Inhoudsopgave

NL-BE

1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK 106
2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID 108
3. ZORG VOOR HET MILIEU 110
3.1 Onze zorg voor het milieu 110
3.2 Uw zorg voor het milieu 110
4. KEN UW TOESTEL 111
4.1 Beschrijving van de bedieningen van het frontpaneel 112
5. BESCHIKBARE ACCESSOIRES 113
5.1 Het gebruik van het rooster of de schaal 114
5.2 Het gebruik van het roostervlak 114
5.3 Het gebruik van de reducties 114
6. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT 115
6.1 Algemene waarschuwingen en advies 115
6.2 Inschakeling van de branders van de kookplaat 115
6.3 Praktisch advies voor het gebruik van de branders van de kookplaat 115
6.4 Diameter van de recipiënten 116
7. GEBRUIK VAN DE OVEN 117
7.1 Voordat het toestel gebruikt wordt 117
7.2 Vlakken 117
7.3 Bergruimte (enkel op sommige modellen) 117
7.4 Glazen bedekking (enkel op sommige modellen) 118
7.5 Koelventilatie 118
7.6 Interne verlichting 118
7.7 Algemene waarschuwingen en advies voor het gebruik 119
7.8 Gebruik van de onderste brander 120
7.9 Het gebruik van de elektrische grill 120
8. BEREIDINGEN MET DE OVEN 121
8.1 Advies en handigheidjes voor de bereiding 121
8.2 Indicatieve tabel van de bereidingen 122
9. REINIGING EN ONDERHOUD 123
9.1 Het reinigen van roestvrij staal 123
9.2 Dagelijkse gewone reiniging 123
9.3 Voedselvlekken of -resten 123
9.4 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat 123
9.5 Reiniging van de oven 124
10. BUITENGEWOON ONDERHOUD 126
10.1 Vervanging van de lamp 126
10.2 Demontage van de deur 127
10.3 Demontage van de pakking (behalve pyrolytische modellen) 127
10.4 Demontage van de interne ruiten 128
11. INSTALLATIE 129
11.1 Montage in meubels 129
11.2 Verluchting van de lokalen en afvoer van de verbranding 130
11.3 Gasaansluiting 131
11.4 Elektrische aansluiting 133
11.5 Positionering van de plint (enkel op sommige modellen) 134
11.6 Plaatsing en nivellering van het toestel 134
12. AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASTYPES 135
12.1 Vervanging van de straalpijpen van de kookplaat 135
12.2 Vervanging van de straalpijp van de onderste brander 135
12.3 Schikking branders 136
12.4 Afsluitende handelingen 136
12.5 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen 138

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER: hier vindt u advies betreffende het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de correcte handelingen voor de reiniging en het onderhoud van het toestel.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR: deze zijn bedoeld voor de gekwalificeerde technicus die de installatie, de indienststelling en de keuring van het toestel moet uitvoeren.

Surf voor meer informatie over de producten naar www.smeg.com

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK

Deze handleiding is een integrerend deel van het toestel. Ze moet integer en binnen handbereik worden bewaard voor de volledige gebruiksduur van het toestel. We raden aan om deze handleiding en alle aanwijzingen aandachtig door te lezen alvorens het toestel in gebruik wordt genomen. De installatie moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, en door de van kracht zijnde normen te respecteren. Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, en is conform de EG-richtlijnen die actueel van kracht zijn. Het toestel werd gebouwd voor de volgende functie: **het bereiden en verwarmen van voedsel**; elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.

Deze aanwijzingen zijn enkel geldig voor de landen van bestemming waarvan de identificatiesymbolen aangeduid worden op de cover van deze handleiding.

Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken; dit zou storingen kunnen veroorzaken.

Gebruik dit toestel nooit voor de verwarming van de woning.

Dit toestel is voorzien van het merkteken volgens de europese richtlijn 2002/96/EG in verband met elektrische en elektronische toestellen (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
Deze richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recycleren van afgedankte toestellen, en geldt voor het volledige grondgebied van de europese unie.

De identificatieplaat die de technische gegevens, het serienummer en de merking bevat, is goed zichtbaar aangebracht in de lade (indien aanwezig) of op de achterzijde van het toestel. In het boekje werd een kopie van deze plaat voorzien: er wordt aanbevolen om ze op de binnenpagina van de cover op de daarvoor voorziene plek te kleven. Deze plaat mag nooit verwijderd worden.

Voordat het toestel in werking wordt gesteld, moeten alle op het toestel aangebrachte etiketten en beschermende folies verwijderd worden.

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. Vermijd om etensresten op suikerbasis te laten opdrogen in de oven (bijv. jam). Als ze te lang aanwezig blijven, zouden ze het email in de oven kunnen aantasten.

Gebruik geen keukengerei of dozen die plastic materiaal bevatten. De hoge temperaturen in de oven kunnen dit materiaal doen smelten, zodat het toestel kan beschadigd worden.

Controleer na elk gebruik van het toestel of de bedieningsknoppen in de positie “nul” (uit) staan.

Gebruik geen gesloten dozen of bakjes in het toestel. Tijdens de bereiding kan een overdruk in de bakjes gevaar op ontploffingen creëren.

Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden.

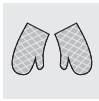
Plaats nooit pannen op de kookplaat die geen perfect effen en regelmatige bodem hebben. De instabiliteit van de recipiënten kan gevaar op brandwonden veroorzaken.

Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het toestel. Een excessieve belasting zou de stabiliteit kunnen schaden.

Algemene waarschuwingen

NL-BE

Downloaded from www.vandenborre.be



Het toestel wordt zeer heet tijdens het gebruik. Er wordt aanbevolen om voor elke handeling speciale thermische handschoenen te dragen.

Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse (indien aanwezig) in uitvoering is.

In geval het toestel voor een bepaalde periode niet zal gebruikt worden, wordt aanbevolen om de vaste gaskraan of de kraan op de gasfles te sluiten.

Let op dat geen voorwerpen vastraken in de deur van de oven.

Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.

Giet geen water in de ovenschalen tijdens een bereiding en wanneer de oppervlakken nog zeer warm zijn. De waterdamp zou ernstige brandwonden en schade aan het email kunnen veroorzaken.

De deur moet tijdens alle bereidingen gesloten blijven. De hitte kan gevaarlijk zijn.

De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Raadpleeg de aanwijzingen voor de installatie voor de veiligheidsnormen voor elektrische toestellen of toestellen op gas, en voor de ventilatiefuncties. In het belang van uw veiligheid werd bij wet bepaald dat de installatie en de assistentie van alle elektrische toestellen moet uitgevoerd worden door bevoegd personeel, met inachtneming van de van kracht zijnde normen. Onze erkende installateurs garanderen het beste resultaat.
Elektrische toestellen of toestellen op gas moeten steeds door bekwame personen worden weggenomen.

Controleer voordat het toestel aangesloten wordt op het stroomnet of de gegevens die aangeduid worden op de plaat overeenkomen met diegene van het stroomnet zelf.

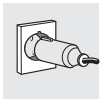
Als het toestel op een verhoog wordt geïnstalleerd, moeten gepaste bevestigingssystemen worden voorzien.

Voordat de handelingen van de installatie / onderhoud uitgevoerd worden, moet gecontroleerd worden of de stroom naar het toestel is uitgeschakeld.

De kooktoestellen mogen, indien ze in voertuigen geplaatst zijn (bijvoorbeeld in een kampeerwagen, caravan, enz.), uitsluitend gebruikt worden wanneer het voertuig stilstaat.

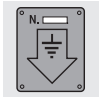
Installeer het product zodanig dat wanneer laden of deurkastjes geopend worden, die zich ter hoogte van de kookplaat bevinden, niet toevallig tegen de potten kunnen stoten die zich op de kookplaat bevinden.

Onmiddellijk na de installatie moet het toestel kort getest worden door de aanwijzingen te volgen die vervolgens worden aangeduid. Bij een slechte werking moet het toestel worden losgekoppeld van het stroomnet, en moet de dichtstbijzijnde technische assistentiedienst gecontacteerd worden.



De stekker die aangesloten moet worden op de stroomkabel en het relatieve stopcontact moeten van hetzelfde type en conform de van kracht zijnde normen zijn. Het stopcontact moet bereikbaar blijven na installatie van het toestel.
Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.

Als de stroomkabel beschadigd is, moet onmiddellijk de technische assistentiedienst gecontacteerd worden die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.



De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.

Het toestel en de bereikbare delen ervan worden warm tijdens het gebruik. Let op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt, behalve onder continu toezicht van volwassenen.

Plaats nooit ontvlambare voorwerpen in de oven: als hij onopzettelijk ingeschakeld zou worden, zou brand kunnen ontstaan.

Het toestel mag enkel gebruikt worden door volwassenen. Sta niet toe dat kinderen in de buurt komen of er mee spelen.

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met verminderde fysische en psychische vermogens, of door personen die geen ervaring en kennis hebben in het gebruik van elektrische apparatuur, wanneer dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan, en mits deze personen de betreffende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen zonder toezicht de handelingen van de reiniging en het onderhoud niet uitvoeren.

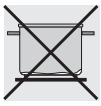
Algemene waarschuwingen

NL-BE

Downloaded from www.vandenborre.be

Probeer nooit om het toestel zelf te herstellen. Alle herstellingen moeten door een bevoegde technicus of bij een bevoegd servicentrum worden uitgevoerd. Oneigenlijk gebruik van gereedschappen kan gevaarlijk zijn.

Dit toestel moet niet bediend worden door middel van de controle van een externe timer of een afzonderlijk afstandscontrolesysteem.



Let op voor de snelle verwarming van de bereidingszones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.

De vetten en de olies kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Er wordt dus aanbevolen om niet weg te gaan tijdens de bereiding van voedsel dat olies of vetten bevat. In geval de olies of de vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de bereidingszone uit.

Let op tijdens het gebruik van andere elektrische toestellen (bijv. blenders, broodroosters enz.). De kabels voor de aansluiting mogen niet in contact komen met de warme bereidingszones.

Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen.
De stoom zou de elektrische delen kunnen bereiken, en ze beschadigen of kortsluiting kunnen veroorzaken.

Gebruik geen spuitbussen nabij het toestel wanneer het in werking is. Gebruik geen spuitbussen wanneer het toestel nog heet is. De gassen in de spuitbus zouden vlam kunnen vatten.

De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

Downloaded from www.vandenborre.be

3. ZORG VOOR HET MILIEU

3.1 Onze zorg voor het milieu

Aldus de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in verband met de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische toestellen, en ook de verwerking van afval: Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op de apparatuur, duidt aan dat het product op het einde van zijn gebruiksduur gescheiden ingezameld moet worden. De gebruiker moet de apparatuur dus op het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw overeenkomstig toestel wordt gekocht. Een gepaste gescheiden afvalinzameling voor de volgende recyclage van de apparatuur en voor de behandeling en de ecologisch compatibele verwerking draagt bij tot het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid, en bevordert het recycleren van het materiaal waarvan de apparatuur gemaakt is. Wanneer de gebruiker het product illegaal verwerkt, zullen administratieve sancties getroffen worden.

Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

3.2 Uw zorg voor het milieu

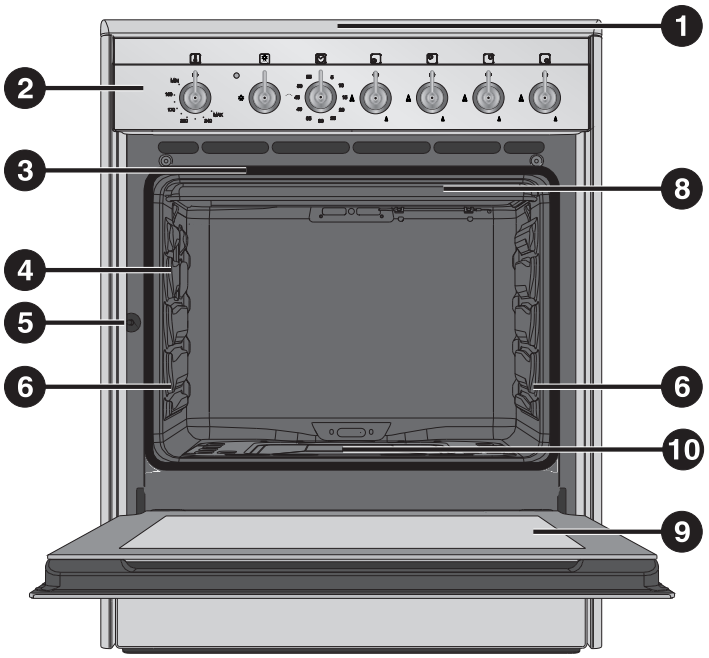
Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet belasten, en die recycleerbaar zijn. We verzoeken om hieraan mee te werken, en om te zorgen voor een correcte verwerking van de verpakking. Vraag bij uw verkoper of bij de bevoegde diensten naar de adressen van inzamel-, afvalverwerkings- en recyclagecentra.

Gooi de verpakking, of delen ervan, niet zomaar weg. Deze kunnen voor kinderen gevaar op verstikking vormen; vooral plastic zakken zijn gevaarlijk.

Ook uw oude toestel moet correct verwerkt worden.
Belangrijk: lever het toestel in bij de plaatselijke dienst of zaak die verantwoordelijk is voor de inzameling van afgedankte huishoudtoestellen. Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden.
Voordat u het toestel weggooit, is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de werkvlakken niet verwijdert; dit om te vermijden dat kinderen zich al spelend in de oven zouden kunnen opsluiten. Bovendien moet de stroomkabel doorgesneden worden en samen met de stekker verwijderd worden.

Downloaded from www.vandenborre.be

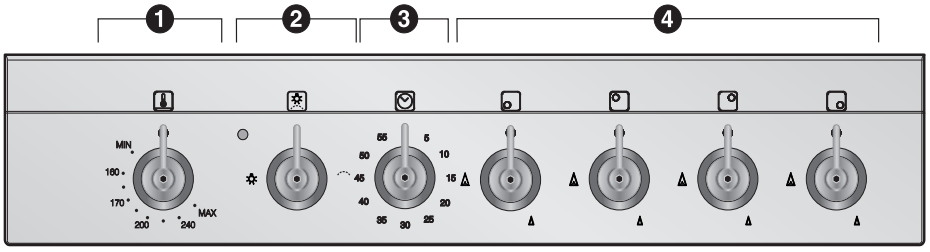
4. KEN UW TOESTEL



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Pakking van de oven
4. Ovenlamp (twee op sommige modellen)
5. Deursensor (enkel op sommige modellen)
6. Frame voor roosters/ ovenschalen
7. Ventilator (enkel op sommige modellen)
8. Bovenbescherming (enkel op sommige modellen)
9. Deur
10. Onderste gasbrander

Downloaded from www.vandenborre.be

4.1 Beschrijving van de bedieningen van het frontpaneel



4.1.1 Thermostaatknop voor de gasoven

1 Aan de hand van deze knop kunt u de onderste brander binnenin de oven inschakelen. De keuze van de temperatuur voor de bereiding wordt uitgevoerd door de knop in tegenwijzerszin te draaien tot de gewenste waarde wordt bereikt, tussen MIN en MAX.
Raadpleeg “7.8 Gebruik van de onderste brander” voor verdere informatie.

Om de lamp in te schakelen tijdens het gebruik van de onderste brander moet de timerknop op worden gedraaid.

4.1.2 Selectieknop functies

2 Aan de hand van deze selectieknop kunt u de verschillende ovenfuncties selecteren.
Raadpleeg “8. BEREIDINGEN MET DE OVEN” voor verdere informatie.

In de functie grill duidt het oplichten van de controlelamp aan dat de oven aan het opwarmen is. Wanneer deze controlelamp uitgaat, werd de ingestelde temperatuur bereikt.

4.1.3 Knop timer kookwekker

3 Met deze knop kan de timer van de kookwekker ingesteld worden. De aangeduide cijfers komen overeen met minuten. De regeling gebeurt progressief, dus kunt u ook posities selecteren tussen de aangeduide waarden. Nadat de geselecteerde tijd afgelopen is, wordt een geluidssignaal geproduceerd maar wordt de bereiding niet onderbroken.

De kookwekker zal de bereiding niet onderbreken. Hij zal de gebruiker er slechts op wijzen dat de ingestelde minuten zijn verstreken.

4.1.4 Bedieningsknop branders kookplaat

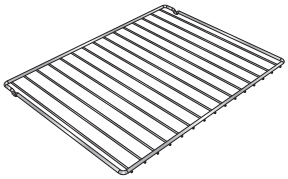
4 De inschakeling van de vlam gebeurt wanneer de draaiknop wordt ingedrukt en tegelijkertijd in tegenwijzerszin op het symbool van de maximum vlam wordt gedraaid. Om de vlam te regelen, moet u de knop in de zone tussen het maximum ( ) en het minimum ( ) plaatsen. Om de brander uit te schakelen, moet u de knop weer op positie plaatsen.
(Het symbool duidt de brander vooraan links aan).

Do
ed from
ndenborre.be

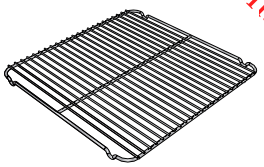
5. BESCHIKBARE ACCESSOIRES

OPMERKING: Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

Rooster: nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

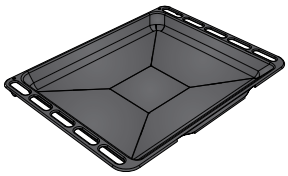


Rooster voor de ovenschaal: om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

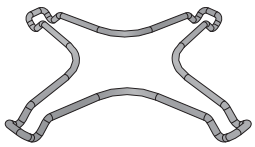


Ovenschaal: nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

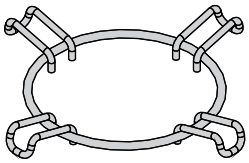
Diepe ovenschaal: nuttig voor het klaarmaken van taarten, pizza en ovengebak.



Reductie rooster: nuttig voor het gebruik van kleine recipiënten.



Reductie WOK: nuttig voor het gebruik van een “WOK” (Chinese pan).



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

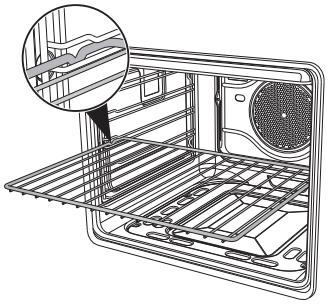
Verkrijgbare accessoires:

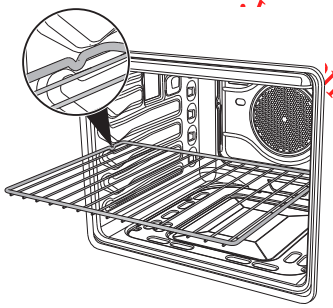
- Via de Erkende Assistentiecentra kunnen originele bijgeleverde of optionele accessoires besteld worden.
- Gebruik enkel de originele accessoires van de constructeur.

Do
ed from www.
nborre.be

5.1 Het gebruik van het rooster of de schaal

De roosters en de schalen beschikken over een mechanische veiligheidsblokkering zodat ze niet toevallig verwijderd kunnen worden. Voor een correcte plaatsing van het rooster of de schaal moet gecontroleerd worden of deze blokkering naar onder gericht is (zoals hiernaast wordt getoond).
Om het rooster of de schaal te verwijderen, moeten ze vooraan lichtjes opgeheven worden.
De mechanische blokkering (of de plint indien aanwezig) moet steeds naar het achterste deel van de oven gericht zijn.





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

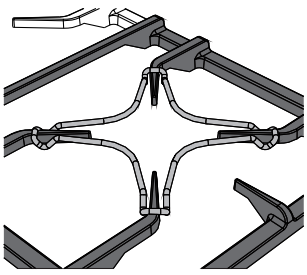
Bij de modellen met geleiders moeten de ovenschalen vóór het eerste gebruik gereinigd worden. Deze reiniging voorkomt dat eventuele fabricageresten de zijwanden van de ovenruimte kunnen aantasten wanneer de ovenschaal zelf in de oven wordt geplaatst.

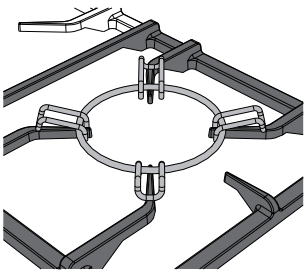
5.2 Het gebruik van het roostervlak

Het roostervlak moet in de schaal geplaatst worden (zoals getoond wordt op de afbeelding). Op deze manier kan het vet afkomstig van het voedsel in bereiding opgevangen worden.

5.3 Het gebruik van de reducties

De reductieroosters moeten op de roosters van het vlak gelegd worden zoals wordt aangeduid op de afbeelding. Controleer of ze stabiel gepositioneerd zijn.
Het gebruik van de reductie voor de WOK mag enkel gebruikt worden met daarvoor bestemde recipiënten.





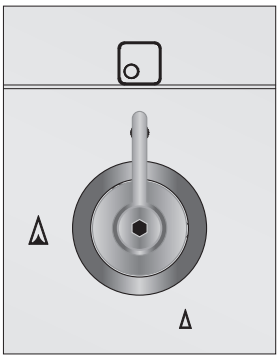
6. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

6.1 Algemene waarschuwingen en advies

Voordat de branders ingeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers correct gepositioneerd zijn in de zittingen, en of de deksels aanwezig zijn.

Voordat de branders ingeschakeld worden, **moet de glazen bedekking** (indien aanwezig) opgetild worden; voordat het weer gesloten wordt, moeten alle branders uitgeschakeld worden en moet gewacht worden tot ze afgekoeld zijn.

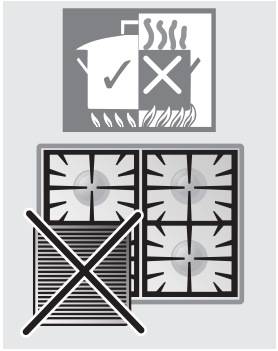
6.2 Inschakeling van de branders van de kookplaat



Alle bedieningsknoppen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het toestel is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme; het is voldoende om op de knop te drukken en hem in tegenwijzerszin te draaien op het symbool van de maximum vlam, tot de ontsteking gebeurt. Als de brander niet wordt ontstoken binnen 15 seconden, moet de knop op “0” 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 zijn dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel nog niet voldoende was verwarmd.
Wacht enkele ogenblikken, en herhaal de handeling door de knop langer ingedrukt te houden.

Als de branders toevallig uitgaan, grijpt een veiligheidsmechanisme in dat de levering van het gas blokkeert, ook al staat de kraan open. In dit geval moet de knop in de positie OFF geplaatst worden, en moet minstens 60 seconden gewacht worden voor de volgende poging.

6.3 Praktisch advies voor het gebruik van de branders van de kookplaat

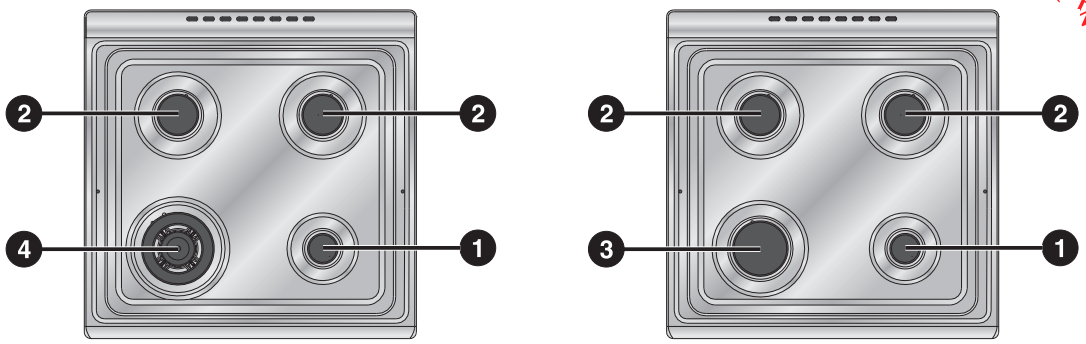


Voor een beter rendement van de branders en voor een minimum gasverbruik moet het volgende uitgevoerd worden: gebruik recipiënten met een deksel die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanten lekt (raadpleeg de paragraaf “6.4 Diameter van de recipiënten”). Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam zodanig verminderd worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt. In geval van overstroming moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
Om brandwonden te vermijden en schade aan de kookplaat te voorkomen, moeten tijdens de bereiding alle recipiënten en vleesroosters binnen de omtrek van de kookplaat blijven. Alle recipiënten moeten een effen en regelmatige bodem hebben.
Als de vlam toevallig uitgaat, moet de bedieningsknop gesloten worden en moet minstens 1 minuut gewacht worden voordat een nieuwe inschakeling geprobeerd wordt.

Wanneer olies of vetten worden gebruikt, moet goed opgelet worden dat ze bij het heet worden geen vlam vatten.

Downloaded from www.vandenborre.be

6.4 Diameter van de recipiënten



Brander		Ø min. (cm)	Ø max. (cm)
1	Hulpbrander	12	14
2	Halfsnelle brander	16	24
3	Snelle brander	18	26
4	Zeer snelle brander	18	26

Om schade aan de kookplaat of aan eventuele aangrenzende meubels te voorkomen, moeten tijdens de bereiding alle recipiënten en vleesroosters binnen de omtrek van de kookplaat blijven.

Let op dat het glas van de bedekking niet in contact komt met nog hete potten of schalen, omdat het zou kunnen barsten en dus stuk zou kunnen gaan als gevolg van de hitte.

Do
ed from ww
orre.be

7. GEBRUIK VAN DE OVEN

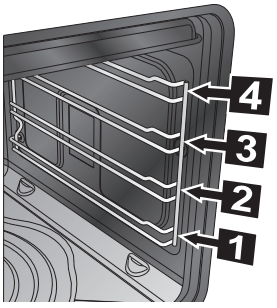
7.1 Voordat het toestel gebruikt wordt

- Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de schalen, lekbakken of uit de ovenruimte.
- Verwijder eventuele beschermende folies van de buiten- en binnenkant van het toestel en van de accessoires, zoals schalen, lekbakken, de pizzaplaat of de bodembedekking.
- Voordat het toestel voor de eerste keer gebruikt wordt, moeten alle accessoires uit de ovenruimte genomen worden en moeten ze gereinigd worden zoals wordt aangeduid in het hoofdstuk "9. REINIGING EN ONDERHOUD".

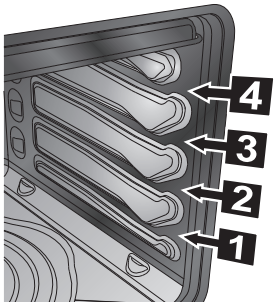
Schakel het lege toestel in op de maximum temperatuur zodat mogelijke productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.

7.2 Vlakken

De oven beschikt over 4 vlakken zodat roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes kunnen geplaatst worden. De plaatsbare hoogtes worden begrepen van laag naar hoog (raadpleeg de afbeelding).



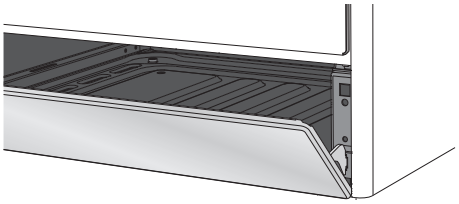
modellen met frames



modellen met geleiders

7.3 Bergruimte (enkel op sommige modellen)

Onderaan het fornuis bevindt zich de bergruimte. Plaats in deze ruimte geen ontvlambare materialen, doeken, papier, enz. maar enkel de metalen accessoires van het toestel.

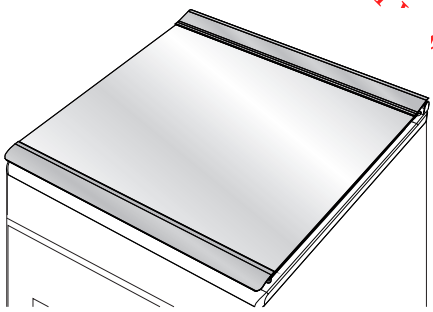


Open de bergruimte niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.

Downloaded from www.vandenborre.be

7.4 Glazen bedekking (enkel op sommige modellen)

De bedekking van gehard glas met aluminium profiel beschermt de kookplaat wanneer het toestel niet wordt gebruikt.



⚠ Let op dat het glas van de bedekking niet in contact komt met nog hete potten of schalen, omdat het zou kunnen barsten en dus stuk zou kunnen gaan als gevolg van de hitte.

⚠ De bedekking moet open staan (dus opgetild blijven) wanneer de oven of de kookplaat worden gebruikt. Voordat de branders ingeschakeld worden, moet de **glazen bedekking opgetild worden**; voordat ze weer gesloten wordt, moeten alle branders uitgeschakeld worden en moet gewacht worden tot ze afgekoeld zijn.

7.5 Koelventilatie

Het toestel is voorzien van een afkoelingssysteem dat wordt ingeschakeld door het starten van een bereiding, met uitzondering van de gasbrander, waarvoor de inschakeling uitgesteld wordt. De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die achter het toestel uitkomt, en die ook na de uitschakeling van het toestel voor een korte periode ingeschakeld kan blijven.

7.6 Interne verlichting

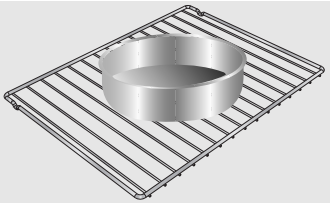
De binnenverlichting van de oven wordt ingeschakeld bij de selectie van eender welke functie, behalve bij de onderste gasbrander, waarvoor de timerknop op moet worden gedraaid.

7.7 Algemene waarschuwingen en advies voor het gebruik

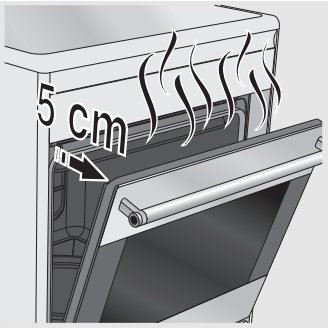
De deur moet gesloten blijven tijdens de bereiding. De hitte kan gevaarlijk zijn.

Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden. Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.

Voor een optimale bereiding wordt aanbevolen om het keukengerei in het midden van het rooster te plaatsen.



Om te voorkomen dat eventuele damp in de oven ongemakken veroorzaakt, opent u de ovendeur het best in twee keer: open de deur eerst een beetje (ong. 5 cm) voor 4-5 seconden, en daarna helemaal. Wanneer gerechten moeten gecontroleerd worden tijdens de bereiding, moet de ovendeur zo kort mogelijk opengehouden worden om te vermijden dat de temperatuur in de oven zodanig zakt dat het slagen van de bereiding in gedrang komt.



Er wordt aangeraden om het voedsel na de bereiding niet te lang in de ovenruimte te laten, om excessieve condensvorming op de binnenruit van de oven te voorkomen.

Tijdens het bereiden van gebak kan excessief condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.

Om gevaarlijke oververhittingen te voorkomen tijdens het gebruik van de oven moet de bedekking (indien aanwezig) van het toestel steeds hoog staan.

Schakel het lege toestel in op de maximum temperatuur zodat mogelijke productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.

Downloaded from www.vandenborre.be

7.8 Gebruik van de onderste brander

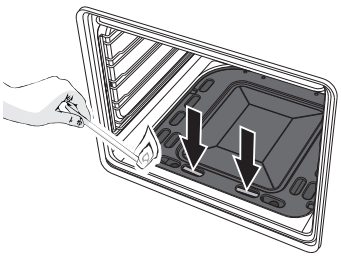
7.8.1 Elektronische ontsteking met vonk

Open de ovendeur helemaal, druk op de thermostaatknop, en draai deze in tegenwijzerszin tussen de MIN en MAX waarden; het elektrisch ontstekingsmechanisme met vonk wordt automatisch geactiveerd. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden zodat het thermokoppel kan opwarmen. Als de brander na 15 seconden niet ingeschakeld wordt, moet de poging van de ontsteking onderbroken worden: open de ovendeur helemaal en probeer de brander na minstens 1 minuut weer te ontsteken.

De onderste brander mag niet worden ingeschakeld terwijl de deur dicht is.

7.8.2 Manuele ontsteking

Als de stroomtoevoer ontbreekt, kan de oven manueel ontstoken worden. Open de deur van de oven helemaal, druk op de thermostaatknop en draai hem in tegenwijzerszin tussen de waarden MIN en MAX; neem een lange lucifer en stop de vlam in de centrale frontale openingen op de bodem van de oven (zoals wordt aangeduid op de afbeelding). Gebruik als alternatief een elektrische aansteker met mondstuk. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden zodat het thermokoppel kan opwarmen. Als de brander na 15 seconden niet ingeschakeld wordt, moet de poging van de ontsteking onderbroken worden: open de ovendeur helemaal en probeer de brander na minstens 1 minuut weer te ontsteken.



Indien de brander ongewenst zou worden uitgeschakeld, draai dan de knop op de OFF (0) stand en probeer de oven niet terug in te schakelen tijdens de eerstvolgende 60 seconden.

7.9 Het gebruik van de elektrische grill

Aan de hand van de selectieknop kunt u de functie grill selecteren. Raadpleeg “8. BEREIDINGEN MET DE OVEN” voor verdere informatie.

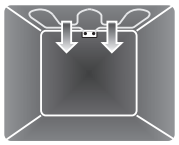
De inschakeling van de gasbrander zal de weerstand van de elektrische grill uitschakelen. Het is onmogelijk om de onderste gasbrander en de grill gelijktijdig te gebruiken.

- Met de grill mag nooit langer dan 60 minuten gewerkt worden.
- Tijdens en na het gebruik van de grill kunnen de bereikbare delen zeer heet worden, en moeten kinderen dus uit de buurt van het toestel gehouden worden.

8. BEREIDINGEN MET DE OVEN

GRILL:

Met de warmte die van de grillweerstand 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 gegrilld worden.



8.1 Advies en handigheidjes voor de bereiding

8.1.1 Algemeen advies

- **Er wordt aangeraden om het voedsel in de oven te plaatsen nadat de oven zelf werd opgewarmd.** Plaats het voedsel dus enkel in de oven wanneer de controlelamp van de bereiding uitgaat.
- 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).
- Tijdens het bereiden van gebak kan excessief condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.

8.1.2 Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden, in het bijzonder voor vleesgerechten, hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Er wordt aangeraden om een thermometer voor vlees te gebruiken tijdens de bereiding van gebraad, of door eenvoudigweg met een lepeltje op het gebraad te duwen; wanneer het stevig is, is het gaar, zoniet moet u nog even wachten.

8.1.3 Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige gebakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de duur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Controleer of het gebak binnenin gaar is: stop na de bereiding een tandenstoker in het hoogste punt van het gebak. 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 bereidingstijd geselecteerd worden.

8.1.4 Advies voor het ontdooien en het rijzen

- Er wordt aangeraden om het ingevrozen voedsel in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste vlak van de oven.
- Het voedsel moet uit de verpakking ontdooid worden.
- Voorzie het te ontdooien voedsel homogeen, en niet op elkaar geplaatst.
- Wanneer u vlees ontdooit, wordt aangeraden om een rooster te gebruiken en om het voedsel op het tweede vlak te plaatsen, en om een ovenschaal op het eerste vlak te plaatsen. 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.

8.1.5 Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Met de grillfunctie kan het vlees ook in de koude oven geplaatst worden, maar er wordt aanbevolen om de voorverwarming te gebruiken als het resultaat van de bereiding moet gewijzigd worden.

8.2 Indicatieve tabel van de bereidingen

Gerechten	Gewicht	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	onderste brander		
				Temperatuur °C	Tijd (minuten)	
PASTA OF RIJST						
Lasagne	3 Kg	-	3	230 - 240	50 - 60	
Cannelloni	2,5 Kg	-	2	220 - 230	25 - 30	
Pasta in de oven	2,5 Kg	-	2	220 - 230	25 - 30	
VLEES						
Gebraden kip	1,2 Kg	-	2	200 - 210	80 - 90	
Kalkoenbout	3 Kg	-	2	200 - 210	90 - 100	
Varkenslende	1,2 Kg	-	2	210 - 220	70 - 75	
Gebraden konijn	1,5 Kg	-	2	200 - 210	75 - 80	
Lamsvlees	1,5 Kg	-	2	200 - 210	90 - 95	
GEGRILD VLEES					**Eerste zijde**	**Tweede zijde**
Varkenskoteletten	1 Kg	Grill	3	-	15	8
Hamburgers	1 Kg	Grill	4	-	11	7
Worst	1.5	Grill	4	-	15	5
Varkensribbetjes	1.5	Grill	4	-	15	5
Vleesbrochetjes	1.5	Grill	4	-	11	10
VIS						
Makreel	8 Kg	-	2	180 - 190	25 - 30	
Zalmforel	1,3 Kg	-	2	180 - 190	35 - 40	
Griet	1 Kg	-	2	180 - 190	25 - 30	
GEGRILDE VIS						
Visbrochetjes	1 Kg	Grill	4	-	7	3
BROOD en FOCACCIA						
Pizza	1 Kg	-	2	240	12 - 15	
Brood	1 Kg	-	2	200	20 - 25	
Focaccia	1 Kg	-	2	200	20 - 25	
GEBAK						
Koekjes van kruimeldeeg	1 Kg	-	1	190	18	
Taart "paradiso"	1 Kg	-	1	190	50 - 55	
Jamtaart	1 Kg	-	1	190	35 - 40	
Donut	1,2 Kg	-	1	190	15 - 50	

De tijden die aangeduid worden in de volgende tabellen zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en ze zijn indicatief.

9. REINIGING EN ONDERHOUD

Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen. De stoom zou de elektrische delen kunnen bereiken, en ze beschadigen of kortsluiting kunnen veroorzaken.

AANDACHT: Voor uw veiligheid wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen wanneer de reiniging of een buitengewone onderhoudshandeling moet uitgevoerd worden.

Gebruik op de metalen 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.

Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de constructeur te gebruiken.

9.1 Het reinigen van roestvrij staal

Om het roestvrij staal in goede staat te houden, moet het na elk gebruik gereinigd worden nadat het afgekoeld is.

9.2 Dagelijkse gewone reiniging

Voor de reiniging en de bewaring van het roestvrij staal moeten steeds en enkel specifieke producten gebruikt worden die geen schurende of zure middelen op chloorbasis bevatten.
Gebruikswijze: giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek in microfiber.

9.3 Voedselvlekken of -resten

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 keukengerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek in microfiber.
Vermijd om etensresten op suikerbasis (bv. jam) te laten opdrogen in de oven. Wanneer ze te lang opdrogen, kan het email in de oven beschadigd worden.

9.4 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat

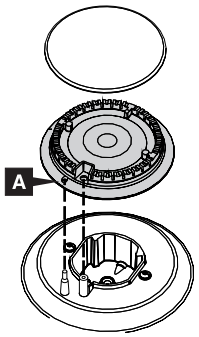
9.4.1 De roosters

Verwijder de roosters, reinig ze met lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel, en verwijder alle afzettingen. Droog ze zorgvuldig, en plaats ze weer op de kookplaat.
Het rooster staat 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.

Stop deze onderdelen niet in een vaatwasser.

9.4.2 De deksels en de vlamverdelers

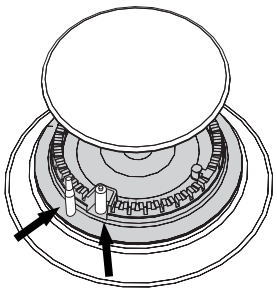
De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden zodat de reiniging makkelijker kan uitgevoerd worden. Reinig alle onderdelen met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel, verwijder alle afzettingen en wacht tot ze perfect droog zijn.
Hermonteer de vlamverdelers, en controleer of ze in hun zittingen met de bijbehorende deksels geplaatst zijn en of de gaten **A** van de vlamverdelers overeenkomen met de vonkontstekers en de thermokoppels.



Stop deze onderdelen niet in een vaatwasser.

9.4.3 De vonkonststekers en de thermokoppels

Om een goede werking te garanderen, 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.

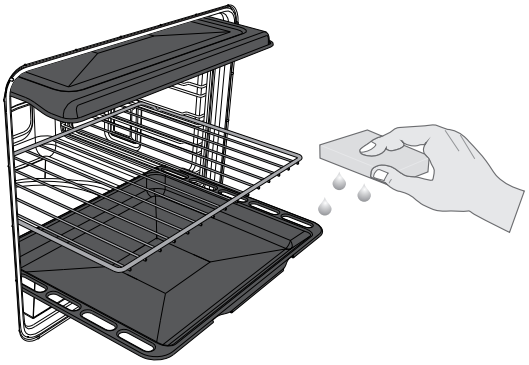


Gebruik op de metalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidaties, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.

9.5 Reiniging van de oven

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

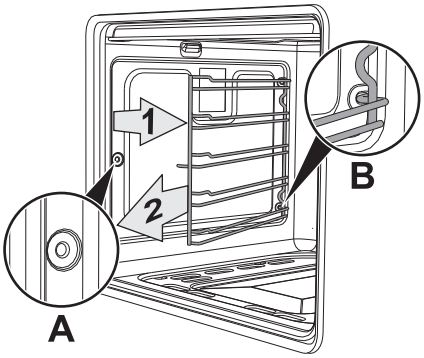
- Verwijder alle verwijderbare delen.
- Reinig de ovenroosters met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen; spoel en droog ze daarna.
- Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen (raadpleeg de paragraaf " ").



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

Na deze handeling wordt aangeraden om de vochtige delen goed te drogen.

9.5.1 Verwijdering geleiderframes (indien aanwezig)



Wanneer de geleiderframes worden verwijderd, kunnen de zijdelen makkelijker gereinigd worden. Voer dit uit elke keer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).
Verwijder de geleiderframes:

1 trek het frame naar de binnenkant van de oven om het uit de klemverbinding **A** te halen.
2 Haal het frame uit de zittingen achteraan **B**.

Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer te plaatsen.

9.5.2 Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aangeraden om deze steeds goed rein te houden. Gebruik absorberend keukenpapier; bij hardnekkig vuil moet u ze reinigen met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de ovendeur geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. poeders, ontvlekkingsmiddelen en metalen sponsjes). Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de ovendeur geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen krabbers die het glas zouden kunnen krassen en versplinteren.

9.5.3 Reiniging van de pakking

Gebruik een niet-schurende spons en lauw water om de pakking schoon te houden. De pakking moet steeds zacht en elastisch zijn (behalve voor de pyrolytische modellen).
Bij de pyrolytische modellen kan de pakking verpletterd worden en mettertijd zijn aanvankelijke vorm verliezen. Knijp langs de volledige omtrek op de pakking om ze weer vorm te geven, zodat ook het vuil van de pakking zelf wordt verwijderd.

Downloaded from www.vanborre.be

10. BUITENGEWOON ONDERHOUD

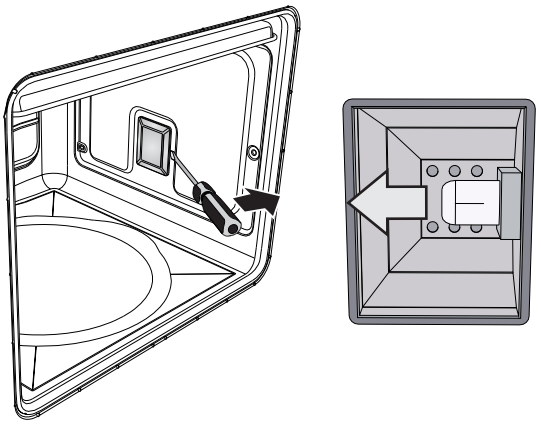
De oven heeft regelmatig kleine onderhoudshandelingen of de vervanging van delen die onderhevig zijn aan slijtage nodig, zoals de pakkingen, de lampjes, enz. Vervolgens worden de specifieke aanwijzingen aangeduid voor elk type van deze handelingen.

Vóór elke handeling waarvoor de delen onder spanning bereikt moeten worden, moet de stroomtoevoer naar het toestel uitgeschakeld worden.

AANDACHT: Voor uw veiligheid wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen wanneer de reiniging of een buitengewone onderhoudshandeling moet uitgevoerd worden.

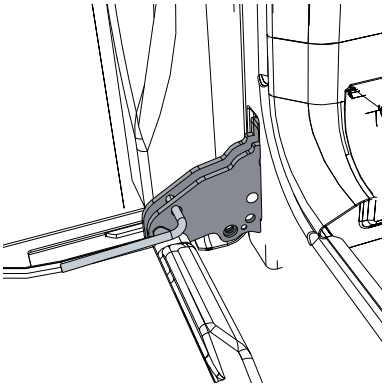
10.1 Vervanging van de lamp

Als een lamp moet vervangen worden, als gevolg van slijtage of verbranding, moeten de framegeleiders verwijderd worden. Raadpleeg “9.5.1 Verwijdering geleiderframes (indien aanwezig)”.
Verwijder daarna de lampbedekking met behulp van bijvoorbeeld een schroevendraaier.
Verwijder de lamp door ze los te draaien (gloeilamp) of door ze uit de zitting te halen (halogeenlampen) volgens de aangeduide zin. Vervang de lamp met een soortgelijke (25W voor gloeilampen of 40W voor halogeenlampen).

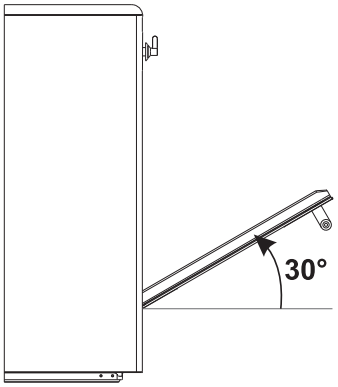


De halogeenlampen mogen niet rechtstreeks met de vingers aangeraakt worden, gebruik dus een isolerende bedekking.

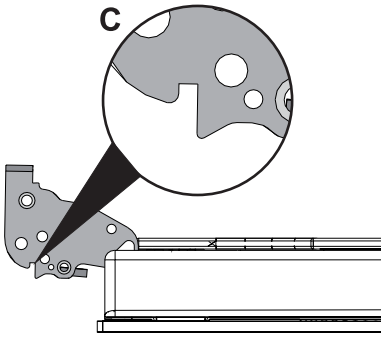
10.2 Demontage van de deur



Open de deur volledig.
Plaats een pin in de opening van het scharnier. Herhaal de handeling voor beide scharnieren.



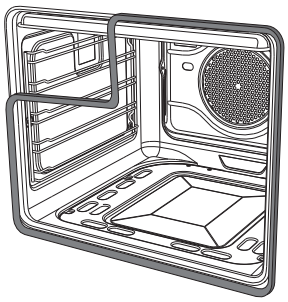
Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op aan een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.



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

10.3 Demontage van de pakking (behalve pyrolytische modellen)

Voor een grondige reiniging van de oven kunt u de pakking van de deur verwijderen.
Op de vier zijden zijn haken aanwezig die de pakking op de rand van de oven bevestigen. Trek de randen van de pakking naar buiten zodat de haken loskomen. De pakking moet vervangen worden wanneer ze niet meer elastisch is en hard wordt.



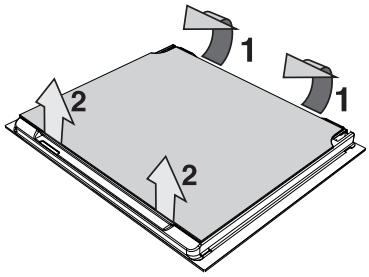
10.4 Demontage van de interne ruiten

Er wordt aangeraden om deze steeds goed rein te houden. Om de reiniging te vergemakkelijken, kunt u de deur verwijderen (raadpleeg) en ze op een vaatdoek laten rusten; ofwel opent u de deur en blokkeert u de scharnieren zodat de ruiten kunnen verwijderd worden. De ruiten van de deur kunnen volledig gedemonteerd worden, door de volgende aanwijzingen te volgen.

Aandacht: voordat de ruiten worden verwijderd, moet gecontroleerd worden of minstens één van de scharnieren van de deur in de open positie geblokkeerd werd zoals wordt beschreven in de paragraaf " ". Deze handeling zou ook nodig kunnen blijken tijdens het verwijderen van de ruiten, wanneer de deur toevallig los zou komen.

Verwijdering van de interne ruit:

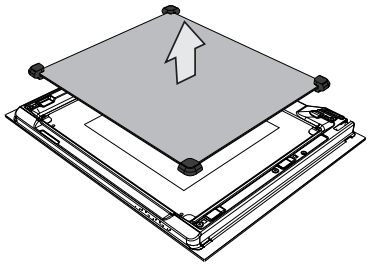
- Verwijder de interne ruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).
- Trek daarna de ruit vooraan naar boven toe (2).
- Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitten op de ovendeur.



Verwijdering van de middelste ruiten:

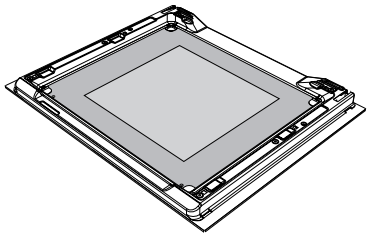
- Op de pyrolytische modellen zijn twee tussenruiten aanwezig die gekoppeld zijn door middel van 4 blokjes. Verwijder de tussenruiten door ze op te heffen.

- Op de andere modellen kan een tussenruit aanwezig zijn; verwijder ze door ze op te heffen.



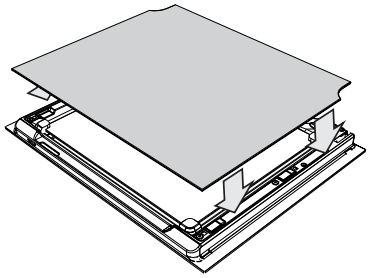
Reiniging:

- Nu kunnen de externe ruit en de eerder verwijderde ruiten gereinigd worden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



Het herplaatsen van de ruiten:

- Plaats de ruiten weer door de omgekeerde volgorde van de verwijdering te volgen.
- Plaats de binnenruit door de 4 pinnen die bevestigd zijn op de ruit te centreren en te klemmen in hun zittingen op de ovendeur, door er lichtjes op te drukken.



Do
d from www
orre.be

11. INSTALLATIE

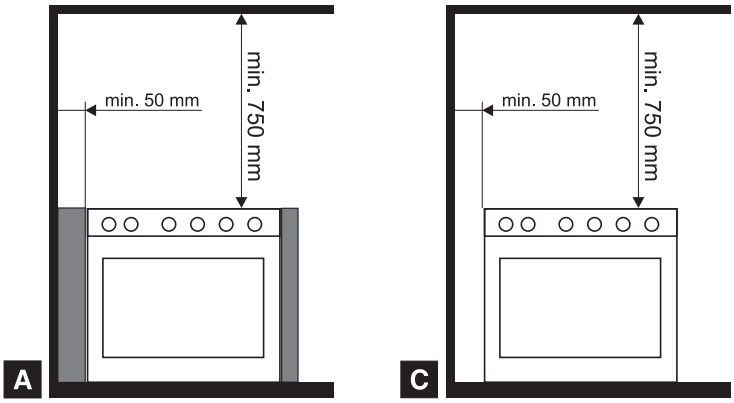
11.1 Montage in meubels

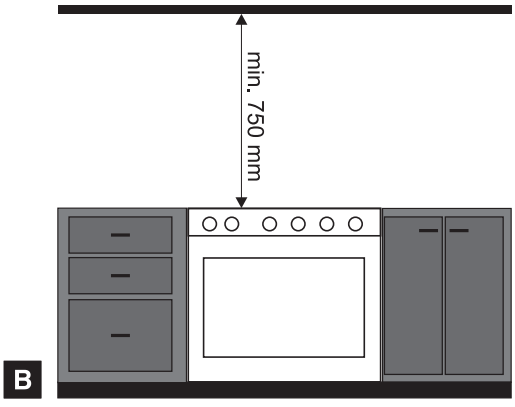
Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90°C). In het omgekeerde geval zouden ze mettertijd kunnen vervormen.

Het toestel moet geïnstalleerd worden door een bevoegde technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.
Dit toestel hoort afhankelijk van het installatietype tot klasse 2 - subklasse 1 (Afb. A - Afb. B) of tot klasse 1 (Afb. C).

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

Keukenkasten of afzuigkappen die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden. Afzuigkappen moeten op een afstand van minstens 650 mm geïnstalleerd worden.





A Ingebouwd toestel (Klasse 2 subklasse 1)

B Ingebouwd toestel (Klasse 2 subklasse 1)

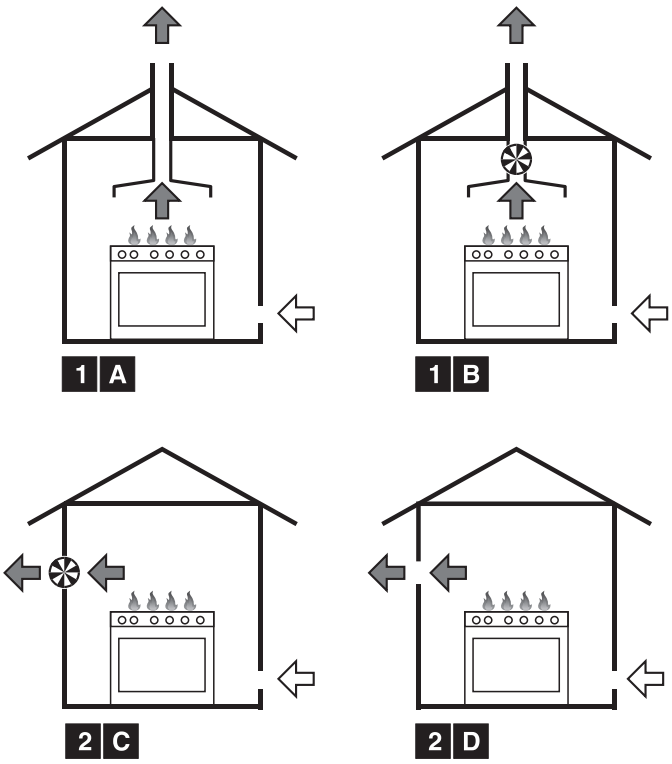
C Toestel vrije installatie (Klasse 1)

Downloaded from www.vandenborre.be

11.2 Verluchting van de lokalen en afvoer van de verbranding

Het toestel mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de van kracht zijnde normen. In de ruimte waar het toestel 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.
Het toestel moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid geëlimineerd worden die geproduceerd worden door de bereidingen: vooral nadat het toestel lang niet gebruikt werd, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

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 afzuigsysteem 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 In rookkanaal met natuurlijke trek.

B In rookkanaal met elektrische ventilator.

C Rechtstreeks in de atmosfeer met elektrische ventilator op de wand of in de ruit.

D Rechtstreeks in de atmosfeer via de wand.

Lucht

Verbrandingsproducten

Elektrische ventilator

11.3 Gasaansluiting

Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.

Het aanhaalmoment tussen de verbindingen met pakking moet zich tussen 10 en 15 Nm bevinden.

Na elke handeling op het toestel moet de correcte sluiting van de gasverbindingen gecontroleerd worden.

In geval het toestel wordt gebruikt met vloeibaar gas moet een drukregelaar conform de van kracht zijnde norm gebruikt worden, en moet de aansluiting op de gasfles uitgevoerd worden volgens de voorschriften die bepaald worden door de van kracht zijnde norm.
Controleer of de druktoevoer de waarden respecteert die worden aangeduid in de tabel "12.5 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen".

11.3.1 Aansluiting met rubberleiding

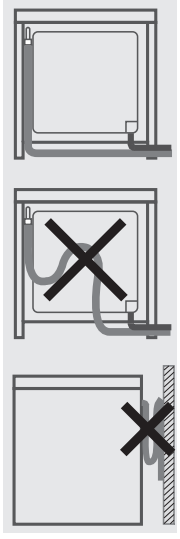
AANDACHT: De volgende aanwijzingen zijn enkel geldig voor installaties van Klasse 1. Raadpleeg afb. C in het hoofdstuk “11.1 Montage in meubels”.

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

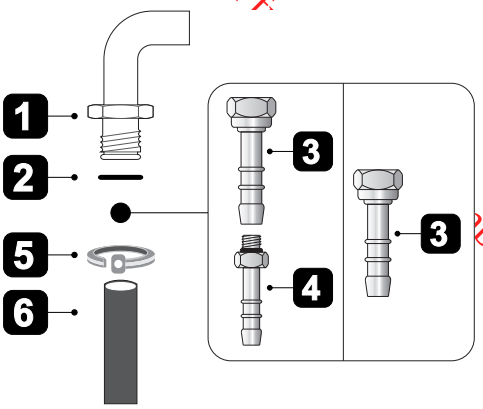
De binnendiameter van de leiding moet 8 mm zijn voor VLOEIBAAR GAS en 13 mm voor METHAAN en STADSGAS.

Het aansluiten met een rubberleiding, conform de van kracht zijnde norm, moet zodanig worden verricht dat de lengte van de leiding niet meer dan 1,5 meter bedraagt; controleer of de leiding niet in aanraking komt met bewegende delen of geklemd wordt.
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 contact 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 leiding niet perfect gedicht is en gaslekken veroorzaakt, mag u ze **niet proberen te herstellen**: vervang ze met een nieuwe leiding;
- 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 het rubber **3** zorgvuldig vast op de gasverbinding **1** (schroefdraad ½" ISO 228-1) van het toestel, en plaats de pakking **2**. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook het rubber **4** vastgedraaid worden op het rubber **3**. Plaats, nadat het rubber of de rubbers werden vastgedraaid, de gasleiding **6** op het rubber en bevestig ze met de klem **5** conform de van kracht zijnde norm.

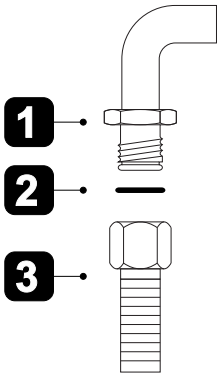


11.3.2 Aansluiting met een flexibele stalen buis

AANDACHT: De volgende aanwijzingen gelden voor alle installatietypes, raadpleeg afb. A, B en C in het hoofdstuk "11.1 Montage in meubels".

Gebruik uitsluitend flexibele stalen leidingen op continue wanden conform de van kracht zijnde norm, met een maximum extensie van 2 meter.

Dit installatietype kan zowel voor ingebouwde toestellen als voor vrijstaande toestellen gebruikt worden.
Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met behulp van een flexibele stalen leiding op continue wanden, conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm.
Draai de verbinding **3** zorgvuldig vast op de gasverbinding **1** (schroefdraad ½" ISO 228-1) van het toestel, en voorzie de pakking **2**.

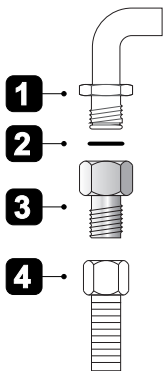


11.3.3 Aansluiting met een flexibele stalen buis met conische verbinding (indien aanwezig)

AANDACHT: De volgende aanwijzingen gelden voor alle installatietypes, raadpleeg afb. A, B en C in het hoofdstuk "11.1 Montage in meubels".

Gebruik uitsluitend flexibele stalen leidingen op continue wanden conform de van kracht zijnde norm, met een maximum extensie van 2 meter.

Dit installatietype kan zowel voor ingebouwde toestellen als voor vrijstaande toestellen gebruikt worden.
Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met behulp van een flexibele stalen leiding op continue wanden, conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm.
Draai de verbinding 3 goed vast op de gasverbinding 1 (schroefdraad ½" ISO 228-1) van het toestel, en voorzie de pakking 2. Breng het isolerende materiaal aan op de schroefdraad van de verbinding 3, en draai daarna de flexibele stalen buis 4 vast op de verbinding 3.



Downloaded from ...andenborre.be

11.4 Elektrische aansluiting

Controleer of het voltage en de afmeting van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die worden aangeduid op het plaatje dat is aangebracht op het toestel. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Een kopie van dit plaatje is voorzien in de handleiding.

De elektrische aansluiting van het toestel moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde technicus.

Vóór elke ingreep moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.

De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.

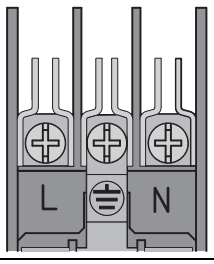
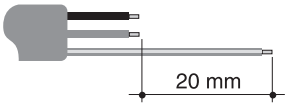
In geval van een aansluiting op het elektriciteitsnet door middel van stopcontact en stekker, moeten beide van hetzelfde type zijn en moeten ze conform de van kracht zijnde normen aangesloten worden op de stroomkabel. Het stopcontact moet bereikbaar blijven na inbouw van het toestel.
TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.

In geval van een vervanging: de draad van de aarding moet langer zijn dan de draden die de stroom geleiden, zodat, in geval het stopcontact losgerukt wordt van de stroomkabel, de draad van de aarding de laatste is die loskomt.

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

Als een vaste aansluiting wordt gebruikt, moet op de stroomtoevoerlijn van het toestel een omnipolair onderbrekingsmechanisme worden aangebracht waarvan de afstand tussen de contactpunten minstens **3 mm** bedraagt, die op een makkelijk te bereiken plaats nabij het toestel gemonteerd is.

De constructeur kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van bovenstaande voorschriften of door het onklaar maken van ook een afzonderlijk deel van het toestel.

TYPE TOESTEL (cm)	MOGELIJKE TYPES VAN AANSLUITING	TYPE VAN KABEL (wanneer niet aanwezig)
60	**220 - 240 V 1N~** 	driepolig **3 x 1,5** mm² H05V2V2-F  zijde toestel

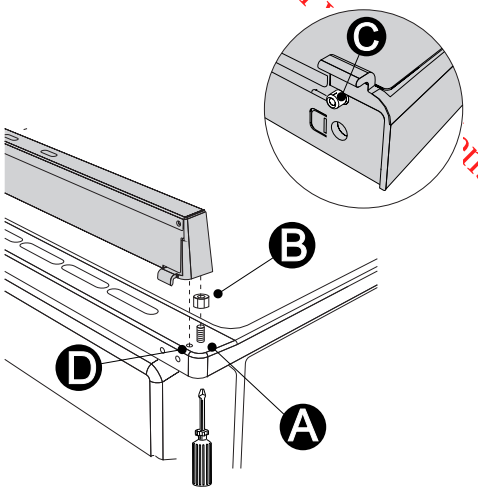
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C, van het type H05V2V2-F.
- De bovenstaande waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.
- Het aanhaalmoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5 - 2 Nm bedragen.
- De bovenstaande stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).

Do
d from
nborre.be

11.5 Positionering van de plint (enkel op sommige modellen)

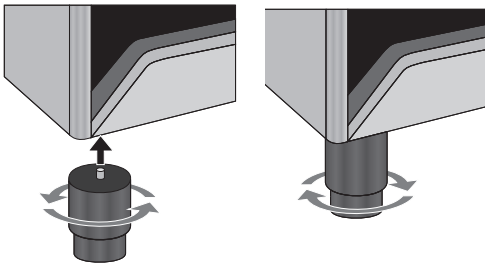
De plint moet steeds correct gepositioneerd en bevestigd worden op het toestel.

1 Draai de 2 moeren (**B**) achteraan het vlak los.
2 Positioneer de plint zodanig boven het vlak dat de pinnen (**C**) overeenkomen met de openingen (**D**).
3 Bevestig de plint op het vlak door de schroeven (**A**) vast te draaien.



11.6 Plaatsing en nivellering van het toestel

Nadat de gas- en/of de elektrische aansluiting is uitgevoerd, moeten de vier bijgeleverde pootjes van het toestel vastgedraaid worden. Plaats eerst de voorste pootjes en daarna de achterste.
Voor een betere stabiliteit moet het toestel absoluut noodzakelijk correct genivelleerd zijn; draai het onderste deel van het pootje vast of los tot het toestel genivelleerd en gestabiliseerd is op de vloer.



Om eventuele schade aan het toestel te vermijden, wordt aanbevolen om eerst de voorste pootjes en daarna de achterste pootjes vast te draaien.

12. AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASTYPES

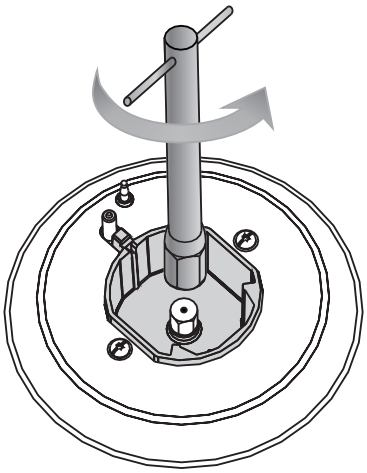
VÓÓR ELKE INGREEP MOET DE STROOMTOEVOER VAN HET TOESTEL UITGESCHAKELD WORDEN.

Toestel afgesteld voor gas:	**METHAAN G20 (2H) druk 20 mbar** (raadpleeg het etiket op het product)

Wanneer voor de werking andere gastypes worden gebruikt, moeten de straalpijpen op de branders vervangen worden en moet de minimum vlam op de gaskranen geregeld worden.
Voor de vervanging van de straalpijpen moet gehandeld worden zoals wordt beschreven in de volgende paragrafen.

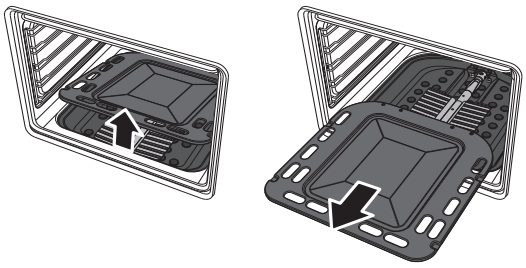
12.1 Vervanging van de straalpijpen van de kookplaat

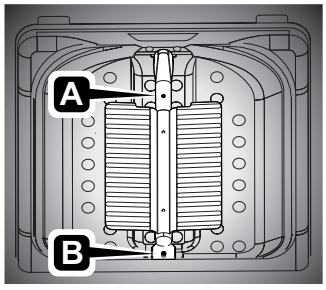
1 Verwijder de roosters, alle deksels en de vlamverdelers om de branderdoppen te bereiken.
2 Draai de straalpijpen los met behulp van een sleutel van 7 mm.
3 Vervang de straalpijpen van de branders met diegene voor het gas dat gebruikt zal worden (raadpleeg paragraaf “12.5 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen“).
4 Plaats de branders weer correct in de gepaste zittingen.



12.2 Vervanging van de straalpijp van de onderste brander

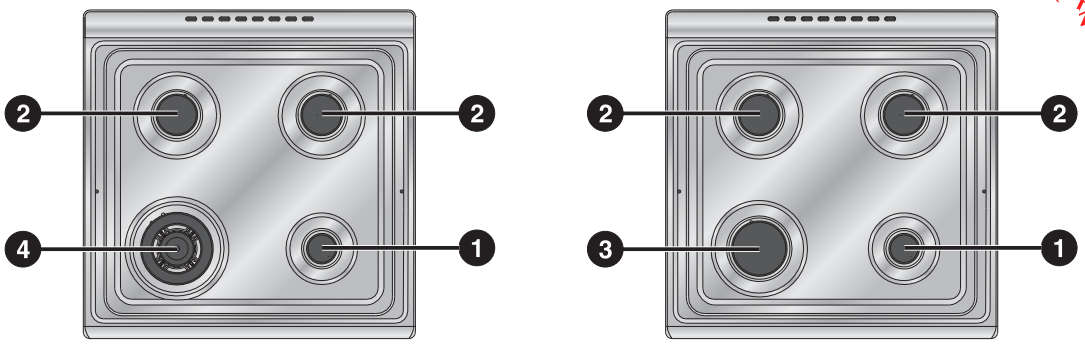
1 Verwijder eventueel aanwezige accessoires uit de ovenruimte (schotels, rooster, enz.).
2 Til het ovenvlak op en verwijder het zoals wordt afgebeeld.
3 Draai de bevestigingsschroeven **A** en **B** volledig los.
4 Verwijder het blokje dat het thermokoppel en de vonkontsteker samenhoudt met de schroef **A**.
5 Verwijder de brander door hem naar buiten te schuiven, tot de straalpijp kan bereikt worden.
6 Vervang de straalpijp met een sleutel van 7 mm, en plaats de straalpijp die overeenstemt met het gebruikte gastype (raadpleeg 12.5 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen).





Downloaded from www.vandenborre.be

12.3 Schikking branders



Brander	
1	Hulpbrander
2	Halfsnelle brander
3	Snelle brander
4	Zeer snelle brander

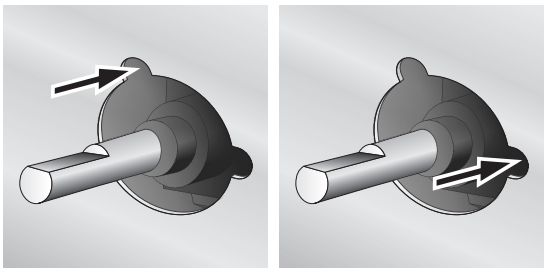
12.4 Afsluitende handelingen

Nadat de vervanging van de straalpijpen uitgevoerd werd, moeten de vlamverdelers, de branderdeksels en de roosters weer geplaatst worden.

Na de regeling met een ander gas dan dat van de fabrieksafstelling moet het etiket voor de regeling van het gas, dat werd aangebracht op het toestel, vervangen worden met hetgene voor het nieuwe gas. Het etiket is bij de straalpijpen gevoegd (indien aanwezig).

12.4.1 Regeling van het minimum van de branders van de kookplaat voor methaan of stadgas

Schakel de brander in, en plaats hem op de minimum stand. 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 weer, en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (als de knop snel van het maximum naar het minimum gedraaid wordt, mag de vlam niet uitgaan). Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.

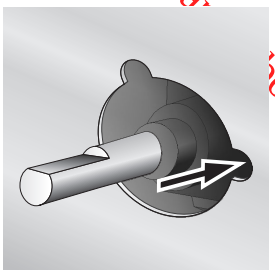


Do
ed from www.va
orre.be

12.4.2 Regeling van het minimum van de branders van de kookplaat voor vloeibaar gas

Voor de regeling van het minimum met vloeibaar gas moet de schroef naast het staafje van de kraan helemaal in wijzerszin gedraaid worden.

12.4.3 Regeling van het minimum van de branders van de gasoven



1 Schakel de ovenbrander in, en laat maximaal 10/15 minuten ingeschakeld.
2 Plaats vervolgens de draaiknop op de minimum temperatuur.
3 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.
4 Monteer de knop weer, en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (als de knop snel van het maximum naar het minimum gedraaid wordt, mag de vlam niet uitgaan). Deze handeling moet worden uitgevoerd wanneer de deur dicht is.
5 (Enkel voor afstellingen die geen vloeibaar gas betreffen) Open en sluit de deur, indien de vlam dooft moet het minimum worden verhoogd.

Bij gebruik van vloeibaar gas moet de regelschroef helemaal worden vastgedraaid. Als stadsgas of methaan wordt gebruikt, moet de regelschroef enkele draaien losgedraaid worden

12.5 Tabel met kenmerken van de branders en de straalpijpen

NL	Brander	Nominaal warmteverbruik (kW)	Vloeibaar gas - G30/G31 30 mbar			
			Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	Gereduceerd verbruik (W)	Verbruik (g/h G30)	Verbruik (g/h G31)
	Hulpbrander	1.05	50	400	76	75
	Halfsnelle brander	1.8	65	500	131	129
	Snelle brander	3.0	85	800	218	214
	Zeer snelle brander	3.5	94	1600	255	250
	Oven	2.6	76	900	189	186

NL	Brander	Nominaal warmteverbruik (kW)	Methaan - G25 25 mbar		
			Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	Gereduceerd verbruik (W)
	Hulpbrander	1.05	72	(X)	400
	Halfsnelle brander	1.8	94	(Y)	500
	Snelle brander	3.0	115	(Y)	800
	Zeer snelle brander	3.5	133	(S)	1600
	Oven	2.6	120	-	900

BE	Brander	Nominaal warmteverbruik (kW)	Vloeibaar gas - G30/G31 28/37 mbar			
			Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	Gereduceerd verbruik (W)	Verbruik (g/h G30)	Verbruik (g/h G31)
	Hulpbrander	1.05	50	400	76	75
	Halfsnelle brander	1.8	65	500	131	129
	Snelle brander	3.0	85	800	218	214
	Zeer snelle brander	3.5	94	1600	255	250
	Oven	2.6	76	900	189	186

BE	Brander	Nominaal warmteverbruik (kW)	Methaan - G20/25 20/25 mbar		
			Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	Gereduceerd verbruik (W)
	Hulpbrander	1.05	72	(X)	400
	Halfsnelle brander	1.8	97	(Z)	500
	Snelle brander	3.0	115	(Y)	800
	Zeer snelle brander	3.5	133	(S)	1600
	Oven	2.6	120	-	900