

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	220
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	220
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	224
1.3 Beoogd gebruik	225
1.4 Typeplaatje	225
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	225
1.6 Verwerking	225
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	226
2 Beschrijving	227
2.1 Algemene beschrijving	227
2.2 Kookplaat	228
2.3 Bedieningspaneel	228
2.4 Andere onderdelen	229
2.5 Beschikbare accessoires	230
3 Gebruik	232
3.1 Om energie te besparen	234
3.2 Gebruik van de accessoires	234
3.3 Gebruik van de kookplaat	236
3.4 Gebruik van de ovens	237
3.5 Advies voor bereidingen	241
3.6 Klok programmeereenheid	242
4 Reiniging en onderhoud	248
4.1 Reiniging van de kookplaat	249
4.2 Reiniging van de deuren	250
4.3 Reiniging van de ovenruimtes	253
4.4 Vapor Clean (alleen bij multifunctionele oven)	254
4.5 Buitengewoon onderhoud	256
5 Installatie	258
5.1 Gasaansluiting	258
5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes	261
5.3 Plaatsing	266
5.4 Elektrische aansluiting	270
5.5 Voor de installateur	272

VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES

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

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



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 uit de buurt 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 een ingreep nodig is aan het gerecht of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, de stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.
- Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is.
- Voorwerpen in de bergruimte kunnen zeer heet zijn na gebruik van de oven.
- **GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN GEBRUIKEN OF BEWAREN IN DE BERGRUIMTE (INDIEN AANWEZIG) OF IN DE NABIJHEID VAN HET APPARAAT.**
- **GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.**
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.



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 plastic vaatwerk of pannen om voedsel te bereiden.
 - Plaats geen blikken of gesloten pannen in de ovenruimte.
 - Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
 - Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
 - Plaats geen pannen 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 pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
 - 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 open 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.



Waarschuwingen

- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de buis niet langer is dan 2 meter van de maximale uitrekking bij flexibele stalen buizen en 1,5 meter bij rubberen slangen.
- 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 gelijk zijn aan 1,5 - 2 Nm.

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 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.



1.3 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.

1.4 Typeplaatje

Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd. Als het fornuis geïnstalleerd is kan het typeplaatje uitsluitend via de achterkant worden bereikt. Daarom wordt aanbevolen om het reservetypeplaatje (aanwezig in de verpakking van het fornuis) ter referentie op de achterkant van deze handleiding te plakken.

1.5 Deze gebruiksaanwijzing

Deze handleiding voor gebruik is een integraal onderdeel van het apparaat en moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat intact en binnen handbereik van de gebruiker bewaard worden.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

1.6 Verwerking



Het apparaat moet op het einde van zijn gebruiksduur apart ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die gevaarlijk worden geacht voor de gezondheid en het milieu, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de kabel samen met de stekker.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

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



Waarschuwingen

- 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 overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw soortgelijk apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

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

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

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

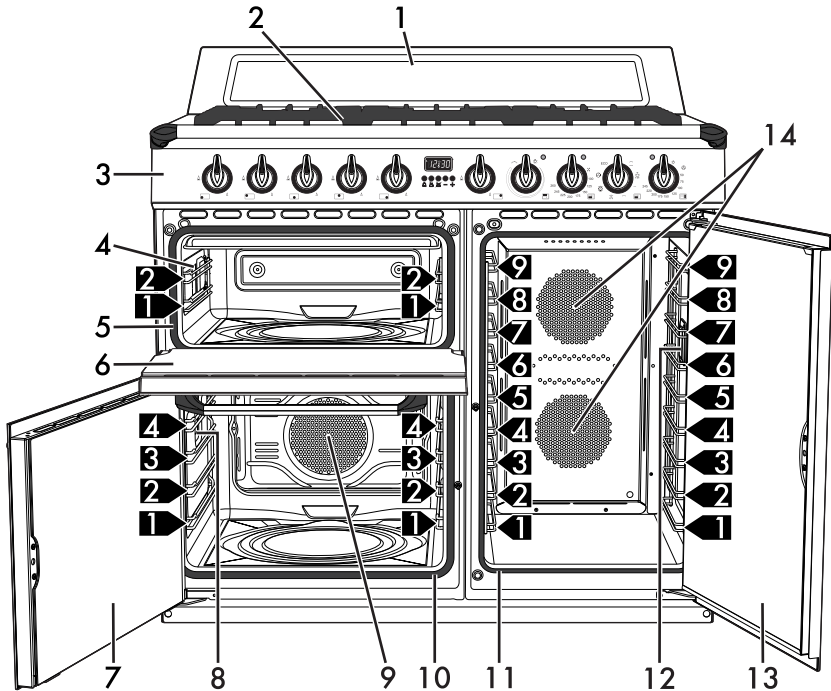
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Plint

2 Kookplaat

3 Bedieningspaneel

1,2,3 Frame voor roosters/ovenshalen

4 Lamp hulpoven

5 Pakking hulpoven

6 Deur hulpoven

7 Deur multifunctionele oven

8 Lamp multifunctionele oven

9 Ventilator multifunctionele oven

10 Pakking multifunctionele oven

11 Pakking verticale oven

12 Lamp verticale oven

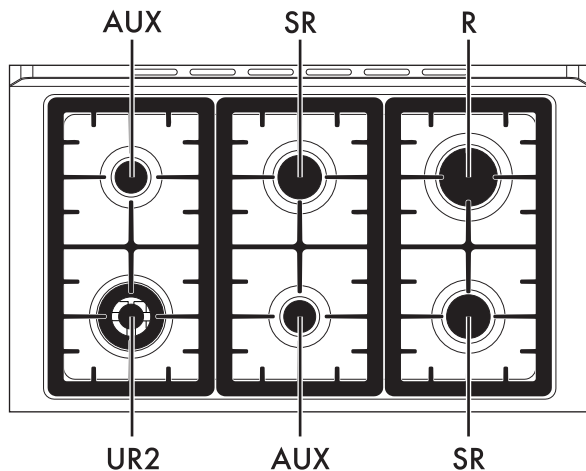
13 Deur verticale oven

14 Ventilators verticale oven

Z



2.2 Kookplaat



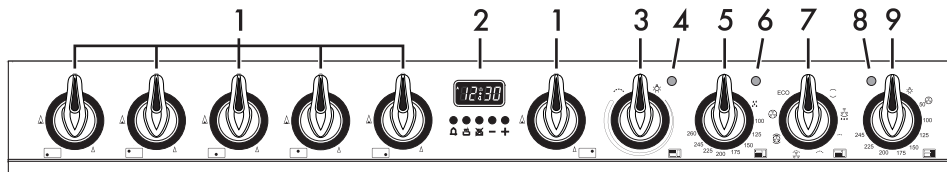
AUX = Hulpbrander

SR = Halfsnelle brander

R = Snelle brander

UR2 = Ultrasnelle brander

2.3 Bedieningspaneel




1 Knoppen van de branders van de kookplaat

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

Druk op de knoppen, en draai deze

linksom op de waarde  om de overeenkomstige branders te ontsteken.

Om de vlam te regelen, moet de knop in de

zone tussen het maximum  en het

minimum  gedraaid worden.

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

2 Klok programmeereenheid

Handig voor de weergave van het actuele tijdstip, de geprogrammeerde bereidingen en voor de instelling van de kookwekker.

3 Knop variabele grill hulpoven

Zorgt voor de inschakeling van het licht in de oven, of stelt het grillelement in op een temperatuur - bij benadering - tussen een minimum van 50 °C en een maximum van 245 °C.



4 Controlelamp variabele grill hulpoven

Licht op om te melden dat de hulpoven 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.

5 Temperatuurknop multifunctionele oven

Met deze knop kunt u de temperatuur instellen voor de bereidingen en de functie Vapor Clean.

Draai de knop naar rechts op de gewenste waarde tussen de minimale en maximale waarde.

6 Controlelamp multifunctionele oven

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 ovenruimte constant wordt gehouden.

7 Functieknop multifunctionele oven

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

8 Controlelamp verticale oven

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 ovenruimte constant wordt gehouden.

9 Temperatuurknop verticale oven

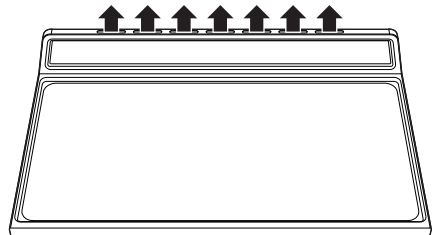
Zorgt voor de inschakeling van het licht in de ovenruimte, of stelt de verwarmingselementen in op een temperatuur tussen minimaal 50 °C en maximaal 245 °C.

2.4 Andere onderdelen

Koelventilator

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

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



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



Beschrijving

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld wanneer een functie wordt gestart:

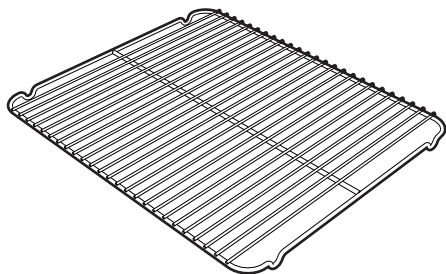
- **Multifunctionele oven:** draai de functieknop op een willekeurige functie (met uitzondering van de functie **ECO**).
- **Hulpoven:** draai de knop van de variabele grill op het symbool  of selecteer een bereidingstemperatuur.
- **Verticale oven:** draai de temperatuurknop op het symbool  of selecteer een bereidingstemperatuur.

Plaatsbare vlakken

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

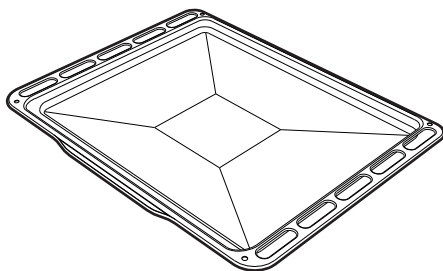
2.5 Beschikbare accessoires

Rooster voor ovenschaal



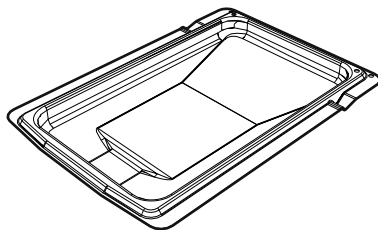
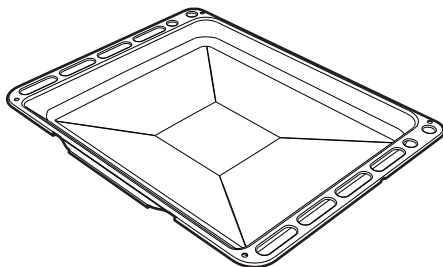
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Ovenschaal



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

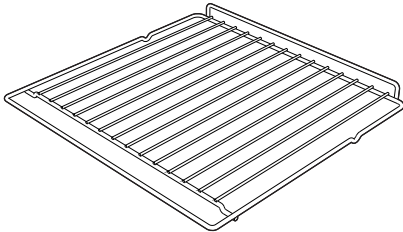
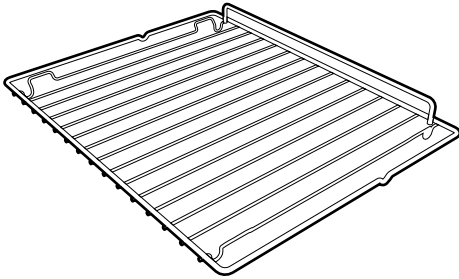
Diepe ovenschaal



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

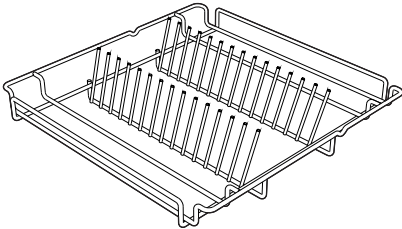


Rooster



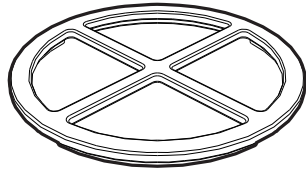
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Bordenrooster



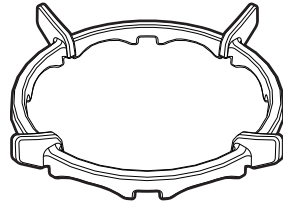
Voor het verwarmen van borden.

Reductierooster



Handig voor het gebruik van kleine pannen.

Reductierooster Wok



Nuttig voor het gebruik van een Wok.

i

Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

i

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

i

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



3 Gebruik

Waarschuwingen



Hoge temperatuur in de ovens tijdens het gebruik

Gevaar voor verbranding

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de oven
- Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het apparaat in werking is.
- Als er een ingreep nodig is aan het gerecht of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, de stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.



Incorrect gebruik.

Gevaar voor verbranding

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



Incorrect gebruik.

Beschadiging van de oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen geïnstalleerd zijn.
- 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.



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.
- Gebruik en laat geen ontvlambare materialen in de nabijheid van de oven of bergruimte.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of pannen om voedsel te bereiden.
- Plaats geen dichte schotels of houders in de oven.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.

Voorzorgsmaatregelen

Lekkend gas kan een explosie veroorzaken.

Wanneer u gas ruikt of als de gasinstallatie lekt:

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

Onregelmatige werking

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

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

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

Eerste gebruik

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



3.1 Om energie te besparen

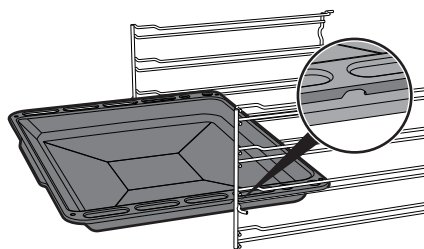
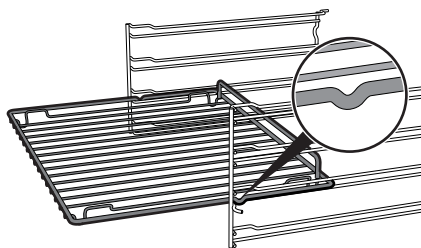
- Verwarm de oven alleen voor als dit vermeld staat in het recept.
- Tenzij anders aangegeven op de verpakking, moeten diepvriesproducten eerst ontdooid worden voordat u ze in de oven zet.
- Bij meerdere bereidingswijzen wordt geadviseerd om de gerechten achter elkaar te bereiden, om optimaal te profiteren van de al warme ovenruimte.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze zullen de warmte beter absorberen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet 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 ovenruimte altijd schoon.

3.2 Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

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

- De mechanische veiligheidsblokkeringen, die de ongewenste verwijdering van het rooster voorkomen, moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de ovenruimte gericht zijn.



Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.

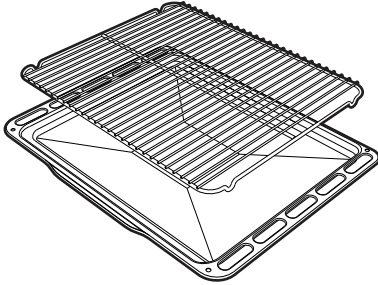


Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.



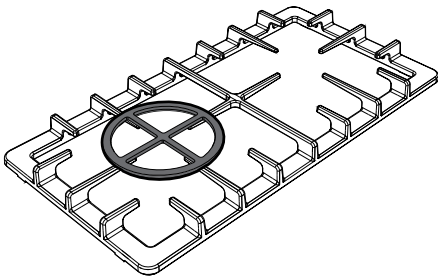
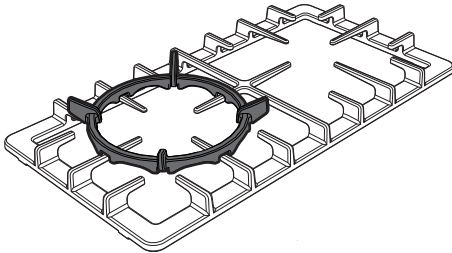
Rooster voor ovenschaal

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



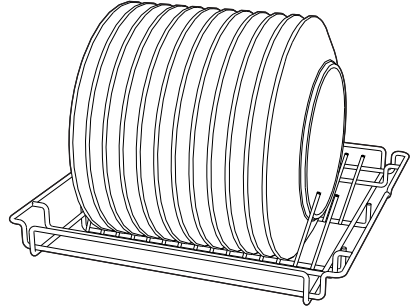
Reductieroosters

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



Bordenrooster

1. Breng het bordenrooster zonder borden aan op het eerste niveau van de laterale oven.
2. Breng de borden aan zoals op de afbeelding is aangegeven.



3. Verwarm de oven maximaal 15 minuten lang op een temperatuur van maximaal 50 °C.
4. Schuif na het verwarmen de steun een beetje uit en laat hem op de geleiders rusten.
5. Controleer of de steun stabiel en stevig is, en verwijder de borden.



Gebruik ovenwanten tijdens het hanteren van de borden.



3.3 Gebruik van de kookplaat

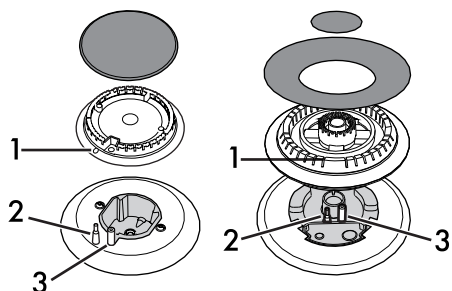
Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de brander wordt ingeschakeld. Draai de knop op  als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht vervolgens 60 seconden, voordat u het nogmaals probeert. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel kan opwarmen. Het kan voorvallen dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel onvoldoende is opgewarmd. Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.



In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gaslevering, ook wanneer de kraan open staat. Draai de knop op . Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

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



Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

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



Diameter van de pannen:

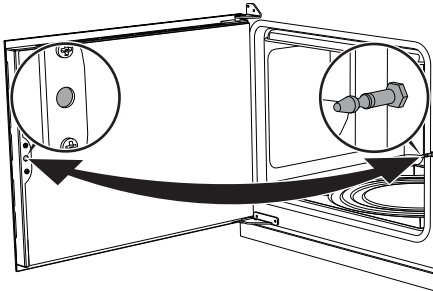
- Hulpbrander: 12 - 14 cm.
- Halfsnelle brander: 16 - 24 cm.
- Snelle brander: 18 - 26 cm.
- Ultrasnelle brander: 18 - 28 cm.



3.4 Gebruik van de ovens

Opening en sluiting van de deuren van de multifunctionele/verticale oven

De multifunctionele oven en de verticale oven zijn voorzien van een deur met zijdelingse opening. Om ze te openen trekt u de handgreep van de deur naar u toe. Om ze te sluiten duwt u de deur dicht tot u een mechanische klik hoort.




De deuren worden tijdens het openen niet zijdelings geblokkeerd, en het is dus mogelijk dat ze neigen te sluiten. Let tijdens het gebruik goed op om contact met de interne ruit en dus brandwonden te voorkomen.





Het kan zijn dat deze deuren na verloop van tijd weerstand bieden tijdens het openen en sluiten. Smeer de scharnieren.

Inschakeling van de multifunctionele oven



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.

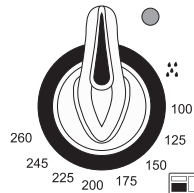
Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de klok van de programmeereenheid te resetten.

Om de multifunctionele oven in te schakelen:

1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie met de functieknop.



2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurknop.



Z



Functies van de multifunctionele oven



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.



Onderwarmte

De enkel van onder afkomstige warmte voltooit de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder dat dit gevolgen heeft voor hun bruiningsgraad. 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 spiezen, toasts en bijspijzen van groenten te bereiden.



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 op het einde van de bereiding wordt 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 krachtige warmtegolven afkomstig van de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrild. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).



Turbo

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



Circulatie + ventilator

Met de combinatie van de ventilator en het element luchtcirculatie (dat zich in het achterste gedeelte van de ovenruimte bevindt) kunnen verschillende soorten voedsel op meerdere vlakken bereid worden, mits deze dezelfde temperatuur en bereidingswijze vereisen. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het is bijvoorbeeld mogelijk om gelijktijdig (op meerdere steunhoogtes) vis, groenten en koekjes te bereiden, zonder dat de geur en de smaak gemengd worden.

ECO

Eco

Deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik. Ideaal voor de bereiding van vlees, vis en groenten. Niet geschikt voor levensmiddelen die moeten rijzen. Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.



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



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



Vapor Clean

Deze functie vergemakkelijkt het schoonmaken aan de hand van stoom afkomstig van een kleine hoeveelheid water in de daartoe voorziene houder op de bodem.



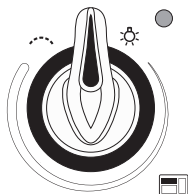


Gebruik

Inschakeling van de hulpoven

Om de hulpoven in te schakelen:

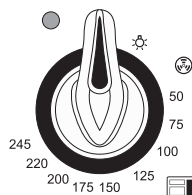
- Selecteer de temperatuur via de knop van de variabele grill. Het temperatuurbereik loopt van minimaal 50 °C tot maximaal 245 °C.



Inschakeling van de verticale oven

Om de verticale oven in te schakelen:

- Draai de knop naar rechts op de gewenste temperatuur tussen 50 °C en 245 °C.



Functies van de hulpoven



Lamp

Schakelt de lamp in de ovenruimte in.



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 op het einde van de bereiding wordt 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.

Functies van de verticale oven



Lamp

Schakelt de lamp in de ovenruimte in.



Circulatie + ventilator

Met de combinatie van de ventilators en de verwarmingselementen (die zich in het achterste gedeelte van de ovenruimte bevinden) kunnen verschillende soorten voedsel op meerdere steunhoogtes bereid worden, mits deze dezelfde temperatuur en bereidingswijze vereisen. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. U kunt bijvoorbeeld tegelijkertijd (op meerdere steunhoogtes) dubbele hoeveelheden van hetzelfde gerecht bereiden.



3.5 Advies voor bereidingen

Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie voor het verkrijgen van een gelijkmatige bereidingsgraad op de verschillende niveaus.
- Het verhogen van de temperatuur verkort niet de bereidingsduur (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingsstijden 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 temperatuurknop op de hoogste waarde in te stellen (symbool ) , voor een optimale bereiding.
- Voeg de kruiden toe vóór de bereiding. 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.

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze zullen de warmte beter absorberen.
- De temperatuur en de duur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Om te controleren of het gebak binnen gaar is, kunt u aan het einde van de bereiding een tandenstoker in het dikste punt steken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak gaar.
- Wanneer het gebak inzakt 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 overmatige condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.



Gebruik

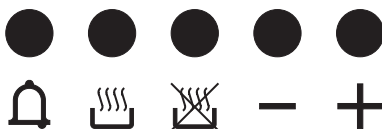
Advies voor het ontdooien en het rijzen

- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een recipiënt zonder deksel, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- 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 ovenruimte een bakje met water te zetten.


Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet 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 altijd goed schoon.

3.6 Klok programmeereenheid



i De klok van de programmeereenheid controleert enkel de multifunctionele oven linksonder, en heeft geen enkele controle over de andere ovens.


 Toets timer kookwekker



 Toets duur bereiding

 Toets einde bereiding

 Toets waarde lager

 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 gelijktijdig op de toetsen  en  om de klok van de programmeereenheid te resetten.










Instelling van de tijd



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. Druk tegelijkertijd op de toetsen  en . De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toetsen  of  kan het uur ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Druk op de toets  of wacht 5 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.

Bereiding met tijdinstelling





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

1. Selecteer bereidingsfunctie en -temperatuur, en druk op de toets . Het display zal de cijfers  en het symbool  weergeven tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen  of  om de gewenste minuten in te stellen.
3. 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 .
4. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool  en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
5. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende te drukken op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid.




Gebruik

6. Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de klok van de programmeereenheid te resetten.



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





Wanneer u na de instelling de resterende tijd wilt weergeven, moet u op de toets  drukken.





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

3. Druk op de toetsen  of  om de gewenste minuten in te stellen.
4. 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 .
5. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool  en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
6. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende te drukken op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid.

7. Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de klok van de programmeereenheid te resetten.



Wanneer u na de instelling de resterende tijd wilt weergeven, moet u op de toets  drukken.

Druk op de toets  om het tijdstip waarop de bereiding moet eindigen weer te geven.

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 tijdinstelling".
2. Druk op de toets . Op het display verschijnt de som van de actuele tijd en de eerder ingestelde bereidingsduur.





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. Druk op de toets . Het display toont de cijfers  en de knipperende controlelamp  tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen  of  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 .




Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van meer dan 24 uur in te stellen.



Na de programmering van de kookwekker geeft het display de actuele tijd weer. Om de resterende tijd weer te geven, moet op de toets  gedrukt worden.

Regeling van het volume van het geluidssignaal

Het geluidssignaal heeft 3 verschillende toonhoogten. Druk wanneer het geluidssignaal wordt geproduceerd op de toets  om de instelling te wijzigen.

Het annuleren van de ingestelde gegevens

Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de ingestelde programmeringen op nul te stellen.

Schakel de oven daarna handmatig uit indien er een bereiding bezig is.



Gebruik

Indicatieve tabel bereidingen multifunctionele oven

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Niveau	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	4	260	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	4	260	15	5
Ribben	1,5	Geventileerde grill	4	260	10	10
Varkensspek	0,7	Grill	5	260	7	8
Varkensfilet	1,5	Geventileerde grill	4	260	10	5
Rundfilet	1	Grill	5	260	10	7
Zalmforel	1,2	Turbo/Circulatie	2	150 - 160	35 - 40	
Zeeduivel	1,5	Turbo/Circulatie	2	160	60 - 65	
Tarbot	1,5	Turbo/Circulatie	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Circulatie	2	260	8 - 9	
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	Circulatie	2	160	35 - 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	
Rijstaart	1	Turbo/Circulatie	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Circulatie	2	160	30 - 35	

De in de tabel weergegeven tijden zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en zijn indicatief.



Indicatieve tabel bereidingen hulpoven

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Worst	1,5	Grill	2	MAX	13 - 15	
					Zijde 1	Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	Grill	2	MAX	15	5
Ribben	1,5	Grill	2	MAX	10	10
Varkensspek	0,7	Grill	2	MAX	7	8
Varkensfilet	1,5	Grill	2	MAX	10	5
Rundfilet	1	Grill	2	MAX	10	7

De in de tabel weergegeven tijden zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en zijn indicatief.

Indicatieve tabel bereidingen verticale oven

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Gebraden kip	1,1 x 4	Circulatie	2-4-6-8	190	80
Diepgevroren pizza	0,3 x 4	Circulatie	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0,6 x 4	Circulatie	2-4-6-8	180 - 190	30 - 45
Sneetjes geroosterd brood	0,2 x 4	Circulatie	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioche	0,4 x 4	Circulatie	2-4-6-8	160	35
Koekjes	0,4 x 4	Circulatie	2-4-6-8	160	23
Paradijsaart	1 x 4	Circulatie	2-4-6-8	160	60

De in de tabel weergegeven tijden zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en zijn indicatief.



4 Reiniging en onderhoud

Waarschuwingen



Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken

- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidaties, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of 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.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik altijd 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 microvezeldoek.

Voedselresten of -vlekken

Gebruik nooit metalen sponzen of scherpe schrapers om te voorkomen dat de oppervlakken beschadigd worden.

Gebruik normale en niet-schurende producten, eventueel met behulp van houten of plastic keukengerie. Spoel zorgvuldig af en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.



Na het schoonmaken moet het apparaat zorgvuldig drooggemaakt, omdat eventuele druppels reinigingsmiddel en water de correcte werking van het apparaat kunnen schaden en het uiterlijk kunnen aantasten.



4.1 Reiniging van de kookplaat

Roosters

Verwijder de roosters en reinig ze met lauwwater en een niet schurend reinigingsmiddel. Verwijder alle afzettingen. Droog de roosters en plaats ze terug.



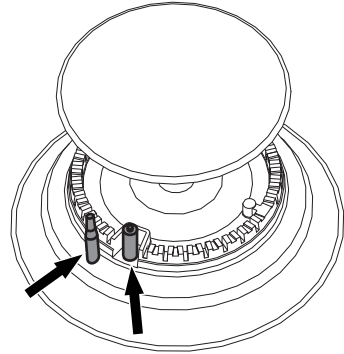
De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, mettertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

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 geïnstalleerd 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.



Knoppen



Gebruik voor de reiniging van de knoppen geen agressieve producten die alcohol bevatten of producten voor de reiniging van staal en van glas, omdat deze permanente schade kunnen veroorzaken.

De knoppen moeten gereinigd worden met een zachte doek, met lauwwater, en moeten daarna goed gedroogd worden. Ze kunnen verwijderd worden door ze uit hun zitting te trekken.



Reiniging en onderhoud

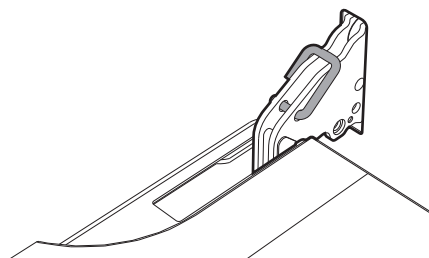
4.2 Reiniging van de deuren

Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

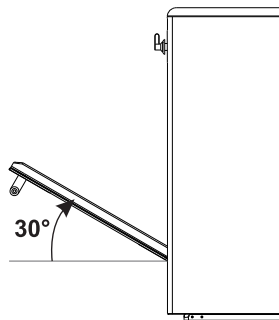
Demontage van de deur (alleen bij de hulpoven)

Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen. Ga voor de verwijdering van de deur als volgt te werk:

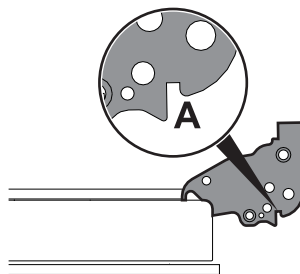
1. Open de deur volledig en plaats twee borghaken in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



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



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



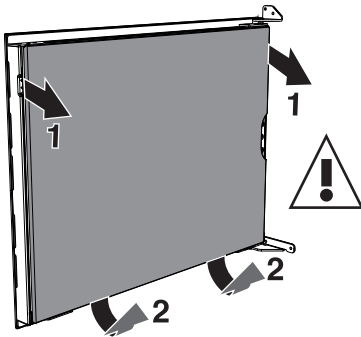


Demontage van de binnenruiten

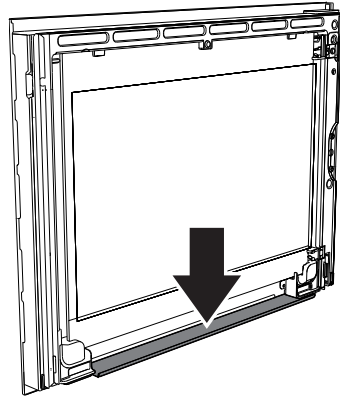
Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de binnenruiten van de deur worden gedemonteerd.

Deur hoofdoven/laterale

1. Verwijder de binnenruit door deze bovenaan vast te nemen en er aan te trekken, en voorzichtig de beweging te volgen die wordt aangeduid door de pijlen (1).
2. Trek de ruit daarna naar boven toe vanaf de onderkant (2). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.

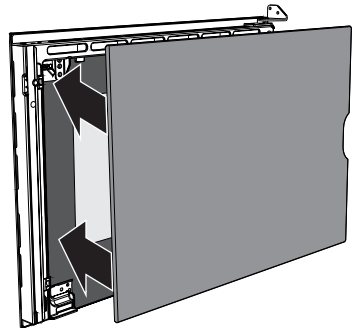


3. Na de verwijdering van de interne ruit verkrijgt men toegang tot het druppelvangerprofiel.



Reinig met keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

4. Plaats de binnenruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.

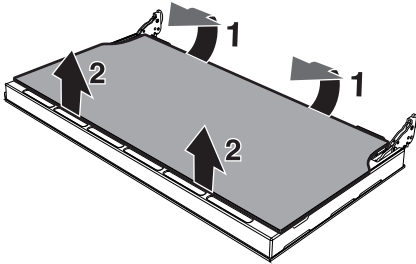




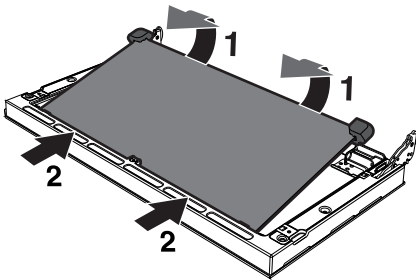
Reiniging en onderhoud

Deur hulpoven

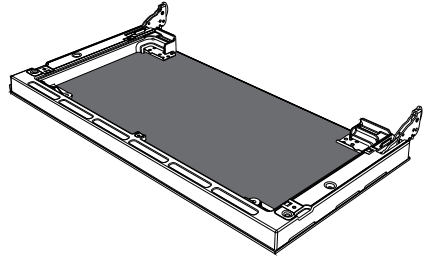
1. Verwijder de interne ruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (2). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.



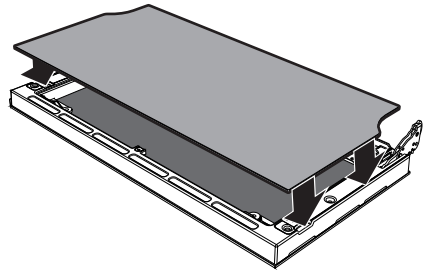
3. Verwijder de tussenruit door deze op te heffen.



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



5. Plaats de ruiten weer door de omgekeerde volgorde van de verwijdering te volgen.
6. Plaats de binnenruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.





4.3 Reiniging van de ovenruimtes

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

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

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

Voor een eenvoudige reiniging wordt aanbevolen om het volgende te demonteren:

- de deur (alleen bij de hulpoven);
- de frames voor roosters/ovenschalen;
- de eventueel uitneembare geleiders;
- de pakking.



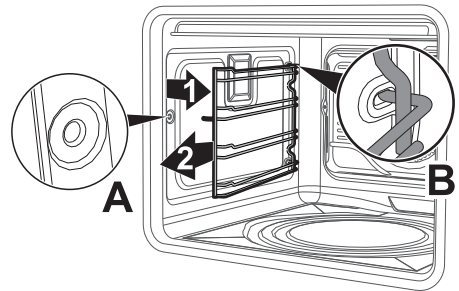
In geval van gebruik van specifieke reinigingsproducten wordt aanbevolen om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten functioneren om eventuele resten te verwijderen.

Verwijderen van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

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).

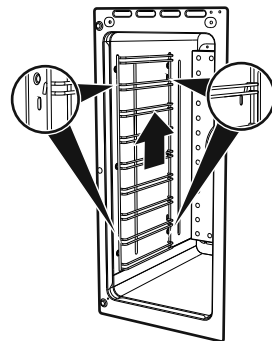
Verwijder de geleiderframes. Trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **B**.

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



Verwijdering van de frames voor de roosters/ovenschalen uit de verticale oven

Trek het frame omhoog zodat deze van de zijdelingse zittingen loskomt. Hermonteer het frame aan het einde van de reiniging.





Reiniging en onderhoud

Reinigen van het bovenste gedeelte (alleen bij multifunctionele oven en hulpoven)



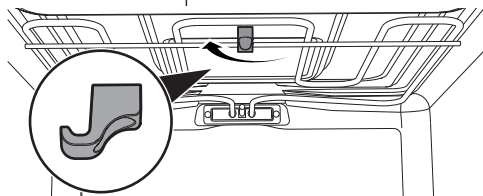
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar voor verbranding

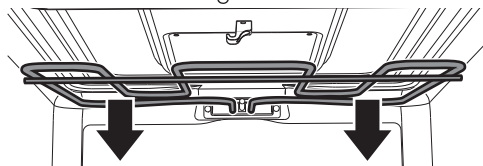
- De volgende handelingen mogen uitsluitend bij volledig afgekoelde en uitgeschakelde oven worden verricht.

Het apparaat is voorzien van een weerstand die u voor een eenvoudigere reiniging van de bovenkant van de ovenruimte 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.

4.4 Vapor Clean (alleen bij multifunctionele oven)



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



Incorrect gebruik.
Beschadiging van de oppervlakken

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

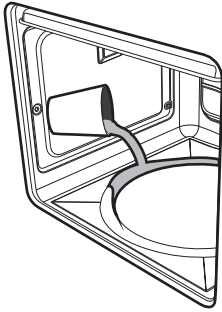
Vorbereiding

Vóór de start van de Vapor Clean reinigingscyclus

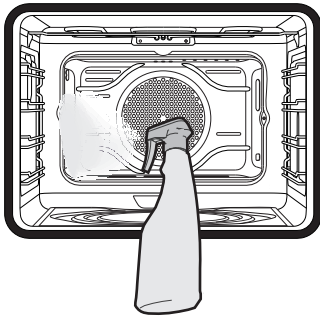
- Verwijder alle accessoires uit de oven.



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



- Spreek met behulp van een spuitfles een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de ovenruimte. Spreek op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.





- Sluit de deur.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

Instelling van de functie Vapor Clean

1. Draai de functieknop op het symbool  en draai de temperatuurknop op het symbool .
2. Stel een bereidingsduur van 18 minuten in op de klok van de programmeereenheid.
3. Aan het einde van de reinigingscyclus Vapor Clean zal de timer de verwarmingselementen van de ovenruimte uitschakelen en wordt het geluidssignaal geactiveerd.

Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

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

Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur krijgt, wordt aanbevolen om de 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

4.5 Buitengewoon onderhoud

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Onder elektrische spanning staande delen

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

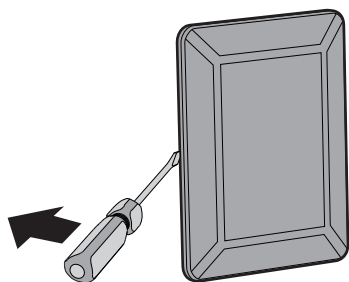


De ovenruimte is voorzien van een 40W-lamp.

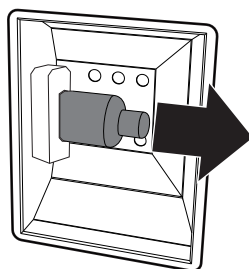
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenschaalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



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

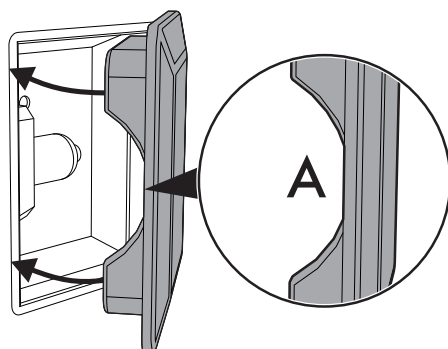


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

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



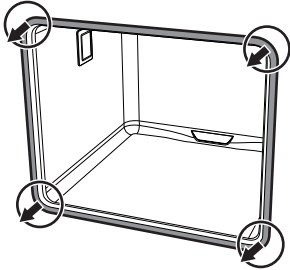
7. Druk de kap stevig aan zodat deze perfect op de fitting aansluit.



Demontage en hermontage van de pakking

De pakking demonteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken los en trek de pakking naar buiten.



De pakking monteren:

- Haak de 4 haken in de hoeken van de pakking vast.

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

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

Oplossingen voor problemen...

Het apparaat werkt niet:

- De schakelaar is defect: verifieer de zekeringen in de zekeringhouder en verifieer of de schakelaar in orde is.
- Afname van het vermogen: verifieer of de controlelampjes van het apparaat werken.

De gasbrander ontsteekt niet:

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

De oven warmt niet op:

- Defecte zekering: controleer en vervang de schakelaar indien nodig.
- De functieknop is niet ingesteld: stel de functieknop in.

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

- Defecte thermostaat: neem contact op met het servicecentrum

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

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

De display is volledig uitgeschakeld:

- Controleer de stroomtoevoer.
- Controleer of een eventuele omnipolaire schakelaar vóór de stroomtoevoer van de oven zich op "On" bevindt.



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



5 Installatie

5.1 Gasaansluiting



Gaslek Explosiegevaar

- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Gebruik, waar dit wordt gevraagd, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de buis niet langer is dan 2 meter bij maximale uitschuiving 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.

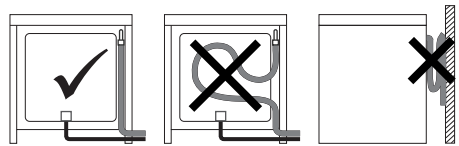
Algemene informatie

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. Het apparaat werd gekeurd voor methaan G20 (2H) met een druk van 20 mbar. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De toevoeraansluiting van het gas heeft een schroefdraad 1/2" gas extern (ISO 228-1).

Aansluiting met rubberleiding

Controleer of er wordt voldaan aan alle volgende voorwaarden:

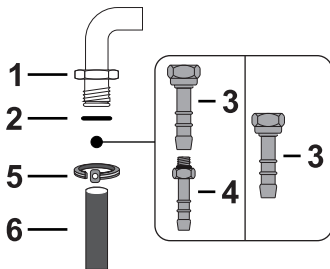
- de slang moet met veiligheidsklemmen op de slangaansluiting bevestigd zijn;
- de slang mag op geen enkel punt in aanraking komen met hete wanden (max. 50 °C);
- de slang mag niet onderworpen worden aan trekkrachten of spanningen, en mag geen scherpe bochten of vernauwingen vertonen;
- de leiding mag niet in aanraking komen met snijdende voorwerpen of scherpe randen;
- indien de slang niet perfect dicht is en dus de oorzaak is van gaslekage in de omgeving, mag niet getracht worden de slang te repareren maar moet deze met een nieuwe slang vervangen worden;
- controleer of de vervaldatum van de leiding, die wordt aangeduid op de leiding zelf, niet overschreden werd.



Voer de aansluiting op het gasnet uit met een rubberslang conform de kenmerken van de geldende norm (controleer of de afkorting van deze norm op de slang wordt aangegeven).



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



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

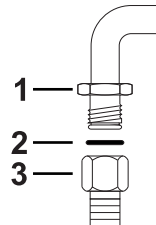


De binnendiameter van de buis moet 8 mm zijn voor vloeibaar gas en 13 mm voor methaan en stadsgas.

Aansluiting met een flexibele stalen slang

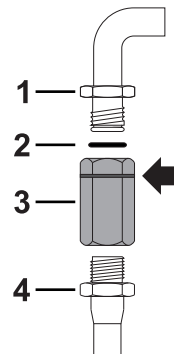
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

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



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**.



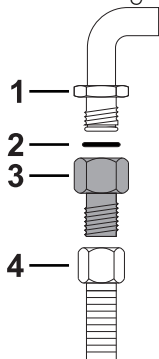


Installatie

Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

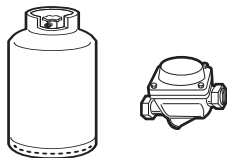
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

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



Aansluiting op LPG

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



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

Ventilatie van de vertrekken

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

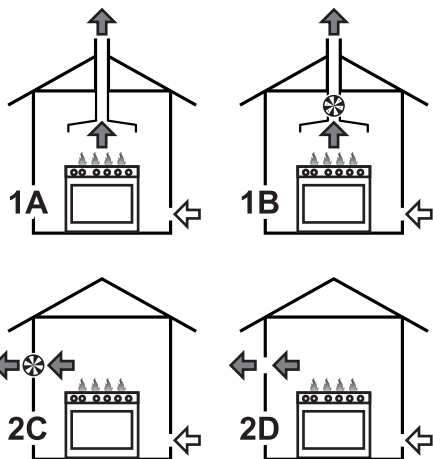
De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

Afvoer van de verbrandingsproducten

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



Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



- 1 Evacuatie door middel van een afzuigkap
- 2 Evacuatie zonder afzuigkap

- A Evacuatie in enkel rookkanaal met natuurlijke trek
- B Evacuatie in enkel rookkanaal met elektrische ventilator
- C Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer met elektrische ventilator op de wand of in de ruit
- D Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand

- Lucht
- Verbrandingsproducten
- Elektrische ventilator

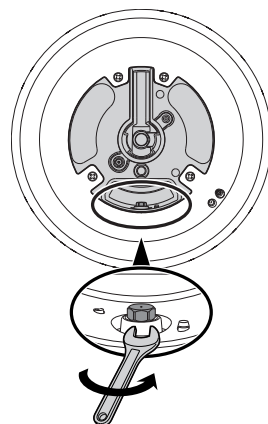
5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes

i Het toestel werd gekeurd voor methaan G20 aan een druk van 20 mbar.

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

Vervanging van de gasmondstukken

1. Verwijder de roosters, de deksels en de vlamverdelers om de branderdoppen te bereiken.
2. Vervang de straalpijpen met behulp van een sleutel 7 mm naargelang het gebruikte gas (zie Tabellen met kenmerken van de branders en de mondstukken).



3. Plaats de branders weer op de juiste manier in hun zittingen.

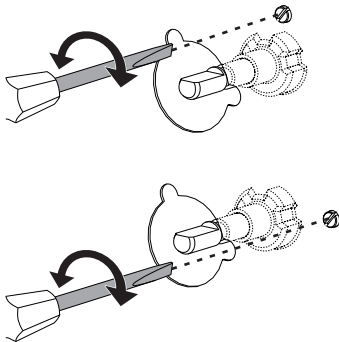


Installatie

Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

Schakel de brander in en stel in op de minimale 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.

Plaats de knoppen terug 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 rechtsover.



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

Smering van de gaskranen

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



Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.



Type gas en toebehorende landen

Type gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	FI-NO
1 Methaan G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Methaan G25													
G25.3 25 mbar						•							
3 Methaan G25													
G25 20 mbar				•									
4 Methaan G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
5 Vloeibaar gas G30/31													
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•				•	•		•			
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		•
6 Vloeibaar gas G30/31													
G30/31 37 mbar													•
7 Vloeibaar gas G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
8 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 "Tabellen met kenmerken van de branders en de mondstukken".



Installatie

Tabellen met kenmerken van de branders en de mondstukken

1 Methaan G20	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	72	97	115	145
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(X)	(Z)	(Y)	(F3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1200
2 Methaan G25	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	72	94	121	143
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1200
3 Methaan G25	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	2.9	3.9
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	77	100	134	165
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1200
4 Methaan G2.350	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.75	2.9	3.7
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	94	120	165	190
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1200



5 Vloeibaar gas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	50	65	85	100
Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	-	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1300
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	131	218	291
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	129	214	286
6 Vloeibaar gas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	50	65	81	95
Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	-	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	450	550	900	1500
Nominaal verbruik G30 (g/h)	80	138	218	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	79	136	214	300
7 Vloeibaar gas G30/31	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	43	58	74	80
Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1000	1500
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	131	218	298
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	129	214	293
8 Stadsgas G110	AUX	SR	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.75	2.8	3.3
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	145	185	260	340
Vorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	/8	/2	/3	0190
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1000

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



Installatie

5.3 Plaatsing



Zwaar apparaat Pletgevaar

- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.



Druk op de open deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Gebruik de open 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

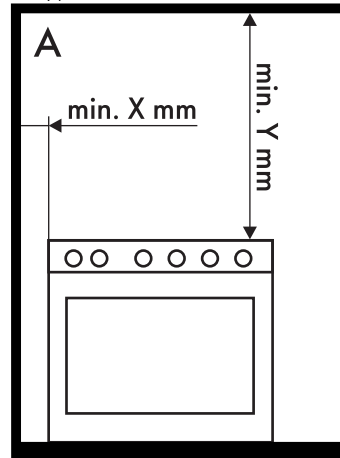
- Fineerafwerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (ten minste 90 °C).

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

Keukenkastjes die zich boven het werkblad van het apparaat bevinden, moeten zich op een afstand van minstens Y 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.

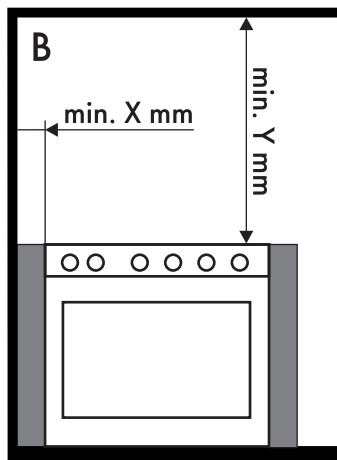
X	150 mm
Y	750 mm

Dit apparaat behoort, afhankelijk van het installatietype, tot de klasse:

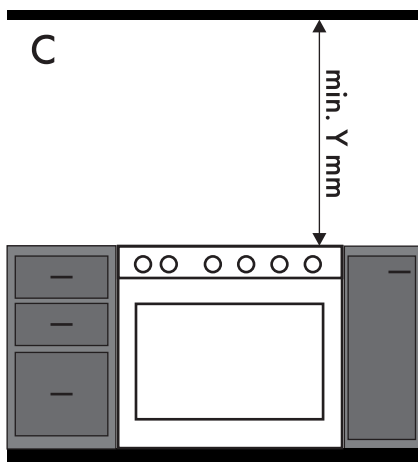


A - Klasse 1

(Apparaat vrije installatie)

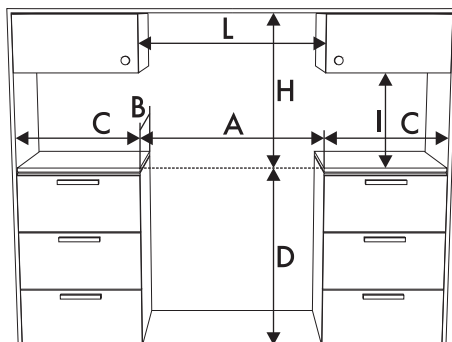


B - Klasse 2 subklasse 1
(Ingebouwd apparaat)



C - Klasse 2 subklasse 1
(Ingebouwd apparaat)

Afmetingen van het apparaat



A	1000 mm
B	600 mm
C ¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	1000 mm

¹ Minimumafstand tot zijwanden of andere ontvlambare materialen.

² Minimumbreedte inbouwkast (=A).



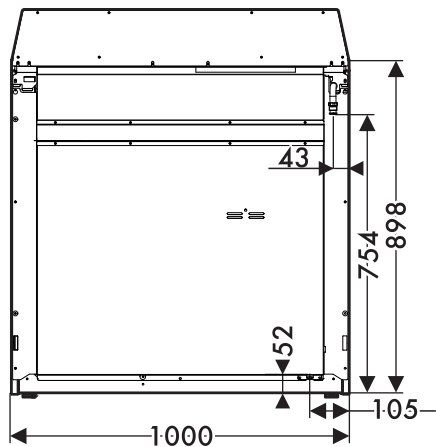
Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een bevoegd technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.



Installatie

Afmetingen van het apparaat

Plaats van de elektrische aansluitingen en gasaansluitingen.



Plaatsing en nivellering

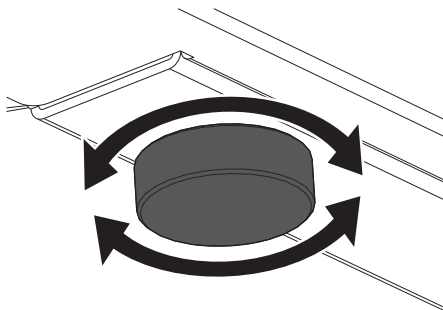


Zwaar apparaat
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Plaats eerst de voorste voetjes en daarna de achterste.

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

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



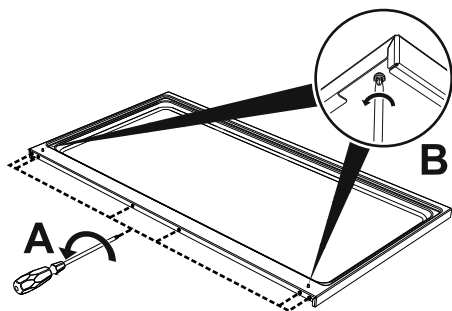


Montage van de plint

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

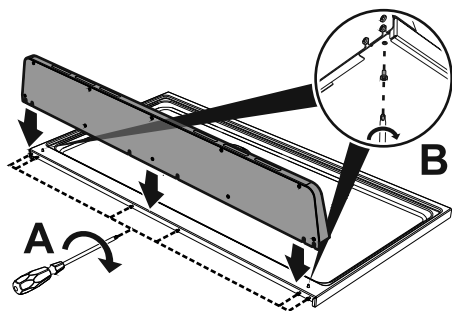
De plint moet altijd correct gepositioneerd en bevestigd worden op het apparaat.

1. Draai de 6 schroeven los aan de achterkant van de plaat **(A)**, en draai de 2 schroeven **(B)** vast die zich op de zijkant van de plint bevinden.



2. Positioneer de plint op de plaat. Stel de 6 openingen onderaan van de plint overeenkomstig de 6 schroeven, die eerder werden losgedraaid, aan de achterkant van de plaat.

3. Draai de 6 schroeven vast aan de achterkant van de kookplaat **(A)** en draai de 2 schroeven vast onder de plaat **(B)** om de plint te bevestigen.

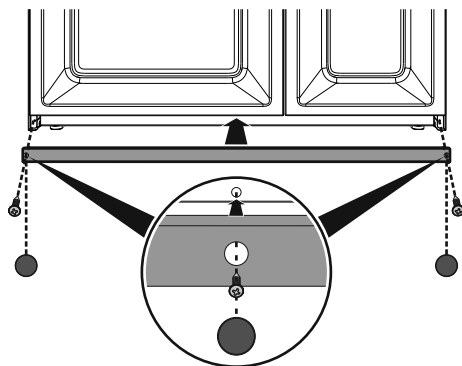


Montage van de onderplint

i De bijgeleverde plint is een integrerend deel van het product. Deze 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 deze plint onderaan op de voorkant van het apparaat.
2. Draai de twee zijdelingse schroeven vast om de plint op het apparaat te bevestigen.
3. Bedek de openingen van de plint met behulp van de bijgeleverde doppen.





Installatie

5.4 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, van het type H05V2V2-F.
- 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 elektriciteitsnet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje.

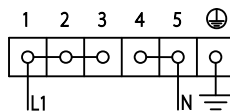
Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de CE-markering en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.

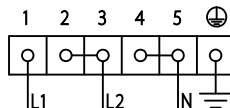
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- **220-240 V 1N~**



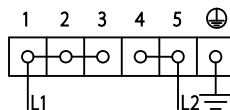
Driepolige kabel 3 x 6 mm².

- **380-415 V 2N~**



Vierpolige kabel 4 x 4 mm².

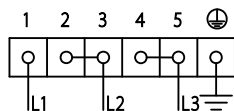
- **220-240 V 2~**



Driepolige kabel 3 x 6 mm².

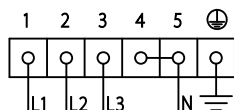


- 220-240 V 3~



Vierpolige kabel **4 x 4 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Vijfpolige kabel **5 x 1,5 mm²**.

Vaste aansluiting

Rust de voedingslijn uit met een meerpolige onderbrekingsinrichting die voldoet aan de installatienormen.

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



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).



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.
- Verifieer op alle aansluitingen met water en zeep of gas lekt. Zoek eventuele lekken **NIET** op met open vuur.
- Ontsteek de branders een voor een en allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de stand lage vlam en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- Als 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 functioneringswijze.