

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	204
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	204
1.2 Typeplaatje	208
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	209
1.4 Beoogd gebruik	209
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	209
1.6 Verwerking	209
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	210
2 Beschrijving	211
2.1 Algemene beschrijving	211
2.2 Kookplaat	212
2.3 Bedieningspaneel	212
2.4 Andere onderdelen	213
2.5 Beschikbare accessoires	214
3 Gebruik	217
3.1 Waarschuwingen	217
3.2 Eerste gebruik	218
3.3 Gebruik van de accessoires	218
3.4 Het gebruik van de kookplaat	220
3.5 Gebruik van de bergruimte	221
3.6 Het gebruik van de oven	221
3.7 Advies voor bereidingen	224
3.8 Klok programmeereenheid	226
4 Reiniging en onderhoud	232
4.1 Waarschuwingen	232
4.2 Reiniging van het apparaat	232
4.3 Demontage van de deuren	233
4.4 Reiniging van de ruiten van de deur	234
4.5 De reiniging van de binnenkant van de ovens	234
4.6 Vapor Clean (hoofdoven)	236
4.7 Buitengewoon onderhoud	238
5 Installatie	240
5.1 Gasaansluiting	240
5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes	243
5.3 Elektrische aansluiting	248
5.4 Plaatsing	249
5.5 Voor de installateur	253

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



1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden zeer heet 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.
- 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 SPIJTBUSSEN 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.



Waarschuwingen

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 pannen of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle pannen moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- 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 met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- 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.
- Verzeker u er voor de montage van dat de plaatselijke gastoevoer (soort gas en gasdruk) en de regeling van het apparaat compatibel zijn.
- De regelingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket voor de regeling van het gas.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een apparaat voor afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Er moet speciale aandacht worden besteed aan de ventilatie-eisen.

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 Typeplaatje

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



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.

1.4 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 afstandsbedieningssystemen.

1.5 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.

1.6 Verwerking



Het apparaat moet op het einde van zijn gebruiksduur 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.



Waarschuwingen

1.7 Wegwijs in de 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

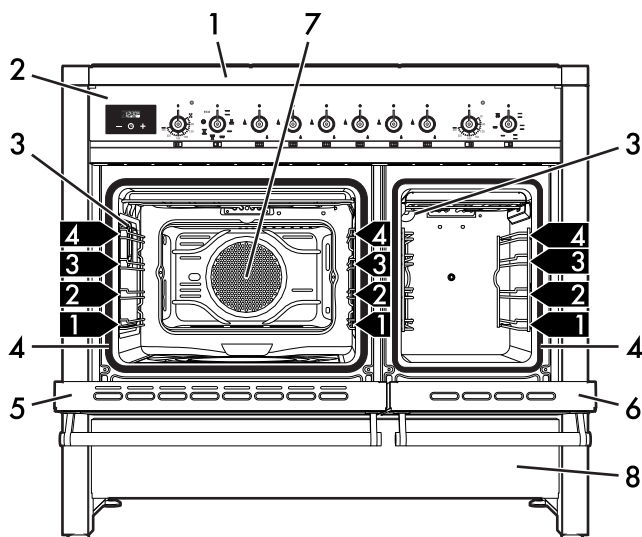
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Kookplaat

2 Bedieningspaneel

3 Lamp

4 Pakking

5 Deur hoofdoven

6 Deur hulpoven

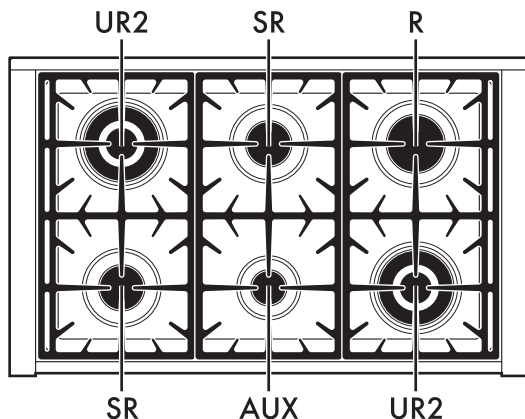
7 Ventilator

8 Bergruimte

1,2,3,... Niveau van het frame voor roosters/ovenshalen



2.2 Kookplaat



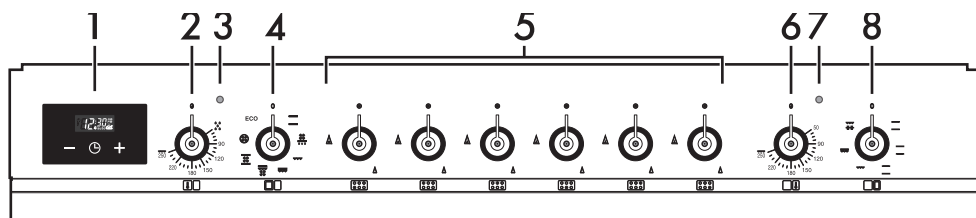
AUX = Hulpbrander

SR = Halfsnelle brander

R = Snelle brander

UR2 = Ultra snelle brander

2.3 Bedieningspaneel



1 Klok programmeereenheid

Handig om het huidige uur te zien, geprogrammeerde bereidingen te programmeren en de kookwekker in te stellen.

2 Temperatuurknop hoofdoven

Met deze knop kan de temperatuur van de bereiding geselecteerd worden.

Draai de knop rechtsom op de gewenste waarde tussen het minimum en het maximum.

3 Controlelamp hoofdoven

Licht op om te melden dat de oven zich in de verwarmingsfase bevindt. Wordt uitgeschakeld als de temperatuur is bereikt. Een regelmatig knipperend lampje geeft aan dat de ingestelde temperatuur in de oven constant wordt gehouden.



4 Functieknop hoofdoven

De verschillende functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, moet u de bereidingstemperatuur instellen met de temperatuurknop.

5 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 positie  geplaatst worden.

6 Temperatuurknop hulpoven

Met deze knop kan de temperatuur van de bereiding geselecteerd worden.

Draai de knop rechtsom op de gewenste waarde tussen het minimum en het maximum.

7 Controlelamp hulpoven

Licht op om te melden dat de oven zich in de verwarmingsfase bevindt. Wordt uitgeschakeld als de temperatuur is bereikt. Een regelmatig knipperend lampje geeft aan dat de ingestelde temperatuur in de oven constant wordt gehouden.

8 Functieknop temperatuur hulpoven

De verschillende functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, moet u de bereidingstemperatuur instellen met de temperatuurknop.

2.4 Andere onderdelen

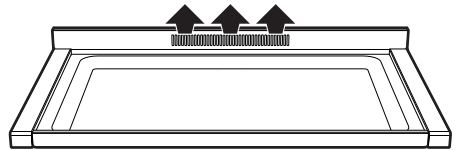
Plaatsbare niveaus

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 uitkomt, en die ook na de uitschakeling van het apparaat kort doorgaat.



Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functie ECO.

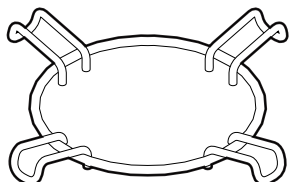


2.5 Beschikbare accessoires



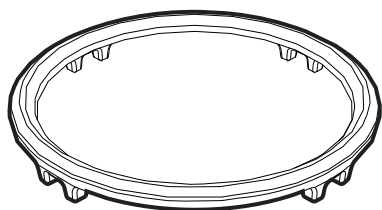
Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

Reductierooster Wok

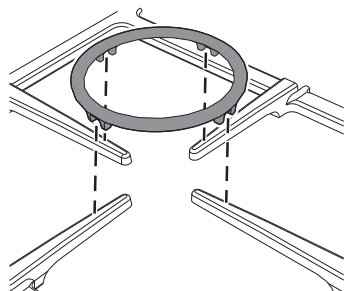


Nuttig voor het gebruik van een Wok.

Verhoogd rooster



Om de aantasting van het werkblad te voorkomen is een verhoogd rooster verkrijgbaar dat moet worden aangebracht onder pannen met een grotere diameter dan is aangegeven in de tabel "Diameter van de recipiënten" in de paragraaf 3.3 "Gebruik van de kookplaat".



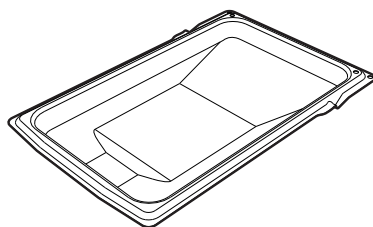
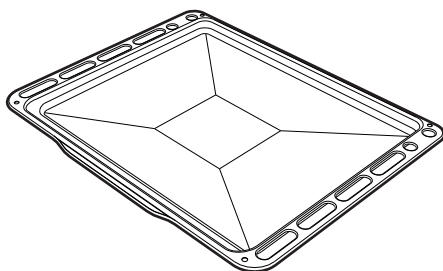
Het rooster moet worden aangebracht op het rooster van de kookplaat zoals is

aangegeven in de bovenstaande afbeelding.

In elk geval mogen pannen met een grotere diameter dan 26 cm uitsluitend geplaatst worden op de ultrasnelle brander (UR2).

Dit rooster kan ook gebruikt worden voor recipiënten om te "wokken" (Chinese kookpan).

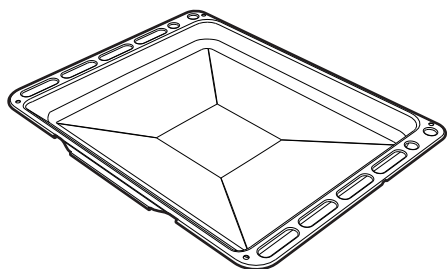
Ovenschaal



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

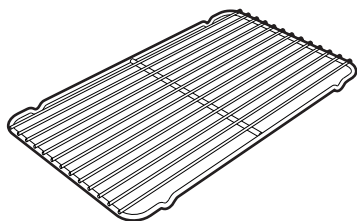
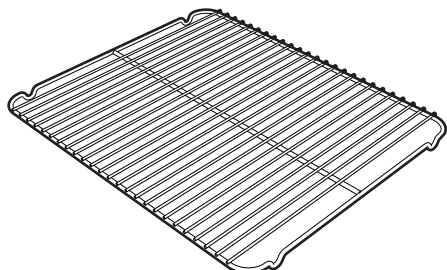


Diepe ovenschaal



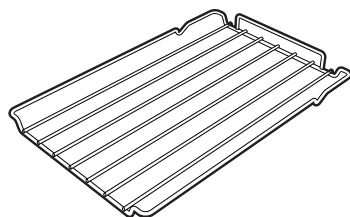
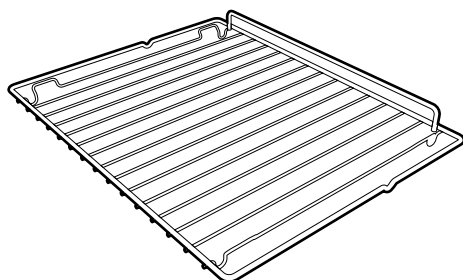
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak te bakken.

Rooster voor ovenschaal



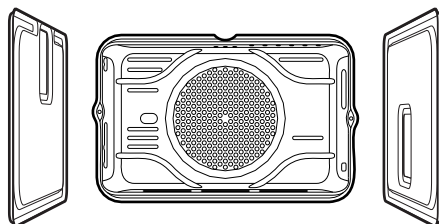
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Rooster



Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Zelfreinigende panelen

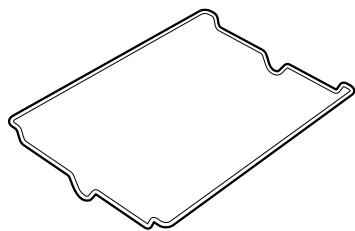


Deze panelen absorberen kleine vetresten.

Z

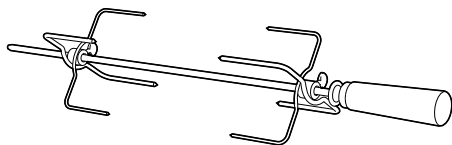


Houder draaispit



Wordt gebruikt als steun voor het draaispit.

Draaispit



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

i

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

i

De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen bij erkende servicecentra worden verkregen. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



Hoge temperatuur in de oven tijdens het gebruik

Gevaar op verbranding

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de oven
- Raak de verwarmingselementen binnenin 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.



De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen

Gevaar op verbranding

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



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 aandachtig.



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

Brand- en ontploffingsgevaar

- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Laat geen ontvlambare materialen in de nabijheid van de oven of bergruimte.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen dichte schotels of houders in de oven.
- Laat de oven niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder ongebruikte ovenschalen en roosters tijdens de bereiding uit de ovenruimte.



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 oven er niet door wordt verhinderd.
- Plaats geen potten of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik de open deur niet als steun voor potten of schalen te plaatsen op het binnenglas.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- 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 over overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.

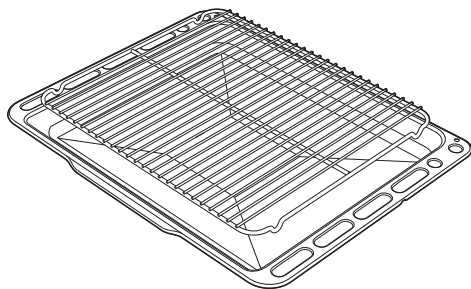
3.2 Eerste gebruik

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 reinig alle accessoires van het apparaat (raadpleeg 4 Reiniging en onderhoud). Warm de oven leeg op aan de maximum temperatuur om eventuele fabricageresten te verwijderen.

3.3 Gebruik van de accessoires

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.

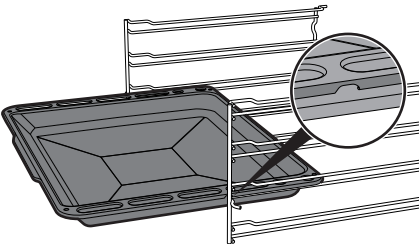
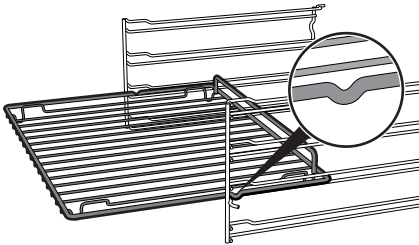




Roosters en ovenschalen

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

- De mechanische veiligheidsblokkeringen om ongewenste verwijdering van de roosters te voorkomen moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de oven gericht zijn.



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

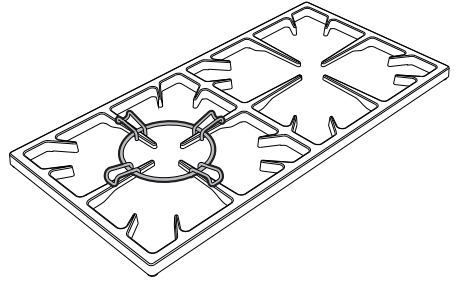


Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.

Reductieroosters

De reductieroosters moeten op de roosters van de kookplaat gelegd worden.

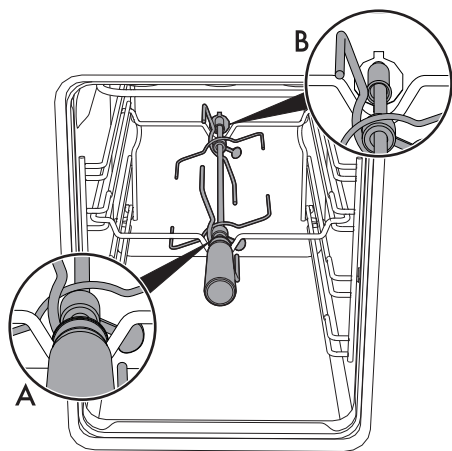
Controleer dat deze correct gepositioneerd zijn.





Draaispit hulpoven

1. Plaats de houder van het draaispit op het derde niveau van de hulpoven.
2. Schroef de bijpassende hendel op om het draaispit vlot te kunnen draaien.
3. Plaats het draaispit na de voorbereiding op de daartoe voorziene steun. Het haakje moet correct op het geprofileerde deel **A** zijn aangebracht.
4. Plaats de stok in het gat **B** zodat hij in het motortje van het draaispit wordt gekoppeld.



Verwijder de handgreep voor u de deur sluit



Het is aanbevolen de plaat op het eerste niveau te plaatsen, om de vetten op te vangen.



Giet een beetje water in de ovenschaal zodat rookvorming wordt vermeden.

3.4 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.

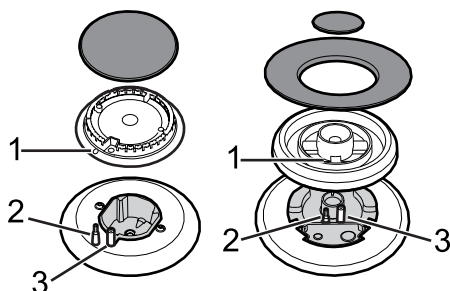


In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gaslevering, ook wanneer de kraan open staat. Plaats de knop op  en wacht minstens 60 seconden om nogmaals te ontsteken.



Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat ingeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers correct gepositioneerd zijn met de respectievelijke deksels. Let op dat de openingen van de vlamverdelers overeenstemmen met de vonkontstekers en de thermokoppels (A).



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 dusdanig laag gedraaid worden dat wordt voorkomen dat de vloeistof overkookt.



Diameter van de recipiënten:

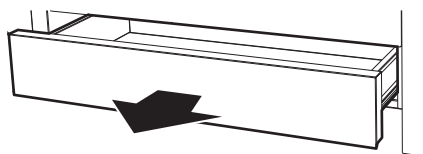
- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diameters van de recipiënten met verhoogd rooster:

- **UR2:** 26 - 28 cm.

3.5 Gebruik van de bergruimte

Onderaan het fornuis is er een bergruimte die toegankelijk is door de handgreep naar u toe te trekken. Deze bergruimte is geschikt om potten en pannen of metalen voorwerpen voor gebruik met het apparaat te bewaren.



3.6 Het gebruik van de oven

Inschakelen van de oven

Om de oven in te schakelen:

1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie met de functiekноп.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurknop.



Regelmatige knipperingen van de controlelamp van de thermostaat tijdens de bereiding zijn normaal, en duidt aan dat de temperatuur in de oven constant wordt gehouden.



Functies hoofdoven



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.



Snel ontdooien

Het snel ontdooien wordt bevorderd door de activering van een specifieke ventilator die een uniforme verdeling van de lucht aan de omgevingstemperatuur in de ovenruimte garandeert. Ideaal voor elk type van voedsel.



Kleine grill

Met deze functie kan door middel van de warmte, enkel afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om spiesen, toasts en bijspijsen van groenten te bereiden.



Brede 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.



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).



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 kunnen bereid worden. (Voor bereidingen op meerdere niveaus wordt aanbevolen om het 2de en het 4de vlak te gebruiken)



Circulatie + ventilator

Met de combinatie van de ventilator en het luchtcirculatie element (ingebouwd in de achterkant van de oven) 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 niveaus) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak zal vermengd worden.



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.

Functies hulpoven



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.



Bovenwarmte

De warmte die uitsluitend van boven komt is ideaal om voedsel van een mooi goudbruin korstje te voorzien, zonder dat daarvoor de grill wordt gebruikt.



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.



Kleine grill

Met deze functie kan door middel van de warmte, enkel afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om spiesen, toasts en bijspijsen van groenten te bereiden.



Brede 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.



Grill + draaispit

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

3.7 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).
- Het gelijktijdige gebruik van meerdere ovens kan het uiteindelijke resultaat van de bereiding beïnvloeden.

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.

Advies voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding moet gewijzigd worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de oven eerst voor te verwarmen.
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.
- In de grillfunctie is het aanbevolen om de temperatuurnop op de hoogste waarde in te stellen (symbool ) , voor een optimale bereiding.



- Het voedsel moet gekruid worden voordat het wordt bereid. Ook olie of vloeibare boter moet vóór de bereiding toegevoegd worden.
- Gebruik de ovenschaal op het eerste vlak onderaan om de vloeistoffen afkomstig van het grillen op te vangen.
- De duur van de bereiding met de grill in de multifunctionele ovens en de hulpoven mag respectievelijk nooit meer dan 60 minuten en 30 minuten bedragen.

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.
- U kunt nagaan of het gebak voldoende gebakken is binnenin 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.
- Tijdens het bereiden van gebak of groenten kan excessief condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.

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 oven.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien 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.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de oven een bakje met water te zetten.

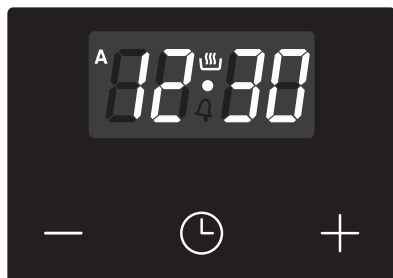
Om energie te besparen

- 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.



Gebruik

3.8 Klok programmeereenheid



— Toets waarde lager

🕒 Toets klok

+ Toets waarde hoger

i Controleer of op de klok van de programmeereenheid het symbool van de bereidingsduur  wordt weergegeven. De oven kan niet worden ingeschakeld als dit niet het geval is.

Druk op de toets  om de klok van de programmeereenheid te resetten.

i Het gebruik van de hulpoven is onafhankelijk van de instellingen die uitgevoerd werden op de hoofdzakelijke oven of de elektronische programmeereenheid.

i In fornuizen met dubbele oven bedient de elektronische programmeereenheid enkel de hoofdzakelijke oven.

Instelling van de tijd

i De oven kan niet worden ingeschakeld als de tijd niet is ingesteld.

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zullen de cijfers  op het display van het apparaat knipperen.

1. Houd de toets klok  twee seconden ingedrukt. De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toetsen waarde hoger  of waarde lager  kan de tijd ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Wacht 7 seconden. De stip tussen de uren en de minuten stopt met knipperen.
4. Het symbool  op het display duidt aan dat het apparaat klaar is om de bereiding te starten.

 Houd de toetsen waarde hoger  en waarde lager  tegelijkertijd twee seconden ingedrukt om de tijd te wijzigen. Vervolgens kunt u de tijd regelen.



Bereiding met tijdstelling



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

1. Houd de kloktoets  ingedrukt tot het symbool  wordt weergegeven.
 2. Druk nogmaals op de kloktoets . Op het display verschijnen het symbool  en het opschrift , afgewisseld met de huidige tijd.
 3. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten voor de bereiding in te stellen.
 4. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur.
 5. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de actuele tijd samen met de symbolen  en .
- Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool  en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
6. Om het geluidssignaal uit te schakelen, moet op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid gedrukt worden.

7. Druk op de kloktoets  om de klok van de programmeereenheid te resetten.



Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van meer dan 10 uur in te stellen.



Om de ingestelde programmering te resetten moet gelijktijdig op de toetsen hoger  en lager  gedrukt worden, en moet de oven handmatig uitgeschakeld worden.

Geprogrammeerde bereiding



Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u op een vooraf bepaalde tijd met de bereiding kan beginnen, om ze na een vooraf ingestelde periode te doen eindigen.

1. Stel de bereidingsduur in zoals beschreven werd in de vorige paragraaf "Bereiding met tijdstelling".
2. Houd de toets menu  2 seconden ingedrukt.
3. Druk nogmaals op de toets menu . Het display toont afwisselend de cijfers  en de tekst , terwijl het symbool  knippert (bijvoorbeeld het actuele tijdstip is 17.30)



Gebruik

4. Druk op de toetsen of om de gewenste minuten in te stellen.
(bijvoorbeeld 1 uur)
5. Druk op de toets menu . Op het display verschijnt afgewisseld door de actuele tijden de eerder ingestelde bereidingsduur (bijvoorbeeld het weergegeven tijdstip waarop de bereiding eindigt is 18.30).
6. Met de toets of stelt u het tijdstip voor het einde van de bereiding in.
(bijvoorbeeld 19.30).



Houd er daarbij rekening mee dat aan de duur van de bereiding een enkele minuut voor de voorverwarming van de oven dien te worden toegevoegd.

7. Wacht ongeveer 7 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnen de huidige tijd en de symbolen en .
8. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur.
9. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool uitgeschakeld, knippert het symbool en wordt een geluidssignaal geactiveerd.

10. Draai de functie- en temperatuurknop op **0**.
11. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende te drukken op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid.
12. Druk gelijktijdig op de toetsen en om de ingestelde programmering op nul te stellen.



Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van meer dan 10 uur in te stellen.



Het is niet mogelijk om een geprogrammeerde bereiding die langer dan 24 uur duurt in te stellen.



Wanneer u na de instelling de resterende bereidingstijd wilt weergeven, moet u 2 seconden lang op de toets menu drukken. Druk nogmaals op de toets menu . Het display toont afgewisseld door de resterende bereidingstijd.



Kookwekker



De kookwekker onderbreekt de bereiding niet, maar waarschuwt de gebruiker wanneer de ingestelde minuten verstreken zijn.

De kookwekker kan op elk gewenst moment geactiveerd worden.

1. Houd de kloktoets  gedurende enkele seconden ingedrukt. Het display toont de cijfers  en het knipperende symbool  tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten in te stellen.
3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder een toets in te drukken om de instelling van de kookwekker te beëindigen. Op het display verschijnen de huidige tijd en de symbolen  en .

Aan het einde van de ingestelde tijd wordt een geluidssignaal ingeschakeld.

4. Druk op de toets lager  om het geluidssignaal uit te schakelen.



U kunt de kookwekker vanaf 1 minuut tot maximaal 23 uur en 59 minuten instellen.

Wijziging van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets .
2. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten in te stellen.

Het annuleren van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets .
2. Houd de toetsen hoger  en lager  tegelijkertijd ingedrukt.
3. Schakel de oven daarna handmatig uit indien er een bereiding bezig is.

Selectie geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op 3 verschillende tonen worden ingesteld.

1. Houd de toetsen hoger  en lager  tegelijkertijd ingedrukt.
2. Druk op de kloktoets .
3. Druk op de toets lager  om een ander geluidssignaal te selecteren.



Gebruik

Indicatieve tabel bereidingen (hoofdoven)

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta uit de oven	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalfsgebraad	2	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	90 - 100	
Varkenslende	2	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	70 - 80	
Worst	1.5	Geventileerde grill	3	250/280	15	
Rosbief	1	Turbo/Circulatie	2	200	40 - 45	
Gebraden konijn	1.5	Circulatie	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkoenbout	3	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa in de oven	2 - 3	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	170 - 180	
Gebraden kip	1.2	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	65 - 70	
					Zijde 1	Zijde 2
Varkenskoteletten	1.5	Geventileerde grill	3	250/280	15	5
Varkensribben	1.5	Geventileerde grill	3	250/280	10	10
Varkensspek	0.7	Grill	4	250/280	7	8
Varkensfilet	1.5	Geventileerde grill	3	250/280	10	5
Rundfilet	1	Grill	4	250/280	10	7
Zalmforel	1.2	Turbo/Circulatie	2	160 - 170	30 - 40	
Zeeuivel	1.5	Turbo/Circulatie	2	160 - 170	60 - 65	
Tarbot	1.5	Turbo/Circulatie	2	160 - 170	45 - 50	
Pizza	1	Statisch+ventilator	2	250/280	8 - 10	
Brood	1	Circulatie	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	20 - 25	
Tulband/donut	1	Circulatie	2	160	55 - 60	
Confituurtaart	1	Statisch	2	170	30 - 40	
Ricottataart	1	Circulatie	2	160 - 170	55 - 60	
Gevulde tortellini	1	Turbo/Circulatie	2	160	20 - 25	
Paradijstaart	1.2	Circulatie	2	160	55 - 60	
Soezen/beignets	1.2	Turbo/Circulatie	2	180	80 - 90	
Cake	1	Circulatie	2	150 - 160	55 - 60	
Rijsttaart	1	Turbo/Circulatie	2	160	55 - 60	
Brioche	0.6	Circulatie	2	160	30 - 35	

De tijden die aangeduid worden in de tabel zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en zijn indicatief.



Indicatieve tabel bereidingen (hulpoven)

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Kip aan het spit	1.2	Grill + draaispit		220 - 250	70 - 80	
Coppa aan het spit	2.5	Grill + draaispit		200	200 - 220	
Gebraden konijn	1	Statisch	2	190 - 200	85 - 90	
Gebraden kip	1	Statisch	2	190 - 200	80 - 85	
					Zijde 1	Zijde 2
Karbonades	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgers	0.6	Grill	4	250	7	3
Varkensworst	0.6	Grill	4	250	15	-
Varkensribben	0.7	Grill	4	250	30 - 35	-
Spek	0.6	Grill	4	250	10	3

De tijden die aangeduid worden in de tabel zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en zijn indicatief.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, 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).
- 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.

4.2 Reiniging van het apparaat

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat de oven afgekoeld is.

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microfiber doek.

Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microfiber doek.

Vermijd om etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) te laten drogen, dit kan het email binnenin aantasten.

Roosters van de kookplaat

Verwijder de roosters, en reinig deze met behulp van lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen. Droog de roosters, en plaats ze weer op de kookplaat.



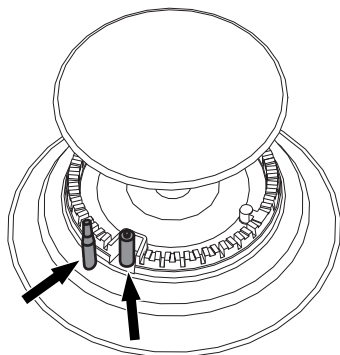
De roosters staan steeds in contact met de vlam zodat de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, mettertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

Vlamverdelers en deksels

De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig deze delen met behulp van heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen en wacht tot alles perfect droog is. Monteer de vlamverdelers weer, en controleer of ze correct gepositioneerd zijn in de zittingen met de respectievelijke deksels.

Vonkontstekers en thermokoppels

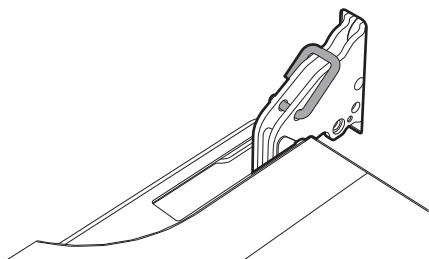
Voor een goede werking moeten de vonkontstekers en de thermokoppels steeds rein gehouden worden. Controleer ze regelmatig, en reinig ze indien nodig met een vochtige doek. Eventuele droge resten moeten verwijderd worden met een houten tandenstoker of met een naald.



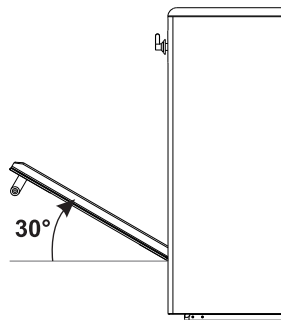
4.3 Demontage van de deuren

Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeuren verwijderen en op een theedoek leggen. Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

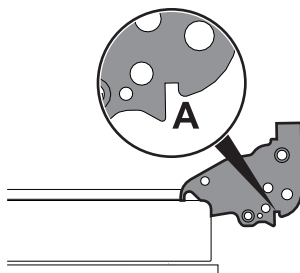
1. Open de deur volledig en plaats de twee pennen in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



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



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 pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.





Reiniging en onderhoud

4.4 Reiniging van de ruiten van de deur

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



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

4.5 De reiniging van de binnenkant van de ovens

Om de ovens in goede staat te houden, moeten ze na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

- Verwijder alle verwijderbare delen.



- Reinig de ovenroosters met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen; spoel en droog ze daarna.



Er wordt aangeraden om de ovens ongeveer 15/20 minuten maximaal te verwarmen nadat specifieke producten gebruikt werden, om eventuele resten in de oven te elimineren.



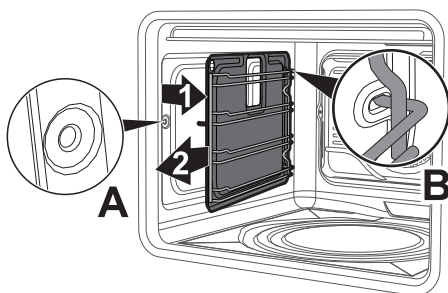
Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om de deur te verwijderen.

De zelfreinigende panelen en het frame voor roosters/ovenshalen

Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Verwijder de geleiderframes. 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 weer aan te brengen.





Regeneratie van de zelfreinigende panelen (katalysecyclus) (waar van toepassing)

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

1. Reinig eerst de bodem en de bovenste bescherming met een doek van microfiber, 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.

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 (hoofdoven)



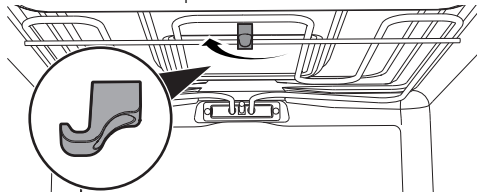
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar voor verbranding

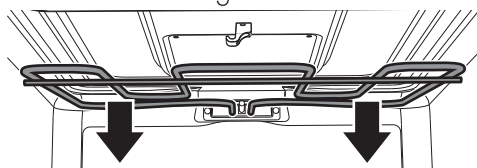
- De volgende handelingen mogen alleen worden uitgevoerd als de oven uit en volledig afgekoeld is.

Het apparaat is voorzien van een weerstand die u voor een eenvoudigere reiniging van de bovenkant van de oven kunt kantelen.

1. Hef de bovenste weerstand voorzichtig op en draai de pal 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 pal te draaien.



Reiniging en onderhoud

4.6 Vapor Clean (hoofdoven)



Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenzijde van de oven uiterst eenvoudig te reinigen. De vuilresten worden verzacht door de warmte en door de waterdamp, zodat ze makkelijker kunnen verwijderd worden.



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

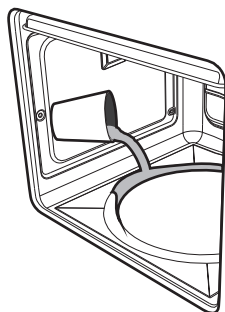
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen binnenin de oven.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven afgekoeld is.

Vorbereiding

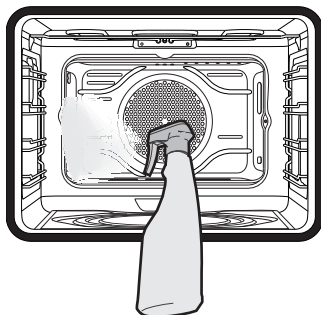
Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de zelfreinigende panelen (zie "Verwijdering van de zelfreinigende zijpanelen en het frame voor roosters/ovenschaal").

- Giet ongeveer 40cc water in de ovenschaal. Let op dat het water niet uit de uitsparing komt.



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



- Sluit de deur.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.



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

Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean

1. Stel een bereidingsduur van 18 minuten in op de klok van de programmeereenheid.
2. Draai de functieknop op het symbool  en draai de temperatuurknop op het symbool .

Een enkele seconde na de laatste handeling met de toetsen van de klok, begint de Vapor Clean-reinigingscyclus.

3. Aan het einde van de Vapor Clean-cyclus zal de timer de verwarmingselementen van de oven uitschakelen, wordt er een geluidssignaal afgegeven en zullen de cijfers op het display van de klok-programmeereenheid gaan knipperen.

Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

4. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
5. Gebruik een niet-schurend sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
6. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
7. Verwijder het resterende water uit de oven.

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



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



Om de handmatige reiniging van moeilijk bereikbare delen te vereenvoudigen, is het raadzaam de deur te verwijderen.



Reiniging en onderhoud

4.7 Buitengewoon onderhoud

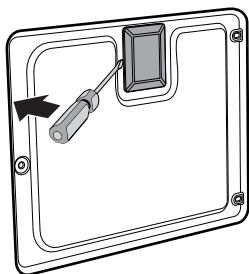


Delen onder elektrische stroom
Gevaar voor elektrische schok

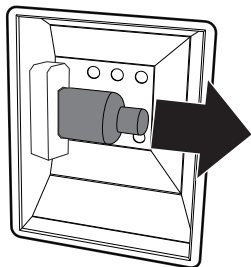
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

Vervanging van de lamp (hoofdoven)

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



4. Draai de lamp los en verwijder ze.

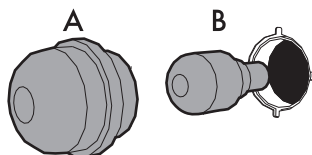


Raak ze niet direct met de vingers aan, gebruik altijd isolerend materiaal.

5. Vervang de lamp met een soortgelijke (40W).
6. Hermonteer de bedekking op correcte wijze, zodat het profiel van de interne ruit naar de deur gericht is.
7. Druk goed op de bedekking zodat ze perfect aan de fitting hecht.

Vervanging van de lamp (hulpoven)

1. Draai de beschermkap **A** linksom los.
2. Vervang de lamp **B** met een soortgelijke (25W). Gebruik uitsluitend lampen voor ovens (T 300°C).

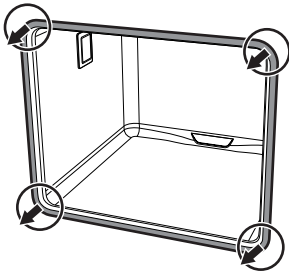


3. Hermonteer de beschermkap **A**.



Demontage van de pakking

Voor een grondige reiniging van de oven kunt u de pakking van de deur verwijderen. Op de 4 hoeken zijn haken voorzien die de pakking op de rand bevestigen. Trek de 4 hoeken van de pakking naar buiten zodat de haken loskomen.



Gebruik een niet-schurende spons en lauw water om de deuropakkingen schoon te houden. De pakkingen moeten zacht en elastisch zijn.



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 verpletterd worden.
- De regelingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket voor de regeling van het gas.

Algemene informatie

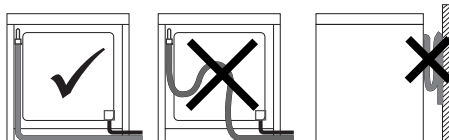
De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een flexibele stalen buis op een rechte wand, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de van kracht zijnde norm.

Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De toevoerverbinding van het gas heeft een schroefdraad 1/2" gas extern (ISO 228-1).

Aansluiting met rubberleiding

Controleer of alle volgende voorwaarden gerespecteerd worden:

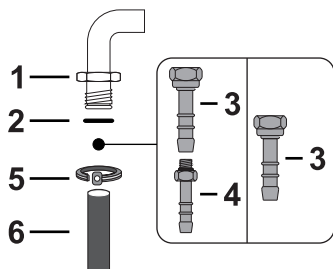
- of de leiding op het rubber bevestigd is met veiligheidsklemmen;
- of de leiding op geen enkele plaats in aanraking komt met hete wanden (max. 50 °C);
- of de leiding niet wordt onderworpen aan trekkrachten of spanningen, en geen strakke bochten maakt of vernauwingen heeft;
- of de leiding niet in 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 leiding, die wordt aangeduid op de leiding zelf, niet overschreden werd.





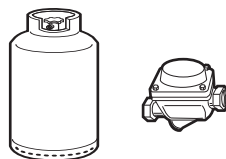
Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met een rubberleiding conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm (controleer of de afkorting van deze norm op de leiding gedrukt is).

Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig vast op de gasverbinding **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en plaats de pakking **2**. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de slangaansluiting **4** vastgedraaid worden op de slangaansluiting **3**. Plaats, nadat de slangaansluiting(en) werd(en) vastgedraaid, de gasleiding **6** op de slangaansluiting en bevestig ze met de klem **5** conform de van kracht zijnde norm.



Aansluiten op LPG

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

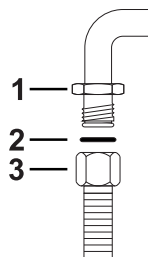


De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Type van gas en toebehorende landen".

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 de 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.



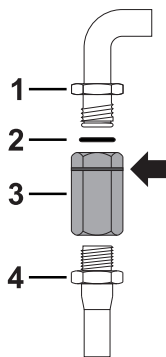
De binnendiameter van de buis moet 8 mm zijn voor vloeibaar gas, en 13 mm voor methaan en stadsgas.



Installatie

Aansluiting met een flexibele stalen buis met bajonetsluiting

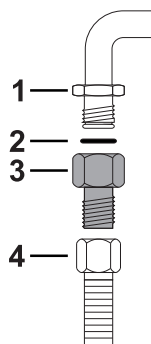
Voer de aansluiting op het gasnet uit met behulp van een flexibele stalen buis met bajonetsluiting, in overeenstemming met B.S. 669. Breng isolerend materiaal aan op de schroefdraad van de gasleiding **4**, en draai de adapter **3** vast. Draai het blok vast op de mobiele verbinding **1** van het apparaat,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



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 $\frac{1}{2}$ " 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 leiding **4** vast op de verbinding **3**.



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 een 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 conform de van kracht zijnde normen hebben, en moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet, ook niet gedeeltelijk, verstopt worden.

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



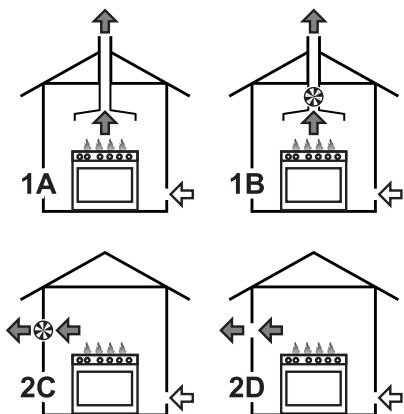
Afvoer van de verbrandingsproducten



Dit apparaat is niet aangesloten op een apparaat voor afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Er moet speciale aandacht worden besteed aan de ventilatie-eisen.

De afvoer van de verbrandingsproducten moet verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die aangesloten zijn op een rookkanaal met een efficiënte trek of met een geforceerde afzuiging. Een efficiënt afzuigstelsel moet zorgvuldig ontworpen worden door een bevoegde specialist, en moet uitgevoerd worden door de posities en de afstanden te respecteren die voorzien worden door de normen.

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



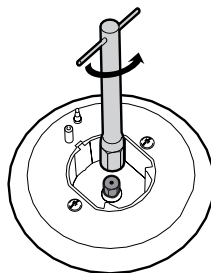
Elektrische ventilator

5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes

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

Vervanging van de straalpijpen

1. Verwijder de roosters, de deksels en de vlamverdelers om de branderdoppen te bereiken.
2. Vervang de straalpijpen met behulp van een sleutel 7 naargelang het gebruikte gas (zie Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken).



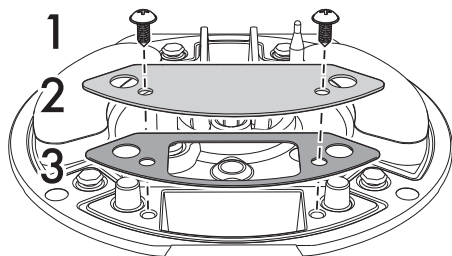
Alleen voor de brander UR2:

1. Verwijder de deksels en de vlamverdelers.

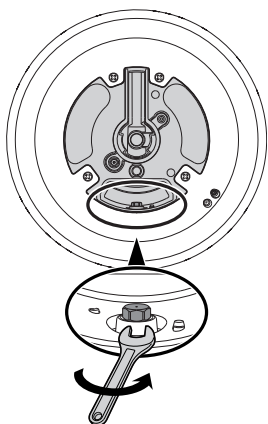


Installatie

2. Verwijder achtereenvolgens de schroeven (1), het plaatje (2) en de onderliggende afdichting (3).



3. Vervang de sproeier met behulp van een sleutel van 7 mm, afhankelijk van het gebruikte gas.

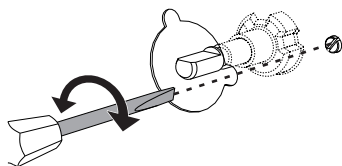
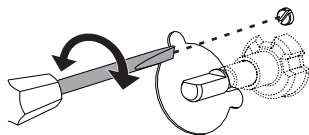


4. Plaats de branders weer correct in de gepaste zittingen.

Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

Schakel de brander in, en stel in op de minimum positie. 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 knoppen 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.



Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

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



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 werd 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 mettertijd moeilijk draaien en geblokkeerd raken. Reinig ze intern, en vervang het smeervet.



De smering van de gaskranen moet uitgevoerd worden door een gespecialiseerde technicus.



Type van gas en toebehorende landen

Type van gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Methaan G20												
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•									
2 Methaan G20												
G20 25 mbar												•
3 Methaan G25.1												
G25.1 25 mbar												•
4 Methaan G25												
G25 20 mbar				•								
5 Methaan G2.350												
G2.350 13 mbar											•	
6 Vloeibaar gas G30/31												
G30/31 28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31 30/37 mbar	•						•					
G30/31 30/30 mbar								•		•		
7 Vloeibaar gas G30/31												
G30/31 37 mbar											•	
8 Vloeibaar gas G30/31												
G30/31 50 mbar				•	•							
9 Stadsgas G110												
G110 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	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)		1.0	1.8	3.0	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)		72	97	115	153
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)		(X)	(Z)	(Y)	(H3)
Gereduceerd verbruik (W)		400	500	800	1400
2 Methaan G20 - 25 mbar		AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)		1.1	1.8	3.0	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)		72	94	108	145
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)		(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Gereduceerd verbruik (W)		400	500	800	1400
3 Methaan G25.1 - 25 mbar		AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)		1.10	1.8	3.0	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)		77	100	134	152
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)		(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Gereduceerd verbruik (W)		400	500	800	1400
4 Methaan G25 - 20 mbar		AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)		1.0	1.8	3.0	4.0
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)		77	100	134	165
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)		(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Gereduceerd verbruik (W)		400	500	800	1400
5 Methaan G2.350 - 13 mbar		AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)		1.0	1.8	3.0	3.9
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)		94	120	165	190
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)		(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Gereduceerd verbruik (W)		400	500	800	1400
6 Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar		AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)		1.0	1.8	3.0	4.0
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)		50	65	85	100
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)		-	-	-	(H4)
Gereduceerd verbruik (W)		400	500	800	1400
Nominaal verbruik G30 (g/h)		73	131	218	291
Nominaal verbruik G31 (g/h)		71	129	214	286



7 Vloeibaar gas G30/31 - 37 mbar				
	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.10	1.9	3.0	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	50	65	81	95
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	450	550	800	1600
Nominaal verbruik G30 (g/h)	80	138	218	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	79	136	214	300
8 Vloeibaar gas G30/31 - 50 mbar				
	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	43	58	74	80
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1800
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	131	218	298
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	129	214	293
9 Stadsgas G110 - 8 mbar				
	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.75	2.8	3.5
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	145	185	260	340
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	/8	/2	/3	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1200

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



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

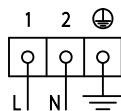
Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat.

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:

- 220-240 V 1N~



Driepolige kabel 3 x 2,5 mm².



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

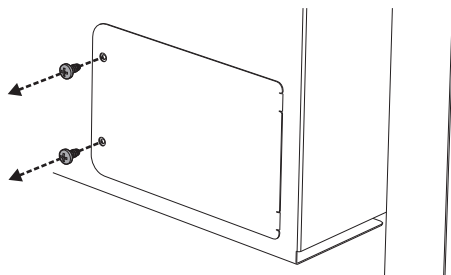


De stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).

Toegang tot het klemmenbord

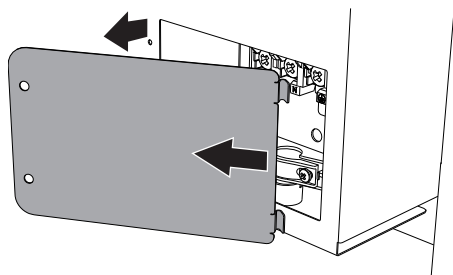
Om de voedingskabel te kunnen aansluiten is toegang tot het klemmenbord op de achterste plaat vereist:

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

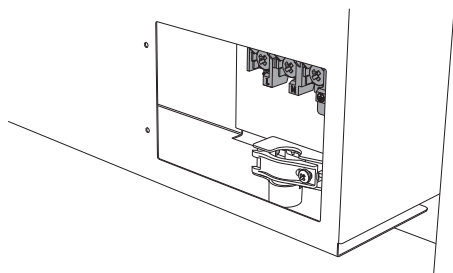




- Laat het klepje een stukje draaien en verwijder het van diens plaats.

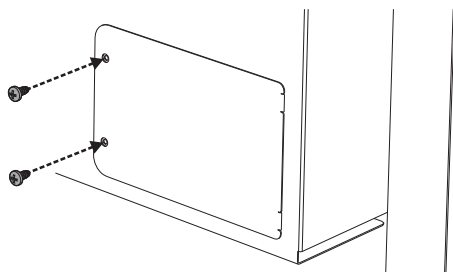


- Installeer de voedingskabel.



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

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



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.

5.4 Plaatsing



Zwaar apparaat Pletgevaar

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



Druk op de open 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.



Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

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

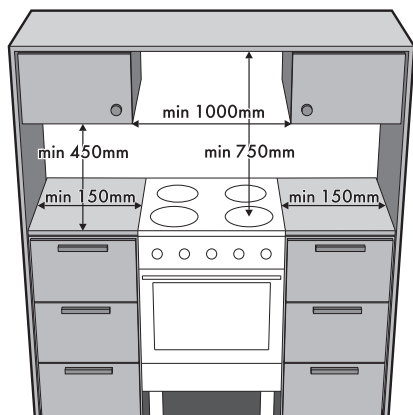


Installatie

Algemene informatie

Het apparaat kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimum afstand van 150 mm van de zijkant van het apparaat, zoals wordt aangeduid in de afbeeldingen A en C betreffende de installatieklassen.

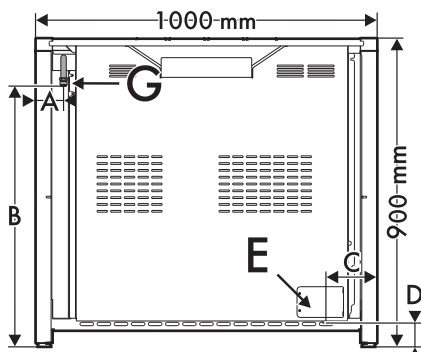
Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden.



Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat dient de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap te worden geraadpleegd om de correcte afstand te bepalen.

Buitenafmetingen

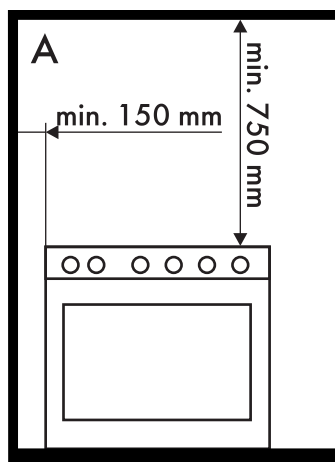
Plaats van de elektrische aansluitingen en gasaansluitingen (in mm).



A	82 mm
B	764 mm
C	150 mm
D	70 mm

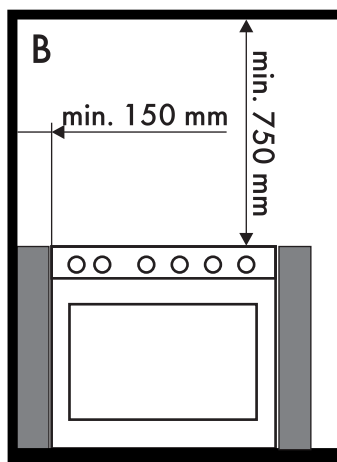
G = Gasaansluiting - **E** = Elektrische aansluiting

Dit apparaat behoort naargelang het installatietype tot de klasse:

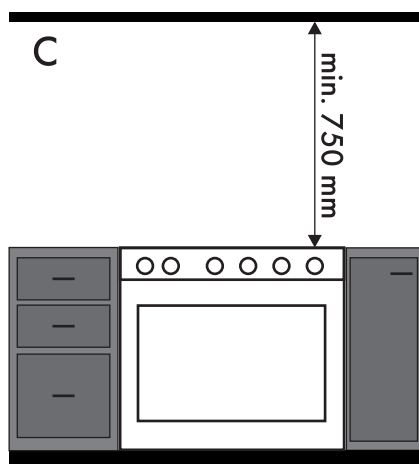


A - Klasse 1

(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.

Bevestiging aan de muur (waar voorzien)

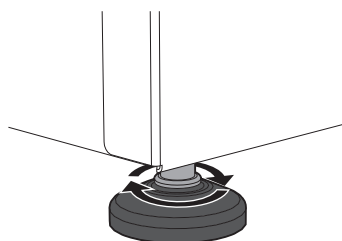


Zwaar apparaat
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Draai eerst de voorste pootjes vast, en daarna de achterste pootjes.

Om de stabiliteit van het apparaat te verzekeren, moet het bijgeleverde bevestigingssysteem geïnstalleerd worden. Dit systeem, indien het correct wordt geïnstalleerd, zal beletten dat het apparaat kan kantelen.

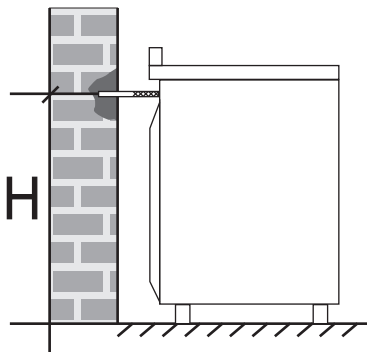
1. Nivelleer het apparaat door aan de stelpootjes te draaien tot het waterpas staat en stevig op de grond is geplaatst.



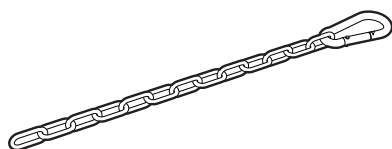


Installatie

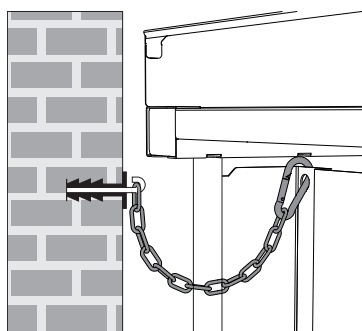
2. Bevestig het apparaat met een plug met haak (niet bijgeleverd) aan de wand op een hoogte (**H**) van **800 mm** vanaf de vloer.



3. Bevestig de klem aan de ketting

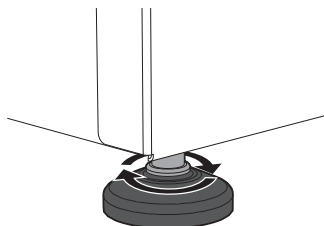


4. Bevestig het uiteinde van de ketting aan op de plug met haak die is bevestigd in de wand.
5. Haak de klem vast in de daarvoor bestemde opening achteraan het apparaat.



Positionering en nivellering van het apparaat

Voor een betere stabiliteit moet het apparaat correct genivelleerd zijn; draai na de elektrische en/of gasaansluiting het onderste deel van het voetje vast of los tot het apparaat genivelleerd en gestabiliseerd is op de vloer.

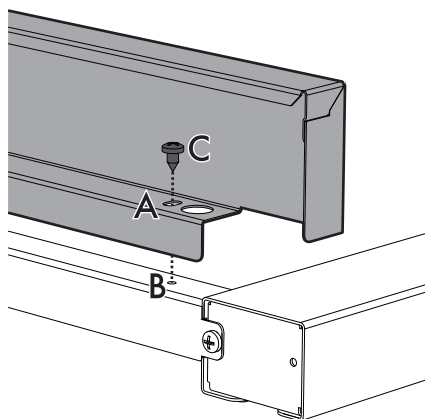


Montage van de plint

i De bijgeleverde plint is een integrerend deel van het product. Ze moet op het apparaat bevestigd worden voordat het apparaat zelf wordt geïnstalleerd.

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

1. Positioneer de plint op het vlak, en lijn de openingen **A** uit met de openingen **B**.





2. Bevestig de plint op het vlak door de schroeven **C** vast te draaien.

5.5 Voor de installateur

- De stekker moet na de installatie toegankelijk blijven. De kabel voor de verbinding met het stroomnet 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.
- Controleer alle aansluitingen met water en zeep op gaslekken. Controleer op eventuele lekkage **NIET** m.b.v. een vlam.
- Ontsteek de branders eerst een voor een en dan allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de minimum stand en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte werkwijze.

