck inte långannan med aluminiumfolie, och placera ingenting som omsluts av aluminiumfolie under grillen, eftersom fara för brand då föreligger.
- Använd inte ugnen utan att luckans inre glasskiva sitter på plats (gäller endast ugnsluckor försedda med glas).
- Använd grytvantar när du tar ut varma kokkärl och formar ur ugnen eller grillen. Kokkärl och formar blir mycket varma i ugnen/grillen.
- Klä inte in ugnsgallren med folie, och se till att ventilationsöppningarna inte täcks över av folie, eftersom fara för brand då föreligger och cirkulationen hindras.
- Vid tillredning av större matvaror, till exempel kalkoner, ska ugnsgallret inte dras ut med maten kvar på gallret.
- Om det finns ett förvaringsutrymme under ugnen ska detta endast användas för förvaring av elfasta formar. Förvara aldrig något brännbart i detta utrymme.
- Lämna aldrig spisen oövervakad när du lagar mat med fett eller olja.
- Vrid kastrullhandtag så att barn inte kan nå dem, och så att de inte sticker ut utanför spiskontakten och kan nås av misstag.
- Använd stabila kokkärl med en flat botten och med en diameter på minst 100 och högst 200mm. Använd inte gamla, deformationer kokkärl eller kokkärl som inte står stadigt på en plan yta.
- Placera kastruller på stöden mitt ovanför brännarna. Mindre kokkärl kan bli instabila om de inte står mitt på.
- Om det finns ett kastrullskåp under spisen, se till att inget brännbart material kommer i kontakt med underdelen av brännaren genom att använda ett skydd. Det ska vara möjligt att lossa skyddet vid service.
- Glaslock kan splittras när de värms upp. Släck alla lågor innan glaslock läggs på kärlet som används.
- Använd aldrig spisen för att värma upp rummet.
- När spisen används i en husvagn eller husbil måste långannan stivas på ett säkert sätt innan du börjar köra.

- **Modeller utan ländknapp:** Av säkerhetsskäl rekommenderar vi manuell gniständare eller gaständare för ländning av lågan, och inte tändstickor eller juständare, som brinnande kan falla ner bakom spisen.
- Vi rekommenderar att golvytan under ugnen täcks med ett lämpligt icke brännbart material som skydd mot fett som spillts och eventuellt brinnande föremål som ramlar ut.

Kontrollera att alla vred står i avstängt läge när du är klar med matlagningen.

## HÄLLEN

### Försiktighet:

- Använd inte folie på hällen, eftersom fara för brand då föreligger.
- Glaslock kan sprillas när de värms upp. Släck alla lågor innan glaslock läggs på käl som används.
- När du placerar pannstöden, se till att brännarna befinner sig i mitten av stöden.

Välj alltid en låga som passar storleken på den kastrull du använder. Använd flatbottnade kastruller med en diameter på minst 100 och högst 200mm, som står stabilt på spisen. Använd inte gamla och deformerade kastruller, eftersom de kan vara instabila.

**Viktigt:** Torka bort eventuellt utspilld vätska så att den inte rinner in i spisen.

**Tändning** - Tryck in vreden och vrid det i moturs riktning, till den stora lågsymbolen. Håll vreden intryckt och tryck på ländknappen (om det finns en sådan), eller länd med en manuell gniständare eller gaständare. Du måste hålla vreden intryckt i 15 - 20 sekunder innan du släpper det.

**Öppning av luckor** - öppna eller stäng luckorna med hjälp av kanterna. Torka bort spill från luckorna innan du öppnar dem. Låt hällen svalna innan du stänger luckorna.

**Elektrisk värmeplatta** (om monterad) - Förbered värmeplattan innan du använder den för första gången. Slå på värmen utan panna så att den hårdas och skyddslagret bränns bort. Använd mellan-hög värme i 3-5 minuter. Det kan ryka om plattan. Ställ in önskad värme med vreden. Den ringformade snabbplattan (om monterad) har en röd prick i mitten - ringen värms upp snabbare.

**Grillplatta** (om monterad) - Grillplattan har en glatt stekyta. Hårda den innan du använder för första gången. Hårda ytan genom att torka av den och gnid sedan in den med lite matolja. Varm plattan på högsta värme i 3 minuter. Återkommande härning ökar livslängden på grillplattan och förebygger rost. Om grillplattan börjar rosta, rengör den och hårda den igen. Förvarm plattan i 10 minuter på högsta värme vid användning. Ställ in vreden på önskad värme - grillplattan är klar för matlagning. Den ska inte användas på högsta värme under matlagningen. Ställ in temperaturen på låga hög-medium-låg värme, beroende på vilken typ av mat och hur mycket du lagar till. Använd inte metallredskap då de kan skada den glatta ytan.

**Varmhållningsplatta** (om monterad) - Använd inte varmhållningsplattan om keramikplattan är sprucken, då elledningarna ligger direkt under ytan. Koppla omedelbart från apparaten från elmatningen. Varmhållningsplattan kan användas till att hålla maten varm under kortare perioder, värma ugnssäkra tallriker eller som avställingsyta.

## GRILLEN

- **OBS:** Luckan får inte vara öppen när grillen används.
- **Försiktighet:** Åtkomliga delar kan bli varma när grillen används. Håll snåbarn borta från spisen.
- Täck aldrig över långpannan eller ett galler med ugnsfolie, och se till att fett inte samlas i långpannan, eftersom fara för brand då föreligger.
- Håll allt brännbart material borta från spisen.
- Modell med vikbara luckor - dra ut det utdragbara värmeskyddet med hjälp av handtagen på sidorna.

**Tända grillen** - Tryck in vreden och vrid det i moturs riktning, till den stora lågsymbolen. Håll vreden intryckt och tryck på ländknappen (om det finns en sådan), eller länd med en manuell gniständare eller gaständare. Du måste hålla vreden intryckt i 15 - 20 sekunder innan du släpper det.

**Löstagbart långpannehandtag** (om sådant ingår) - Placera handtaget (med skölden vänd uppåt) över kanten på långpannan, vid urtaget, och skjut in det på plats mitt emellan de två utbuktningarna. För att ta ut handtaget ställer du ner långpannan, lyfter handtaget en aning och skjuter ut det i urtaget.

**Vikbara luckor** (om monterade) - De vikbara luckor är konstruerade så att de kan vikas på mitten när du ska använda grillen. Öppna luckan för grillning genom att försiktigt dra upp luckhandtaget med samma kraft på båda sidor. Luckan viker ihop sig och faller på plats. **Viktigt:** De vikbara luckorna är inte konstruerade för att ställa tunga saker på, som pannor. Luckorna ska inte användas som stöd när du använder ugnen.

Förvarm alltid grillen i fyra minuter för bästa möjliga resultat.

**Kontrollera att vreden står i avstängt läge när du har grillat klart.**

## UGNEN

- **Försiktighet:** Håll barn borta från spisens närhet när du lagar mat.
- Använd inte folie på ugnsgallren, eftersom risk för brand då föreligger, och värmedirkulationen kan hindras.
- Håll allt brännbart material borta från spisen.

**Tända ugnen** - 1. Öppna ugnsluckan och vrid vreden i moturs riktning till önskad markering. Tryck in vreden och håll det intryckt, och tryck sedan anlingen på ländknappen eller använd en manuell gniständare eller gaständare. 2. Stäng ugnsluckan när lågan brinner och håll vreden intryckt i 15 - 20 sekunder. 3. Om lågan stockar slår lågavkänningsanordningen av gastillförseln till ugnen. Vanta i tre minuter och upprepa sedan stegen ovan för att tända ugnen på nytt.

**Slacka ugnen** - Tryck in vreden och vrid det i medurs riktning.

**Förvärmning** - Ugnen måste värmas upp i 10 minuter före uppvärmning av fryst eller kyld mat. Vi rekommenderar dessutom förvärmning för alla blandningar som innehåller jäst, liksom av smeter, souffléer och vispade sockerkakor. Om ugnen inte förvarms kan längre beredningstider än dem som anges nedan behövas, eftersom de förutsätter förvärmning av ugnen.

Ugnssteking		Ungefärlig tillagningstid (förvärm ugn)
<b>Tillaga i ugnen på inställning</b>		
<b>Notkött</b>	Blodigt Medel Vålstekt	20 minuter per 450g, + 20 minuter 25 minuter per 450g, + 25 minuter 30 minuter per 450g, + 30 minuter
<b>Lammkött</b>	Medel Vålstekt	25 minuter per 450g, + 25 minuter 30 minuter per 450g, + 30 minuter
<b>Fläskkött</b>		20 minuter per 450g, + 20 minuter
<b>Fjäderfä</b>		20 minuter per 450g, + 20 minuter

## RENGÖRING

**Försiktighet:** Felaktig användning av rengöringsmedel kan skada spisen. Vanta tills ugnen är kall innan du gör ren den. Använd inte frätande rengöringsmedel, nötande pulver, grov ställull eller hårda redskap eftersom de skadar spisens ytor. Alla spisens ytor kan riskfritt rengöras med en urviden trasa som doppats i varmt tvålvatten.

### Brännaröverfall och -huvuden

**Viktigt:** Vanta tills brännaren svalnat innan du gör ren den.

**Försiktighet:** Brännaren kan skadas av alltför mycket vatten, maskindiskmedel (och diskpulver / flytande diskmedel), frätande rengöringsmedel, hårda redskap, grov ställull och nötande pulver. För att brännarna ska fungera på ett säkert sätt måste öppningarna i brännarhuvudet hålls fria från avsättningar. Rengör med nylonborste och sköj och torka omsorgsfullt. Rengör med ett mildt flytande rengöringsmedel, eller använd en fuktad svamp med tvål.

**Obs:** Fasta brännare (om monterade): Vissa modeller har fasta brännare. Dessa brännare är fasta i hällen med 2 skruvar. Fasta brännare ska rengöras på plats. Se till att avståndet mellan brännare och värmeplatta inte sätts igen av rester.

### Glaskomponenter (om monterad)

LUCKPANELER, REGLAGEPANEL, LOCK FÖR VÄRMEPLATTA, VARMHÅLLNINGSPLATTA

Använd inte nötande rengöringsmedel eller polermedel. Använd ett mildt flytande rengöringsmedel. Sköj omsorgsfullt och torka med en mjuk trasa.

VARMHÅLLNINGSPLATTA - låt den svalna före rengöring.

Luckans inre glaspanel kan tas loss för rengöring. Öppna luckan helt, ta tag i panelens över- och underkant och skjut ut den. Håll panelen inriktad mot skärorna i sidan på luckan innan den skjuts tillbaka på plats.

### Målade delar, plastdelar och guld-färgade delar (i förekommande fall)

LUCKANS KÄRM OCH HANDTAG, VREDEN

Använd endast en urviden ren trasa som doppats i tvålvatten.

### Emaljerade hårda komponenter

LÅNGPANNAN, VÄRMESSKYDDET, UGNENS/GRILLENS INSIDA, HÄLLENS FÖRDJUPNING, SPISGALLER

Använd ett mildt flytande rengöringsmedel.

### Förkromade delar

GRILLGALLRET, PLÅTARN, PLÅTSKENORNA

Använd inte nötande medel eller polermedel, utan använd i stället en svamp som doppats i tvålvatten. Fatta tag i skenorna och dra ut dem ur upphängningshålen så som framgår av illustrationen.

### Ytor av rostfritt stål (endast modeller av rostfritt stål)

Använd endast en ren trasa fuktad med varmt vatten med diskmedel, torka av med torr mjuk trasa. Använd inte utspätt blekmedel eller rengöringsmedel som innehåller klor, då det kan skada stålet. Vissa livsmedel är korrosiva, som vinäger, fruktjuicer och sall, och kan lämna märken på eller fräta på rostfritt stål om de lämnas på ytan under längre tid. Torka bort utspilld vätska omedelbart. Vassa objekt kan lämna märken på ytor av rostfritt stål, men märkena blir mindre synliga med tiden.

### Grillplatta (om monterad)

Innan du rengör plattan, ta bort allt skräp på ytan genom att skrapa av grillplattans yta medan den är varm (men inte het). Använd en värmetålig skrapa av plast eller trä. Undvik att ta direkt på varma ytor. Använd inte redskap av metall.

Låt grillplattan svalna helt innan du rengör den ordentligt. När grillplattan har svalnat helt, torka av allt fett som inte sitter fast med hushållsapper. Rengör plattan med ren trasa, fuktad med varmt vatten med diskmedel och nylonborste. Efter rengöring, torka noga av grillplattan och hårda ytan genom stryka på lite matolja. En lätt missfärgning av grillplattans yta är normal och påverkar inte matlagningen.

### Elektrisk värmeplatta (om monterad)

**Viktigt:** Se till att elementet är avstängt och har svalnat innan du rengör plattan. Vid normal rengöring använder du en ren, fuktad trasa. Använd en ren, fuktad trasa eller skursvamp med slipande rengöringsmedel vid kraftig rengöring. Följ det cirkulära mönstret på värmeplattan. Torka noggrant bort rengöringsmedlet och torka plattan genom att slå på värmen på plattan på låg-medium värme under några minuter. Undvik att rengöra den röda pricken på snabbplattan (om monterad).

## INSTALLATION

Se figurerna 1 - 15.

**Viktigt:** Apparaten får endast installeras i enlighet med gällande regler och endast i välventilerade utrymmen. Läs instruktionerna före installation eller användning av apparaten.

**Föreskrifter och normer** - Spisen måste installeras i enlighet med lokalt gällande föreskrifter. Gasspisar måste alltid installeras och repareras av behörig person.

**Varning:** God ventilation är viktig vid användning av gasapparater. Se till att alla ventilationsöppningar är öppna och inte har blockerats av misstag. Ventilationsöppningarnas konstruktion och placering ska vara sådan att minsta möjliga risk för tilltäppning uppstår, av misstag eller med avsikt.

### Viktigt:

- Installationen måste utföras med gasrör och inte med slangar.
- Lyft inte spisen med hjälp av ugnsluckans handtag.
- Kontrollera att spisen är gastät efter installationen.
- Vid installation i fast inredning ska spisens bakända tas bort för att installationsd-

- jupet ska bli tillräckligt stort.
- Var noga med att inte dra elkablar och rörledningar nära sådana värmekällor som ugnar och grillar.
- Om det finns ett kastrullskåp under spisen, se till att inget brännbart material kommer i kontakt med underdelen av brännaren genom att använda ett skydd. Det ska vara möjligt att lossa skyddet vid service.

För att förhindra att felaktigt lufttryck påverkar ugnens funktion, är det viktigt att ugnen placeras på ett fristående skåp som inte är anslutet till extern ventilerade utrymmen i intilliggande inredning, förutom rätt dimensionerade gasutlopp. Hål för kablar och rör ska dimensioneras för att minimera luftläckaget mellan utrymmena. De speciella ventilationskraven i den här instruktionsboken måste alltid följas. Det finns en sockel direkt under apparaten måste den kunna tas bort vid service.

Bipackad föleisolering skall monteras bakom arbetsytan.

**Kontroll av brännare** - när alla brännare har installerats ska du kontrollera att apparaten fungerar på rätt sätt.

**Värmeplatta och grill** - enligt användarinstruktionerna ska brännaren brinna med en klar blå flamma som inte solar.

**Ugn** - brännaren i ugnen ska också brinna utan att sola, men flaman kan ha en gul kant om butangas används.

### Frigångsmatt

- Ingen fast hylla eller utskjutande inredningsdel av brännbart material får komma närmare spisens ovsida än 450 eller 600mm (med locket på plats). Kontakta Stoves Limited för installationsanvisningar avseende delhyllor.
- Avstånd ska vara minst 40mm mellan håll och bakre vägg/brännbar yta.
- Avstånd ska vara minst 70mm mellan håll och sidovägg/brännbar yta.
- Icke-brännbara ytor eller ytor som är skyddade med lämpligt icke-brännbart material kan medge minskade avstånd. Se Spisar för vägledning.
- För installationer med skärm får det minsta avstånd vara 55mm.
- Maximalt överhang för bänkskiva (figur 1).
- När apparaten saknar lock, ska installatören montera ett värmeskydd av icke-brännbart material på den bakre väggen.

### Montering av spisen

1. **Undvik att:** a. Lyfta apparaten i luddhandtagen. b. Dra åt fästskruvarna för hårt. c. Montera skåpdörren till 500DIT innan gasanslutningen.
2. **Gör så här:** a. Lyft apparaten i sidostöden. b. Se till att vara två personer som hjälps vid installation av modell 800DIS. c. Använd rekommenderade fästskruvar, endast nr 6 med koniskt huvud.
3. Placera apparaten framför urtaget.
4. Anslut de elektriska ledningarna.
5. Lyft och skjut in apparaten i urtaget i bänkskivan och skruva fast den i fastena (se diagram).
6. Använd skruv nr 6 till att fästa apparaten i urtaget. a. Modell 500DIT and 500DIS/T - fästes i sidostöden och främre fastpunkterna. b. Modell 500DIS - fästes i ramens fastpunkter och framkanten av sidostödens inställningsstycken. c. Modell 800DIS - montera som 500DIS plus väggfastpunkter som du kan fästa genom främre ramen eller genom sidofastpunkterna.
7. Anslut gasledningen.
8. Montera den undre skåpdörren, endast modell 500DIT.

### Gasanslutning

Inloppsroret för gas (8mm) sitter nedtill på apparaten. Spisen måste anslutas till ett gasförsörjningssystem där trycket inte kommer att falla under det nominella trycket med mer än 1 mbar (naturgas), respektive 2,5 mbar (butan/propan), när alla spisar som är anslutna till samma system används samtidigt.

### Elanslutning

**Tändsystem** (så sådant finns): **OBS:** Mycket höga temperaturer kan leda till att tändningsgeneratorn upphör att fungera.

**Matning med 12 volt likström** För att koppla in 12-voltsmatningen ansluts den positiva polen (+) till reservuttaget på generatören och den negativa (-) till den lösa ledaren från ländknappen.

**Spänningsmatning till tändning** Kabeln ska monteras så att den inte kommer i kontakt med rökgaskanalen. **Varning:** Apparaten ska jordas. Den flexibla elkabeln ska anslutas till säkrat uttag för 13 A (BS1363). Om kontakten inte passar i uttaget ska den bytas ut mot en passende kontakt. Kontakt och uttag ska vara åtkomliga efter installationen. Om apparatens elkabel behöver bytas ut, bör det utföras av en behörig elektriker som ska ersätta kabeln med en kabel med samma area och temperaturmärkning.

### SERVICE

**Före service** - Koppla bort gas och el. **Efter service** - Kontrollera att gasen är inkopplad på rätt sätt. **Endast behörig tekniker får utföra service på spisen.**

1. **Ta bort spisen från kåpan** - a. Lossa gasanslutningen längst ned på apparaten. b. Ta bort de 4 skruvarna från värmeplattans sidor. c. Öppna luckan och skruva ur de fyra utvändiga skruvar som går genom den främre ramen och in i kåpan. d. Falta tag i frontramen och dra den framåt - lyft ut spisen och placera den på ett lämpligt underlag.
2. **Reglagepanelen** - a. Dra loss vreden. b. Ta bort skruvarna bakom vreden. c. Koppla loss ländledningen och dra framåt.
3. **Ta bort hällen** - a. Ta loss pannstöd och brännare. b. Ta loss de 4 fästskruvarna inuti stöden. c. Ta loss de 8 fästskruvarna för brännaren (endast modeller med fasta brännare). d. Lyft av hällen.
4. **Service på reglage** - a. Ta bort spisen från kåpan (1). b. Ta bort hällen (2). c. Skruva ur kranskenans två fästskruvar. d. Koppla loss rörledningarna och ta bort termokorsfästmuttrarna från vreden. e. Ta bort reglagepanelen (2). f. Lyft skenan en aning och dra den framåt.
5. **Termokorsshunten** - a. Ta bort reglagepanelen (2). b. Skärmskraven sitter på termostats framsida.
6. **Dandrytaren** (om sådan finns) - a. Ta bort reglagepanelen (2). b. Ta bort den gamla brytaren och ersätt den med den nya. c. Ta bort ledningarna från den gamla brytaren och anslut dem till den nya.
7. **Termokors** (grill eller ugn) - **OBS:** Grillens termokorsgivare sitter bakom grillbrännaren på den högra sidan, och ugnens termokors sitter bakom ugnbrännarskolden. a. Ta bort spisen från kåpan (1). b. Lossa termokorslets mutter på vredets baksida. c. Lossa låsmuttern på termokorsgivarens framsida inuti ugnen. d. Termokorslet kan nu lyftas bort.

- 8. Ugnsprännaren / ugnsprutaren - a.** Ta bort ugnsprännarskolden från ugnens insida genom att lossa på den enda skruven genom hålet i skoldens framsida, skjuta framåt och lyfta av. **b.** Lossa låsmuttern på framsidan av termokorsgivaren inuti ugnen och dra av givaren från brännaren. **c.** Ta bort ledningen från elektroderna på ugnsprännarens vänstra sida. **d.** Lyft upp brännarens vänstra sida först och skjut den åt vänster, så att den går fri om insprutaren.
- 9. Grillbrännaren - a.** Ta bort ledaren från grillelektroderna (om sådan finns). **b.** Skruvhuvudet är synligt på ovsidan inuti ugnen. **c.** Stöd brännaren med ena handen inuti ugnen medan du lossar skruven på ovsidan. **d.** Grillens termokorsgivare sitter bak till till höger på grillbrännaren. **e.** Skruva av låsmuttern på givarens framsida för att lossa givaren från dess fäste på grillbrännaren. **f.** Skjut grillbrännaren åt vänster så att den går fri om insprutaren. **OBS:** Vid monteringen av en grillbrännare måste den placeras ända in till grillföregångsöret, på spisens högra sida.
- 10. Luckans glaspaneler - a.** Det inre luckglaset kan tas loss genom att luckan öppnas helt, varefter panelen försiktigt lyfts ur den skära den sitter i. **b.** För att ta bort den yttre luckpanelen skruvas de skruvar som håller fast luckgångjärnen vid den främre ramen ur.
- 11. Hällinsprutaren - a.** Lyft av plattorna och brännarna. **b.** Insprutaren sitter i botten av brännarskålen.
- 12. Hällen och grillkranarna - a.** Lyft av plattorna och brännarna. **b.** Dra av vreden. **c.** Ta bort värmeplattan (3). **d.** Koppla loss gasledningen från kranen. **e.** Skruva ur kranens två fästsruvar.
- 13. Termokors - a.** Lyft av plattorna och brännarna. **b.** Ta bort värmeplattan (3). **c.** Skruva av låsmuttern på givarens udsida. **d.** Ta bort sexkantskruven från kranen. **e.** Nu kan hela givaren tas bort, tillsammans med kabeln.
- 14. Service av luckor - a.** Ta bort spisen från kåpan (1). **b.** Lossa luckfjädrarna från luckfästet. **c.** Ta bort de 3 fästsruvarna från sidorna på apparaten. **d.** Ta bort luckfästena.
- 15. Byte av ugnslampa (om monterad) - Obs:** Lossa elanslutningen och vänta tills ugnen har svalnat innan du tar ut plåtarna. **a.** Fatta tag i lampglaset och dra det från ugnssidan. **b.** Lossa lampan. Lagg märke till att ugnsbelysningen inte omfattas av garantin.

## Conversion Instructions

### (GB) Natural Gas Conversion Instructions

This conversion must be conducted by an authorised engineer and in accordance with the regulations if force. Refer to servicing instructions for removal of parts. When the appliance has been converted cross out existing gas details from the databadge and fit new badge adjacent. For conversion kit please contact 0151 432 7838.

- 1. Hotplate Injector - a.** Remove hotplate pan support. **b.** Remove the burner caps and skirts. **c.** The hotplate injector is now visible in the centre of the burner bowl, remove it and fit the replacement. **d.** Ensure that the injector is securely screwed in the bowl to avoid leaks. **e.** Carefully replace the burner skirts, caps and pan support.
- 2. Oven Injector - a.** Remove the oven burner shield. **b.** Remove the oven burner. **c.** The oven injector will now be visible, remove the jet and fit the replacement, ensuring the aluminium washer is in position. **d.** Refit the oven burner and shield.
- 3. Grill Injector - a.** Remove the grill burner from the cavity roof. **b.** The grill injector is positioned on the right-hand side of the cavity. **c.** Remove the injector and fit the replacement, ensuring the aluminium washer is in position. **d.** Refit the grill burner.
- 4. Control By-pass - a.** Remove the control knobs from the fascia. **b.** The by-pass screw is now visible, using a small flat bladed screwdriver remove the pin. **c.** Position the new pin and screw in fully. **d.** Refit the control knobs.
- 5. Databadge - a.** Position the conversion badge over the existing information leaving the model and serial number visible. **Note:-** Please ensure that the appliance is gas sound and is functioning correctly.

### (FR) Instructions de conversion au gaz naturel

Cette conversion doit être effectuée par un technicien autorisé et conformément aux réglementations en vigueur. Consulter les instructions d'entretien pour la dépose des pièces. Lorsque l'appareil a été converti, rayer toutes les informations de gaz existantes de la plaque signalétique et fixer la nouvelle plaque à côté. Pour un kit de conversion veuillez contacter +44 (0) 151 432 7838.

- 1. Injeteur de plaque de cuisson - a.** Déposer les supports de casseroles de la plaque de cuisson. **b.** Déposer les couvercles et les jupes des brûleurs. **c.** L'injeteur de plaque de cuisson est maintenant visible au centre du brûleur., déposer l'injeteur et monter son remplacement. **d.** Vérifier que l'injeteur est correctement vissé dans le brûleur pour éviter toute fuite. **e.** Remonter soigneusement la jupe et le

couvercle de chaque brûleur et le support de casserole.

- 2. Injeteur de four - a.** Déposer l'écran du brûleur du four. **b.** Déposer le brûleur du four. **c.** L'injeteur du four est maintenant visible, déposer le gicleur et monter le remplacement, en vérifiant que la rondelle en aluminium est bien en place. **d.** Remonter le brûleur du four et l'écran.
- 3. Injeteur de grill - a.** Déposer le brûleur du grill de la cavité du toit. **b.** L'injeteur de grille est monté sur la droite de la cavité. **c.** Déposer l'injeteur et monter le remplacement, en vérifiant que la rondelle en aluminium est bien en place. **d.** Remonter le brûleur du grill.
- 4. Dérivation de commande - a.** Déposer les boutons de commande du panneau avant. **b.** La vis de dérivation est maintenant visible. Déposer la goupille à l'aide d'un petit tournevis à lame plate. **c.** Monter la nouvelle goupille et la visser à fond. **d.** Remonter les boutons de commande.
- 5. Plaque signalétique - a.** Placer la plaque de conversion sur les informations existantes en laissant le modèle et le numéro de série visibles. **Note :** Vérifier que l'appareil ne présente aucune fuite de gaz et fonctionne correctement.

### (IT) Istruzioni di trasformazione del metano

Questa trasformazione deve essere eseguita da un tecnico autorizzato e nel rispetto delle norme vigenti. Consultare le istruzioni di manutenzione per la rimozione delle parti. Quando l'apparecchiatura è stata trasformata, cancellare le informazioni esistenti sul gas dalla scheda di identificazione e inserire la nuova scheda. Per il kit di trasformazione contattare il +44 (0) 151 432 7838.

- 1. Iniettore del piano di cottura - a.** Rimuovere il supporto della teglia del piano di cottura. **b.** Rimuovere i tappi e i bordi del bruciatore. **c.** L'iniettore del piano di cottura è ora visibile al centro del cilindro del bruciatore, rimuoverlo e inserire il ricambio. **d.** Assicurarsi che l'iniettore sia serrato con sicurezza nel cilindro per evitare perdite. **e.** Ricollocare in posizione con cura i bordi del bruciatore, i tappi e il supporto della teglia.
- 2. Iniettore del forno - a.** Rimuovere lo schermo protettivo del bruciatore del forno. **b.** Rimuovere il bruciatore del forno. **c.** Ora l'iniettore del forno è visibile, rimuovere l'ugello e inserire il ricambio, assicurandosi che la rondella di alluminio sia in posizione. **d.** Inserire nuovamente il bruciatore e lo schermo protettivo del forno.
- 3. Iniettore del grill - a.** Rimuovere il bruciatore del grill dalla parte superiore della cavità. **b.** L'iniettore del grill si trova sul lato destro della cavità. **c.** Rimuovere l'iniettore e inserire il ricambio, assicurandosi che la rondella di alluminio sia in posizione. **d.** Inserire nuovamente il bruciatore del grill.
- 4. Bypass del controllo - a.** Rimuovere le manopole di controllo dalla fascia. **b.** Ora, la vite di bypass è visibile; rimuovere il perno utilizzando un piccolo giravite a lama piatta sottile. **c.** Inserire il nuovo perno e serrare completamente. **d.** Inserire nuovamente le manopole di controllo.
- 5. Scheda di identificazione - a.** Collocare la scheda di trasformazione sulle informazioni esistenti in modo che i numeri di modello e di serie siano visibili. **Nota:** assicurarsi che l'apparecchiatura sia resistente al gas e che funzioni correttamente.

### (ES) Instrucciones para la conversión a gas natural

Esta conversión debe ser realizada por un técnico autorizado y de acuerdo con los reglamentos en vigor. Para desmontar las piezas, refiérase a las instrucciones de revisión. Terminada la conversión, tache los detalles de gas que aparecen en la placa de características y fije otra nueva al lado. Para el kit de conversión, llame al número +44 (0) 151 432 7838.

- 1. Inyector de placa calentadora - a.** Desmonte el soporte de ollas de la placa calentadora. **b.** Desmonte los casquetes y portamecheros. **c.** Quedará visible el inyector de la placa calentadora en el centro del cuenco del quemador, desmóntelo y recámblelo. **d.** Compruebe que el inyector esté bien atornillado en el cuenco para evitar escapes. **e.** Reponga con cuidado los portamecheros, casquetes y soporte de ollas de los quemadores.
- 2. Inyector del horno - a.** Desmonte el escudo del quemador del horno. **b.** Desmonte el quemador del horno. **c.** Quedará visible el inyector del horno, desmonte el chorro y recámblelo, asegurándose que la arandela de aluminio esté en posición. **d.** Reponga el quemador del horno y su escudo.
- 3. Inyector de parrilla - a.** Desmonte el quemador de la parrilla de la cavidad del techo. **b.** El inyector de la parrilla está situado en el lado derecho de la cavidad. **c.** Desmonte el inyector y recámblelo, asegurándose que la arandela de aluminio esté en posición. **d.** Reponga el quemador de la parrilla.
- 4. Derivación de control - a.** Desmonte los botones de control. **b.** Ahora quedará visible el tornillo de derivación; con un pequeño destornillador de cuchilla plana, destornille el pasador. **c.** Coloque el nuevo pasador y atornillelo bien. **d.** Reponga los botones de control.
- 5. Placa de características - a.** Posicione la placa de conversión sobre la existente de manera que queden visibles el modelo y número de serie. **Nota:** Compruebe que el aparato está bien conectado al gas y funciona correctamente.

### (NL) Instructies voor ombouw naar aardgas

De ombouw dient e worden uitgevoerd door een geautoriseerde monteur, in overeenstemming met de wettelijke bepalingen. Zie de onderhoudsinstructies voor de verwijdering van onderdelen. Wanneer het toestel is omgebouwd moet de gasinformatie op de kenplaat worden doorgehaald en moet een nieuwe kenplaat naast de oude worden aangebracht. Neem voor het bestellen van een ombouwset contact op met +44 (0) 151 432 7838.

- 1. Réchaud-injector - a.** Verwijder de réchaud-steun. **b.** Verwijder de kappen van de brander en de randen. **c.** De Réchaud-injector is nu zichtbaar in het midden van de branderholte. Verwijder deze en breng het vervangende onderdeel aan. **d.** De injector moet goed in de holte vastgeschroefd worden om lekkage te voorkomen. **e.** Breng de randen van de brander en de pansteunen zorgvuldig aan.
- 2. Oveninjector - a.** Verwijder het branderschild van de oven. **b.** Verwijder de brander. **c.** De oveninjector is nu zichtbaar. Verwijder de sproeier en breng het vervangende onderdeel aan. De aluminium ring moet aangebracht zijn. **d.** Breng de brander en hert schild van de oven aan.
- 3. Grill-injector - a.** Verwijder de grill-brander uit de overkapping van de uitsparing. **b.** De grill-injector bevindt zich aan de rechterkant van de uitsparing. **c.** Verwijder de injector en breng het vervangende onderdeel aan. De aluminium ring moet aangebracht zijn. **d.** Breng de grill-brander aan.
- 4. Regelomloop - a.** Verwijder de bedieningsknoppen van het paneel. **b.** De omloopschroef is nu zichtbaar. Verwijder de pen met een kleine, platte schroevendraaier. **c.** Breng de nieuwe pen aan en schroef hem geheel naar binnen. **d.** Breng de bedieningsknoppen aan.
- 5. Kenplaat - a.** Breng het ombouwplaatje aan over de bestaande informatie, zodat het model en serienummer zichtbaar blijven. **NB:** controleer of het toestel gasveilig is en goed functioneert.

### (DK) Instruktioner vedr. konvertering til naturgas

Denne konvertering skal foretages af en autoriseret tekniker og i overensstemmelse med gældende bestemmelser. Der henvises til serviceinstruktionerne vedr. afmontering af dele. Efter konvertering af enheden skal alle eksisterende gasoplysninger på dataskiltet streges over, og et nyt skilt skal monteres ved siden af. Konverteringssættet kan fås ved henvendelse på tlf.nr. +44 (0) 151 432 7838.

- 1. Kogepladedyse - a.** Fjern kogepladens grydegitter. **b.** Fjern brænderlåg og -skorter. **c.** Kogepladedysen kan nu ses i midten af brænderen. Fjern dysen, og monter den nye. **d.** Sørg for, at dysen skrues ordentligt fast i brænderen for at undgå lækage. **e.** Monter forsigtigt brænderkorter, låg og grydegitter.
- 2. Ovndyse - a.** Fjern ovnbrænderens skærm. **b.** Fjern ovnbrænderen. **c.** Ovndysen kan herefter ses. Fjern dysen, og monter den nye, idet det sikres, at aluminiumskiven sidder rigtigt. **d.** Monter ovnbrænder og skærm igen.
- 3. Grilldysen - a.** Fjern grillbrænderen fra loftet. **b.** Grilldysen sidder i højre side. **c.** Fjern dysen, og monter en ny, idet det sikres, at aluminiumskiven sidder rigtigt. **d.** Monter grillbrænderen igen.
- 4. Omgæelse af regulerings - a.** Fjern reguleringsknopperne fra frontpanelet. **b.** Omgælseskruen kan nu ses. Brug en lille skruetrækker til at fjerne stiften. **c.** Sæt den nye stift i, og skru den helt fast. **d.** Monter reguleringsknopperne igen.
- 5. Dataskilt - a.** Anbring konverteringsskiltet oven på de eksisterende oplysninger, men således at model- og serienummer forbliver synlige. **Bemærk:** Sørg for, at enheden er gastæt og fungerer korrekt.

### (SE) Instruktioner för ombyggnad till naturgas

Den här ombyggnaden ska utföras av en auktoriserad tekniker och enligt gällande regler. Se serviceinstruktionerna för demontering av delar. När apparaten har byggts om skall de uppgifter som gäller för gas strykas på databladet och en ny etikett placeras bredvid. Kontakta +44 (0) 151 432 7838 för ombyggnadskit.

- 1. Värmeplattsinjektor - a.** Ta loss stödet för värmeplattan. **b.** Ta bort brännarkåpa och sockel. **c.** Plattans injektor syns nu i mitten av brännarskålen, ta bort den och sätt i ersättningsdelen. **d.** Kontrollera att injektorn är ordentligt fästskruvad i skålen för att undvika läckage. **e.** Sätt försiktigt tillbaka brännarsockel, kåpa och kastrullstöd.
- 2. Ugnsinjektor - a.** Ta bort skyddet över ugnsprännaren. **b.** Ta bort ugnsprännaren. **c.** Ugnsinjektor blir synlig, ta bort munstycket och sätt i ersättningsdelen, kontrollera att aluminiumbrickan är i rätt läge. **d.** Sätt tillbaka ugnsprännaren och skyddet.
- 3. Grillinjektor - a.** Ta bort grillbrännaren från ugnstaket. **b.** Grillinjektorn sitter på höger sida i taket. **c.** Ta loss injektorn och sätt i ersättningsdelen, kontrollera att aluminiumbrickan är i rätt läge. **d.** Sätt tillbaka grillbrännaren.
- 4. Reglerventil - a.** Ta bort vreden från listen. **b.** När ventilskruven syns, använd en liten bladskruvmejsel och ta bort stiften. **c.** Placera det nya stiften och skruva in det helt. **d.** Sätt tillbaka vreden.
- 5. Datablad - a.** Klistra ersättningsetiketten över den ursprungliga informationen så att modell och serienummer fortfarande är synligt. **Obs:** Kontrollera att apparaten är hel och fungerar på rätt sätt.



## (GB) TECHNICAL DATA

### Data badge

Lower front frame.

### Gas category

I12H3+, I3+

### Ignition (if fitted)

12V dc supply / 1.5V battery / or 220V - 240V - 50 Hz mains

Refer to appliance dataplate for appropriate electrical supply and check that these are compatible with your installation.

### Pressure setting

G20 Natural Gas @ 20 mbar (8" wg)  
G30 Butane @ 28-30 mbar (11.2" wg)  
G31 Propane @ 37 mbar (14.8" wg)

### Pressure test point

Remove oven burner and use injector with thermostat turned on and pushed in.

### Thermostat

Phial on oven roof.

### Flame supervision

Thermoelectric.

### Aeration

Fixed. LPG - It is normal for the flame to burn with white tips.

### Appliance class

Class 2, subclass 2

### Maximum heat input - 10,2kW

Single cavity models - 8,4kW  
Natural gas - 9,7kW

### Countries of destination

GB - Great Britain, IE - Ireland  
This appliance is factory set for G30 @ 28-30mbar.

## (FR) CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### Plaque signalétique

A la partie inférieure du cadre frontal.

### Catégorie de gaz

I3+

### Allumage électrique (si installée)

12 volt continu. / 1.5V battery / 220-240V ~ 50Hz secteur. Consulter la plaque signalétique de l'appareil pour l'alimentation appropriée et vérifier qu'elle est compatible avec votre installation.

### Point d'essai de la pression

Retirer le brûleur du four et utiliser l'injecteur avec le thermostat en position marche et poussé vers l'intérieur.

### Réglage de pression

G30 @ 28-30 mbars (11.2" wg)  
G31 @ 37 mbars (14.8" wg)

### Thermostat

Sonde thermostat placée sur la voute du four.

### Surveillance de la flamme

Thermoelectrique.

### Aération

Aération fixe. GPL - Il est normal que la pointe de la flamme soit blanche.

### Classe d'appareil

Classe 2, sous-classe 2

### Puissance maximale fournie sous forme de chaleur - 10,2kW

(modèles à simple cavité - 8,4kW)

### Pays de destination

FR - France, BE - Belgique

## (IT) DATI TECNICI

### Targhetta dati

Telaio anteriore in basso.

### Regolazione di pressione

G20 Metano @ 20 mbar (8" wg)  
G30 Butano @ 28-30 mbar (11.2" wg)  
G31 Propano @ 37 mbar (14.8" wg)

### Categoria di gas

I12H3+, I3+

### Accensione (se presente)

alimentatore a 12V c.c., 1.5V. Rete da 220-240 V ~ 50Hz.

Verificare i dati sulla targhetta delle caratteristiche di alimentazione elettrica dell'apparecchiatura ed accertarsi che siano compatibili con la propria installazione.

### Punto di prova della pressione

Rimuovere il bruciatore del forno e usare l'iniettore con il termostato rotolo su acceso e spinto in dentro.

### Termostato

Fiala nel soffitto del forno.

### Controllo della fiamma

Termoelettrico.

### Aerazione

Fissa. GPL - E normale che le punte delle fiamme siano bianche.

### Classe dell'apparecchiatura

Classe 2, sottoclasse 2

### Massima produz. di calore - 10,2kW

(modelli a cavità singola - 8,4kW)  
Metano - 9,7kW

### Paesi di destinazione

IT - Italia

## (ES) DATOS TÉCNICOS

### Placa de características

Parte inferior del marco delantero.

### Punto de ajuste de presión

G20 Gas Natural @ 20 mbar (8 pulg/wg)  
G30 Butano @ 28-30mbar (11,2 pulg/wg)  
G31 Propano @ 37 mbar (14,8 pulg/wg)

### Categoría de gas

I3+, I12H3+

### Encendido (si la tiene)

12V c.c., 1.5V. Suministro eléctrico: 220-240V ~ 50Hz. Para el suministro eléctrico adecuado, refiérase a la placa de características y compruebe que los datos sean compatibles con su instalación.

### Punto de prueba de presión

Desmonte el quemador del horno e introduzca el inyector con el termostato abierto.

### Termostato

Ampolla en el techo del horno.

### Supervisión de la llama

Termoelectrónica.

### Aireación

Fija. GPL - Lo normal es que las puntas de la llama sean blancas.

### Clase de aparato

Clase 2, subclase 2

### Consumo calorífico máximo - 10,2kW

modelos de cavidad simple - 8,4kW  
Gas Natural 9,7kW

### Países de destino

ES - España

## (NL) TECHNISCHE GEGEVENS

### Kenplaat

Onderaan voorframe.

### Drukinstelling

G30 Bulaan @ 28-30 mbar (300mm WK)  
G31 Propaan @ 28-30 mbar (300mm WK)

### Gascategorie

I3B/P

### Ontsteking (indien gemonteerd)

voeding 12V DC. 1.5V  
Netvoeding 220-240V ~ 50Hz Zie de kenplaat van het toestel voor de juiste elektrische voeding en controleer of dit met uw systeem overeenkomt.

### Drukmeetpunt

Ovenbrander uitnemen en injecteur gebruiken met thermostaat ingeschakeld en ingedrukt.

### Thermostaat

Ampul in oven dak

### Vlambewaking

Thermo-elektisch

### Beluchting

Vast. LP Gas - De vlam brandt normaal met witte punten.

### Apparaatklasse

Klasse 2, subklasse 2

### Maximaal warmte invoer - 10,2kW

(Modellen met één holle ruimte - 8,4kW)

### Landen van bestemming

NL - Nederland, BE - België

## (DK) TEKNISKE SPECIFIKATIONER

### Datamærke

Nederst på forrammen.

### Trykindstilling

G20 Naturgas @ 20 millibar (8" wg)  
G31 Propangas @ 28-30 millibar (12" wg)  
G30 Butangas @ 28-30 millibar (12" wg)

### Gaskategori

I12H3B/P, I3B/P

### Tænding (hvis den medfølger)

12 volts jævnstrømforsyning. 1.5V  
220-240V ~ 50Hz netstrøm. Der henvises til enhedens fabrikkskill vedr. korrekt elforsyning. Det skal sikres, at disse specifikationer er i overensstemmelse med installationen.

### Tryktestpunkt

Fjern ovenbrænderen, og brug injektoren med termostaten tændt og trykket ind.

### Termostat

Føler i toppen af ovnen

### Flammestyring

Termoelektrisk

### Udluftning

Fast. Lavtryksgas - Det er normalt, at flammen er hvid i spidsen.

### Enhedsklasse

Klasse 2, delklasse 2

### Maksimalt varmeinput - 10,2kW

(enkeltemnemodeller - 8,4kW) Lavtryksgas 9,7kW

### Bestemmelseslande

DK - Danmark

## Technical Data

<b>(GB)</b>	Burner		Natural Gas			LP Gas			Nominal	
			Injector	Bypass	Nominal Rate Qn	Injector	Bypass	Rate Qn	Propane	Butane
Hob	<b>E</b>	Rapid	1.1mm ø	60	2.5kW	0.78mm ø	36	2.4kW	172 g/h	175 g/h
	<b>A &amp; F</b>	Semi rapid (2)	0.85mm ø	46	1.4kW	0.62mm ø	33	1.5kW	107 g/h	109 g/h
	<b>B</b>	Auxiliary	0.72mm ø	46	1.0kW	0.50mm ø	29	1.0kW	71 g/h	73 g/h
Oven	<b>C</b>		0.95mm ø	74	1.8kW	50 amal	33	1.8kW	129 g/h	131 g/h
Grill	<b>D</b>		0.95mm ø	74	1.6kW	50 amal	56	1.6kW	143 g/h	116 g/h
Warming plate			-	-	0.1kW	-	-	-	-	-
Griddle			-	-	1.2kW	-	-	-	-	-
Solid plate element			-	-	0.96kW	-	-	-	-	-

<b>(FR)</b>	Brûleur		Gaz Naturel			GPL			Puissance	
			Injecteur	Dérivation	Nominal Qn	Injecteur	Dérivation	Nominal Qn	Propane	Butane
Plaque de cuisson	<b>E</b>	Rapide	-	-	-	0.78mm ø	36	2.4kW	171 g/h	176 g/h
	<b>A &amp; F</b>	Semi-rapides (2)	-	-	-	0.62mm ø	33	1.5kW	107 g/h	110 g/h
	<b>B</b>	Auxiliaire	-	-	-	0.50mm ø	29	1.0kW	71 g/h	73 g/h
Four	<b>C</b>		-	-	-	50 amal	33	1.8kW	121 g/h	125 g/h
Gril	<b>D</b>		-	-	-	50 amal	56	1.6kW	143 g/h	145 g/h
Plaque de réchauffage			-	-	0.1kW	-	-	-	-	-
Plaque en fonte			-	-	1.2kW	-	-	-	-	-
Plaque de cuisson électrique			-	-	0.96kW	-	-	-	-	-

<b>(IT)</b>	Bruciatore		Metano			GPL			Tasso nomin.	
			Iniettore	Derivazione	di combust. Qn	Iniettore	Derivazione	di combust. Qn	Propano	Butano
Piano di cottura	<b>E</b>	Rapido	1.1mm ø	60	2.5kW	0.78mm ø	36	2.4kW	171 g/h	176 g/h
	<b>A &amp; F</b>	Semirapidi (2)	0.85mm ø	46	1.4kW	0.62mm ø	33	1.5kW	107 g/h	110 g/h
	<b>B</b>	Auxiliaire	0.72mm ø	46	1.0kW	0.50mm ø	29	1.0kW	71 g/h	73 g/h
Forno	<b>C</b>		0.95mm ø	74	1.8kW	50 amal	33	1.8kW	121 g/h	125 g/h
Grill	<b>D</b>		0.95mm ø	74	1.6kW	50 amal	56	1.6kW	143 g/h	145 g/h
Piastra di riscaldamento			-	-	0.1kW	-	-	-	-	-
Piastra di cottura			-	-	1.2kW	-	-	-	-	-
Fornello elettrico de cottura			-	-	0.96kW	-	-	-	-	-

<b>(ES)</b>	Quemador		Gas Natural			GPL			Potencia	
			Injector	Derivación	Potencia normal Qn	Injector	Derivación	normal Qn	Propano	Butano
Placa	<b>E</b>	Rápido	1.1mm ø	60	2.5kW	0.78mm ø	36	2.4kW	171 g/h	176 g/h
	<b>A &amp; F</b>	Semirrápidos (2)	0.85mm ø	46	1.4kW	0.62mm ø	33	1.5kW	107 g/h	110 g/h
	<b>B</b>	Auxiliar	0.72mm ø	46	1.0kW	0.50mm ø	29	1.0kW	71 g/h	73 g/h
Horno	<b>C</b>		0.95mm ø	74	1.8kW	50 amal	33	1.8kW	121 g/h	125 g/h
Parilla	<b>D</b>		0.95mm ø	74	1.6kW	50 amal	56	1.6kW	143 g/h	145 g/h
Placa de calentar			-	-	0.1kW	-	-	-	-	-
Plancha			-	-	1.2kW	-	-	-	-	-
Placa eléctrica			-	-	0.96kW	-	-	-	-	-

<b>(NL)</b>	Brander		Aardgas			LP Gas			Nominaal	
			Injecteur	Omloop	vermogen Qn	Injecteur	Omloop	vermogen Qn	Propane	Butane
Kookplaat	<b>E</b>	Snelle	-	-	-	0.78mm ø	36	2.4kW	171 g/h	176 g/h
	<b>A &amp; F</b>	Halfsnelle (2)	-	-	-	0.62mm ø	33	1.5kW	107 g/h	110 g/h
	<b>B</b>	Hulpbrander	-	-	-	0.50mm ø	29	1.0kW	71 g/h	73 g/h
Ovnen	<b>C</b>		-	-	-	50 amal	33	1.8kW	121 g/h	125 g/h
Grill	<b>D</b>		-	-	-	50 amal	56	1.6kW	143 g/h	145 g/h
Warmhoodplaat			-	-	0.1kW	-	-	-	-	-
Grillplaat			-	-	1.2kW	-	-	-	-	-
Elektrische kookplaten			-	-	0.96kW	-	-	-	-	-

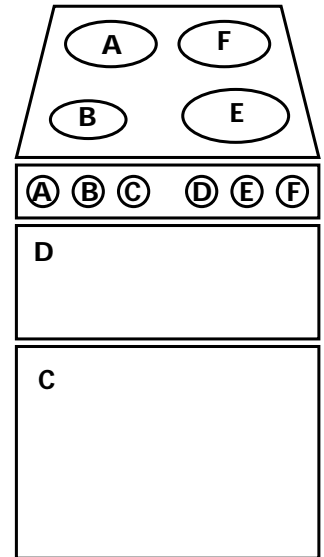
<b>(DK)</b>	Brænder		Lavtryksgas			Gasol			Nominal	
			Insprutare	Omgæelse	Nominel effekt Qn	Insprutare	Omgæelse	effekt Qn	Propangas	Butangas
Kogeplade	<b>E</b>	Livlig	1.1mm ø	60	2.5kW	0.78mm ø	36	2.4kW	171 g/h	176 g/h
	<b>A &amp; F</b>	Halvlivlige (2)	0.85mm ø	46	1.4kW	0.62mm ø	33	1.5kW	107 g/h	110 g/h
	<b>B</b>	Hjælpebrænder	0.72mm ø	46	1.0kW	0.50mm ø	29	1.0kW	71 g/h	73 g/h
Ovn	<b>C</b>		0.95mm ø	74	1.8kW	50 amal	33	1.8kW	121 g/h	125 g/h
Grill	<b>D</b>		0.95mm ø	74	1.6kW	50 amal	56	1.6kW	143 g/h	145 g/h
Varmeplade			-	-	0.1kW	-	-	-	-	-
Grillplade			-	-	1.2kW	-	-	-	-	-
Elektrisk kogeplade			-	-	0.96kW	-	-	-	-	-

## Technical Data

SE	Brännare		Naturgas		Nominell effekt Qn	Gasol		Nominell		
			Insprutare	Ventil		Insprutare	Ventil	effekt Qn	Propan	Butan
Hällen	<b>E</b>	Snabb	1.1mm ø	60	2.5kW	0.78mm ø	36	2.4kW	171 g/h	176 g/h
	<b>A &amp; F</b>	Halvsnabb (2)	0.85mm ø	46	1.4kW	0.62mm ø	33	1.5kW	107 g/h	110 g/h
	<b>B</b>	Hjälppbrännare	0.72mm ø	46	1.0kW	0.50mm ø	29	1.0kW	71 g/h	73 g/h
Ugnen	<b>C</b>		0.95mm ø	74	1.8kW	50 amal	33	1.8kW	121 g/h	125 g/h
Grillen	<b>D</b>		0.95mm ø	74	1.6kW	50 amal	56	1.6kW	143 g/h	145 g/h
Varmhållningsplatta			-	-	0.1kW	-	-	-	-	-
Grillplatta			-	-	1.2kW	-	-	-	-	-
Elektrisk värmeplatta			-	-	0.96kW	-	-	-	-	-

Maximum heat input ( $\Sigma Q_n$ )				
Appliance	LP	Propane g/h	Butane g/h	Nat.Gas
800 DIS	9.8kW	729	742	9.7kW
500 DIS	9.8kW	729	742	9.7kW
500 DIS/T	9.8kW	729	742	9.7kW
500 DIT	9.8kW	729	742	9.7kW
500 DIS - T1	8.0kW	601	611	8.1kW
500 DIT - T1	8.0kW	601	611	8.1kW

Gas	Pressure	
<b>II2H3B/P</b>	G20	20 mbars (8" wg)
	G30	28-30 mbars (12" wg)
	G31	28-30 mbars (12" wg)
<b>I2H</b>	G20	20 mbars (8" wg)
<b>I3+</b>	G30	28-30 mbars (11.2" wg)
	G31	37 mbars (14.8" wg)
<b>II2H3+</b>	G20	20 mbars (8" wg)
	G30	28-30 mbars (11.2" - 12" wg)
	G31	37 mbars (14.8" wg)
<b>I3B/P</b>	G30	28-30 mbars
	G31	28-30 mbars



# Installation & Cutout / Cabinetry Dimensions

## (GB)

### Construction Materials

**Warning** - this appliance is flued at the rear of the hotplate. Any plastic materials used for construction behind or above the appliance with a softening point of less than 80°C must be protected to avoid damage.

Please contact Stoves for further technical advice.

### Appliance Installation

All cabinetry must be securely fixed when the installation is complete. To fix from the front, fit a batten either side of cabinet cutout. (Fig 2).

## (FR)

### Matériaux de construction

**Mise en garde** - cet appareil a une ouverture d'échappement à l'arrière de la plaque de cuisson. Toute matière plastique utilisée à des fins de construction derrière ou au-dessus de l'appareil ayant un point d'amollissement inférieur à 80°C devra être protégée pour éviter tout endommagement.

Veuillez contacter Stoves pour tout conseil technique supplémentaire.

### Installation de l'appareil

Tous les placards doivent être fixés de manière sûre lorsque l'installation est terminée. Pour fixer par devant, installez une latte de chaque côté de l'ouverture du placard. (Figure 2).

## (IT)

### Materiali di costruzione

**Attenzione** - L'unità è alimentata dal retro del piano di cottura. Qualsiasi materiale plastico con punto di rammollimento inferiore a 80°C, utilizzato per costruzioni dietro o sopra l'unità, deve essere protetto per evitare danni.

Contattare la Stoves per ulteriori consigli tecnici.

### Installazione dell'apparecchiatura

Una volta terminata l'installazione, tutti i mobiletti devono essere fissati. Per fissare l'elettrodomestico dalla parte anteriore, montare un'asse su uno dei lati del mobile (fig. 2).

## (ES)

### Materiales de construcción

**Atención** - La salida de humos de este aparato se encuentra en la parte posterior de la placa. Todo material plástico empleado en la construcción por detrás o por encima del aparato, cuya temperatura de reblandecimiento sea inferior a 80°C, debe protegerse contra posibles daños.

Para más detalles técnicos póngase en contacto con Stoves.

### Instalación del aparato

Una vez terminada la instalación, fije bien todos los muebles del aparato. Para fijarlos por la parte delantera, coloque un listón en ambos lados del recorte de armario. (Fig. 2)

## (NL)

### Construatiemateriaal

**Waarschuwing** - dit toestel is voorzien van een rookkanaal aan de achterzijde van de kookplaat. Plastic constructiemateriaal achter of boven het toestel met een verwekingspunt van minder 80°C moet beschermd worden om beschadiging te voorkomen.

Neem contact op met Stoves voor verder technisch advies.

### Installatie van toestel

Nadat de installatie compleet is, moet al het kastwerk stevig bevestigd worden. Voor bevestiging van de voorzijde moet een hechtlat aan beide kanten van de kastuitsparing aangebracht worden (fig. 2).

## (DK)

### Konstruktionsmaterialer

**Advarsel** - denne enhed har en trækkanal ved bagsiden af kogepladen. Plastikmaterialer, der er anvendt som byggematerialer på bagsiden eller

over produktet og har et blødgøringspunkt på mindre end 80°C, skal beskyttes for at forhindre beskadigelse.

Kontakt Stoves for at få flere tekniske oplysninger.

### Installation af enheden

All kabinetudstyr skal være fastgjort sikkert, når installationen er færdig. Hvis enheden skal fastgøres fra forsiden, skal der sættes en lamel på hver side af kabinetudskæringen. (Fig. 2).

## (SE)

### Konstruktionsmaterial

**Varning** - apparaten matas från baksidan av värmeplattan. Skydda plastmaterial som används för konstruktioner bakom eller ovanför apparaten och som har en mjukningstemperatur under 80°C för att undvika skador.

Kontakta Spisar för ytterligare tekniska råd.

### Installation av apparaten

Alla skåp ska vara ordentligt fastskruvade när installationen är klar. Fixera framkanten med en ribba på ena sidan av skåpurlaget. (Figure 2).

Fig 1.

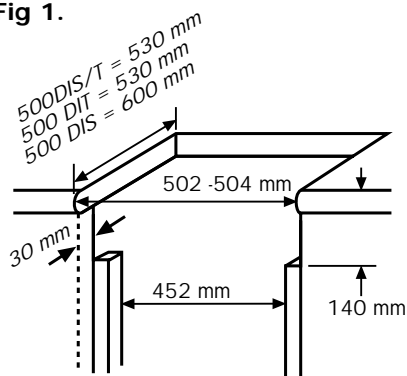


Fig 2.

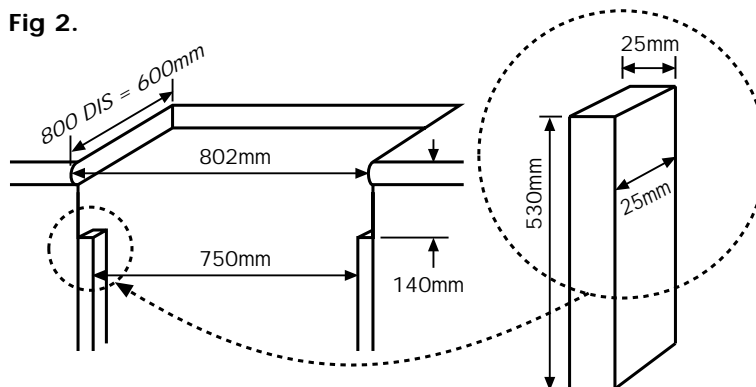
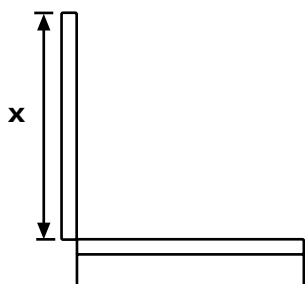


Fig 3. Lid Heights



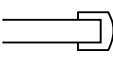
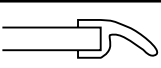

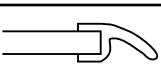
Appliance	Profile	Dimension x
500DIT & DIS/T	Curved Glass 	470mm
500DIT & DIS/T	Straight Glass 	466mm
500DIT & DIS/T	Straight Glass 	448mm
500 & 800DIS	Straight Glass 	526mm

Fig 5. 500DIS & DIS/T Twin cavities

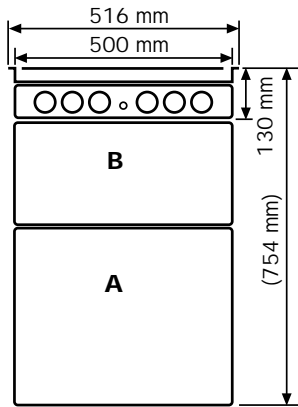


Fig 6. 800DIS Twin Cavity

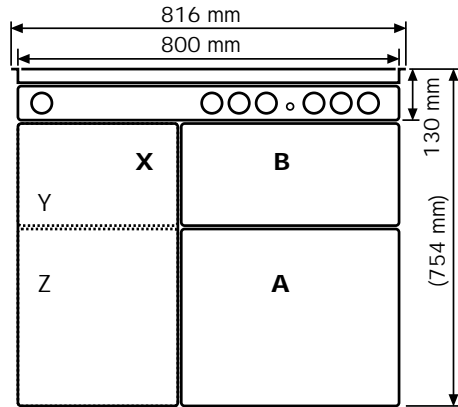


Fig 7. 500 & 800 DIS Twin Cavity

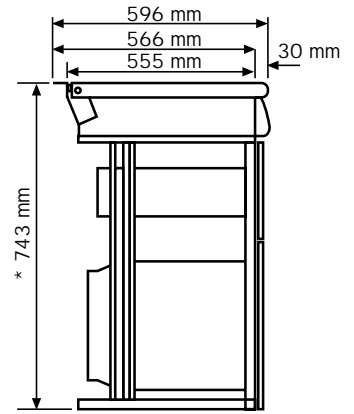


Fig 8. 500DIS - Single Cavity

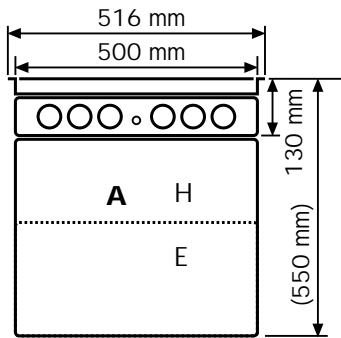


Fig 9. 500 DIS Single Cavity

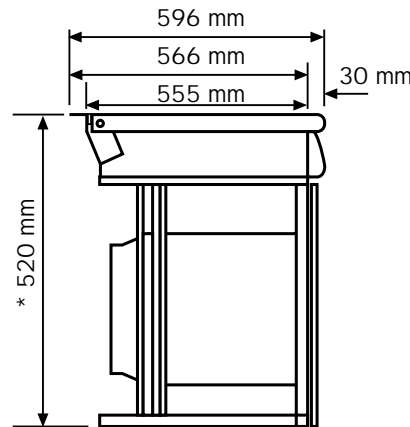
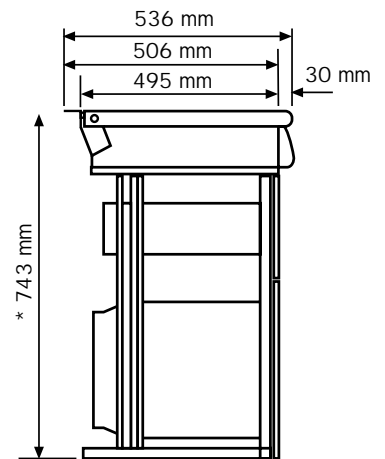


Fig 10. 500DIS/T Twin cavity



\* Underside of side trim to underside of strut

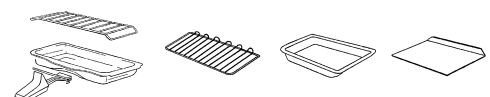
## Door dimensions

- A** 370 mm x 450 mm
- B** 225 mm x 450 mm
- C** 445 mm x 450 mm
- D** 145 mm x 450 mm
- E** 185 mm x 450 mm
- F** 335 mm x 450 mm
- G** 260 mm x 450 mm
- H** 185 mm x 450 mm
- X** 405 mm x 250 mm
- Y** 225 mm x 250 mm
- Z** 370 mm x 250 mm

(E & H, and G & H are Bifold door sizes)

## Oven Furniture

medium grill pan & trivet	oven shelf	roasting dish	cake tray
x 1	x 1	x 1	x 1



# Appliance Dimensions - DIT

Fig 11. 500DIT - Twin Cavity

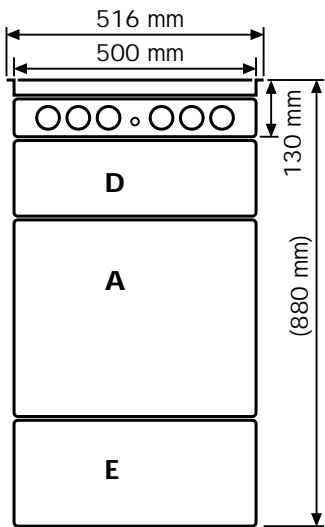


Fig 12. 500DIT - Twin Cavity

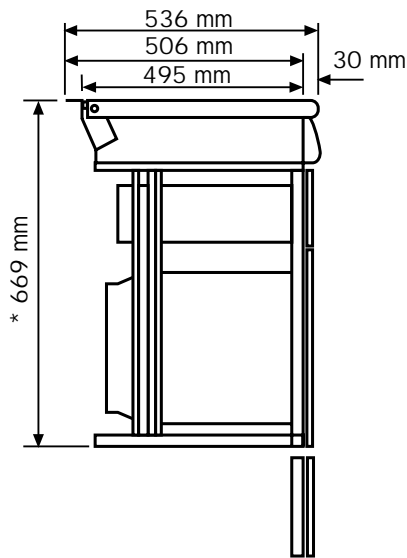


Fig 13. 500DIT Grill Unit

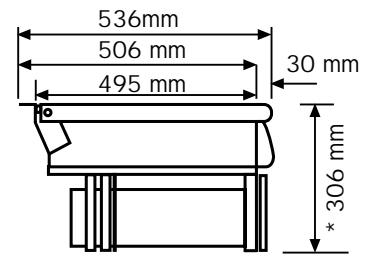


Fig 14. 500DIT Single Cavity (also bi-fold)

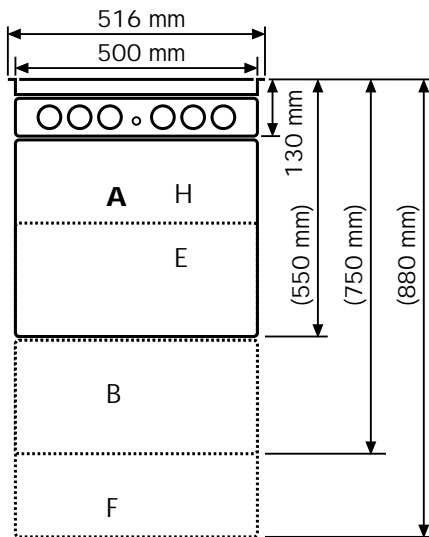


Fig 15. 500DIT - Single Cavity (also bi-fold)

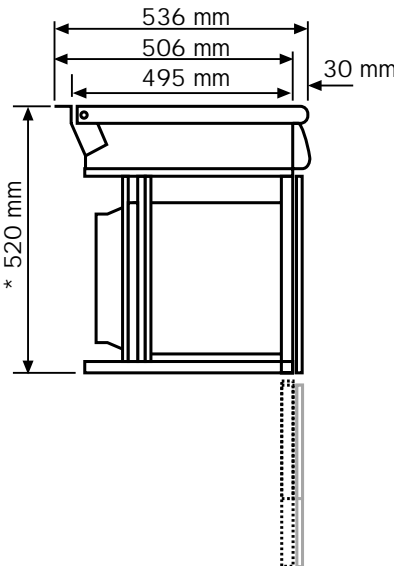
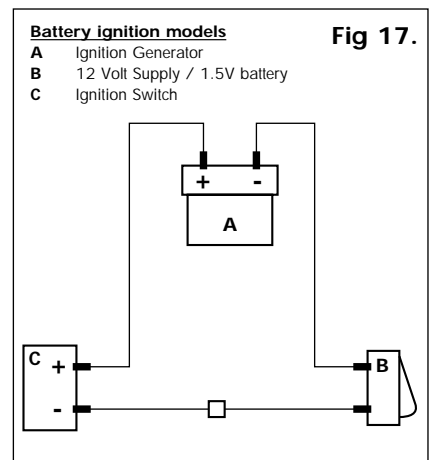
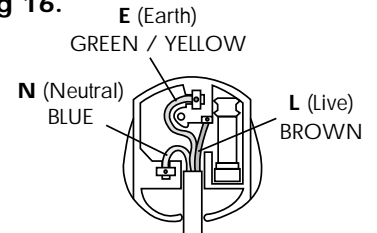
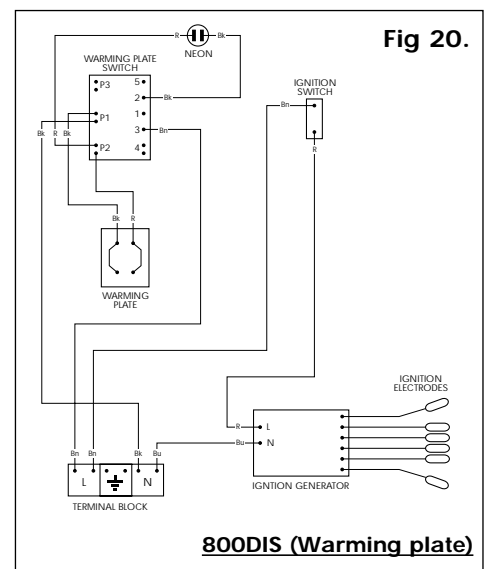
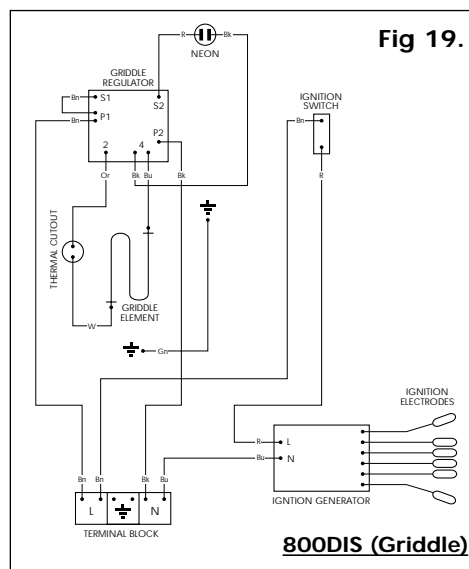
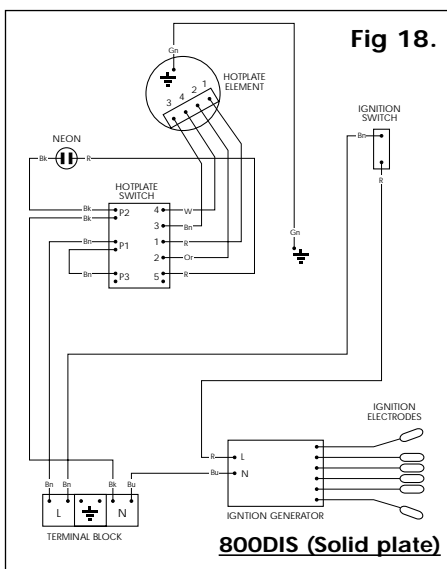


Fig 16.



Wiring diagrams:





STOVES LIMITED  
STONE LANE, PRESCOT, MERSEYSIDE, L35 2XW, GREAT BRITAIN