

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>389</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	389
1.2 Beoogd gebruik	393
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	393
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	394
1.5 Typeplaatje	394
1.6 Verwerking	394
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	395
<b>2 Beschrijving</b>	<b>396</b>
2.1 Algemene beschrijving	396
2.2 Bedieningspaneel	397
2.3 Kookplaat	398
2.4 Andere onderdelen	398
2.5 Beschikbare accessoires	399
<b>3 Gebruik</b>	<b>401</b>
3.1 Waarschuwingen	401
3.2 Voorzorgsmaatregelen	402
3.3 Eerste gebruik	402
3.4 Gebruik van de accessoires	403
3.5 Het gebruik van de kookplaat	406
3.6 Gebruik van de bergruimte	407
3.7 Het gebruik van de oven	408
3.8 Advies voor bereidingen	417
3.9 Speciale functies	418
3.10 Programma's	427
3.11 Eigen recepten	437
3.12 Instellingen	443

## VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

# Inhoudsopgave

<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>448</b>
4.1 Waarschuwingen	448
4.2 Reiniging van de kookplaat	448
4.3 Reiniging van de ovenruimte	449
4.4 Vapor Clean (enkel op sommige modellen)	453
4.5 Pyrolyse (enkel op sommige modellen)	456
4.6 Demontage van de deur	460
4.7 Reiniging van de ruiten van de deur	460
4.8 Buitengewoon onderhoud	463
<b>5 Installatie</b>	<b>466</b>
5.1 Gasaansluiting	466
5.2 Plaatsing	476
5.3 Elektrische aansluiting	480
5.4 Voor de installateur	482

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het apparaat in werking is.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.



## Waarschuwingen

- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Als er bewerkingen nodig zijn aan de etenswaren of aan het einde van de bereiding, opent u een aantal seconden lang de deur 5 centimeter, zodat de stoom ontsnapt. Vervolgens kunt u de deur volledig openen.
- Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is.
- Voorwerpen in de bergruimte kunnen heel heet zijn na gebruik van de oven.
- Geen ontvlambare materialen gebruiken of bewaren in de bergruimte (indien aanwezig) of in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het werkt.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.



## Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
  - Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
  - Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.
  - Ga niet op het apparaat zitten.
  - Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
  - Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
  - Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die bij heet worden vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig
  - Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
  - Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
  - Gebruik geen vaatwerk of plastic houders om voedsel te bereiden.
  - Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
  - Verwijder ongebruikte ovenschalen en roosters tijdens de bereiding uit de ovenruimte.
  - Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
  - Plaats geen potten of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
  - Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
  - Gebruik de open deur niet als steun door potten of schalen te plaatsen op het binnenglas.
  - De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
  - Alle recipiënten moeten een effen en regelmatig bodem hebben.



## Waarschuwingen

- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Mors geen zuurhoudende stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidaties, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.
- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.

### Installatie

- Dit apparaat **mag niet geïnstalleerd worden** in boten of caravans.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat op het meubel samen met een tweede persoon.
- Om mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden mag het niet achter een decoratieve deur of een paneel worden geïnstalleerd.
- Laat de gasaansluiting uitvoeren door bevoegd technisch personeel.
- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de bebuizing niet langer is dan 2 meter van de maximale uitrekking voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.



- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.
- Gebruik, waar dit wordt gevraagd, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5 - 2 Nm bedragen.

## Voor dit apparaat

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.

## 1.2 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssytemen.

## 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



## Waarschuwingen

### 1.4 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

### 1.5 Typeplaatje

Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

### 1.6 Verwerking



Het apparaat moet op het einde van zijn levensduur afzonderlijk ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het apparaat bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.



#### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of het overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



#### Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.





## 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

- Enkele gebruiksaanwijzing.

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

### Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

### Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

### Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires.

### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



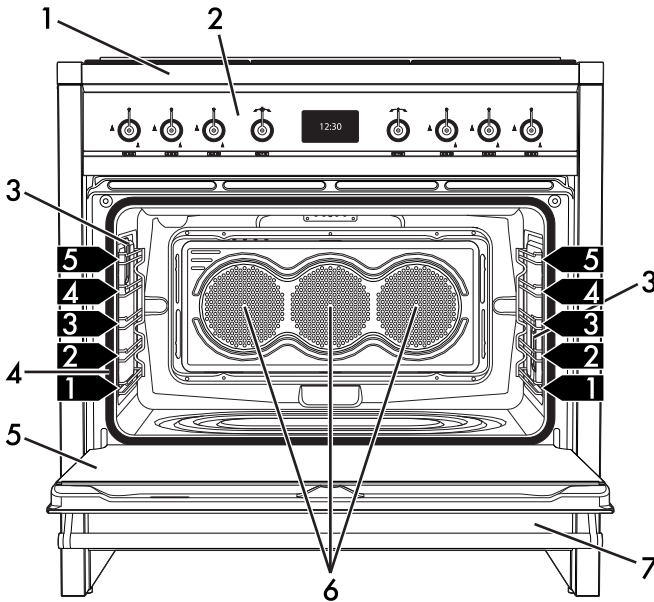
Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Kookplaat

2 Bedieningspaneel

3 Lamp

4 Pakking

5 Deur

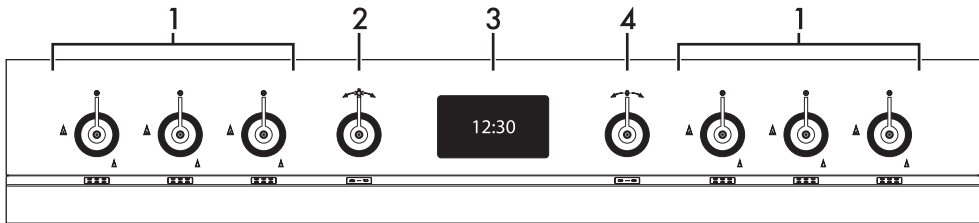
6 Ventilator

7 Bergruimte

**1,2,3...** Frame voor roosters/ovenshalen



## 2.2 Bedieningspaneel



### 1 Knoppen van de branders van de kookplaat

Nuttig voor de inschakeling en de regeling van de branders van de plaat.

Druk op de knoppen, en draai deze linksom op de waarde  om de overeenkomstige branders te ontsteken. Om de vlam te regelen, moet de knop in de zone tussen het maximum  en het minimum  gedraaid worden.

Om de branders uit te schakelen, moeten de knoppen op  geplaatst worden.

### 2 Terugkeerknop —

Met deze knop kunt u naar de vorige functie in het menu van het apparaat terugkeren. Bovendien kunt u deze knop gebruiken om de lamp in de ovenruimte met de hand in of uit te schakelen.

### 3 Display

Geeft de tijd, functie en temperatuur van de gekozen bereiding en eventuele tijdinstelling aan.

### 4 Bedieningsknop —

Met deze knop kunt u het apparaat in-/uitschakelen en kunt u de verschillende functies selecteren.

Draai de knop naar rechts of links om de gewenste functie te wijzigen/selecteren. Indrukken om te bevestigen.

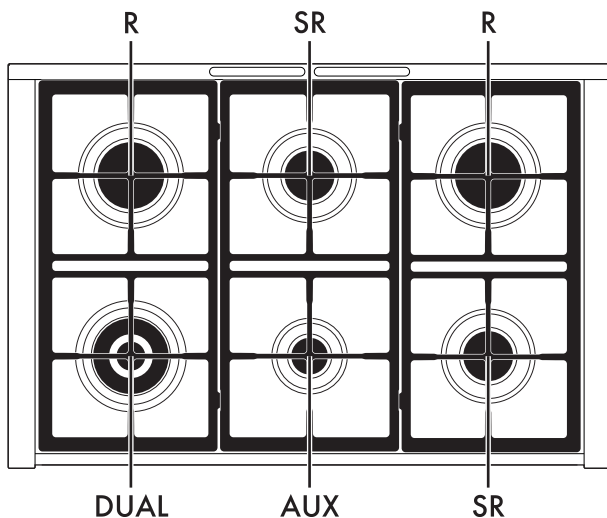


Houd de knop minstens 5 seconden ingedrukt om een eventuele bereiding onmiddellijk te beëindigen.

Z



## 2.3 Kookplaat



AUX = Hulpbrander  
SR = Halfsnelle brander

R = Snelle brander  
DUAL = Ultra snelle brander

## 2.4 Andere onderdelen

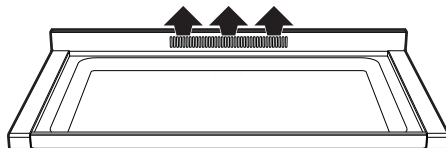
### Plaatsbare niveaus

Het apparaat beschikt over niveaus om roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes te plaatsen. De plaatsbare hoogtes worden begrepen van laag naar hoog (zie 2.1, "Algemene beschrijving").

### Koelventilator

De ventilator zorgt voor de afkoeling van de ovens, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld.

De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die aan de achterzijde van het apparaat naar buiten komt, en die ook na de uitschakeling van het apparaat kort doorgaat.






Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.



## Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

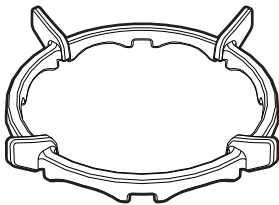
- als de deur wordt geopend;
- wanneer er een willekeurige functie gestart wordt, met uitzondering van de functies Vapor Clean , Pirolisi Eco  en Pirolisi  (afhankelijk van het model).
- Wanneer de temperatuurknop kort rechtsonder (handmatige activering en deactivering) wordt gedraaid.



Het is niet mogelijk om de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.

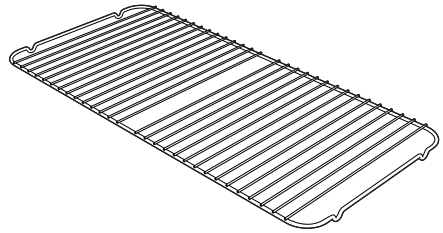
## 2.5 Beschikbare accessoires

### Reductierooster Wok



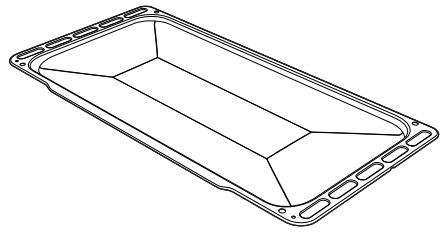
Nuttig voor het gebruik van een Wok.

### Rooster voor ovenschaal



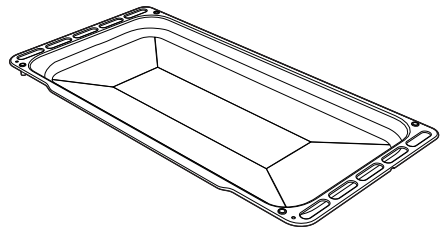
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

### Ovenschaal



Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

### Diepe ovenschaal



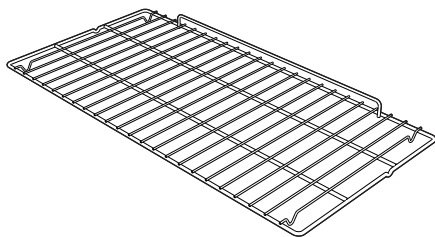
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak te bakken.





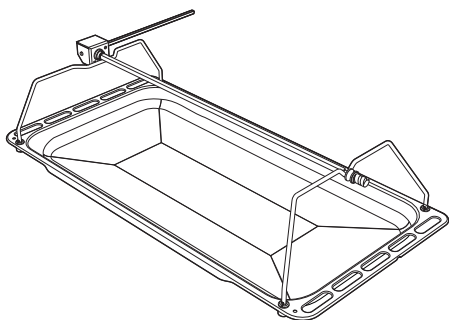
# Beschrijving

## Rooster



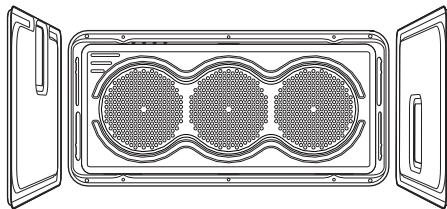
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

## Draaispits (enkel op sommige modellen)



Nuttig voor het bereiden van kip of voedsel dat gelijkmatig moet worden bereid.

## Zelfreinigende panelen (enkel op sommige modellen)



Deze panelen absorberen kleine vetresten.

**i**

Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

**i**

De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

**i**

De bijgeleverde of optionele accessoires zijn verkrijgbaar bij erkende verkopers. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

#### **Gevaar op verbranding**

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte
- Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het apparaat in werking is.
- Als er bewerkingen nodig zijn aan de etenswaren of aan het einde van de bereiding, opent u een aantal seconden lang de deur 5 centimeter, zodat de stoom ontsnapt. Vervolgens kunt u de deur volledig openen.



Incorrect gebruik.

#### **Gevaar op verbranding**

- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten bij oververhitting. Wees heel voorzichtig.



Incorrect gebruik.

#### **Beschadiging van de oppervlakken**

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte er niet door wordt verhindert.
- Plaats geen potten of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik de open deur niet als steun door potten of schalen te plaatsen op het binnenglas.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een effen en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.



De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen

#### **Gevaar op verbranding**

- Open de bergruimte niet wanneer het apparaat ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen erg heet zijn na het gebruik van het apparaat.



De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen tijdens gebruik van de oven

## Brand- en ontploffingsgevaar

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Laat of gebruik geen ontvlambare materialen in de nabijheid van het apparaat of de bergruimte.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder ongebruikte ovenschalen en roosters tijdens de bereiding uit de ovenruimte.

## 3.2 Voorzorgsmaatregelen

### Lekkend gas kan een explosie veroorzaken.

Wanneer u gas ruikt of als de gasinstallatie lekt:

- De gastoevoer onmiddellijk sluiten of het ventiel van de gasfles onmiddellijk dichtdraaien.
- Open vuur en sigaretten onmiddellijk uitdoven.
- Geen schakelaars of apparaten inschakelen en geen enkele stekker uit het stopcontact verwijderen. Binnen het gebouw geen (mobiele) telefoons gebruiken.
- Ramen openen en het vertrek luchten.
- Contact opnemen met het servicecentrum of uw gasbedrijf.

## Onregelmatige werking

Elke van de volgende omstandigheden moet als een onregelmatige werking worden beschouwd en vereist een ingreep:

- De branderplaat kleurt geel.
- Beschadiging van het keukengerei.
- Verkeerde ontsteking van de branders.
- Branders blijven met moeite branden.
- Uitschakeling van de branders tijdens de werking.
- De gaskranen kunnen moeilijk open of dicht worden gedraaid.

Neem contact op met het erkende servicecentrum bij u in de buurt als het apparaat niet correct werkt.

## 3.3 Eerste gebruik

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en uit de ruimten.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4, "Reiniging en onderhoud").
4. Verwarm het lege apparaat op de hoogste temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

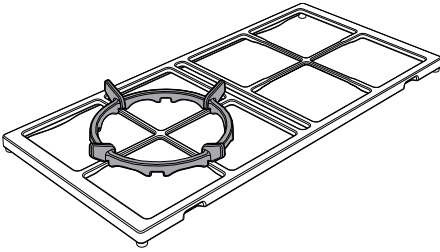




## 3.4 Gebruik van de accessoires

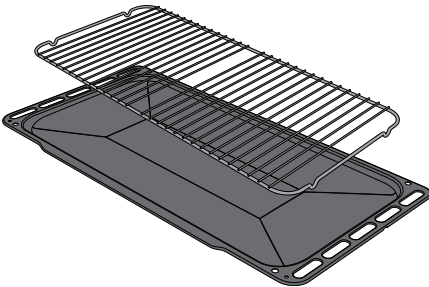
### Reductieroosters

De reductieroosters moeten op de roosters van de kookplaat gelegd worden. Controleer of deze correct gepositioneerd zijn.



### Rooster voor ovenschaal

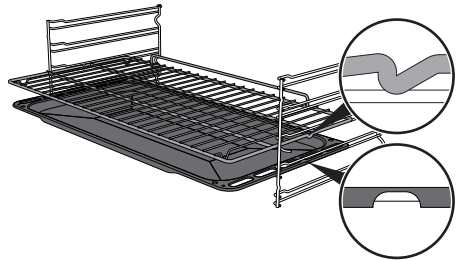
Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.



### Roosters en ovenschalen

Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot aan het eindpunt.

De mechanische veiligheidsblokkeringen om ongewenste verwijdering van het rooster te voorkomen, moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.



Plaats de roosters en de schalen helemaal in de ovenruimte, tot ze vast komen te zitten.



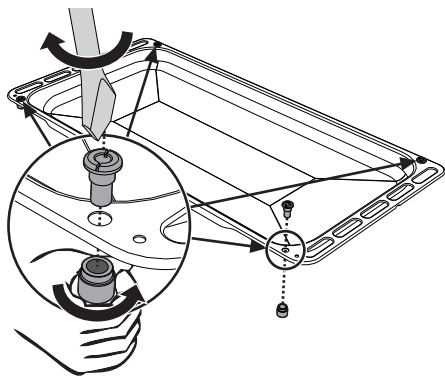
Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.



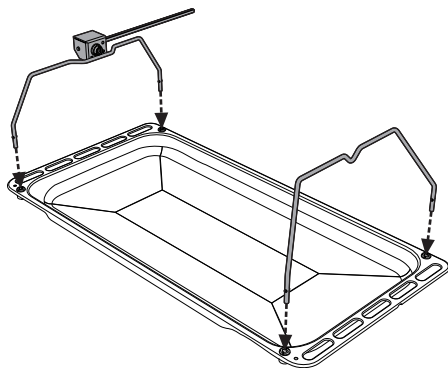
## Gebruik

### Draaispit (enkel op sommige modellen)

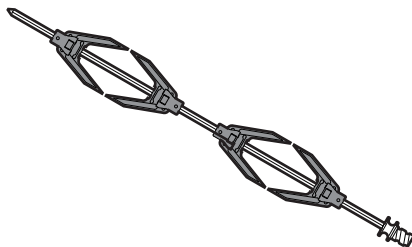
1. Breng de meegeleverde 4 draagpotten aan in de 4 gaten in de hoeken van de diepe ovenschaal. Draai ze met behulp van een gereedschap (bijv. een schroevendraaier) op de ringen vast.



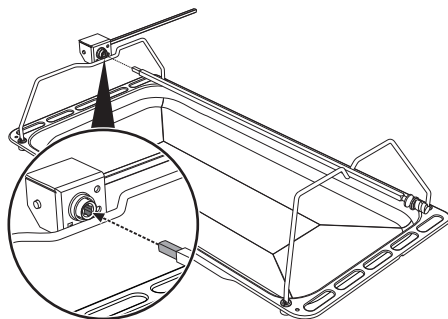
2. Breng de steunen van het draaispit aan in de draagpotten, zie de onderstaande afbeelding.



3. Gebruik de bijgeleverde klemvork om het draaispit voor te bereiden. De vorken kunnen bevestigd worden met de bevestigingsschroeven.



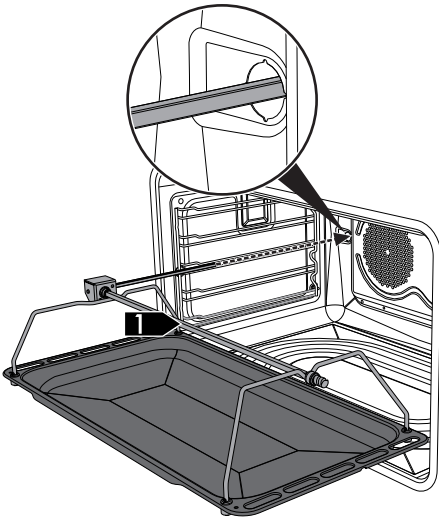
4. Plaats het draaispit na de voorbereiding op de desbetreffende steunen. Plaats de punt van de stang in de zitting van het mechanisme op de linkersteun, tot aan zijn stoppositie.




# Gebruik



5. Breng de ovenschaal aan op het eerste vlak van het frame (zie "Algemene beschrijving").
6. Plaats de punt van de stang in de zitting van het motortje van het draaispit, links op de achterwand van de ovenruimte.



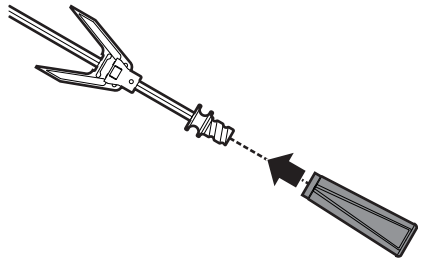
Deze handelingen moeten uitgevoerd worden wanneer de oven uitgeschakeld is en koud staat.

7. Activeer het draaispit door de functieknop op de functie  te draaien en met de temperatuurknop een bereidingstemperatuur in te stellen.



Het wordt aanbevolen om een beetje water in de ovenschaal te gieten zodat rookvorming wordt vermeden.

8. Verwijder de ovenschaal met het draaispit aan het einde van de bereiding.
9. Om het draaispit makkelijk te kunnen verplaatsen, moet de bijgeleverde en daarvoor bestemde handgreep vastgedraaid worden.






## 3.5 Het gebruik van de kookplaat

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de brander wordt ingeschakeld. Als de brander niet wordt ontstoken binnen 15 seconden, moet de knop op  geplaatst worden en moet 60 seconden gewacht worden tot de volgende poging. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel kan opwarmen.

Het kan voorvallen dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel onvoldoende is opgewarmd. Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.

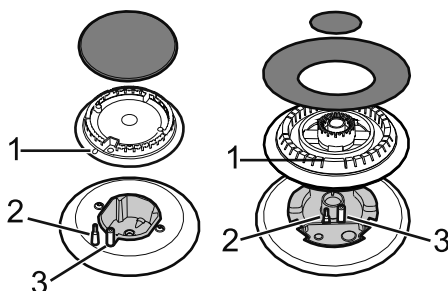


In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gaslevering, ook wanneer de kraan open staat.

Draai de knop op . Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

## Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat ingeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers correct met de respectievelijke deksels gepositioneerd zijn. Let op dat de openingen van de vlamverdelers **1** overeenstemmen met de thermokoppels **2** en de vonkontstekers **3**.



## Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten recipiënten gebruikt worden met een deksel en die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijanten lekt. Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.



Diameter van de recipiënten:

- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- DUAL: 18 - 28 cm.

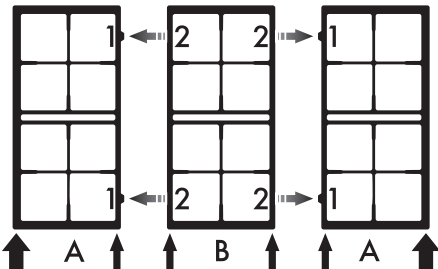


## Correcte plaatsing van de roosters van de kookplaat

Controleer of de roosters goed op de kookplaat zijn aangebracht, alvorens de branders van de kookplaat te ontsteken.

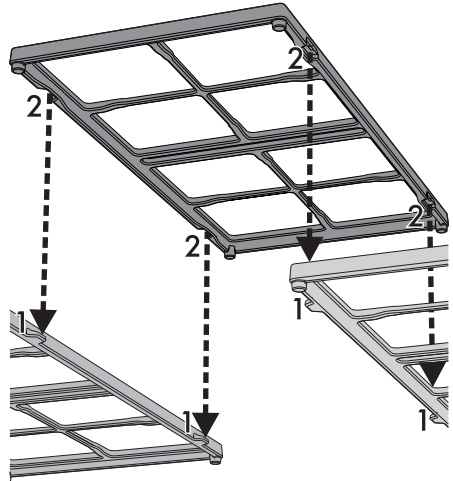
Onthoud daarbij dat:

- Het apparaat is uitgerust met twee zijdelingse roosters (A) en een centraal rooster (B).



- De zijdelingse roosters (A) een dikkere rand hebben die naar de zijkant van het apparaat moet zijn gericht.
- De uitstekende referentiedelen (1) naar het midden van de kookplaat moeten zijn gericht.
- De zijdelingse roosters (A) als eerste op de kookplaat moeten worden geplaatst.
- De randen van het centrale rooster (B) overall even dik zijn.

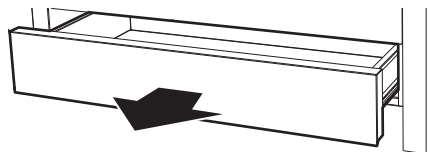
- Plaats het centrale rooster (B) zo dat de groeven (2) uitgelijnd zijn met de uitstekende referentiedelen (1) van de zijdelingse roosters (A).



## 3.6 Gebruik van de bergruimte

Aan de onderkant van het fornuis is een bergruimte aangebracht die u kunt gebruiken voor het opbergen van pannen of metalen voorwerpen die u voor het gebruik van het apparaat nodig heeft.

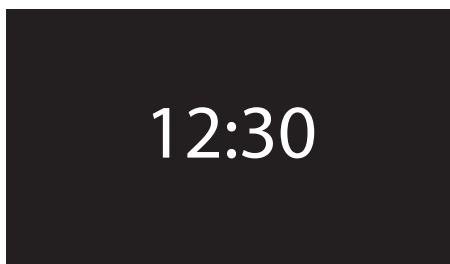
- Trek de handgreep naar u toe om de bergruimte te openen.





## 3.7 Het gebruik van de oven

### Eerste gebruik



Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op de display van het apparaat het symbool **00:00** knipperen. Voor u een willekeurige bereiding opstart, moet u de huidige tijd instellen (u moet tevens de gewenste taal instellen als u het apparaat voor de eerste keer heeft ingeschakeld).

Open het menu instellingen met een druk op de bedieningsknop, zie 3.12, "Instellingen".



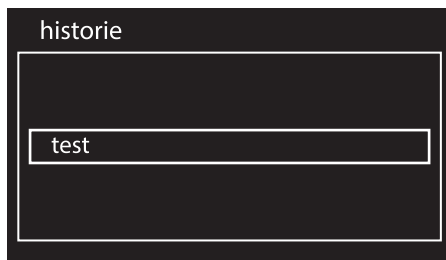
De eerste keer dat u het apparaat inschakelt is de taal standaard ingesteld op "English".



Bij de eerste inschakeling en na een stroomonderbreking moet u een aantal seconden wachten voor u het apparaat gebruikt.

### Historie

Druk op het scherm met de klok op de terugkeerknop om de laatste programma's of uw gebruikte eigen recepten weer te geven.



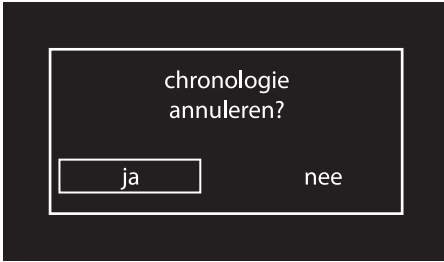
### De chronologie annuleren

Als u de chronologie wilt annuleren:

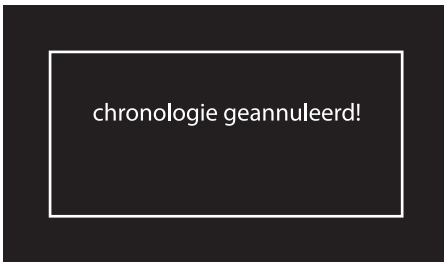
1. Druk op het scherm met de klok op de terugkeerknop om de laatste programma's of uw gebruikte eigen recepten weer te geven.



2. Druk de bedieningsknop een enkele seconde in.

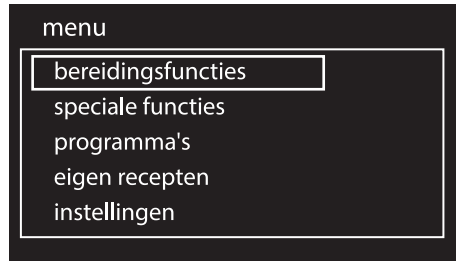


3. Selecteer **JA** als u de chronologie wilt annuleren.

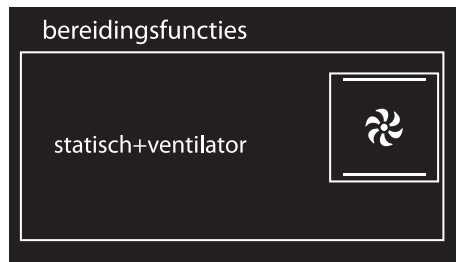


## Bereidingsfuncties

1. Druk op het klokscherm op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **bereidingsfuncties** selecteert.
3. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



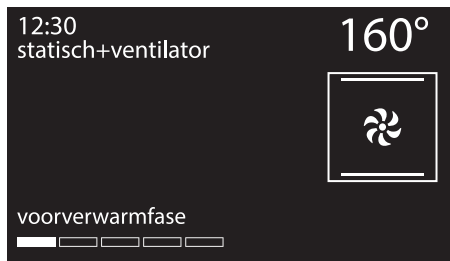
4. Draai aan de bedieningsknop en selecteer de gewenste functie.
5. Druk op de knop om de selectie te bevestigen.





## Gebruik

Het apparaat start de voorverwarmingsfase op. Op het display worden de gekozen functie, de vooringestelde temperatuur, de huidige tijd en de voortgang tot de bereiking van de temperatuur weergegeven.



### Een functie onderbreken

Om een bereidingsfunctie te onderbreken:

1. Druk op de terugkeerknop.
2. Selecteer de gewenste optie.
3. Druk op de terugkeerknop om te bevestigen.



U kunt de vooringestelde temperatuur op ieder gewenst moment wijzigen door aan de bedieningsknop te draaien. Druk ter bevestiging op de knop of wacht 5 seconden.

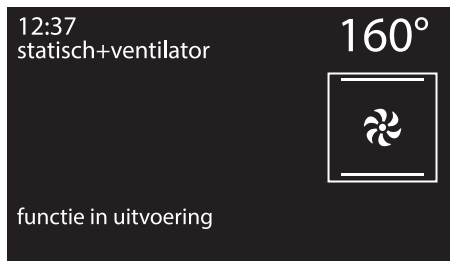


Druk de bedieningsknop minstens 5 seconden lang in om de bereiding op ieder gewenst moment onmiddellijk te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.



We raden u aan om tijdens de voorverwarmfase geen gerechten in de oven te plaatsen.

Wanneer de oven is voorverwarmd, wordt een geluidssignaal weergegeven om aan te geven dat het voedsel in de ovenruimte geplaatst kan worden.







## Lijst van de bereidingsfuncties

ECO

### Eco

Deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.

Ideaal voor de bereiding van vlees, vis en groenten. Niet geschikt voor levensmiddelen die moeten rijzen.

Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.



In de ECO-functie tijdens de bereiding de deur niet openen.



In de ECO-functie duren de bereidingstijden (en de eventuele voorverwarming) langer.

### Statisch

De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor alle types van gebraden, brood en gevulde taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.

### Grill

Met de warmte die van het grill element komt, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispit (waar voorzien) wordt op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.

### Onderwarmte

De warmte, die enkel van onderaan komt, eindigt de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder gevolgen voor het bruin braden. Ideaal voor gebak of hartige taarten, vlaaien en pizza.

### Statisch+ventilator

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor koekjes en taarten, die ook gelijktijdig op meerdere niveaus bereid kunnen worden. (Voor bereidingen op meerdere niveaus raden we u aan om het 1e en het 4e niveau te gebruiken).

Z



## Geventileerde grill

De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de warmtegolven die worden verkregen door de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrild. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).



## Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van de ventilator en enkel de onderwarmte zal de bereiding sneller klaar zijn. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooiën van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.



## Circulatie

De combinatie van de ventilator en het circulatie-element (ingebouwd aan de achterkant van de ovenruimte) kan verschillend voedsel op meerdere vlakken bereid worden waarvoor dezelfde temperatuur en hetzelfde type van bereiding nodig is. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak gemengd zullen worden.



## Turbo

Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere niveaus klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is. (Voor bereidingen op meerdere niveaus raden we u aan om het 1e en het 4e niveau te gebruiken).



## Circulatie + Geventileerde grill


Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere niveaus klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is.




## Timer tijdens de functionering



Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

1. Druk tijdens een bereidingsfunctie op de bedieningsknop.
2. Draai de bedieningsknop naar links of rechts om de tijdsduur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden stopt het symbool  met knipperen en begint het aftellen.



3. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker meedeelt dat de tijd is verstreken. Het symbool  knippert.



Draai de knop naar rechts en naar links voor een extra timer, of schakel het geluidssignaal uit met een druk op de bedieningsknop.

## Bereiding met tijdinstelling

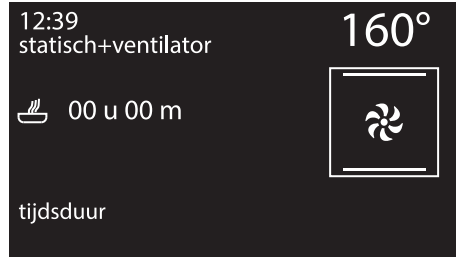


Met bereiding met tijdinstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.



De activering van een bereiding met tijdinstelling annuleert de eventuele timer die eerder werd ingesteld.

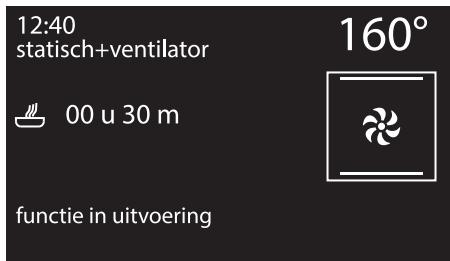
1. Selecteer een functie en temperatuur, en druk tweemaal op de bedieningsknop.
2. Draai de knop naar rechts of links om de minuten van 00:01 tot 13:00 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.



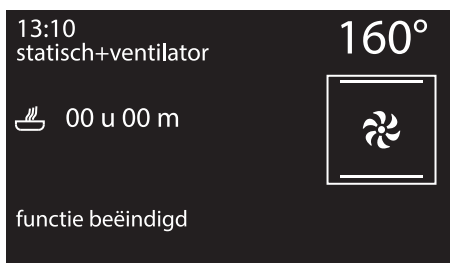


## Gebruik

3. Enkele seconden nadat u de gewenste tijdsduur heeft gekozen, stopt het symbool  met knipperen en wordt de bereiding op tijd opgestart.



4. Aan het einde van de bereiding wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.



Draai aan de bedieningsknop op een aantal minuten bereidingstijd toe te voegen.



U kunt de bereiding met de hand verlengen door nogmaals op de bedieningsknop te drukken. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.



Voor het uitschakelen van het apparaat, zie "Een functie onderbreken".

### De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdstelling wijzigen

Tijdens de bereiding met tijdstelling kan de ingestelde tijdsduur worden gewijzigd:

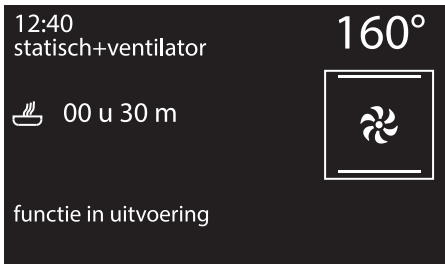
1. Wanneer het symbool  vast oplicht en het apparaat zich in de bereidingsfase bevindt, moet u op de bedieningsknop drukken. Het symbool  begint te knipperen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of links om de voorheen ingestelde tijdsduur aan te passen.



## Geprogrammeerde bereiding

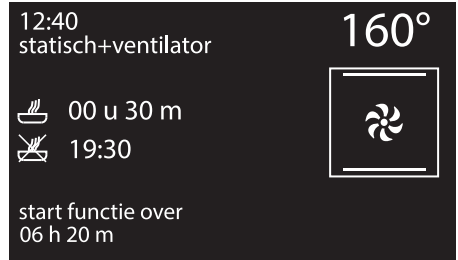
**i** Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u de bereiding kan doen eindigen op een door u ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.

1. Druk op de bedieningsknop om de tijdsduur van de bereiding in te stellen als u een bereidingsfunctie en -temperatuur heeft gekozen.



2. Voor het symbool  stopt de knipperen moet u op de bedieningsknop drukken om het einde van de kooktijd in te stellen.
3. Het symbool  knippert. Draai de knop naar rechts of links om het einde van de kooktijd in te stellen.

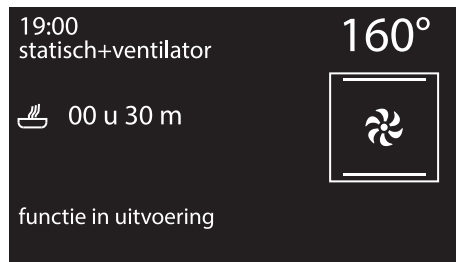
4. Na enkele seconden stoppen de symbolen  en  met knipperen. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.



5. Afhankelijk van de ingestelde waarden start het apparaat een voorverwarming van circa 10 minuten op...



6. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.





## Gebruik

7. Aan het einde van de bereiding wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.



U kunt de bereiding met de hand verlengen door nogmaals op de bedieningsknop te drukken. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.



Uit veiligheidsoverwegingen is het niet mogelijk om enkel het tijdstip van het einde van de kooktijd in te stellen, zonder dat de tijdsduur ervan wordt ingesteld.

### Wijziging van de ingestelde gegevens van de geprogrammeerde bereiding



Nadat de tijdsduur van de bereiding is gewijzigd, moet het uur van het einde van de kooktijd weer ingesteld worden.

Tijdens de werking kan de tijdsduur van de geprogrammeerde bereiding gewijzigd worden:

1. Wanneer de symbolen  en  vast oplichten en het apparaat op de opstart van de bereiding wacht, moet u twee maal op de bedieningsknop drukken. Het symbool  begint te knipperen.
2. Draai aan de bedieningsknop om de voorheen ingestelde bereidingstijd aan te passen.
3. Druk nogmaals op de bedieningsknop. Het symbool  gaat uit en  begint te knipperen. Op de display wordt het einde van de kooktijd weergegeven.
4. Draai aan de bedieningsknop om het einde van de kooktijd uit te stellen.
5. Na enkele seconden stoppen de symbolen  en  met knipperen en wordt de geprogrammeerde bereiding hervat met de nieuwe instellingen.



Als de bereidingsduur wordt gewijzigd zal het einde van de bereiding worden gewist.



## 3.8 Advies voor bereidingen

### Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te bekomen op verschillende niveaus.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).
- De bereidingstijden van gesneden stukken zijn voor hetzelfde gewicht korter dan voor het hele stuk.

### Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Gebruik een vleesthermometer voor gebrad, of druk met een lepel op het gebrad. Als het gebrad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.

### Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding gewijzigd moet worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de ovenruimte eerst voor te verwarmen.
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.

### Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Plaats de gerechten bij de bereiding op meerdere vlakken het liefst op het 2e en het 4e vlak, verleng de bereidingstijd met een enkele minuut en gebruik uitsluitend de geventileerde functies.
- U kunt nagaan of het gebak van binnen voldoende gebakken is door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak verslapt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10 °C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.
- De bereidingstijd van schuimpjes en soezen variëren afhankelijk van de afmeting.

### Advies voor het ontdooien en het rijzen

- Er wordt aangeraden om het ingevroren voedsel zonder de verpakking in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.



- Om vlees te ontdoeien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- Brood en fruit in stukken ontdoeien binnen dezelfde tijd, ongeacht het aantal en het totale gewicht.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

## Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale kooktijd verstrijkt. De bereiding zal voortgezet worden door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat constant rein.
- (Waar aanwezig) Indien de pizzasteen niet wordt gebruikt, moet deze van de bodem van de ovenruimte worden verwijderd.

## 3.9 Speciale functies



Het menu speciale functies bevat een aantal functies zoals de timer bij uitgeschakelde oven, ontdoeien of reiniging...

1. Druk op het klokscherm op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **speciale functies** selecteert.
3. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.

menu

bereidingsfuncties

speciale functies

programma's

eigen recepten

instellingen



Op een aantal modellen kunnen bepaalde functies ontbreken.





## Lijst van speciale functies



### Timer

Deze functie activeert een geluidssignaal als de ingestelde minuten zijn verstreken.



### Ontdooien op gewicht

Met deze functie kunt u afhankelijk van het gewicht en het type levensmiddel levensmiddelen ontdooien.



### Ontdooien op tijd

Met deze functie kunt u met een instelbare tijd levensmiddelen ontdooien.



### Rijzen

Het rijzen, dat wordt bevorderd door de warmte die van boven komt, doet deeg van eender welk type rijzen zodat een optimaal resultaat op korte tijd wordt gegarandeerd.



### Grill + draaispit

Het draaispit werkt in combinatie met het grill element, zodat het voedsel een perfect goudbruine kleur krijgt.



### Bordenwarmer

Voor het verwarmen of warmhouden van borden.



### Sabbat bereiding

Aan de hand van deze functie kunt u levensmiddelen bereiden volgens de voorschriften die voor de Joodse rustdag gelden.



### Vapor clean

#### (enkel op sommige modellen)

Deze functie vereenvoudigt de reiniging aan de hand van stoom afkomstig van een kleine hoeveelheid water in de daartoe voorziene houder op de bodem.



### Pyrolyse ECO

#### (enkel op sommige modellen)

Als deze functie wordt ingesteld, voert het apparaat de pyrolyse uit op 500 °C gedurende de ingestelde tijdsduur. Deze cyclus moet gebruikt worden in geval van weinig vuil.



### Pyrolyse

#### (enkel op sommige modellen)

Wanneer deze functie wordt ingesteld, bereikt het apparaat temperaturen tot 500 °C zodat al het vuil en vet wordt opgelost dat wordt gevormd op de binnenwanden.



Hieronder beschrijven we het gebruik van de meest complexe speciale functies.

Zie voor de functies **Vapor Clean**, **Pirolisi ECO** en **Pirolisi 4**, "Reiniging en onderhoud".

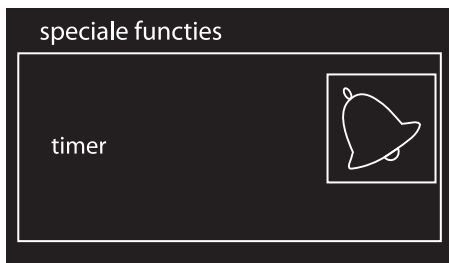





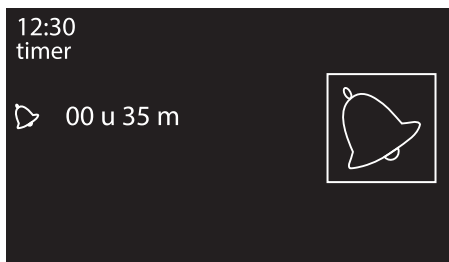
# Gebruik


## Timer

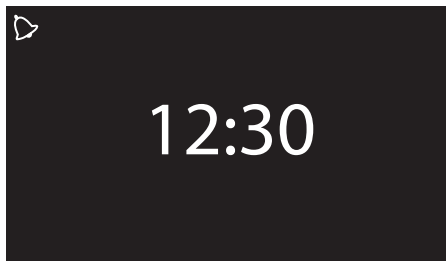
1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **timer** selecteert.
2. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



3. Draai de bedieningsknop naar links of rechts om de tijdsduur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden stopt het symbool  met knipperen en begint het aftellen.



4. Als u het scherm met de instellingen van de timer afsluit, wordt het symbool  links bovenaan weergegeven ter indicatie dat u een timer heeft geactiveerd.



U kunt de speciale timer elimineren door de tijd op nul in te stellen.



Als u een functie activeert nadat u de timer heeft ingesteld, zal deze tijd automatisch als de timer van de functie worden gezien, met uitzondering van bepaalde speciale functies, automatische programma's en eigen recepten.

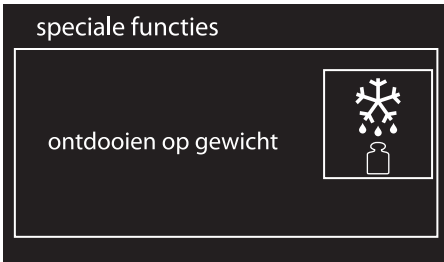


Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.



## Ontdooien op gewicht

1. Plaats het gerecht in het apparaat.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **ontdooien op gewicht** selecteert.
3. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



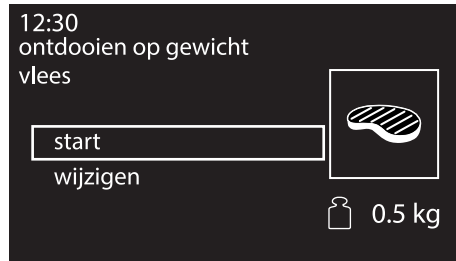
4. Selecteer het type levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de bedieningsknop te draaien.



5. Selecteer het gewicht (in kilogram) van het levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de bedieningsknop te draaien.



6. Bevestig de ingestelde parameters door op de bedieningsknop te drukken.



7. Druk opnieuw op de bedieningsknop om het ontdooien te starten of selecteer wijzigen om de ingestelde parameters verder te wijzigen.





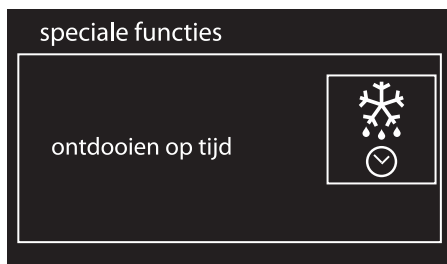
# Gebruik

8. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.



## Ontdooien op tijd

1. Plaats het gerecht in het apparaat.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **ontdooien op tijd** selecteert.
3. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



Ingestelde parameters:

Type	Gewicht (g)	Tijd (standaard)
Vlees	0.1 tot 1.1 (standaard 0.5)	02h 00m
Vis	0.1 tot 0.7 (standaard 0.3)	00h 55m
Fruit	0.1 tot 0.5 (standaard 0.3)	00h 35m
Brood	0.1 tot 0.5 (standaard 0.3)	00h 25m

4. Draai aan de bedieningsknop om de waarde (van 1 minuut tot 13 uur) te wijzigen.



\*De bereidingstijden kunnen variëren naargelang de vorm en de afmeting van het te ontdooien voedsel.



5. Bevestig de ingestelde parameters door op de bedieningsknop te drukken.



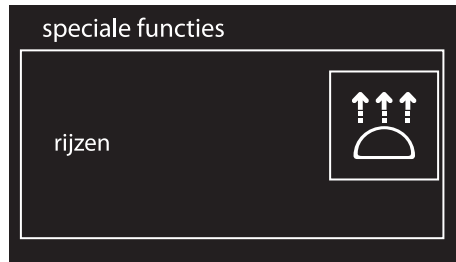
6. Druk opnieuw op de bedieningsknop om het ontdooien te starten.
7. U kunt de duur van het ontdooien verder wijzigen als de functie is gestart. Draai de bedieningsknop naar rechts of links om de gewenste wijzigingen te verrichten.
8. Bevestig de nieuw ingestelde ontdooitijd door op de bedieningsknop te drukken. In ieder geval zal het ontdooien automatisch 5 seconden na de laatste wijziging worden hervat.
9. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.



## Rijzen

**i** Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

1. Plaats het de rijzen deeg op het tweede niveau in het apparaat.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **rijzen** selecteert.
3. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



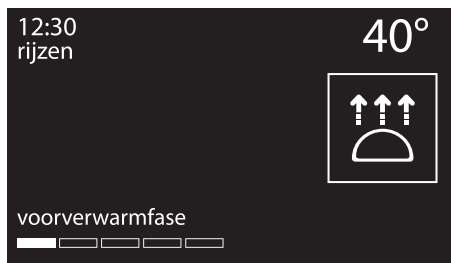
4. Druk op de bedieningsknop om de functie te starten.



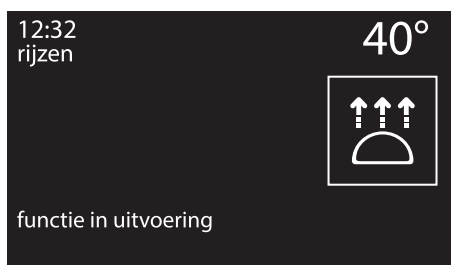


## Gebruik

5. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...

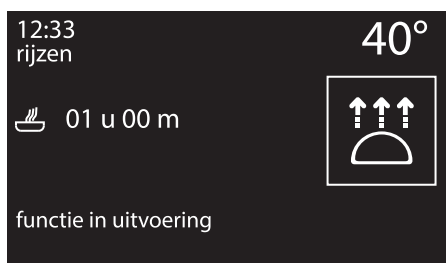


6. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.



Als de functie is gestart kunt u een timer met een tijdsduur van maximaal 4 uur (zie "Timer tijdens de functionering"), een tijdsduur voor het rijzen (zie "Bereiding met tijdstelling") of vertraagd rijzen (zie "Geprogrammeerde bereiding") instellen.

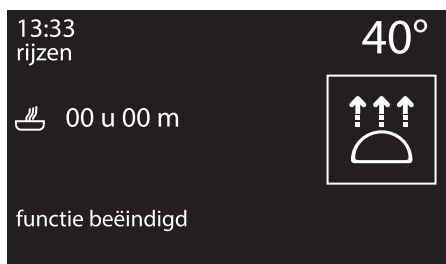
7. Druk op de bedieningsknop om de gewenste wijzigingen te verrichten.



**i** Het rijzen duurt maximaal 13 uur, tenzij anders is ingesteld.

**i** Tijdens het rijzen brandt de binnenverlichting niet.

8. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.

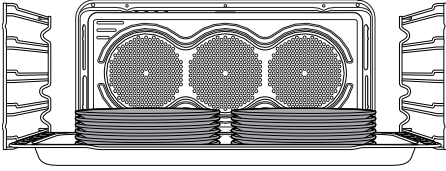


**i** In de functie rijzen kunt u de temperatuur niet wijzigen.



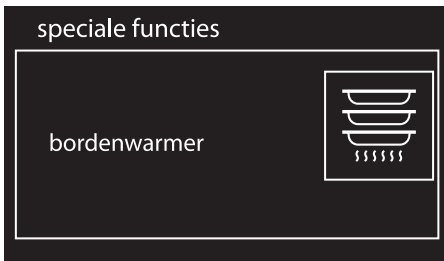
## Bordenwarmer

1. Plaats de bakplaat op het eerste niveau en plaats er de te verwarmen borden op.



Stapel niet te veel borden op.  
Stapel maximaal 5/6 borden in maximaal twee rijen.

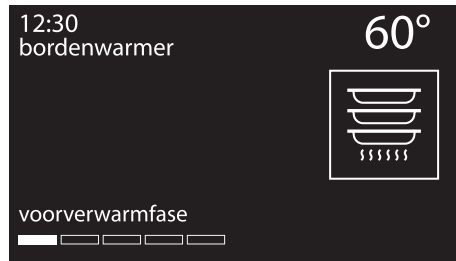
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **bordenwarmer** selecteert.
3. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



4. Druk op de bedieningsknop om de functie te activeren of draai aan de bedieningsknop om de vooringestelde temperatuur te regelen (van 40° tot 80°).



5. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...



6. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.





# Gebruik

Als de functie is gestart kunt u een timer met een tijdsduur van maximaal 4 uur (zie "Timer tijdens de functionering"), een tijdsduur voor het opwarmen (zie "Bereiding met tijdstelling") of vertraagd opwarmen (zie "Geprogrammeerde bereiding") instellen.

7. Druk op de bedieningsknop om de gewenste wijzigingen te verrichten.



8. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.



## Sabbat bereiding



Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De bereiding kan een onbepaalde tijd duren. Het is niet mogelijk om een bereidingsduur in te stellen.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidings temperatuur die u kunt selecteren, varieert van 60 tot 100 °C.
- De lamp in de ovenruimte is gedeactiveerd. Bij het openen van de deur of een handmatige activering met de knop gaat de lamp niet aan.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- De verlichting van de knoppen en de aanduidingen is gedeactiveerd.



U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbat bereiding geactiveerd is.

Geen elke handeling aan de knoppen heeft een uitwerking. Uitsluitend de bedieningsknop blijft geactiveerd zodat naar het hoofdmenu kan worden teruggekeerd.

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **sabbat bereiding** selecteert.

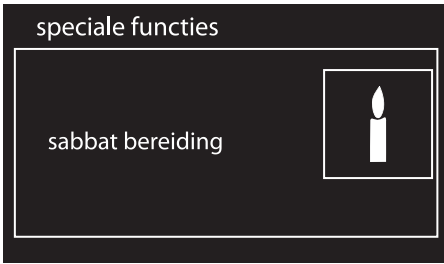


In de functie bordenverwarmer kunt u de temperatuur niet wijzigen.





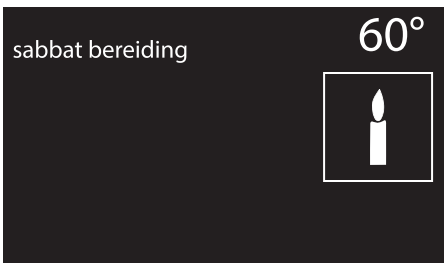
2. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links om de verwarmingstemperatuur te wijzigen.



4. Druk op de bedieningsknop om de functie Sabbat bereiding te starten.



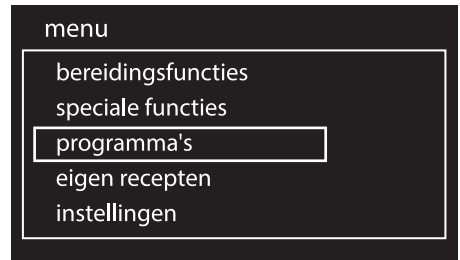
5. Houd aan het einde de bedieningsknop minstens 5 seconden lang ingedrukt om naar het hoofdmenu te keren.

## 3.10 Programma's



In deze stand kunt u een programma kiezen dat voor de bereiding van gerechten is geprogrammeerd. Aan de hand van het gekozen gewicht zal het apparaat automatisch de optimale bereidingsparameters berekenen.

1. Druk op het klokscherm op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **programma's** selecteert.
3. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



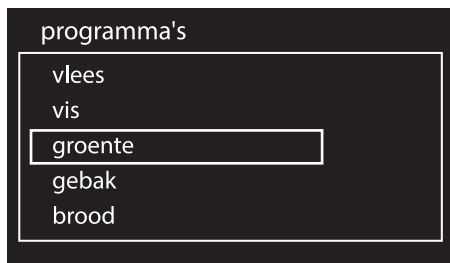
### Een programma starten

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "programma's" het gewenste type gerecht selecteert.

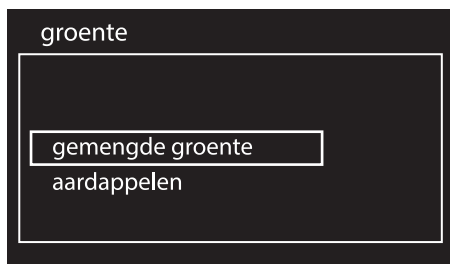


# Gebruik

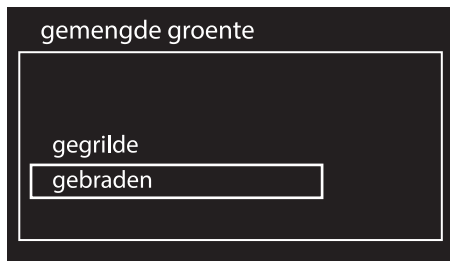
2. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



3. Selecteer het subtype gerecht dat u wilt bereiden en druk ter bevestiging op de bedieningsknop.



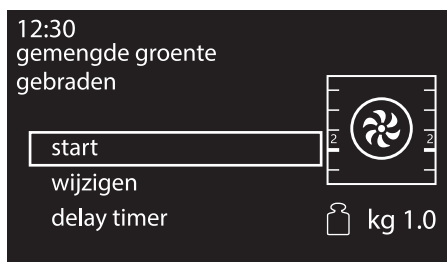
4. Selecteer het type bereiding (indien mogelijk, afhankelijk van het gekozen gerecht) en druk ter bevestiging op de bedieningsknop.



5. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het gewicht van het gerecht.



- Nu kunt u het gekozen programma opstarten, de instellingen permanent wijzigen of een vertraagde bereiding laten verrichten.



6. Als u kiest voor **start**, zal de bereiding worden opgestart met de instellingen van het programma. Het display toont daarbij de ingestelde parameters.





De weergegeven tijd houdt geen rekening met de tijd die voor het opwarmen van de oven nodig is.



U kunt de bereidingsparameters op ieder gewenst moment wijzigen, ook als de bereiding al is opgestart.

7. Een speciaal bericht geeft het moment aan waarop u het voedsel in de oven moet plaatsen en u de bereiding moet starten.

12:40  
gemengde groente  
gebraden  
 00 u 45 m


200°



gerecht plaatsen  
druk op knop rechts

 kg 1.0


8. Druk op de bedieningsknop om de bereiding te starten.

12:41  
gemengde groente  
gebraden  
 00 u 44 m


200°



bereiding bezig

 kg 1.0

## Een programma beëindigen

1. Het apparaat geeft het einde van het programma aan met geluidssignalen en het knipperende symbool .

13:25  
gemengde groente  
gebraden  
 00 u 00 m

200°



bereiding beëindigd

 kg 1.0

2. Druk op de bedieningsknop voor een nieuwe bereiding met de eerder ingestelde parameters (druk tweemaal op de bedieningsknop als het geluidssignaal geactiveerd is). Het apparaat hervat automatisch de bereiding als het nog warm is. Als dit niet het geval is, wordt de voorverwarmfase opgestart.



De sequentiële bereiding is handig voor het achtereenvolgens bereiden van hetzelfde type gerechten. Zoals bijvoorbeeld het achtereenvolgens bakken van diverse pizza's.



We raden u aan om tijdens de voorverwarmfase geen gerechten in de oven te plaatsen. Wacht tot het bericht wordt weergegeven.

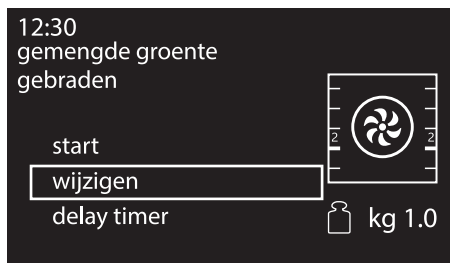
3. Beëindig het programma en sluit het af met een druk op de terugkeerknop.



# Gebruik

## Een programma permanent wijzigen

1. Draai in het gekozen programma de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu van het gekozen recept **wijzigen** selecteert.
2. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



3. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **functie** selecteert die u met het programma wilt associëren.



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

5. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **gewicht** van het gerecht selecteert dat u met het programma wilt associëren.



6. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
7. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **duur** van de bereiding selecteert die u met het programma wilt associëren.



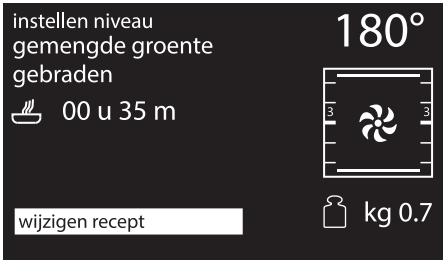
8. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



9. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **temperatuur** van de bereiding selecteert die u met het programma wilt associëren.

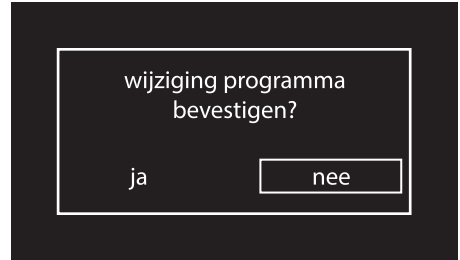


10. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
11. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **niveau** selecteert dat u met het programma wilt associëren.



12. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

13. U keert naar punt 2 van de procedure terug als u nogmaals op de bedieningsknop drukt. Sla het programma op door op de terugkeerknop te drukken. U wordt gevraagd om de gekozen wijzigingen te bevestigen.



- i** Het programma wordt niet gewijzigd als u de wijzigingen niet bevestigt.

14. Het display toont een bevestiging als de wijziging is bevestigd.





# Gebruik

## Tabellen van ingestelde programma's

### VLEES

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Rosbief	rood	1,3	2		200	49
	medium	1,3	2		200	56
	doorbakken	1,4	2		200	70
Varkensrugstuk	-	0,8	2		190	88
Lamsvlees	medium	2	2		190	105
	doorbakken	2,1	2		190	130
Kalf	-	1	2		190	80
Varkensribben	-	1	4		250	10 + 6 <sup>(1)</sup>
Varkenskoteletten	-	1,3	4		280	14 + 4 <sup>(1)</sup>
Varkensworst	-	1	4		280	8 + 4 <sup>(1)</sup>
Varkensspek	-	0,4	4		250	4 + 2 <sup>(1)</sup>
Kalkoen	gebakken	2,3	2		190	115
Kip	gebakken	1	2		200	80
Konijn	gebakken	0,9	2		190	75

<sup>(1)</sup> Het wordt aanbevolen om levensmiddelen aan beide zijden te roosteren volgens de tijden die in de tabel zijn gegeven. De aangegeven langere tijd verwijst altijd naar de eerste zijde van het rauwe levensmiddel die moet worden bereid.



## VIS

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Funcie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Verse vis	-	0,5	2		160	35
Diepgevroren vis	-	0,6	2		160	50
Zeebaars	-	1	2		160	50
Zeeduivel	-	0,5	2		160	57
Brasem	-	1,2	2		180	65
Tarbot	-	1	2		160	40

## GROENTE

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Funcie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gemengde groente	gegrilde	0,5	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
	gebakken	1	2		200	33
Aardappelen	gebakken	1	2		200	30
	diepgevroren (friet)	0,5	2		220	18

<sup>(1)</sup> Het wordt aanbevolen om levensmiddelen aan beide zijden te roosteren volgens de tijden die in de tabel zijn gegeven. De aangegeven langere tijd verwijst altijd naar de eerste zijde van het rauwe levensmiddel die moet worden bereid.



# Gebruik

## GEBAK

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Tulband/donut	-	1,5	2		160	50
Koekjes	-	0,5	2		160	23
Muffin	-	0,5	2		160	21
Soezen/beignets	-	0,5	2		180	70
Merengue	-	0,4	2		130	93
Cake	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Confituurtaart	-	1	2		170	43
Briochebrood	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

## BROOD

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gerezen brood	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20





## PIZZA

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Funcie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Dieppan pizza	-	0,9	2		280	12
Pizza op steen	vers	0,7	1 <sup>(2)</sup>		280	7
	diepgevroren	0,2	1 <sup>(2)</sup> (3)		230	4

<sup>(2)</sup> Breng de pizzasteen aan op de bodem van de ovenruimte.

<sup>(3)</sup> De bereidingstijd van een diepgevroren pizza die op de pizzasteen afgebakken wordt, varieert niet, ongeacht het gewicht.

## PASTA/RIJST

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Funcie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Pasta uit de oven	-	1,9	1		220	35
Lasagne	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche lorraine	-	1	1		200	40

## QUICHE/SOUFFLÉ

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Funcie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Soufflé	-	0,5	2		180	25



## Gebruik

### BEREIDING LAGE TEMP.

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Kalf	-	1,5	2		90	540
Rundvlees	rood	1,4	2		90	190
	doorbakken	1	2		90	480
Varkenslende	-	1	2		90	420
Lamsvlees	-	1,5	2		90	480



De bereidings tijden beschreven in de tabel verwijzen naar het voedsel aangeduid in het recept, ze zijn indicatief en kunnen wijzigen naargelang uw persoonlijke smaak.



De tabellen bevat de gegevens die werden ingesteld in de fabriek. Wanneer u de originele instellingen van een recept na een eventuele wijziging wilt herstellen, is het voldoende om de gegevens van de bovenstaande tabellen in te voeren.



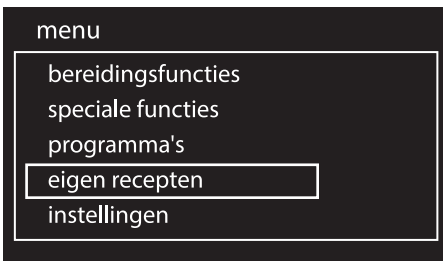
Als u de stand ECO logic (zie 3.12, "Instellingen") heeft geactiveerd, kunnen de tijden voor het opwarmen of de bereiding variëren.



## 3.11 Eigen recepten

**i** Met dit menu kunt u een eigen recept invoeren aan de hand van door u gekozen parameters. De eerste keer dat u deze functie benut wordt u gevraagd een nieuw recept in te voeren. Als u de recepten heeft ingevoerd, worden ze in het desbetreffende menu weergegeven.

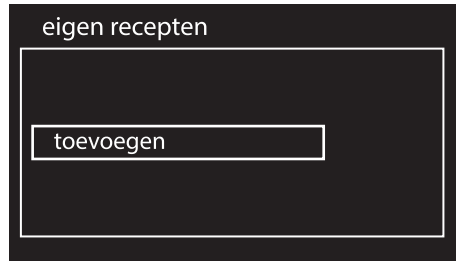
1. Druk op het klokscherm op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **eigen recepten** selecteert.
3. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



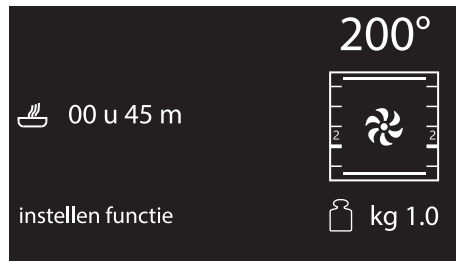
**i** U kunt in totaal ongeveer 10 eigen recepten invoeren.

## Een recept toevoegen

1. Selecteer **toevoegen** in het menu "eigen recepten".



2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **functie** selecteert die u met het recept wilt associëren.



3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



## Gebruik

4. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **gewicht** van het gerecht selecteert dat u met het recept wilt associëren.



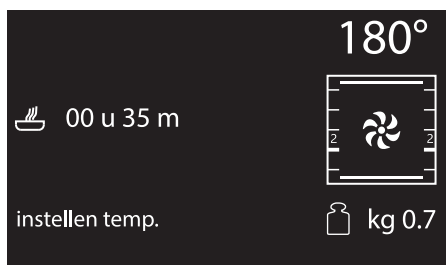
5. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

**i** Het is mogelijk om een gewicht van maximaal 5 kg in te stellen of te wijzigen. De gebruiker dient echter de omvang van het gerecht in de ovenruimte te bepalen.

6. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **duur** van de bereiding selecteert die u met het recept wilt associëren.



7. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
8. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **temperatuur** van de bereiding selecteert die u met het recept wilt associëren.



9. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
10. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **niveau** selecteert dat u met het recept wilt associëren.





11. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.




12. U keert naar punt 2 van de procedure terug als u nogmaals op de bedieningsknop drukt. Sla het recept op door op de terugkeerknop te drukken. U wordt gevraagd om de naam van het zojuist gecreëerde recept in te voeren.

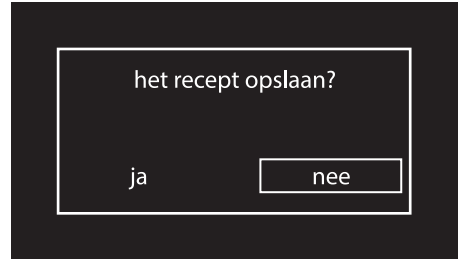



13. Voer de naam van het recept in. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het in te voeren teken. Elke keer dat u op de bedieningsknop drukt wordt een teken van de naam ingevoerd. Het teken  wist het voorgaande teken.

 De naam van het recept kan maximaal 10 tekens, inclusief spaties, lang zijn.

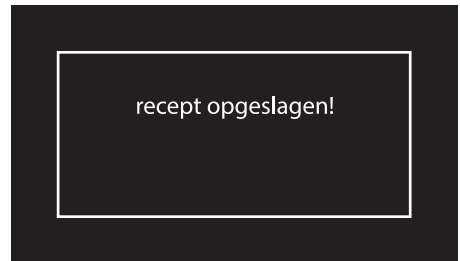
 Om het recept op te kunnen slaan, moet de naam minstens een teken bevatten.

14. Druk op de terugkeerknop om de programmering wel of niet te bevestigen als u de naam van uw recept heeft ingevoerd. Selecteer **JA** als u het recept wilt opslaan.



 De verrichte wijzigingen worden geannuleerd als u echter "NEE" selecteert.

15. Het display toont een bevestiging als de wijziging is bevestigd.

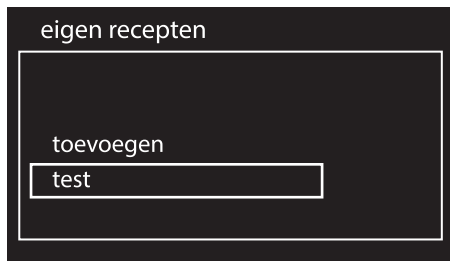




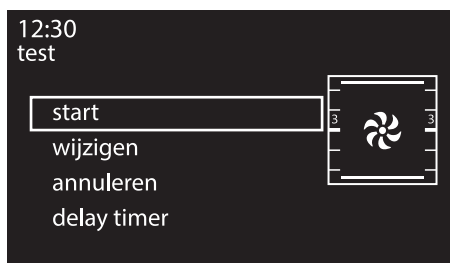
# Gebruik

## Een eigen recept opstarten

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).

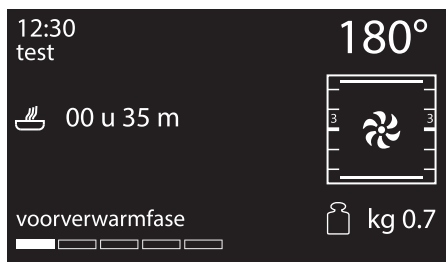


2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **start** selecteert.



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

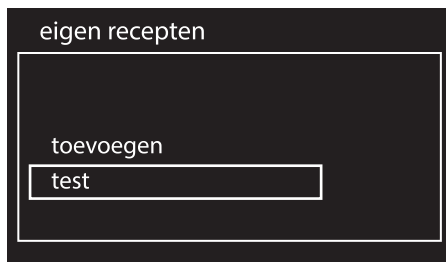
De bereiding wordt opgestart met de parameters die u eerder voor het recept heeft ingesteld.



**i** Tijdens de bereiding kunt u altijd de temperatuur en de bereidingstijd wijzigen. Deze wijzigingen worden echter niet voor een volgend gebruik van het recept opgeslagen.

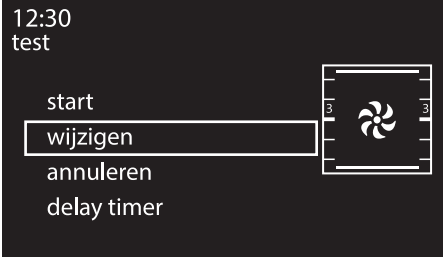
## Een eigen recept wijzigen

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).

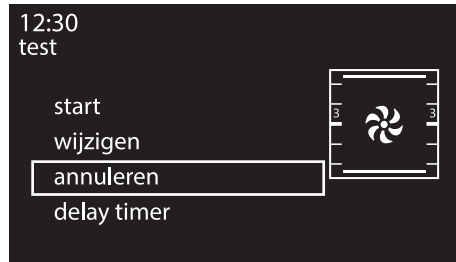




2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **wijzen** selecteert.



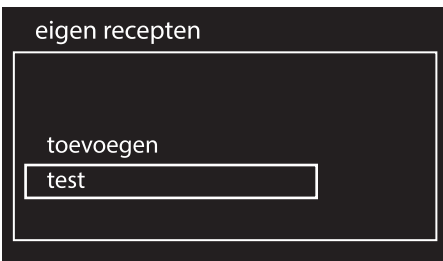
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **annuleren** selecteert.



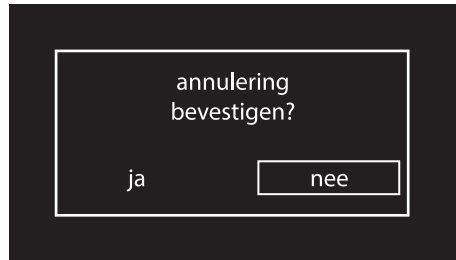
4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
5. Herhaal dezelfde stappen, beginnende bij punt 2 van hoofdstuk "Een recept toevoegen".

## Een eigen recept wissen

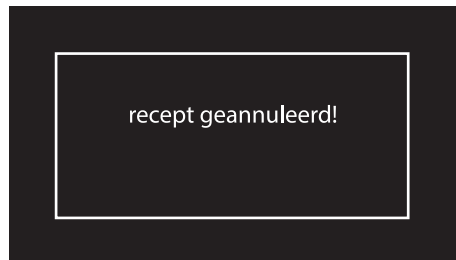
1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
5. Bevestig dat u het recept wilt wissen. Selecteer JA om het recept definitief te verwijderen.



6. Het display toont een bevestiging als het wissen is bevestigd.



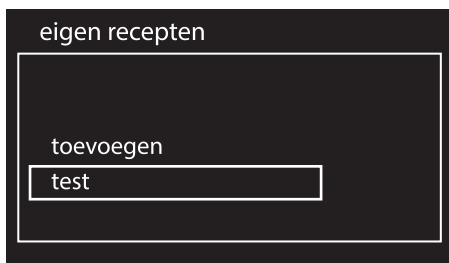
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



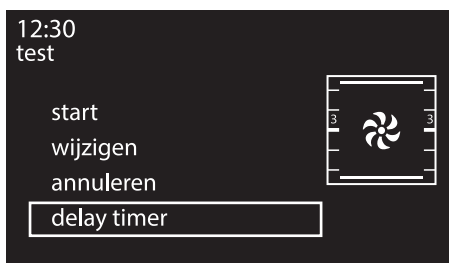
# Gebruik

## Delay timer

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).



2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **delay timer** selecteert.



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.


5. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u met de bedieningsknop het einde van de bereiding heeft gekozen. Het symbool

 knippert.



6. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



Na enkele seconden stopt het symbool  met knipperen. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.



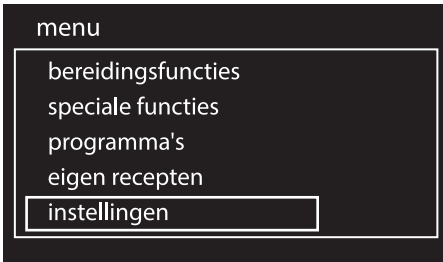


## 3.12 Instellingen



Met dit menu kunt u de configuratie van het product instellen.

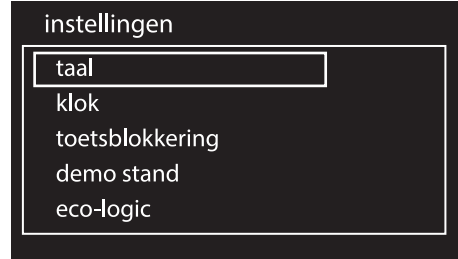
1. Druk op het klokscherm op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **instellingen** selecteert.
3. Druk op de bedieningsknop om te bevestigen.



## Taal

Hiermee kunt u uit de beschikbare talen de gewenste taal kiezen.

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "instellingen" **taal** selecteert.



2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u de gewenste taal selecteert.



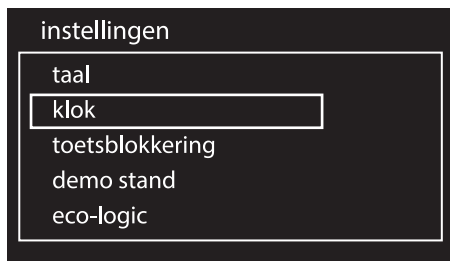
4. Bevestig de gekozen taal door op de bedieningsknop te drukken.





## Klok

Hiermee kunt u de weergegeven tijd wijzigen.



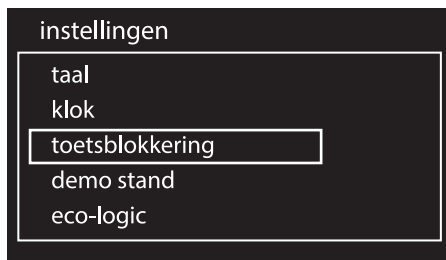
1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links om de uren in te stellen.
2. Druk op de bedieningsknop om de minuten te kunnen wijzigen.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links om de minuten in te stellen.



4. Bevestig met een druk op de terugkeerknop.


## Toetsblokkering

Deze functie blokkeert de bedieningen van het apparaat automatisch na een minuut normale werking als de gebruiker geen handelingen verricht.



- Bevestig de activering van de toetsblokkering door **JA** te selecteren.



Bij normale werking wordt deze aangeduid door de controlelamp .

- Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet u de terugkeerknop 3 seconden ingedrukt houden. De blokkering zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.

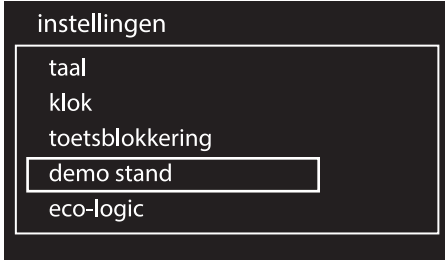


Op het display wordt twee seconden lang een waarschuwing weergegeven als u de bedienings- of terugkeerknop aanraakt of er de stand van wijzigt.




## Demo stand (uitsluitend voor exposanten)


Deze stand laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.



- Bevestig de activering van de demostand door JA te selecteren.



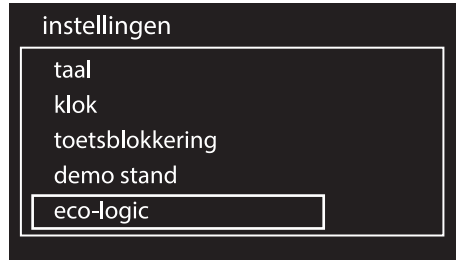
 Als de stand geactiveerd is, wordt op het display het bericht "demo stand" weergegeven.

 Om het apparaat normaal te kunnen gebruiken, moet u deze stand op OFF instellen.

## Eco-logic (enkel op sommige modellen)


Met deze stand kunt u het verbruik van het apparaat beperken. Ideaal om meerdere huishoudelijke apparaten tegelijkertijd te kunnen gebruiken.

Als deze optie is geactiveerd, wordt op het display het symbool  weergegeven.



- Bevestig de activering van de eco-logic-stand door JA te selecteren.

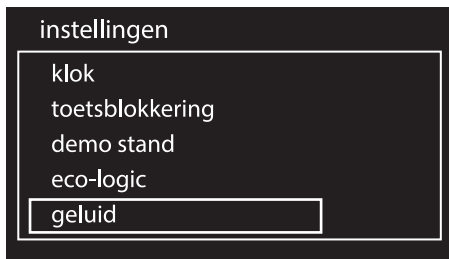


 Wanneer de eco-logic stand wordt geactiveerd, kan de tijdsduur van de voorverwarming en van de bereiding langer duren.



## Geluid

Iedere keer dat u op de knoppen drukt laat het apparaat een geluid horen. Met deze instelling kunt u dit deactiveren.

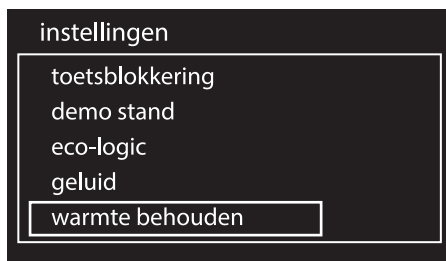


- Deactiveer het geluid dat met een druk op de knoppen geassocieerd is door NEE te selecteren..

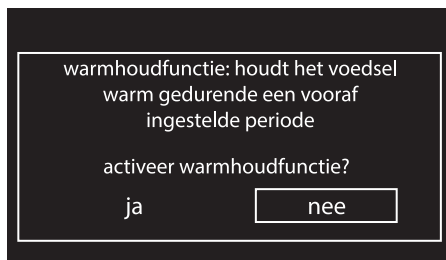


## Warmte behouden

In deze stand kan het apparaat aan het einde van een bereiding (als deze niet handmatig wordt onderbroken) het zojuist bereide levensmiddel (op lage temperatuur) warmhouden, zonder dat de organoleptische eigenschappen en de smaak die u tijdens de bereiding heeft verkregen verloren gaan.



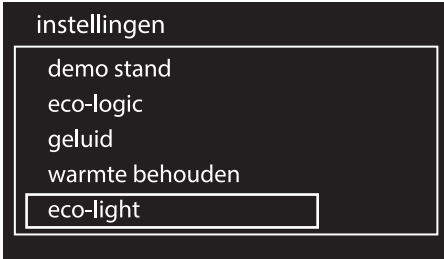
- Bevestig de activering van de warmhoudfunctie door JA te selecteren.





## Eco-Light

Voor een verdere besparing van de energie wordt de lamp automatisch één minuut na het begin van de bereiding gedeactiveerd.



- Bevestig de activering van de eco-light-stand door JA te selecteren.



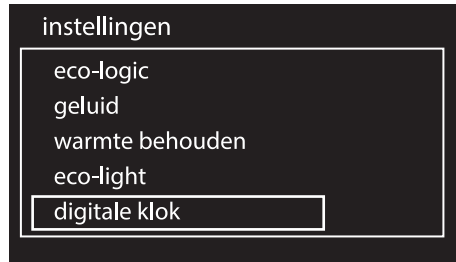
Stel deze stand in op OFF om te voorkomen dat het apparaat de lamp automatisch na een minuut deactiveert.



De handmatige controle van de in-/uitschakeling is echter altijd mogelijk door de terugkeerknop in de beide instellingen naar rechts te draaien.

## Digitale klok

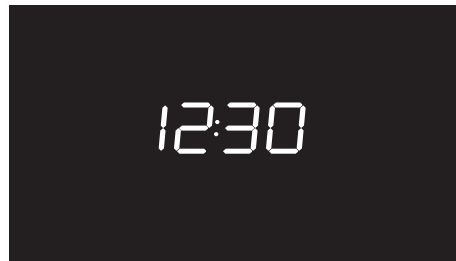
Maakt de digitale weergave van de tijd mogelijk.



- Bevestig de activering van de digitale klok stand door JA te selecteren.



Als geen enkele functie van het apparaat geactiveerd is, zal het display de actuele tijd digitaal weergeven.





## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### **Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken**

- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidaties, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleemiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

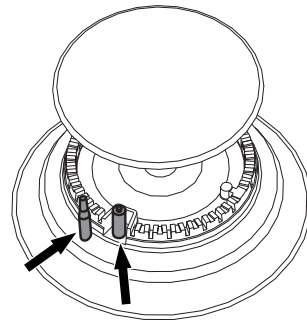
### 4.2 Reiniging van de kookplaat

Om de oppervlakken van het apparaat in uitstekende staat te houden, moet u ze na elk gebruik schoonmaken. Laat ze eerst afkoelen.

1. Breng een niet-schurend reinigingsmiddel aan op een vochtige doek en haal de doek over het oppervlak.
2. Spoel nauwgezet af.
3. Maak droog met een zachte doek of een microvezeldoek.

#### **Reiniging van de vonkontstekers en de thermokoppels**

- Maak, wanneer nodig, de vonkontstekers en de thermokoppels met een vochtige doek schoon.
- Verwijder eventuele droge resten met een satéstokje of een naald.





## Reiniging van de roosters van de vlamverdelers en van de deksels

1. Verwijder de elementen van de kookplaat.
2. Reinig met behulp van lauwwarm water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen
3. Maak zorgvuldig droog met een zachte doek of een microvezeldoek.
4. Breng de elementen weer op de kookplaat aan.



De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, metertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

## 4.3 Reiniging van de ovenruimte

Om de ovenruimte in goede staat te houden, moet hij na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

Laat geen voedselresten in de ovenruimte opdrogen aangezien daardoor de lak beschadigd kan raken.

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om het volgende te demonteren:

- de deur;
- de frames voor roosters/ovenshalen;
- de eventueel uitneembare geleiders;
- de pakking (uitgezonderd pyrolytische modellen).



Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, beveelt men aan om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te elimineren.





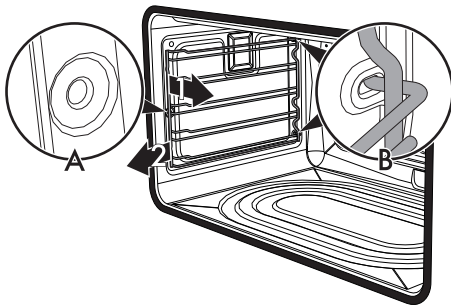
## Reiniging en onderhoud

### De geleiderframes voor roosters/ovenscalen demonteren (enkel op bepaalde modellen)

Als de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen te verwijderen:

- Trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **B**.



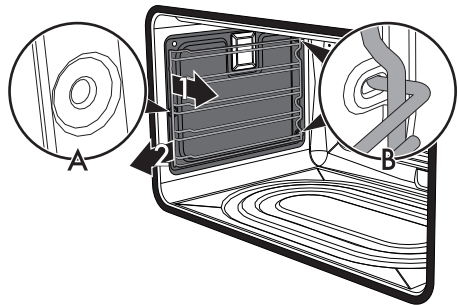
- Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen weer aan te brengen.

### Verwijdering van de zelfreinigende zijpanelen en het frame voor roosters/ovenscalen (uitgezonderd pyrolytische modellen)

Als de zelfreinigende zijpanelen en de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen worden verwijderd, kan de reiniging van de zijanten makkelijker uitgevoerd worden.

De zelfreinigende zijpanelen en de frames voor roosters/ovenscalen verwijderen:

- Trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **B**. Het zelfreinigende zijpaneel is aan het geleiderframe voor roosters/ovenscalen bevestigd.



Zorg er tijdens de demontage voor dat het zijpaneel niet ongewenst aan het geleiderframe voor roosters/ovenscalen vasthaakt, om eventuele schade aan de oppervlakken te vermijden.

- Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de zelfreinigende zijpanelen en de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen weer aan te brengen.





## Regeneratie van de zelfreinigende panelen (katalysecyclus) (uitgezonderd pyrolytische modellen)

De regeneratiecyclus van de panelen is een reinigingsmethode om vette en niet-suikerachtige resten te verwijderen.

1. Reinig eerst de bodem en de bovenkant met een microvezeldoek, water en een neutraal vaatwasmiddel. Goed spoelen.
2. Stel een regeneratiecyclus in door de geventileerde functie aan de maximum temperatuur te selecteren, en dit voor een uur.
3. Als de panelen erg vuil zijn, moeten ze na de regeneratiecyclus gedemonteerd worden en gereinigd worden met neutraal reinigingsmiddel. Spoel en droog ze zorgvuldig.
4. Monteer de panelen weer, en stel de geventileerde functie een uur lang in aan 180 °C zodat de panelen goed gedroogd worden.

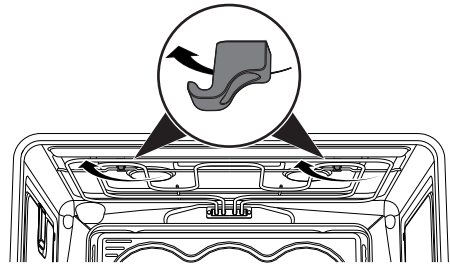


Er wordt aanbevolen om de regeneratiecyclus van de zelfreinigende panelen elke 15 dagen uit te voeren.

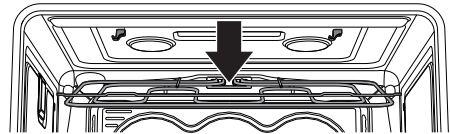
## Reiniging van de bovenkant (uitgezonderd pyrolytische modellen)

De ovenruimte is voorzien van een kantelende weerstand die u voor een eenvoudigere reiniging van de bovenkant kunt kantelen.

1. Hef de bovenste weerstand voorzichtig op en draai de pallen 90° zodat de weerstand vrijkomt.



2. Beweeg de weerstand voorzichtig helemaal omlaag.



**Incorrect gebruik.**

**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- Laat tijdens de reiniging de weerstand niet teveel buigen.
3. Plaats aan het einde van de reiniging de weerstand terug en blokkeer hem door aan de pallen te draaien.



## Reiniging en onderhoud

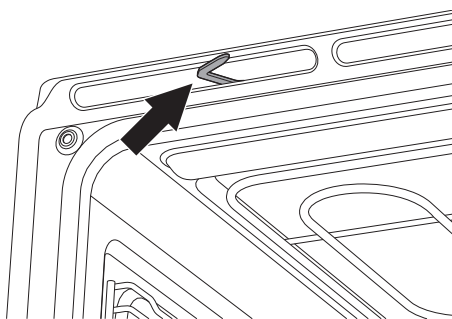
### Handmatige deactivering van de hendel van de deurblokkering (enkel pyrolyse-modellen)



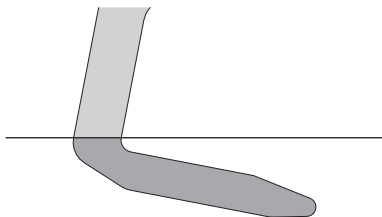
**Incorrect gebruik**  
**Gevaar op verbranding**

- De volgende handelingen moeten altijd bij koud en uitgeschakeld apparaat worden verricht.
- Probeer tijdens de pyrolyse de hendel van de deurblokkering nooit met de hand te deactiveren.

De hendel van de deurblokkering bevindt zich in de eerste sleuf links onder het bedieningspaneel, bovenaan aan de voorkant van de oven.

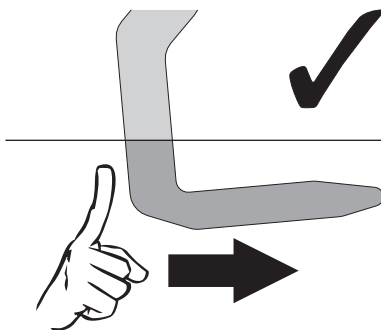


Tijdens de normale reiniging kan de hendel van de deurblokkering per ongeluk geactiveerd worden.



**hendel van de deurblokkering geactiveerd**  
**(bovenaanzicht)**

1. Verplaats de hendel van de deurblokkering helemaal naar rechts.

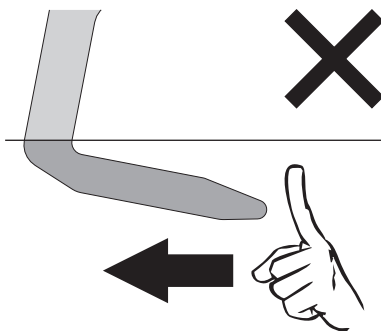


**(bovenaanzicht)**

2. Laat de hendel van de deurblokkering voorzichtig los.

De veer van het mechanisme plaatst de hendel van de deurblokkering in de gedeactiveerde stand.

Probeer de hendel van de deurblokkering nooit te deactiveren door deze hard naar links te duwen, om het mechanisme niet te beschadigen.



**(bovenaanzicht)**



## 4.4 Vapor Clean (enkel op sommige modellen)

**i** Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de ovenruimte zeer makkelijk te reinigen. De vuilresten worden verzacht door de warmte en door de waterdamp, zodat ze makkelijker kunnen verwijderd worden.

**!** **Incorrect gebruik.**  
**Beschadiging van de oppervlakken**

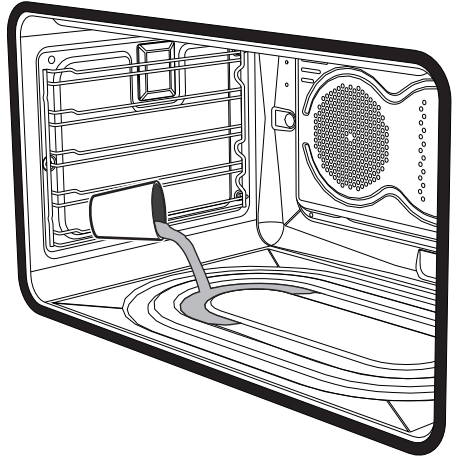
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven afgekoeld is.

### Vorbereiding

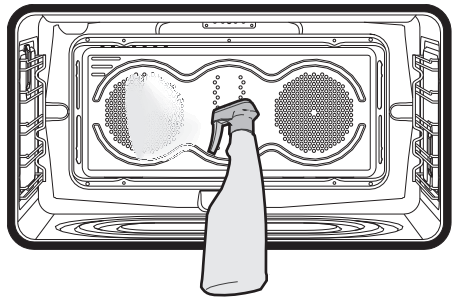
Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven. De bovenbescherming kan in de oven gelaten worden.
- Verwijder de zelfreinigende panelen, indien aanwezig (zie "Verwijdering van de zelfreinigende zijpanelen en het frame voor roosters/ovenshalen (uitgezonderd pyrolytische modellen)")

- Giet ongeveer 40 cc water op de bodem van de ovenruimte. Let op dat het water niet uit de insnijding komt.



- Sprei met een spray een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de ovenruimte. Sprei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.



- Sluit de deur.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

Z



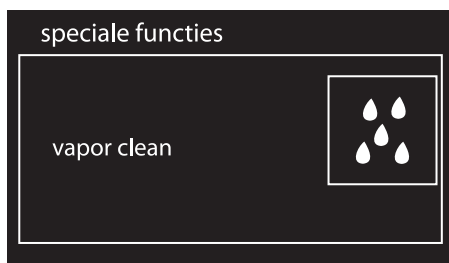
## Reiniging en onderhoud

- Tijdens de geassisteerde reinigingscyclus moeten de zelfreinigende panelen (indien aanwezig), die eerder verwijderd werden, apart met lauw water en weinig reinigingsmiddel gereinigd worden.

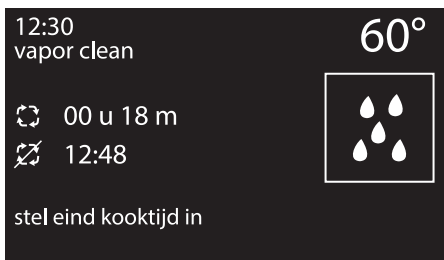
### Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean

**i** De cyclus wordt automatisch tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht "Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling" weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan voor de Vapor clean reinigingscyclus is ingesteld. Laat het apparaat afkoelen voor u de gestuurde reinigingsfunctie activeert.

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **Vapor Clean** selecteert. Druk vervolgens ter bevestiging op de bedieningsknop.

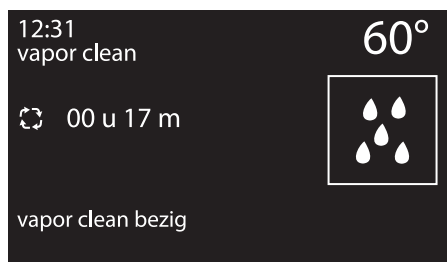


2. Op het display verschijnen de tijdsduur en de temperatuur van de reinigingscyclus.

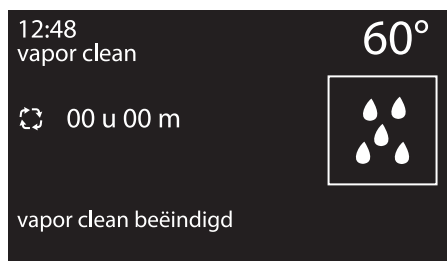


**i** De parameters van de temperatuur en de tijdsduur kunnen niet gewijzigd worden door de gebruiker.

3. Druk 2 keer op de bedieningsknop om de reinigingscyclus te starten.






4. Nadat de reinigingscyclus Vapor Clean is uitgevoerd, wordt een geluidssignaal geproduceerd.





## Instelling van de geprogrammeerde reinigingscyclus Vapor Clean

Het tijdstip waarop Vapor Clean begint kan net zoals de andere functies worden geprogrammeerd.

1. Selecteer de speciale functie Vapor Clean, en druk op de bedieningsknop. Op de display verschijnt de huidige tijd en het symbool  licht op.
2. Draai aan de bedieningsknop om het tijdstip voor het einde van Vapor Clean in te stellen.
3. Na enkele seconden lichten de symbolen  en  vast op en wacht het apparaat tot de ingestelde starttijd bereikt is om de reinigingscyclus te starten.

## Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

1. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
2. Gebruik een sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
3. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
4. Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.

Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur krijgt, wordt aanbevolen om de ovenruimte te drogen door een geventileerde functie ongeveer 10 minuten in te schakelen op 160 °C.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze bewerkingen.



Het is aanbevolen om de deur te verwijderen om moeilijk bereikbare delen makkelijker schoon te maken.



## 4.5 Pyrolyse (enkel op sommige modellen)



De pyrolyse is een automatische reinigingsprocedure met hoge temperaturen, die het vuil zal oplossen. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de ovenruimte zeer makkelijk te reinigen.



### **Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken**

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Schakel branders of kookplaten uit die eventueel boven het apparaat geïnstalleerd zijn.

## Vorbereiding

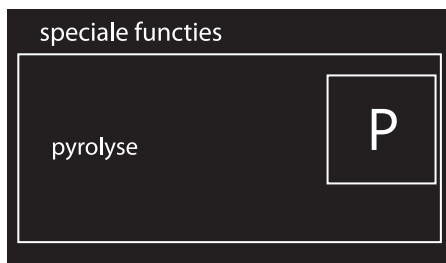
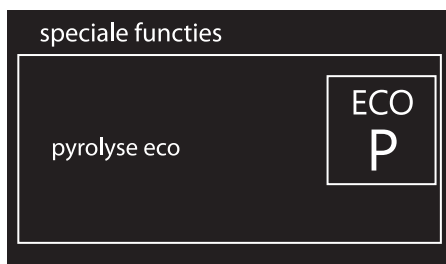
Voor u de pyrolyse inschakelt:

- Maak de interne ruit schoon overeenkomstig de gebruikelijke instructies.
- Verstuf in geval van hardnekkige afzettingen een reinigingsproduct voor ovens op de ruit (respecteer de waarschuwingen die aangeduid worden op het product zelf); laat 60 minuten inwerken, spoel daarna, en droog de ruit met keukenpapier of met een microvezeldoek.


- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
- Verwijder de bescherming bovenaan (indien aanwezig).
- Sluit de deur.

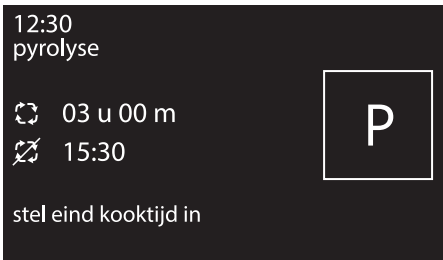
## Instelling van de pyrolyse

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **pyrolyse eco** of **pyrolyse** selecteert. Druk vervolgens ter bevestiging op de bedieningsknop.





2. Draai aan de bedieningsknop om de tijdsduur van de reinigingscyclus in te stellen, van minimaal 2 uur tot maximaal 3 uur (met uitzondering van de functie , waarvan de tijdsduur is vastgesteld op 2 uur).



3. Druk op de bedieningsknop. Het symbool  stopt met knippen. Op het display wordt een bericht weergegeven dat aangeeft dat alle accessoires uit de ovenruimte moeten worden verwijderd.



4. Druk op de bedieningsknop om de pyrolyse te starten.



Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

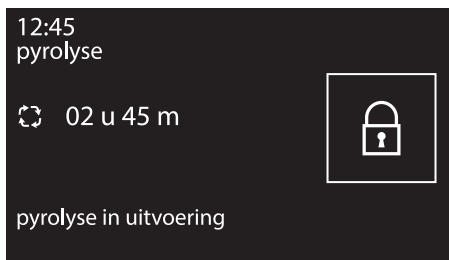
- Weinig vuil: 2 uur.
- Middelmatig vuil: 2 ½ uur.
- Zeer vuil: 3 uur.



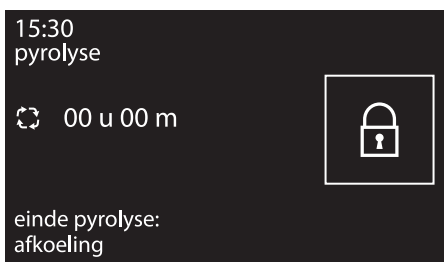
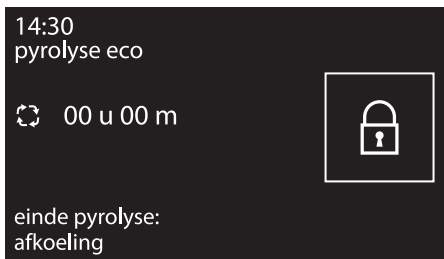
## Reiniging en onderhoud

### Pyrolyse

1. Op het display worden het bericht "pyrolyse in uitvoering" en de resterende tijd weergegeven ter indicatie dat het apparaat de automatische reinigingscyclus uitvoert. 2 minuten na de opstart van de pyrolyse wordt de deur vergrendeld door een mechanisme dat het openen ervan onmogelijk maakt (op het display wordt het symbool  weergegeven.



2. Na afloop van de pyrolyse blijft de deur geblokkeerd tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau bereikt.



3. Op het display wordt een bericht weergegeven dat aangeeft dat het koelproces van de ovenruimte is gestart.



Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is.






4. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en veeg de restjes binnenin weg met een microfiber doek.




**i** Tijdens de eerste pyrolyse kunnen er onaangename geurtjes voorkomen, door verdamping van de olieachtige productiestoffen. Dit is een normaal verschijnsel dat na de eerste reinigingscyclus verdwijnt.

**i** Tijdens de pyrolyse maken de ventilatoren meer geluid omdat ze sneller draaien. Dit maakt deel uit van de normale werking om de warmte beter af te voeren. Na de pyrolyse blijft de ventilatie automatisch ingeschakeld, en dit lang genoeg zodat oververhitting van de wanden van de meubels en de voorkant van de ovenruimte wordt vermeden.

 Als het resultaat van de pyrolyse bij de minimum tijdsduur niet voldoende is, wordt aanbevolen om voor de volgende reinigingscyclus een langere tijdsduur in te stellen.

## Instelling van de geprogrammeerde pyrolyse

Het tijdstip waarop de pyrolyse begint kan net zoals de andere functies worden geprogrammeerd.

1. Selecteer de tijdsduur van de pyrolyse, en druk op de bedieningsknop. Op de display verschijnt de huidige tijd en het symbool  licht op.
2. Draai aan de bedieningsknop om het tijdstip voor het einde van de pyrolyse in te stellen.
3. Na enkele seconden lichten de symbolen  en  vast op en wacht het apparaat tot de ingestelde starttijd bereikt is om de reinigingscyclus te starten.

**i** Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is. Met behulp van de specifieke commando's kunt u het apparaat echter altijd uitschakelen.





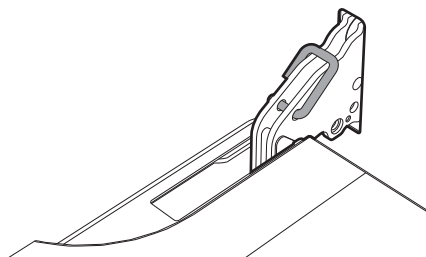
## Reiniging en onderhoud

### 4.6 Demontage van de deur

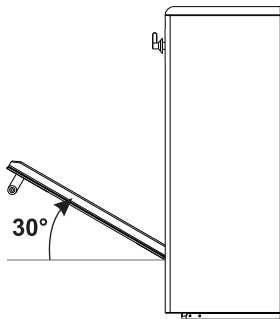
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen.

Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

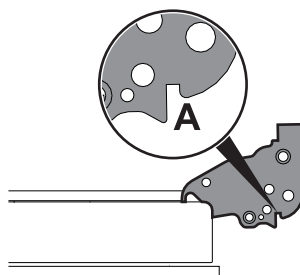
1. Open de deur volledig en plaats twee borghaken in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef hem op met een hoek van ongeveer 30° en verwijder hem.



3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt en verwijder de borghaken uit de openingen in de scharnieren.



### 4.7 Reiniging van de ruiten van de deur

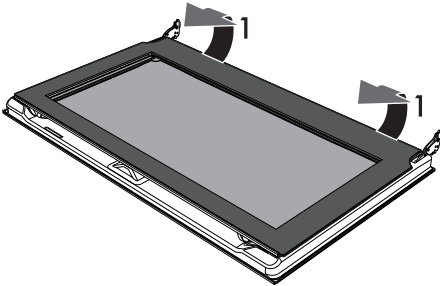
Er wordt aangeraden om ze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet u schoonmaken met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



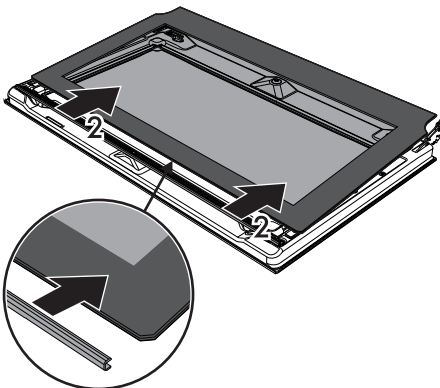
## Demontage van de binnenruiten (multifunctioneel model)

Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de binnenruiten van de deur worden gedemonteerd.

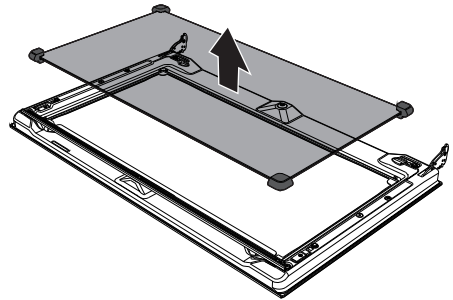
1. Open de deur.
2. Plaats de borghaken in de gaten van de scharnieren om de onbedoelde sluiting van de deur te voorkomen.
3. Verwijder de interne ruit door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).



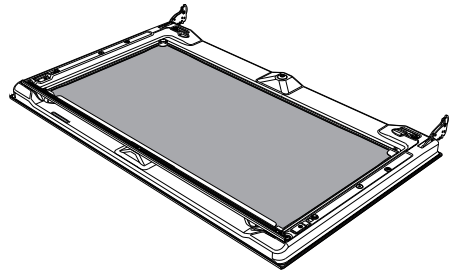
4. Schuif de interne ruit uit de lijst aan de voorkant (2) om de ruit uit de deur te verwijderen.



5. Verwijder de tussenruit door deze op te heffen.



6. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



7. Breng aan het einde van de reiniging de tussenruit weer op diens plaats in de deur aan.
8. Breng de interne ruit aan door de bovenkant in de lijst van de deur te schuiven en druk de 2 pennen aan de achterkant voorzichtig op hun plaats.

Z

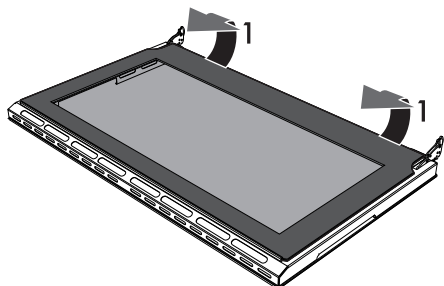


## Reiniging en onderhoud

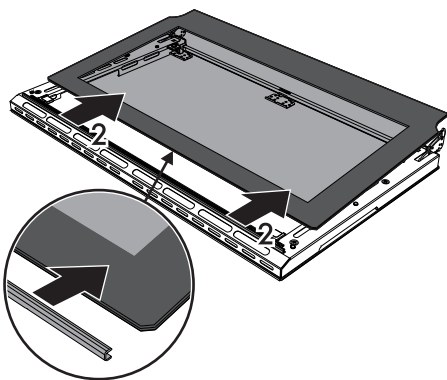
### Demontage van de binnenruiten (pyrolytisch model)

Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de binnenruiten van de deur worden gedemonteerd.

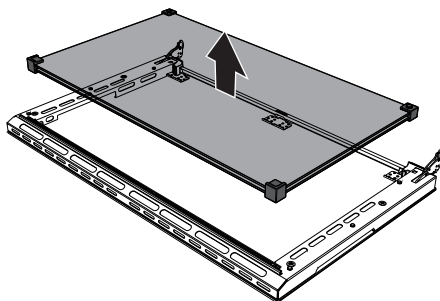
1. Open de deur.
2. Plaats de borghaken in de gaten van de scharnieren om de onbedoelde sluiting van de deur te voorkomen.
3. Verwijder de interne ruit door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).



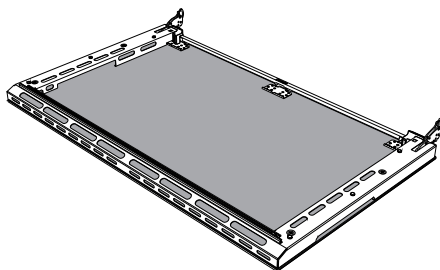
4. Schuif de interne ruit uit de lijst aan de voorkant (2) om de ruit uit de deur te verwijderen.



5. Verwijder de tussenruiten door ze op te heffen.



6. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



7. Breng aan het einde van de reiniging de tussenruit weer op diens plaats in de deur aan.
8. Breng de interne ruit aan door de bovenkant in de lijst van de deur te schuiven en druk de 2 pennen aan de achterkant voorzichtig op hun plaats.



## 4.8 Buitengewoon onderhoud

### Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Delen onder elektrische stroom  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

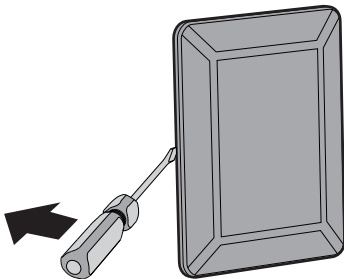


In de ovenruimte is een 40W-lamp aangebracht.

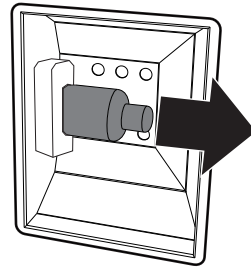
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oplopen.

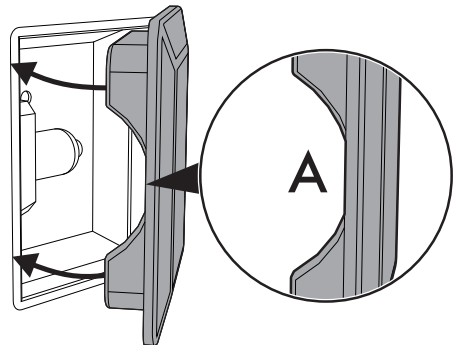


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



Raak ze niet direct met de vingers aan, gebruik altijd isolerend materiaal.

5. De nieuwe lamp aanbrengen.
6. Hermonteer het deksel. Houd de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur toe gericht.



7. Druk goed op de bedekking zodat ze perfect aan de fitting hecht.

Z

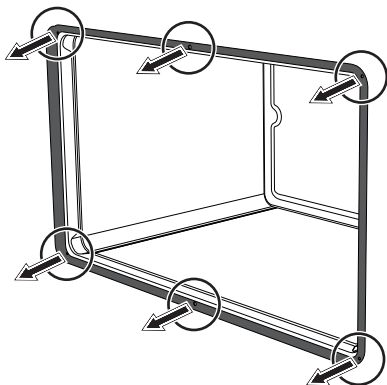


## Reiniging en onderhoud

### Demontage en montage van de pakking (behalve pyrolytische modellen)

De pakking demonteren:

- Haak de op de 4 hoeken en centraal geplaatste haken los en trek de pakking naar buiten.



De pakking monteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken en in het midden van de pakking vast.

### Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

- Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.

### Oplossingen voor problemen...

Het apparaat functioneert niet:

- De schakelaar is defect: controleer in de zekeringkast of de schakelaar in orde is.
- Afname van het vermogen: controleer of de controlelampen van het apparaat werken.

De gasbrander ontsteekt niet:

- Afname van het vermogen of vocht in de bougies: ontsteek de gasbrander met een aansteker of een lucifer.

De oven warmt niet op:

- Defecte zekering: controleer en vervang de schakelaar indien nodig.
- De functieknop is niet ingesteld: stel de functieknop in.
- Controleer of de stand "demo" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Programma's").

Alle gerechten die in de ovenruimte worden bereid verbranden in zeer korte tijd:

- Defecte thermostaat: neem contact op met het servicecentrum

Het glas van de deur beslaat als de oven warm is:

- Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het temperatuurverschil: dit heeft geen effect op de ovenprestaties.



## De display is volledig uitgeschakeld:

- Controleer de stroomtoevoer.
- Controleer of een eventuele meerpolige schakelaar vóór de stroomtoevoer van het apparaat zich op "On" bevindt.

## De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de stand "Toetsblokkering" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Programma's").

## De bereidingstijden blijken te hoog tegenover diegene die worden aangeduid in de tabel:

- Controleer of de stand "Eco-logic" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Programma's").

## De display zal het opschrift "ERR4" weergeven:

- De deurblokkering is niet goed aan de deur gekoppeld; dit omdat het mogelijk is dat de deur toevallig werd geopend tijdens de activering van de blokkering zelf. Schakel het apparaat uit en weer aan en wacht enkele minuten voordat een nieuwe reinigingscyclus wordt geselecteerd.

## De ventilator stopt met draaien wanneer de deur wordt geopend tijdens een geventileerde functie:

- Dit is geen defect, maar de normale werking van het product. Ze is nuttig wanneer u tijdens de bereiding het voedsel wilt controleren, zodat niet te veel warmte verloren gaat. Wanneer de deur wordt gesloten, zal de ventilator weer gaan draaien.

## (enkel pyrolyse-modellen) Na de automatische reinigingscyclus (pyrolyse) kan geen functie geselecteerd worden:

- Controleer of de deurblokkering uitgeschakeld is. Indien dit niet het geval is, is het apparaat voorzien van een bescherming die de uitvoering van een functie verhindert terwijl de deurblokkering actief is. Dit is het geval omdat de temperatuur in de ovenruimte zodanig hoog is dat geen enkele bereiding kan uitgevoerd worden.



Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van defecten, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



Indien andere foutberichten ERRx worden signaleerd: noteer het foutmelding, en de ingestelde functie en temperatuur, en neem contact op met het plaatselijke servicecentrum.



## 5 Installatie

### 5.1 Gasaansluiting



#### Gaslek Explosiegevaar

- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Gebruik, waar dit wordt gevraagd, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de bebuizing niet langer is dan 2 meter van de maximale uitrekking voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.

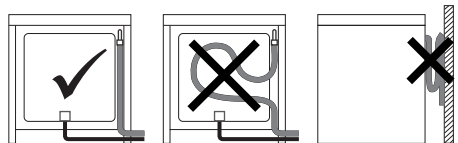
De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een flexibele stalen buis op een rechte wand, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de van kracht zijnde norm. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "Aanpassing aan de verschillende gastypes".

De toevoerverbinding van het gas heeft een extern schroefdraad 1/2" (ISO 228-1).

### Aansluiting met rubberleiding

Controleer of alle volgende voorwaarden gerespecteerd worden:

- of de leiding op het rubber bevestigd is met veiligheidsklemmen;
- of de leiding op geen enkele plaats in aanraking komt met hete wanden (max. 50 °C);
- of de leiding niet wordt onderworpen aan trekkrachten of spanningen, en geen strakke bochten maakt of vernauwingen heeft;
- of de leiding niet in aanraking komt met snijdende voorwerpen of scherpe hoeken;
- wanneer de buis niet perfect dicht is, en er dus gas kan ontsnappen, mag de buis niet hersteld worden; vervang met een nieuwe buis;
- controleer of de vervaldatum van de buis, die wordt aangeduid op de leiding zelf, niet overschreden werd.



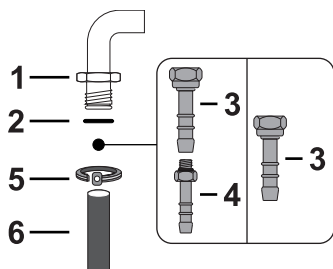




Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met een rubberleiding conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm (controleer of de afkorting van deze norm op de leiding gedrukt is).

Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en breng de pakking **2** aan. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de slangaansluiting **4** vastgedraaid worden op de slangaansluiting **3**.

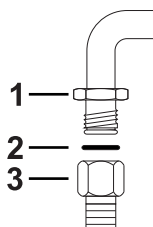
Plaats, als de slangaansluiting(en) is(zijn) vastgedraaid, de gasleiding **6** op de slangaansluiting en bevestig ze met de klem **5** conform de van kracht zijnde norm.



## Aansluiting met een flexibele stalen buis

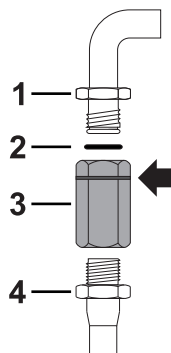
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

Draai de aansluiting **3** zorgvuldig op de gasaansluiting **1** van het apparaat en breng altijd de meegeleverde pakking **2** ertussen aan.



## Aansluiting met een flexibele stalen buis met bajonetsluiting

Voer de aansluiting op het gasnet uit met behulp van een flexibele stalen buis met bajonetsluiting, in overeenstemming met B.S. 669. Breng isolerend materiaal aan op de schroefdraad van de gasleiding **4**, en draai de adapter **3** vast. Draai het blok vast op de mobiele verbinding **1** van het apparaat en breng altijd de meegeleverde pakking **2** ertussen aan.



De aansluiting met rubberleiding conform de van kracht zijnde normen mag enkel uitgevoerd worden wanneer de leiding over de volledige lengte geïnspecteerd kan worden.



De binnendiameter van de buis moet 8 mm zijn voor vloeibaar gas en 13 mm voor methaan en stadsgas.

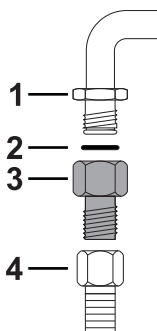


# Installatie

## Aansluiting met een flexibele stalen buis met conische verbinding

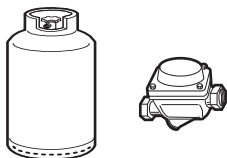
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

Draai de verbinding **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en breng altijd de bijgeleverde pakking **2** aan. Breng isolatiemateriaal aan op de schroefdraad van de verbinding **3** en draai de flexibele stalen buis **4** vast op de verbinding **3**.



## Aansluiting op vloeibaar gas

Gebruik een drukregelaar, en realiseer de aansluiting op de gasfles volgens de voorschriften die bepaald worden door de van kracht zijnde normen.

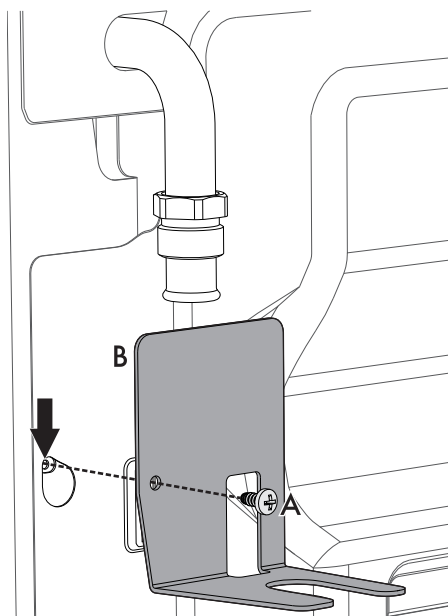


De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken".

## Verlengstuk gasaansluiting (enkel pyrolytische modellen)

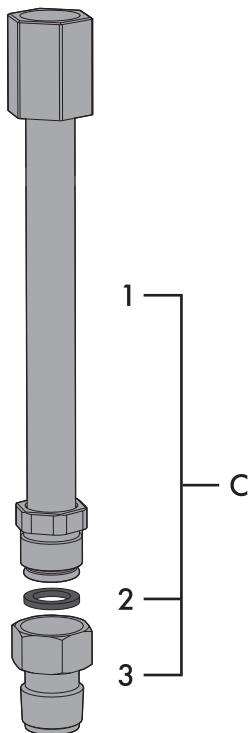
Bij pyrolytische modellen moet het verlengstuk voor de gasaansluiting worden geïnstalleerd.

1. Draai de schroef **A** aan de achterzijde van het apparaat onder de gasaansluiting los.
2. Bevestig met de zojuist verwijderde schroef **A** de bijgeleverde beugel **B** op de achterzijde van het fornuis.

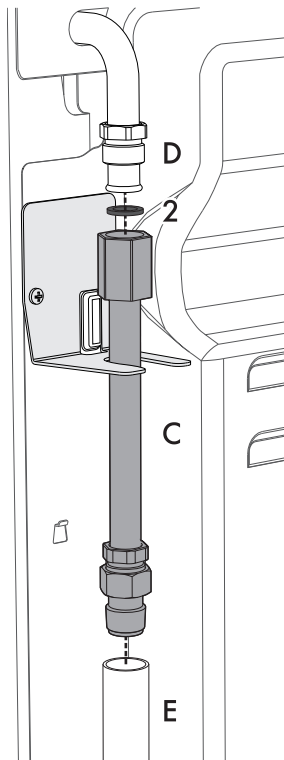




3. Draai de aansluiting **3** zorgvuldig op het verlengstuk van de gasaansluiting **1** en breng altijd de meegeleverde pakking **2** ertussen aan.



4. Draai het gemonteerde verlengstuk **C** op de gasaansluiting van het apparaat **D** en breng altijd de meegeleverde pakking **2** ertussen aan.



5. Breng isolerend materiaal aan op de schroefdraad van het gemonteerde verlengstuk **C** en draai de flexibele buis **E** vast.





# Installatie

## Ventilatie van de vertrekken

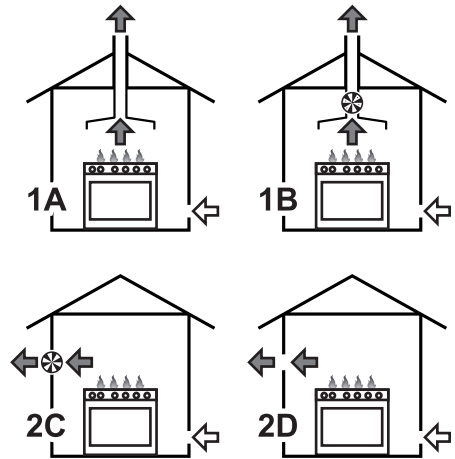
Het apparaat mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de toepasselijke normen. In de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is, moet voldoende luchttoevoer aanwezig zijn die nodig is voor de regelmatige gasverbranding en de luchtverversing van de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen hebben in overeenstemming met de van kracht zijnde normen en moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet, ook niet gedeeltelijk, geblokkeerd zijn.

De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

## Afvoer van de verbrandingsproducten

De afvoer van de verbrandingsproducten kan verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die aangesloten zijn op een rookkanaal met een efficiënte natuurlijke trek of met een geforceerde afzuiging. Een efficiënt afzuigstelsel moet zorgvuldig ontworpen worden door een daarvoor bevoegde specialist, in overeenstemming met de in de normen aangegeven posities en afstanden.

Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



**1** Evacuatie door middel van een afzuigkap

**2** Evacuatie zonder afzuigkap

**A** Evacuatie in enkel rookkanaal met natuurlijke trek

**B** Evacuatie in enkel rookkanaal met elektrische ventilator

**C** Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer met elektrische ventilator op de wand of in de ruit

**D** Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand

 Lucht

 Verbrandingsproducten

 Elektrische ventilator

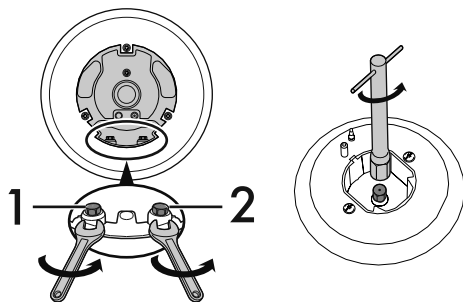


## Aanpassing aan de verschillende gastypes

Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de straalpijpen op de branders vervangen worden en moet de lage vlam op de gaskranen geregeld worden.

### Vervanging van de gasmondstukken

1. Verwijder de roosters, de deksels en de vlamverdelers om de branderdoppen te bereiken.
2. Vervang de gasmondstukken met een sleutel van 7 mm, op basis van het te gebruiken gas (zie , "Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken").



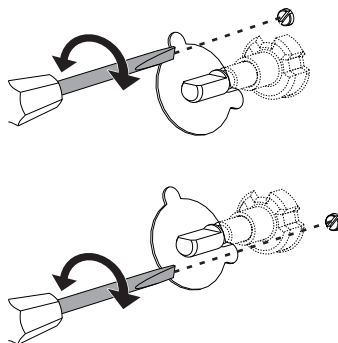
1. Interne straalpijp
2. Externe straalpijp

3. Plaats de branders weer correct in de gepaste zittingen.

## Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

Schakel de brander in en laat hem op de lage stand branden. Verwijder de knop van de gaskraan, en handel op de regelschroef die zich naast het staafje van de kraan bevindt (afhankelijk van het model) tot een regelmatige minimum vlam wordt verkregen.

Monteer de knop opnieuw en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander. Draai de knop snel vanaf de maximum positie naar de minimum positie: de vlam zou niet mogen uitgaan. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.



N



# Installatie

## Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Draai de schroef naast het staafje van de kraan helemaal rechtsover.



Na de regeling met een ander gas dan het gas dat in de fabriek werd afgesteld moet het etiket voor de regeling van het gas, dat is aangebracht op het apparaat, vervangen worden door het etiket voor het nieuwe gas. Het etiket is bij de straalpijpen gevoegd (indien aanwezig).

## Smering van de gaskranen

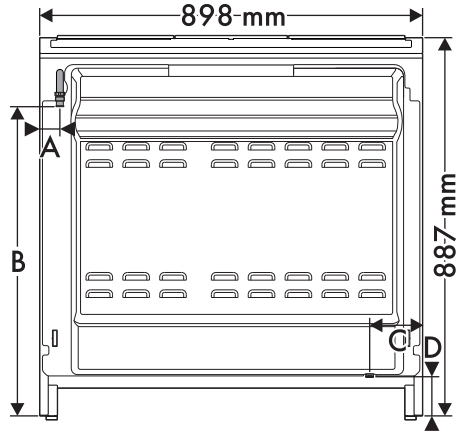
Het kan zijn dat de gaskranen metertijd moeilijk draaien en geblokkeerd raken. Reinig ze van binnen, en vervang het smeervet.



Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.

## Afmetingen van het apparaat

Positie van de elektrische aansluitingen en de gasaansluitingen.



A	48 mm
B	738 mm
C	124 mm
D	97 mm



## Type van gas en toebehorende landen

Type van gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Methaan G20</b>													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25 20/25 mbar			•										
<b>2 Methaan G20</b>													
G20 25 mbar													•
<b>3 Methaan G25</b>													
G25 25 mbar						•							
G25.3 25 mbar						•							
<b>4 Methaan G25.1</b>													
G25.1 25 mbar													•
<b>5 Methaan G25</b>													
G25 20 mbar				•									
<b>6 Methaan G27</b>													
G27 20 mbar												•	
<b>7 Methaan G2.350</b>													
G2.350 13 mbar												•	
<b>8 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
<b>9 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 37 mbar												•	
<b>10 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 50 mbar				•	•								
<b>11 Stadsgas G110</b>													
G110 8 mbar	•								•		•		
<b>12 Stadsgas G120</b>													
G120 8 mbar									•				



Het is mogelijk om de gastypen vast te stellen die in het land van installatie van het apparaat beschikbaar zijn. Zie het nummer in de aanhef voor de juiste waarden in de "Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken".



# Installatie

## Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken

1 Methaan G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	97	120	75 + 135
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Z)	(H9)	(H1) + (H3)
Gereducerd verbruik (W)	400	500	800	1900
2 Methaan G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	94	113	75 + 127
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Z)	(H8)	(H1) + (H3)
Gereducerd verbruik (W)	400	500	800	1900
3 Methaan G25 - 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	94	121	80 + 125
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F2)	(H1) + (F2)
Gereducerd verbruik (W)	400	500	800	1900
4 Methaan G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	77	100	134	75 + 138
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Gereducerd verbruik (W)	400	500	800	1900
5 Methaan G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	77	100	134	80 + 145
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y) + (H3)
Gereducerd verbruik (W)	400	500	800	1900
6 Methaan G27 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	77	105	138	80 + 148
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1) + (F3)
Gereducerd verbruik (W)	400	500	800	1900
7 Methaan G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	94	120	165	100 + 190
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(Y)	(Y)	(F3)	(O) + (H3)
Gereducerd verbruik (W)	400	500	800	1900



# Installatie



8 Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.75	2.9	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	50	65	85	46 + 91
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	127	211	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	125	207	300
9 Vloeibaar gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	50	65	81	46 + 85
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	450	550	800	1900
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	131	211	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	129	207	300
10 Vloeibaar gas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	43	58	70	43 + 70
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	(H2)	(M)	(Z)	(H2) + (S1)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	131	211	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	2.8	3.7
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	145	185	260	140 + 320
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	/8	/2	/3	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1400
12 Stadsgas G120 - 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.1	1.8	2.9	3.8
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	145	185	260	130 + 290
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	/8	/2	/3	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1400

De straalpijpen die niet worden bijgeleverd kunt u bestellen bij erkende servicecentra.



# Installatie

## 5.2 Plaatsing



**Zwaar apparaat  
Pletgevaar**

- Plaats het apparaat op het meubel samen met een tweede persoon.



**Druk op de deur  
Gevaar voor beschadiging van  
het apparaat**

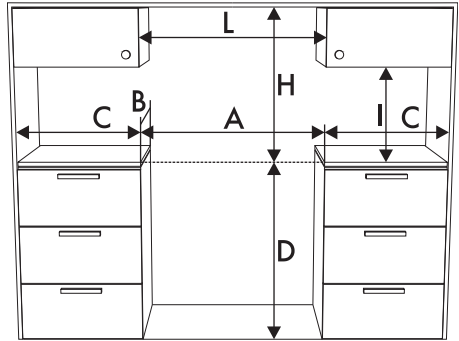
- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.



**Warmteontwikkeling tijdens  
werking van het apparaat  
Brandgevaar**

- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90 °C).

## Buitenafmetingen



<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	450 mm
<b>D</b>	900 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	900 mm

<sup>1</sup> Minimumafstand tot zijwanden of andere ontvlambare materialen.

<sup>2</sup> Minimumbreedte inbouwkast (=A).

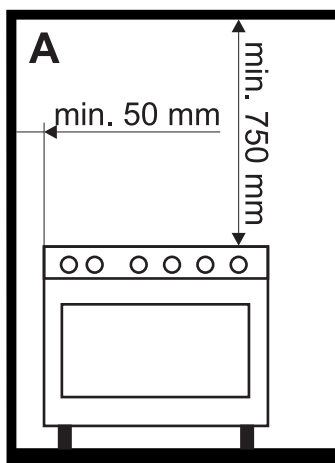


## Algemene informatie

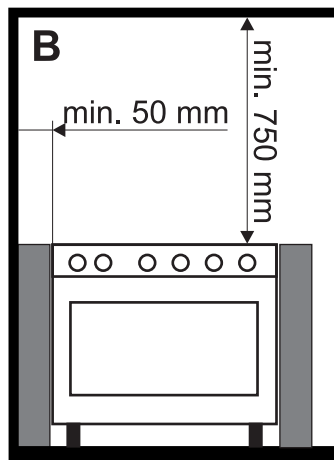
Het apparaat kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimale afstand van 50 mm van de zijkant van het apparaat, zoals wordt aangeduid in de afbeeldingen **A** en **C** betreffende de installatieklassen.

Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat dient de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap te worden geraadpleegd om de correcte afstand te bepalen.

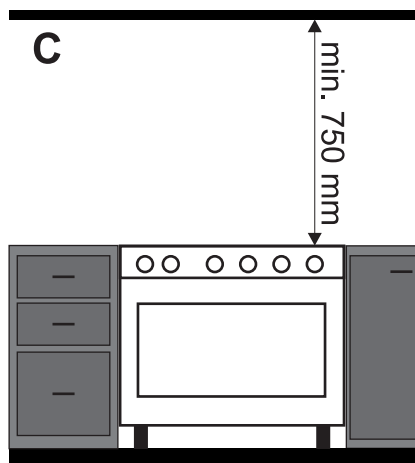
Dit apparaat behoort, afhankelijk van het type installatie, tot de klassen:



**A - Klasse 1**  
(Apparaat vrije installatie)



**B - Klasse 2 subklasse 1**  
(Ingebouwd apparaat)



**C - Klasse 2 subklasse 1**  
(Ingebouwd apparaat)



Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een bevoegd technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.

IN



# Installatie

## Plaatsing en nivellering

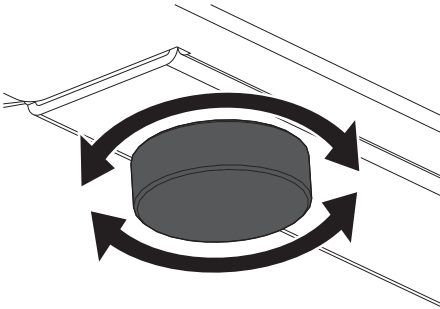


Zwaar apparaat  
**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- Plaats eerst de voorste voetjes en daarna de achterste.

Voor de stabiliteit is het absoluut noodzakelijk dat het apparaat correct genivelleerd wordt op de ondergrond.

- Na de uitvoering van de aansluitingen van gas en elektriciteit moet het voetje vast- of losgedraaid worden tot het apparaat stabiel en horizontaal op de vloer staat.



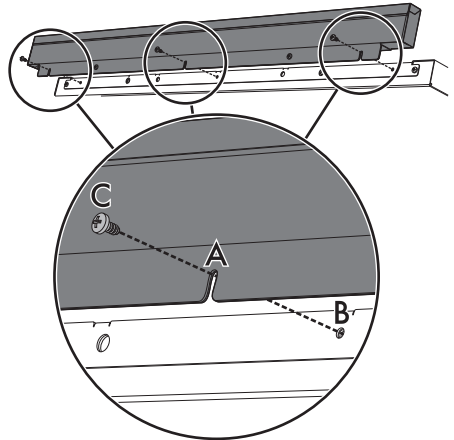
## Montage van de plint



De bijgeleverde plint is een integrerend deel van het product. Het wordt aanbevolen om deze te bevestigen op het apparaat voordat het apparaat zelf wordt geïnstalleerd.

De plint moet steeds correct gepositioneerd en bevestigd worden op het apparaat.

1. Plaats de plint op het vlak.
2. Laat de openingen van de plint (**A**) overeenkomen met de gaten in de achterste rand van de kookplaat (**B**).

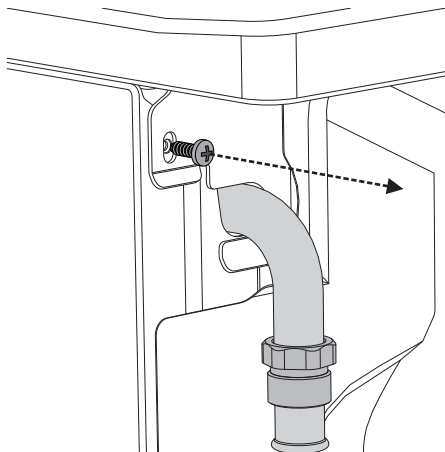


3. Met behulp van een schroevendraaier de plint met de meegeleverde schroeven (**C**) op de kookplaat bevestigen.

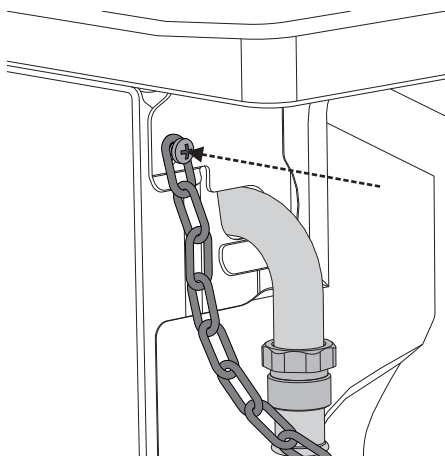


## Bevestiging aan de muur (waar voorzien)

1. Draai de schroef achter de kookplaat naast de gasaansluiting los.

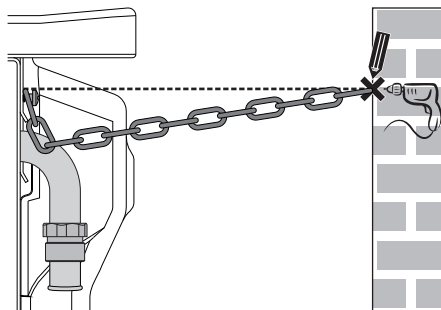


2. Haak de ketting aan het fornuis door middel van de zojuist verwijderde schroef.

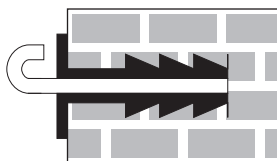


3. De ketting horizontaal verlengen zodat het andere uiteinde van de ketting de muur aanraakt.

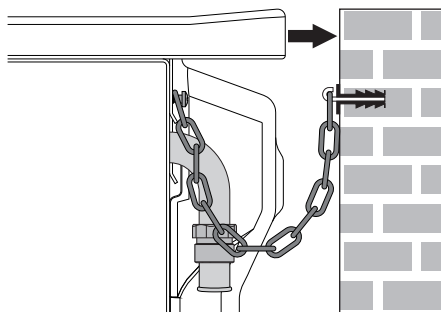
4. Op de muur de positie markeren waar het gat geboord moet worden.



5. Boor het gat en plaats een plug.



6. Bevestig de ketting en duw het apparaat naar de muur toe.



De lengte van de ketting moet zo klein mogelijk zijn om te voorkomen dat het apparaat vooruit of schuin kan kantelen en om zijwaartse verplaatsingen te belemmeren.

Z



# Installatie

## 5.3 Elektrische aansluiting



### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik een persoonlijk beschermingsmiddel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

### Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje.

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat.

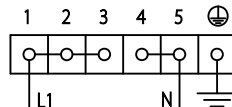
Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

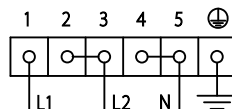
#### Pyrolytische modellen

- 220-240 V 1N~



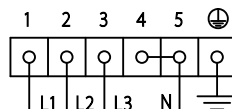
**Driepolige** kabel **3 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 2N~



**Vierpolige** kabel **4 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

- 380-415 V 3N~



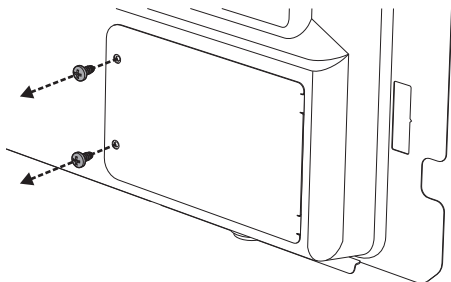
**Vijfpolige** kabel **5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



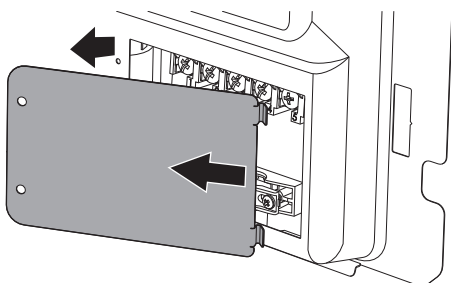
## Toegang tot het klemmenbord (enkel pyrolyse-modellen)

Om de voedingskabel te kunnen aansluiten is toegang tot het klemmenbord op de achterste plaat vereist:

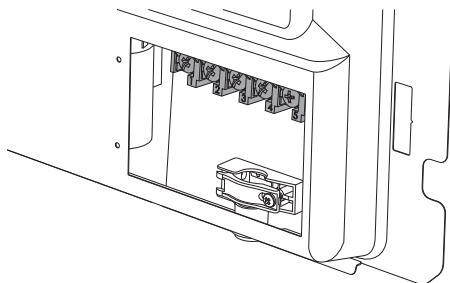
1. Verwijder de schroeven die het klepje op de achterste plaat vastzetten.



2. Laat het klepje een stukje draaien en verwijder het van diens plaats.

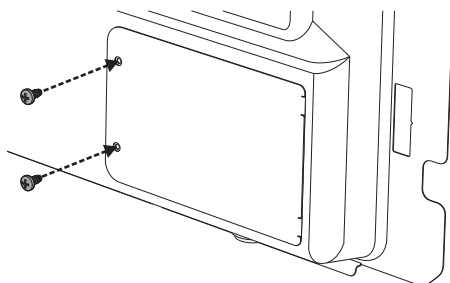


3. Installeer de voedingskabel.



Draai de schroef van het kabelbevestigingsplaatje los, alvorens de voedingskabel te installeren.

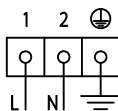
4. Breng aan het einde van de handelingen het klepje weer aan op de achterste plaat en zet het met de eerder verwijderde schroeven vast.





## Multifunctionele modellen

- 220-240 V 1N $\sim$



**Driepolige** kabel **3 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



De stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).

## Vaste aansluiting

Voorzie een meerpolige onderbreking voor de voeding, overeenkomstig de installatienormen.

De schakelaar dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.

## Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.

Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

## 5.4 Voor de installateur

- Na de installatie moet de stekker bereikt kunnen worden. De voedingskabel mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- Het schroefdraadelement van de verbinding niet losdraaien of forceren. Daardoor kan dit deel van het apparaat beschadigd raken en wordt de fabrieksgarantie ongeldig.
- Verifieer op alle aansluitingen met water en zeep of gas lekt. Zoek eventuele lekken **NIET** op met open vuur.
- Ontsteek de branders een voor een en allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de stand lage vlam en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- Wend u tot het dichtstbijzijnde servicecentrum als het apparaat niet correct werkt na alle verificaties te hebben verricht.
- Licht de gebruiker over de correcte werking in wanneer het apparaat correct is geïnstalleerd.