

Inhoudsopgave

1 Aanwijzingen	148
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	148
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	152
1.3 Beoogd gebruik	153
1.4 Identificatieplaatje	153
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	153
1.6 Verwerking	153
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	154
1.8 Om energie te besparen	155
1.9 Indicaties voor toezichhoudende instanties in Europa	155
2 Beschrijving	156
2.1 Algemene beschrijving	156
2.2 Kookplaat	157
2.3 Bedieningspaneel	157
2.4 Andere onderdelen	158
2.5 Beschikbare accessoires	159
3 Gebruik	160
3.1 Om energie te besparen	162
3.2 De accessoires gebruiken	162
3.3 De kookplaat gebruiken	165
3.4 De bergruimte gebruiken	166
3.5 De oven gebruiken	166
3.6 Kooktips	168
3.7 Digitale programmeerfunctie	170
4 Reiniging en onderhoud	174
4.1 De kookplaat reinigen	175
4.2 De deur reinigen	176
4.3 Reiniging van de ovenruimte	178
4.4 Vapor Clean	179
4.5 Buitengewoon onderhoud	180
5 Installatie	182
5.1 Gasaansluiting	182
5.2 Aanpassen aan de verschillende gastypen	185
5.3 Plaatsing	190
5.4 Elektrische aansluiting	195
5.5 Aanwijzingen voor de installateur	197

ORIGINELE GEBRUIKSAANWIJZING

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 Aanwijzingen

1.1 Algemene veiligheids waarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- 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 door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan indien onder begeleiding en geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de eventuele gevaren die ermee verbonden zijn.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- 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.
- Het kookproces moet altijd gecontroleerd worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- 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.
- Tijdens de bereiding 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.



- De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.
- In geval van ingrepen op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, het stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.
- Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen erg heet zijn erg heet zijn na het gebruik het gebruik van de oven.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- **ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF IN DE BERGRUIMTE (INDIEN BESCHIKBAAR) BEWAREN.**
- **GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN AAN DIT APPARAAT UIT.**
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op 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.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.

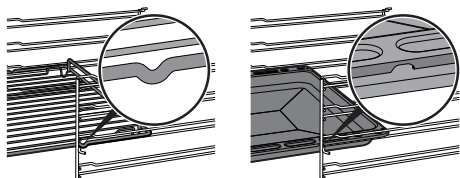
Beschadiging van het apparaat

- Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de oven geen agressieve schurende materialen of scherpe metalen krabbers, die het oppervlak zouden kunnen krassen en versplinteren.
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.



Aanwijzingen

- Ga niet op het apparaat zitten.
- 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 oven gericht zijn.



- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten of oliën oververhit kunnen raken of vlam kunnen vatten. Besteed de grootst mogelijke aandacht
- Brandgevaar: Breng geen voorwerpen aan op de kookoppervlakken.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders voor de bereiding.
- Plaats geen blikken of gesloten houders 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 houders of de grillplaten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders 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 citroenspa of azijn op de kookplaat.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.



- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- 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 oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- 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.**
- dit apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden, moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Vóór de installatie moet gecontroleerd worden of de plaatselijke omstandigheden van de gasdistributie (de aard en de druk van het gas) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de actuele installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Let in het bijzonder goed op de ventilatievoorschriften.



Aanwijzingen

- De omstandigheden voor de afstelling van dit apparaat kunt u vinden op het label met de gasafstelling.
- Laat de gasaansluiting uitvoeren door bevoegd personeel.
- 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.
- Gebruik, daar waar nodig, 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 de aansluiting uitvoeren door bevoegd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

Voor dit apparaat

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

1.2 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 Identificatieplaatje

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

1.5 Deze gebruiksaanwijzing

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

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.

1.6 Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden. Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Voor de verwijdering van het apparaat:

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



Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.



Aanwijzingen

- 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 gelijkaardig 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.



1.8 Om energie te besparen

- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de reeds opgewarmde ovenruimte het beste kunt benutten.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te 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.

1.9 Indicaties voor toezichthoudende instanties in Europa

Fan forced mode

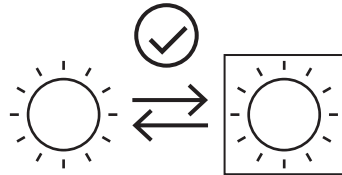
de functie ECO die gebruikt is voor het definiëren van de energie-efficiëntieklasse is in overeenstemming met de specificaties van de Europese norm EN 60350-1.

Technische gegevens energie-efficiëntie

De informatie volgens de Europese richtlijnen met betrekking tot energy labelling en ecodesign staat vermeld in een apart document bij de gebruiksaanwijzing van het product. Deze gegevens zijn te vinden in het "Productinformatieblad" dat gedownload kan worden van de website, vanaf de pagina van het betreffende product.

Lichtbronnen

- Dit apparaat beschikt over lichtbronnen die vervangen kunnen worden door de gebruiker.

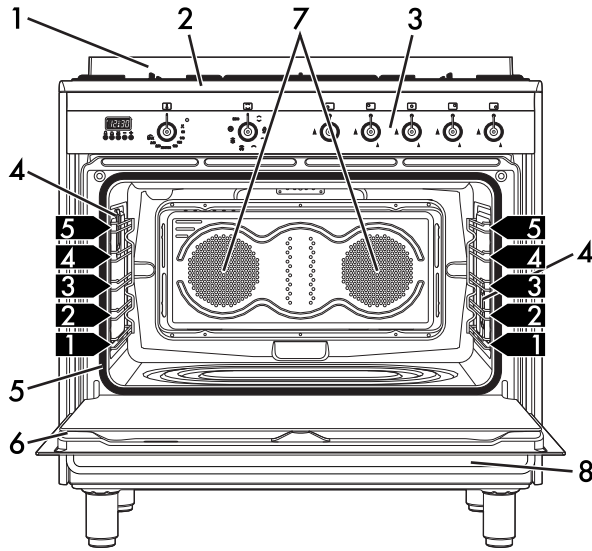


- De lichtbronnen in het product zijn geschikt voor werking bij een omgevingstemperatuur $\geq 300^{\circ}\text{C}$ en zijn bedoeld voor gebruik in toepassingen met hoge temperaturen zoals ovens.
- Dit apparaat bevat lichtbronnen met efficiëntieklasse "G".



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Plint

2 Kookplaat

3 Bedieningspaneel

4 Ovenlamp

5 Pakking

6 Deur

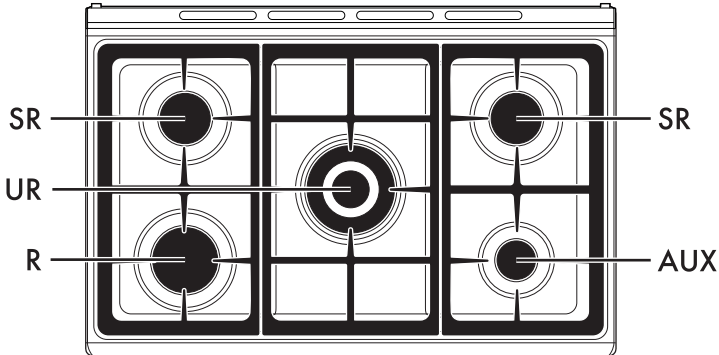
7 Ventilator

8 Bergruimte

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



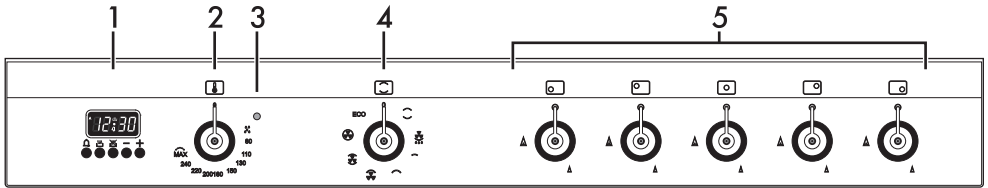
2.2 Kookplaat



AUX = Hulpbrander
SR = Halfsnelle brander

R = Snelle brander
UR = Ultrasnel

2.3 Bedieningspaneel



1 Klok programmeereenheid

Voor de weergave van de actuele tijd, het instellen van de geprogrammeerde bereidingen en de kookwekker.

2 Temperatuurknop

Met deze knop kunt u de bereidingstemperatuur kiezen.

Draai de knop rechtersom op de gewenste waarde tussen de laagste en de hoogste stand.

3 Controlelampje

Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de oven wordt opgewarmd. Het gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Het knippert regelmatig om aan te geven dat de ingestelde temperatuur binnen de oven behouden blijft.

4 Functieknop

De diverse functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Kies de gewenste functie en stel de temperatuur in met de temperatuurknop.



Beschrijving

5 fornuisknoppen

Voor het ontsteken en regelen van de branders van de kookplaat.

Druk de knoppen in en draai ze linksom op



om de desbetreffende branders te ontsteken. Regel de vlam door de knoppen te draaien op de zone tussen de hoogste



en de laagste  stand.

Draai de knoppen weer op  om de branders uit te schakelen.

2.4 Andere onderdelen

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).

Interne verlichting

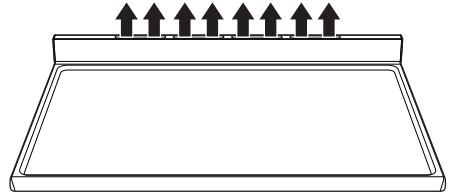
De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- Wanneer de deur wordt geopend
- Wanneer een functie wordt gekozen, met uitzondering van de functie **ECO**.

Koelventilator

De ventilator koelt de oven en treedt in werking tijdens de bereiding.

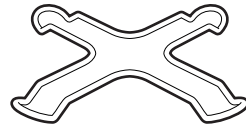
De ventilator produceert een regelmatige luchtstroom die aan de achterkant van het apparaat naar buiten stroomt. De ventilator blijft ook nadat het apparaat is uitgeschakeld nog korte tijd functioneren.



Blokkeer niet de ventilatieopeningen en spleten voor warmte-afvoer.

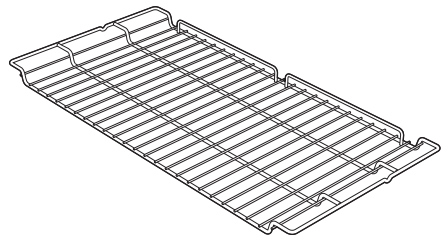
2.5 Beschikbare accessoires

Verkleiners.



Nuttig voor klein kookgerei.

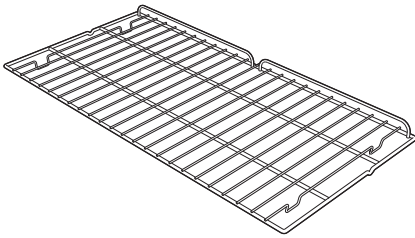
Rooster voor ovenschaal



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

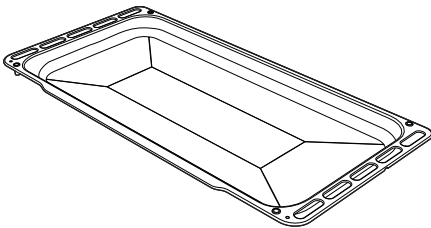


Rooster



Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Diepe ovenschaal



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

i Bepaalde modellen zijn niet van alle accessoires voorzien.

i De accessoires die met de levensmiddelen in aanraking komen, zijn gemaakt van materialen die overeenstemmen met de bepalingen van de toepasselijke wet.

i Bij erkende servicecentra kunnen meegeleverde en optionele accessoires worden besteld. Gebruik uitsluitend de originele accessoires die voor de fabrikant worden geleverd.

Z



3 Gebruik

Aanwijzingen



De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik

Gevaar op verbranding

- Houd de ovendeur dicht tijdens het koken.
- Bescherm uw handen met ovenwanten wanneer u eten in de oven verplaatst.
- Raak niet de warmte-elementen in de oven aan.
- Giet geen water rechtstreeks op hete schalen.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar buiten bereik van het werkende apparaat.
- Als u voedsel in de oven moet plaatsen of aan het einde van de bereiding, open de deur een aantal seconden lang 5 cm, laat de stoom ontsnappen en open de deur vervolgens helemaal.



Incorrect gebruik

Gevaar op verbranding

- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct zijn geplaatst in de houders met de respectievelijke branderdeksels.
- Oververhitte olies en vetten kunnen vlam vatten. Wees voorzichtig.



Incorrect gebruik

Risico op beschadiging van oppervlakken

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



Hoge temperatuur in de bergruimte

Gevaar op verbranding

- De bergruimte niet openen als de oven functioneert en nog heet is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen na het gebruik van de oven erg heet zijn.



De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik Brand- of ontploffingsgevaar

- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van de oven.
- Laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van de oven of in bergruimte achter.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen verzegelde blikken of containers in de oven.
- Laat het toestel niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ongebruikte ovenschalen en roosters uit de oven tijdens gebruik.

Een gaslek kan een explosie veroorzaken.

Als u gas ruikt of de gasleiding is beschadigd.

- Zet direct de gastoevoer uit of sluiten de klep op de gascilinder.
- Blus alle open vlammen en sigaretten.
- Schakel geen stroomschakelaars of apparaten in en verwijder geen stekkers uit stopcontacten. Gebruik geen telefoons of mobiele telefoons in het gebouw.
- Open het raam om de kamer te laten ventileren.
- Bel de klantenservice van uw gasleverancier.

Defecten

De volgende situaties geven een defect aan. Neem contact op met een onderhoudsdienst:

- Vergeling van de branderplaat.
- Beschadiging van kookgerei.
- De branders ontsteken niet goed.
- Het is lastig de branders aan te houden.
- De branders gaan uit wanneer het apparaat wordt gebruikt.
- Het is lastig de gaskleppen te draaien.

Als het apparaat niet goed werkt, kunt u contact opnemen met uw lokale erkende servicecentrum.

Eerste gebruik

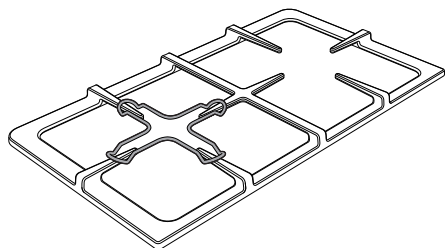
1. Verwijder beschermende folie aan de buiten- of binnenkant van het apparaat, inclusief de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).
4. Verwarm de lege oven op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.



3.1 De accessoires gebruiken

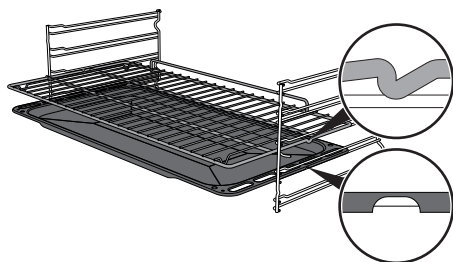
Verkleiners.

De verkleiners moeten op het rooster van de kookplaat worden aangebracht. Zorg dat ze correct geplaatst worden.



Roosters en ovenschalen

Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot aan het eindpunt. De mechanische veiligheidsvergrendelingen die vermijden dat het rooster ongewenst kan worden verwijderd, moeten naar beneden en naar de achterkant van de oven zijn gedraaid.




Breng de roosters en ovenschalen voorzichtig helemaal in de oven aan.




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

3.2 De kookplaat gebruiken

De bedieningen en controle-inrichtingen van het apparaat zijn aangebracht op het voorpaneel. Naast elke branderknop is aangegeven welke brander deze knop bedient. Het toestel is uitgerust met een elektrische ontsteking. Druk de knop in en draai deze linksom tot het symbool van de maximale vlam tot de brander wordt ontstoken. Als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken, draai de knop op  en wacht 60 seconden voor u het nogmaals probeert. Houd de knop een aantal seconden ingedrukt als de brander is ontstoken zodat het thermokoppel kan opwarmen.

De brander kan uitgaan wanneer u de knop loslaat. In dit geval is het thermokoppel niet voldoende opgewarmd. Wacht een aantal seconden en herhaal de procedure. Houd de knop langer ingedrukt.



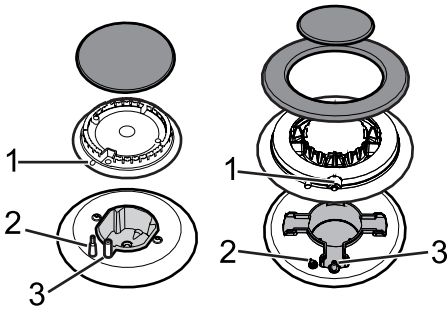
Bij een ongewenste uitschakeling zal een veiligheidsinrichting worden geactiveerd die de gastoevoer onderbreekt, ook als de gaskraan is geopend. Draai de knop op  en wacht minstens 60 seconden voor u de gaspit weer ontsteekt.

Correcte plaatsing van de vlamverdelers en branderdeksels

Voor u de branders van de kookplaat ontsteekt, controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct zijn aangebracht in de zittingen.



Controleer of de gaten **1** in de vlamverdelers zijn uitgelijnd met de thermokoppels **2** en ontstekers **3**.



Praktische tips voor het gebruik van de kookplaat

Voor een betere efficiëntie van de brander en om het gasverbruik te minimaliseren, gebruik pannen met een deksel die het juiste formaat hebben voor de brander, zodat de vlammen niet onder de pan uit komen. Als de inhoud van de pan kookt, draai de vlam zover omlaag dat de vloeistof niet kan overkoken.



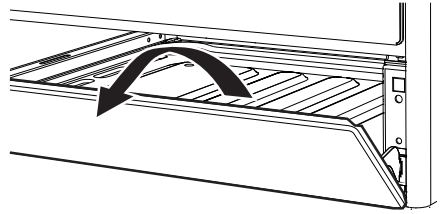
Kookgereidiameters:

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

3.3 De bergruimte gebruiken

De bergruimte is aan de onderkant van het fornuis aangebracht. Open de bergruimte door de hendel naar u toe te trekken. U kunt de bergruimte gebruiken voor het opbergen van kookgerei of metalen

voorwerpen die u voor het gebruik van het apparaat nodig hebt.




3.4 De oven gebruiken



Inschakelen van de oven

Om de oven in te schakelen:

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



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



Lijst van functies



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 soorten gebraden vlees, brood en taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.



Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van de ventilator en enkel de onderwarmte zal de bereiding sneller klaar zijn. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooien van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel. In pyrolytische modellen zijn de speciale ontdooi- en rijsfuncties in deze functie samengebracht.



Kleine grill

Met deze functie kan door middel van de warmte, alleen afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om spiezen, toasts en bijspijsen 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 in combinatie met het draaispit (waar voorzien) wordt aan het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.



Geventileerde grill

De lucht geproduceerd door de ventilator verzacht de sterke warmtegolf van de grill, voor perfect uniform grillen van heel dik voedsel. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensschenkel).



Statisch+ventilator

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor koekjes en taarten, die ook gelijktijdig op meerdere niveaus bereid kunnen worden. (Voor bereidingen op meerdere niveaus raden we u aan om het 2^e en het 4^e niveau te gebruiken.)



Circulatie + ventilator

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



Eco

Deze functie is vooral geschikt voor bereiding op één plaat met een laag energieverbruik.

Aanbevolen voor alle soorten voedsel, behalve gerechten waarbij veel vocht vrijkomt (zoals groenten).

Om maximale energiebesparing te behalen en de bereidingstijden te verkorten, wordt aanbevolen om het voedsel in de oven te zetten zonder de oven voor te verwarmen.



Doe de deur niet open tijdens de bereiding wanneer u de ECO-functie gebruikt.



Bereidings- (en voorverwarmings-) tijden zijn langer bij de ECO-functie.



De ECO-functie is een delicate bereidingsfunctie en wordt aanbevolen voor voedsel dat geschikt is voor temperaturen onder de 210 °C; kies een andere functie als u het voedsel bij hogere temperaturen wilt bereiden.



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.



3.5 Kooktips

Algemeen advies


- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te bekomen op verschillende niveaus.
- Het is niet mogelijk om de kooktijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De kooktijden 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.
- Het voedsel moet gekruid worden voordat het wordt bereid. Ook olie of vloeibare boter moet vóór de bereiding toegevoegd worden.
- Gebruik de ovenschaal op het eerste vlak onderaan om de vloeistoffen afkomstig van het grillen op te vangen.

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen: deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Om te controleren of het gebak helemaal gaar is: Steek aan het einde van de bereiding een satéprikker in het dikste deel van het gebak. Wanneer het deeg niet aan de satéprikker blijft plakken, is het gebak klaar.

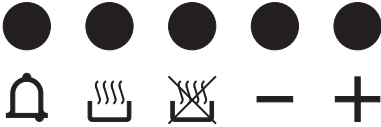
- Wanneer het gebak verslapt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10 °C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.
- Tijdens het bereiden van gebak of groenten kan excessief condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.





Advies voor het ontdooien en het rijzen

- Plaats het ingevroren voedsel zonder de verpakking in een recipiënt zonder deksel op het eerste niveau van de oven.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de oven een bakje met water te zetten.



3.6 Digitale programmeerfunctie




-  Toets kookwekker
-  Toets bereidingsduur
-  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 tegelijkertijd op de toetsen  en  om de klok van de programmeereenheid te resetten.

Instelling van de tijd

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

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

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen  en . De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toets  of  kan de tijd ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Druk ter bevestiging 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.








Gebruik



Bereiding met tijdstelling




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

1. 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  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. Om het geluidssignaal uit te schakelen, moet u eender welke toets van de klok van de programmeereenheid gedrukt worden.

6. Druk tegelijkertijd 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 op nul te stellen, moet tegelijkertijd op de toetsen  en  gedrukt worden, en moet de oven manueel uitgeschakeld worden.

Geprogrammeerde bereiding

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

1. Stel de bereidingsduur in zoals beschreven werd in de vorige paragraaf "Bereiding met tijdstelling".
2. Druk op de toets . Op het display verschijnt de som van de actuele tijd en de eerder ingestelde bereidingsduur.



3. Druk op de toetsen of 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. Om het geluidssignaal uit te schakelen, moet op eender welke toets van de klok van de programmeereenheid gedrukt worden.
7. Druk tegelijkertijd 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.

Het annuleren van de ingestelde gegevens

- Druk gelijktijdig op de toetsen en om de ingestelde programmeringen op nul te stellen.
- Schakel de oven daarna manueel uit als geen bereiding bezig is.

Kookwekker



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

De kookwekker kan op eender welk ogenblik geactiveerd worden.

1. Druk op de toets . Het display toont de cijfers en de knipperende controlelamp weergegeven tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen of 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 verschijnt de actuele tijd samen met 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.



Gebruik

Kooktabel

Voedsel	Gewicht (Kg)	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50
Pasta uit de oven	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50
Kalfsgebraad	2	Turbo/Statisch+ventilator	2	180 - 190	90 - 100
Varkenslende	2	Turbo/Statisch+ventilator	2	180 - 190	70 - 80
Worstjes	1,5	Geventileerde grill	4	MAX	15
Rosbief	1	Turbo/Statisch+ventilator	2	200	40 - 45
Gebraden konijn	1,5	Circulatie	2	180 - 190	70 - 80
Kalkoenborst	3	Turbo/Statisch+ventilator	2	180 - 190	110 - 120
Gebraden	2 - 3	Turbo/Statisch+ventilator	2	180 - 190	170 - 180
Gebraden kip	1,2	Turbo/Statisch+ventilator	2	180 - 190	65 - 70
					Zijde 1 Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	Geventileerde grill	4	MAX	15 5
Varkensribben	1,5	Geventileerde grill	4	MAX	10 10
Varkensspek	0,7	Grill	5	MAX	7 8
Varkensfilet	1,5	Geventileerde grill	4	MAX	10 5
Runderfilet	1	Grill	5	MAX	10 7
Zalmforel	1,2	Turbo/Statisch+ventilator	2	150 - 160	35 - 40
Zeeduivel	1,5	Turbo/Statisch+ventilator	2	160	60 - 65
Tarbot	1,5	Turbo/Statisch+ventilator	2	160	45 - 50
Pizza	1	Turbo/Statisch+ventilator	2	MAX	8 - 9
Brood	1	Circulatie	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Turbo/Statisch+ventilator	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
Confituurtaartjes	1	Turbo/Circulatie	2	160	20 - 25
Paradijsaart	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
Rijstpudding	1	Turbo/Circulatie	2	160	55 - 60
Rijsttaart	0,6	Circulatie	2	160	30 - 35

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



4 Reiniging en onderhoud

Aanwijzingen



Incorrect gebruik Risico op beschadiging van oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruwe, schurende of scherpe metalen schrapers.
- Doe de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.



We raden het gebruik aan van de reinigingsmiddelen die door de fabrikant worden verkocht.

Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik altijd 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 en droog met een zachte doek of microvezeldoekje.

Voedselvlekken of -resten

Gebruik geen staalsponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale, niet-schurende producten en houten of plastic kookgerei. Spoel zorgvuldig en droog met een zachte doek of microvezeldoekje.

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



Na het reinigen moet u het apparaat goed drogen om te voorkomen dat water of schoonmaakmiddel gaat druppelen en de werking van het apparaat aantast of lelijke vlekken achterlaat.



Reiniging en onderhoud

4.1 De kookplaat reinigen

Roosters van de kookplaat

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



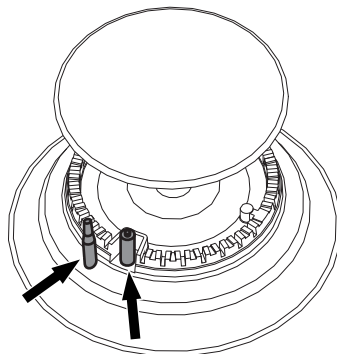
De roosters staan voortdurend in contact met de vlam, waardoor de glans van de stalen delen die het meest de warmte moeten verdragen mettertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

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 geen agressieve producten met alcohol of staal- of glasreinigingsproducten voor het reinigen van de knoppen, omdat deze producten blijvende schade kunnen veroorzaken.

De knoppen moeten worden gereinigd met een zachte doek die bevochtigd is met water, en daarna zorgvuldig worden afgedroogd. Ze kunnen worden verwijderd door ze uit hun behuizing te trekken.



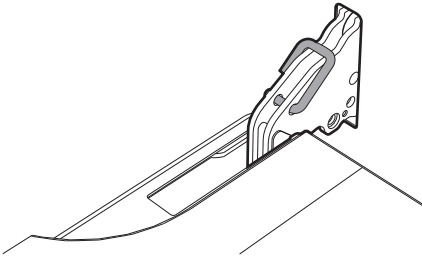
4.2 De deur reinigen

De deur demonteren

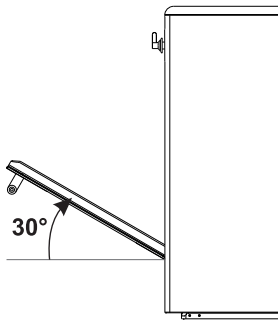
Om de reiniging te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen.

Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

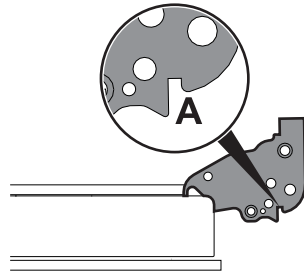
1. Open de deur volledig en breng de twee pinnen aan in de scharnieren, zie de afbeelding.



2. Pak de deur aan beide kanten met beide handen vast, til de deur met een hoek van ongeveer 30° omhoog en verwijder de deur.



3. Om de deur te hermonteren moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven worden aangebracht, zodat de gleuven **A** helemaal in de openingen steunen. Breng de deur helemaal omlaag en verwijder de pinnen uit de openingen van de scharnier als de deur is aangebracht.



De ruit van de deur reinigen

Houd de ruit van de deur altijd zorgvuldig schoon. Gebruik absorberend keukenpapier. Verwijder hardnekkig vuil met een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel.

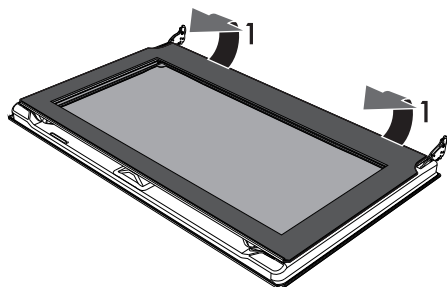


Reiniging en onderhoud

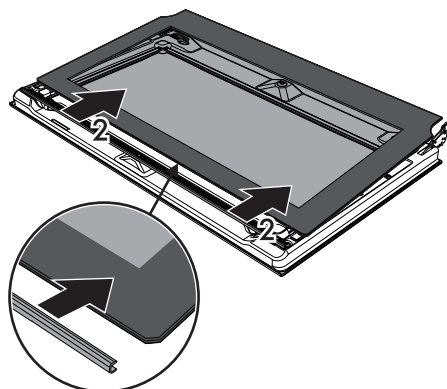
De binnenruiten demonteren

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

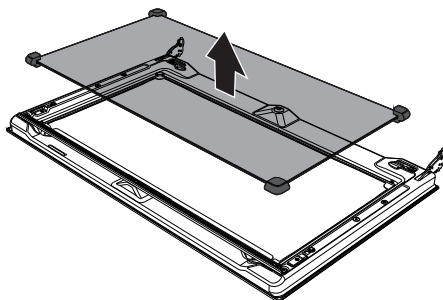
1. Open de deur.
2. Plaats de klemmen in de gaten in de scharnieren om te voorkomen dat de deur per ongeluk dicht gaat.
3. Trek het achterste gedeelte van het binnenste glazenpaneel voorzichtig omhoog en volg daarbij de beweging die aangegeven wordt door de pijlen (1).



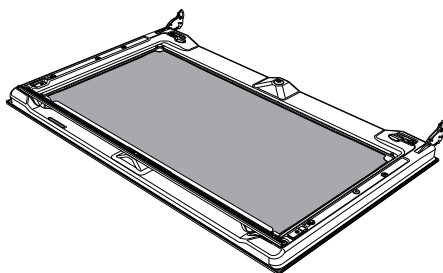
4. Trek het binnenste glaspaneel uit de voorste strip (2) om het uit de deur te verwijderen.



5. Verwijder de tussenruit door ze naar de andere ruit toe op te heffen.



6. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Verwijder hardnekkig vuil met een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel.



7. Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u het middelste glaspaneel terug in zijn behuizing in de deur.
8. Om het binnenste glaspaneel terug te plaatsen, schuift u het bovenste gedeelte in de deurstrip en steekt u de twee achterste pennen in hun zittingen door licht te drukken.



4.3 Reiniging van de ovenruimte

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

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

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

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

- De deur
- De geleiderframes voor roosters/ovenschalen
- De pakking.



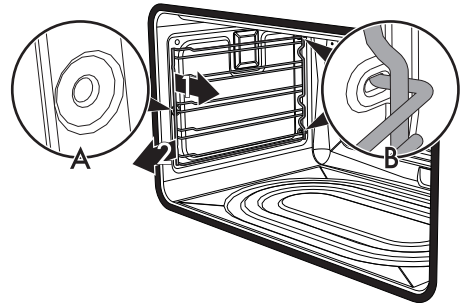
Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, beveelt men aan om de oven circa 15-20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te elimineren.

De geleiderframes voor roosters/ovenschalen verwijderen

Als de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen worden verwijderd, kan de reiniging van de zijden makkelijker uitgevoerd worden.

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen te verwijderen:

- Trek het frame omhoog naar de binnenkant van de oven om deze uit de gleuf **A** te halen en schuif hem uit de zittingen **B** aan de achterkant.



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



Reiniging en onderhoud

4.4 Vapor Clean

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

! **Incorrect gebruik**
Risico op beschadiging van oppervlakken

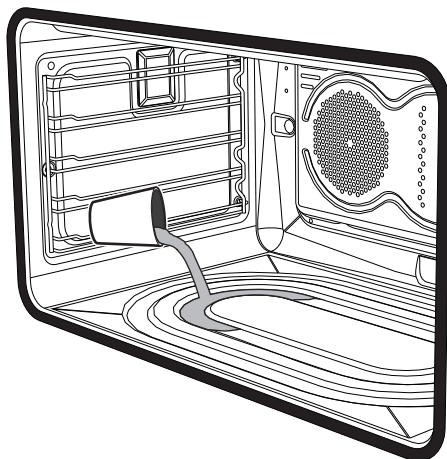
- Verwijder voedselresten of grote vlekken van vorige bereidingen uit de oven.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven afgekoeld is.

Vorbereiding

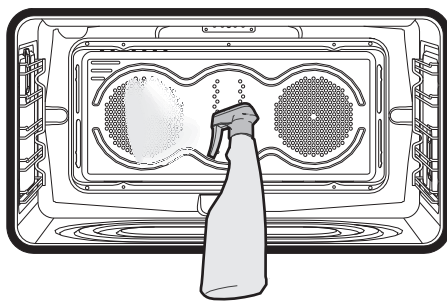
Voordat u de reinigingscyclus Vapor Clean start:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.

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



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



- Sluit de deur.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.



Instelling van 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.

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

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

Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

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

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



Draag rubberen handschoenen tijdens deze bewerkingen.



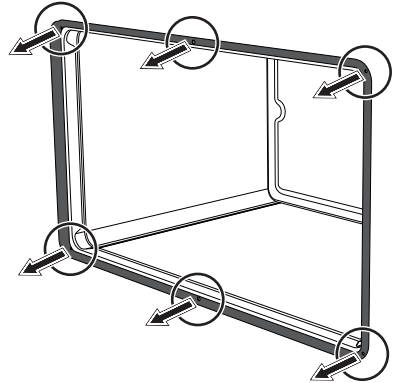
Om de delen die moeilijk te bereiken zijn makkelijker met de hand te kunnen schoonmaken, raden wij aan om de deur te verwijderen.

4.5 Buitengewoon onderhoud

Demontage en hermontage van de pakking

De pakking demonteren:

- Maak de haken in de 4 hoeken en in het midden los en trek aan de pakking.



De pakking hermonteren:

- Plaats de haken in de 4 hoeken en in het midden op de pakking.

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 te wassen.

17



Reiniging en onderhoud

De interne lamp vervangen



Onderdelen onder spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Koppel het apparaat af.

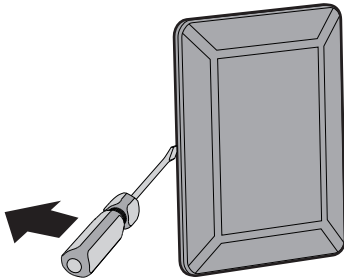


In de ovenruimte is een 40W-lamp aangebracht.

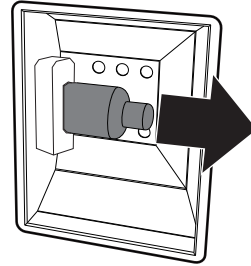
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Demonteer het lampenkapje met gereedschap (bijv. schroevendraaier).



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

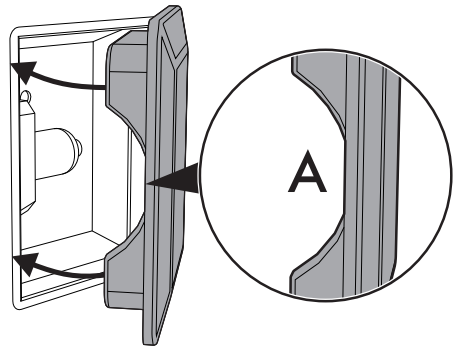


4. Trek de lamp naar buiten en demonteer hem.



Raak de halogeenlamp niet met uw vingers aan, maar wikkel er isolatiemateriaal omheen.

5. Breng de nieuwe lamp aan.
6. Hermonteer het deksel. Keer de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur.



7. Druk het lampenkapje helemaal aan tot het perfect op de fitting past.



5 Installatie

5.1 Gasaansluiting



Gaslek Ontploffingsgevaar

- Controleer na een willekeurige handeling of de gasaansluitingen met een aandraaimoment van 10 Nm tot 15 Nm zijn vastgezet.
- Gebruik, waar nodig, een drukregelaar die voldoet aan de van kracht zijnde norm.
- Controleer aan het einde van de installatie met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam, of de aansluitingen lekken.
- De installatie met een slang moet zodanig uitgevoerd worden dat de slang niet langer is dan 2 meter voor de maximale uitrekking voor stalen slangen en 1,5 meter voor rubberen slangen.
- De leidingen mogen de bewegende onderdelen niet raken en mogen op geen enkele manier bekneld kunnen raken.

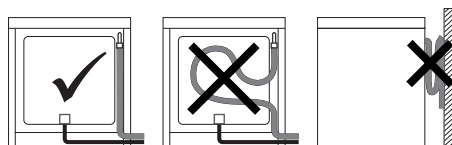
Algemene informatie

De aansluiting op het gasnet kan worden uitgevoerd met een stalen slang op een rechte wand en volgens de geldende normen. Het toestel is vooringesteld voor natuurgas G20 (2H) met een druk van 20 mbar. Raadpleeg voor de toevoer van andere soorten gas het hoofdstuk "5.2 Aanpassen aan de verschillende gastypen". De gastoevoerverbinding heeft een schroefdraad 1/2" gas extern (ISO 228-1).

Aansluiting met een rubberen slang

Verifieer of aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- de slang is aangesloten op de slangconnector met veiligheidsklemmen;
- geen enkel deel van de slang de warme wanden (max. 50 °C) raakt;
- de slang niet strak staat en niet wordt afgeknelnd of verbogen;
- de slang geen scherpe voorwerpen of randen raakt;
- probeer de slang niet te repareren als deze niet perfect luchtdicht is en gas lekt, maar vervang deze door een nieuwe slang;
- controleer of de houdbaarheidsdatum van de slang niet is verstreken (aangegeven op de slang).

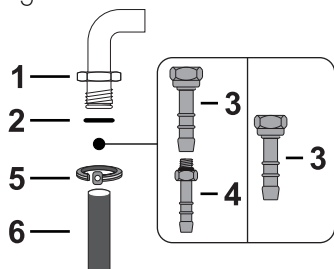


Verricht de aansluiting op het gasnet met behulp van een rubberen slang waarvan de specificaties overeenstemmen met de actuele normen (controleer of de referentienorm op de slang is aangegeven).



Installatie

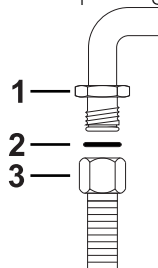
Schroef de slangaansluiting **3** zorgvuldig op de gasaansluiting van het toestel **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1), en breng daartussen de pakking **2** aan. De slangaansluiting **4** kan, afhankelijk van de diameter van de gebruikte slang, ook worden bevestigd op de slangaansluiting **3**. Nadat u de slangconnector(s) hebt vastgezet, drukt u de gasslang **6** op de slangconnector en bevestigt u deze met de klem **5** die voldoet aan de geldende norm.



Aansluiting met een stalen slang

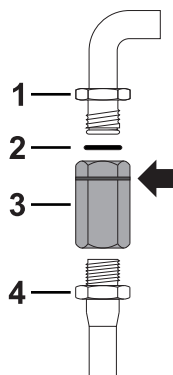
Maak de aansluiting op het gasnet met een stalen slang op een rechte muur die voldoet aan de geldende norm.

Schroef de slangaansluiting **3** zorgvuldig op de gasaansluiting van het toestel **1** en breng daartussen de pakking **2** aan.



Aansluiting met een stalen slang met bajonetaansluiting

Verricht de aansluiting op het gasnet met een stalen slang met een bajonetaansluiting die overeenstemt met B.S. 669. Breng isolatiemateriaal aan op het schroefdraad van de gasslangaansluiting **4** en draai de adapter **3** aan. Schroef de aansluiting zorgvuldig op de gasaansluiting **1** van het toestel en breng daartussen de pakking **2** aan.



De aansluiting met een rubberen slang die aan de actuele normen voldoet is uitsluitend toegestaan als de slang over de hele lengte kan worden gecontroleerd.

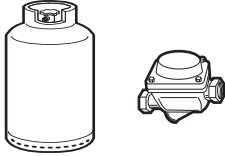


De binnendiameter van de slang is 8 mm voor LPG en 13 mm voor aard- en stadsgas.



Aansluiten op LPG

Gebruik een drukregelaar en verricht de aansluiting op de gasfles volgens de richtlijnen in de geldende normen.

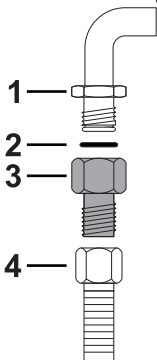


De toevoerdruk moet voldoen aan de waarden in de tabel "Gastypen en landen".

Aansluiting met een stalen slang met kegelarmatuur

Maak de aansluiting op het gasnet met een stalen slang op een rechte muur die voldoet aan de geldende norm.

Schroef de slangaansluiting **3** zorgvuldig op de gasaansluiting **1** van het toestel (schroefdraad 1/2" ISO 228-1), en breng daartussen de pakking **2** aan. Breng isolatiemateriaal aan op het schroefdraad van de aansluiting **3** en draai de stalen slang **4** vast op de aansluiting **3**.



Ventilatie van de vertrekken

Installeer het apparaat in een ruimte met permanente ventilatie volgens de geldende normen. In de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd, moet voldoende luchttoevoer aanwezig zijn voor een regelmatige gasverbranding en luchtverversing van de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen conform de van kracht zijnde normen hebben, en moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet, ook niet gedeeltelijk, verstopt worden.

De ruimte moet goed geventileerd worden gehouden om de warmte en vochtigheid die door het koken ontstaan te verwijderen: Met name na langer gebruik is het raadzaam een raam te openen of de snelheid van ventilatoren te verhogen.

Afvoer van de verbrandingsproducten



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

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.

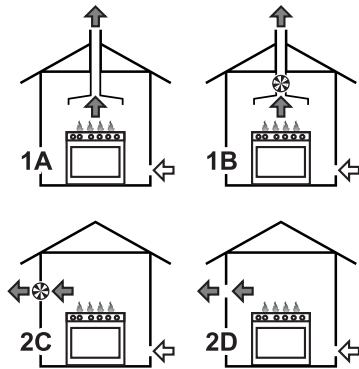
N



Installatie

Een efficiënt afzuigstelsysteem moet zorgvuldig worden ontworpen door een specialist en moet worden uitgevoerd volgens de posities en de afstanden die zijn voorgeschreven.

Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



1 Extractie door middel van een afzuigkap

2 Extractie zonder afzuigkap

A Extractie via enkel rookkanaal met natuurlijke trek.

B Extractie via enkel rookkanaal met ventilator.

C Extractie naar buiten met elektrische ventilator op de wand of in het venster

D Extractie naar buiten via de wand

↖ Lucht

↙ Verbrandingsproducten

⊗ Ventilator

5.2 Aanpassen aan de verschillende gastypen



Het apparaat is vooringesteld voor aardgas **G20** onder een druk van **20 mbar**.



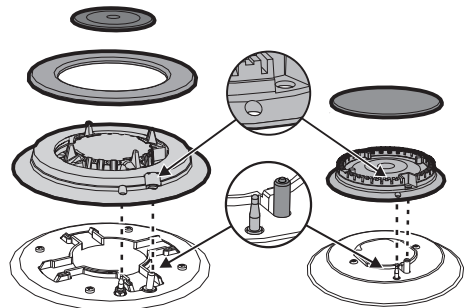
**Verkeerde installatie
Gevaar voor storingen**

- Maak bij de aanpassing aan het **Stadsgas G110 – 8 mbar (categorie 1a)** geen gebruik van de geleverde branders, maar bestel de **kit G110-branders** bij de Technische assistentie.

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

Gasmondstukken vervangen

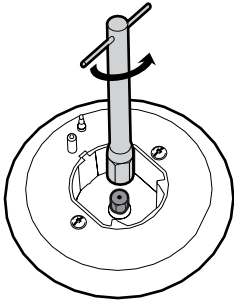
1. Verwijder de roosters, branderdeksels en vlamverdelers om bij de branders te kunnen komen.



2. Vervang de mondstukken met behulp van een 7 mm ratel voor het gas dat wordt



gebruikt (Zie Tabel eigenschappen brander en gasmondstuk).

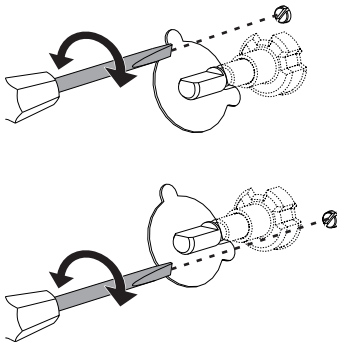


3. Zet de branders terug in de houders.

De minimuminstelling voor aard- of stadsgas aanpassen

Ontsteek de brander en draai hem op de laagste stand. Verwijder de knop van de gaskraan en draai aan de stelschroef naast het staafje van de kraan (afhankelijk van het model) tot de correcte minimum vlam is verkregen.

Hermonteer de knop en controleer of de vlam van de brander stabiel is. Draai de knop snel van de hoogste naar de laagste stand: De vlam mag niet uitgaan. Herhaal deze handeling op alle gaskranen.



De minimum afstelling voor LPG afstellen

Draai de schroef naast het staafje van de kraan met de klok mee.



Vervang het plaatje met de gasinstelling op het apparaat door het plaatje behorende bij de nieuwe gasinstelling als de gasinstelling is gewijzigd en niet langer met de oorspronkelijke fabrieksinstelling overeenstemt. Het etiket is bij de straalpijpen gevoegd (indien aanwezig).

De gaskranen smeren

Na verloop van tijd is het mogelijk dat de gaskranen moeilijk draaien en vastlopen. Maak ze in dit geval van binnen schoon en vervang het smeermiddel.



Laat gaskranen smeren door een gespecialiseerd technicus.

IN



Installatie

Gastypen en landen

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



Het is mogelijk om de gastypen vast te stellen die in het land van installatie van het toestel beschikbaar zijn. Raadpleeg het nummer op de voorpagina om de correcte waarden te kunnen opsporen in de "Tabel met kenmerken van de branders en gasmondstukken".



Tabel met kenmerken van de branders en gasmondstukken

1 Natuurgas G20	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Diameter straalpijp (1/100 mm)	72	94	115	145
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1600
2 Natuurgas G20 – 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Diameter straalpijp (1/100 mm)	72	94	113	135
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1600
3 Natuurgas G25 – 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,8	4,0
Diameter straalpijp (1/100 mm)	72	94	115	148
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Y)	(Y)	(F3)
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1600
4 Natuurgas G25.1 – 25 mbar	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Diameter straalpijp (1/100 mm)	77	100	134	152
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1600
5 Natuurgas G25 – 20 mbar	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,9	3,9
Diameter straalpijp (1/100 mm)	77	100	134	152
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1600
6 Natuurgas G27 – 20 mbar	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,9	3,9
Diameter straalpijp (1/100 mm)	77	105	138	158
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1600
7 Natuurgas G2.350 – 13 mbar	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Diameter straalpijp (1/100 mm)	94	120	165	210
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1600



Installatie

8 LPG G30/31	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,75	2,9	4,0
Diameter straalpijp (1/100 mm)	50	65	85	102
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-	-
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1600
Nominale stroomsnelheid G30 (g/h)	73	127	211	291
Nominale stroomsnelheid G31 (g/h)	71	125	207	286
9 LPG G30/G31 – 37 mbar	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Diameter straalpijp (1/100 mm)	50	65	81	94
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-	-
Verminderde stroomsnelheid (W)	450	550	800	1600
Nominale stroomsnelheid G30 (g/h)	73	131	211	291
Nominale stroomsnelheid G31 (g/h)	71	129	207	286
10 LPG G30/G31 – 50 mbar	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,9	3,8
Diameter straalpijp (1/100 mm)	43	58	74	77
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1600
Nominale stroomsnelheid G30 (g/h)	73	131	211	291
Nominale stroomsnelheid G31 (g/h)	71	129	207	286
11 Stadsgas G110 – 8 mbar	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,8	3,8
Diameter straalpijp (1/100 mm)	145	185	260	340
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(/8)	(/2)	(/3)	(/13)
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1400
12 Stadsgas G120 – 8 mbar	AUX	SR	R	UR
Nominaal verwarmingsvermogen (kW)	1,0	1,8	2,9	3,8
Diameter straalpijp (1/100 mm)	145	185	260	315
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(/8)	(/2)	(/3)	-
Verminderde stroomsnelheid (W)	400	500	800	1400

De straalpijpen die niet worden bijgeleverd, kunnen gevonden worden bij de Erkende Assistentiecentra.



OPGELET: Maak bij de aanpassing aan het **Stadsgas G110 – 8 mbar (categorie 1a)** geen gebruik van de geleverde branders, maar bestel de **kit G110-branders** bij de Technische assistentie.



5.3 Plaatsing



Zwaar apparaat Pletgevaar

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



Druk op de open deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

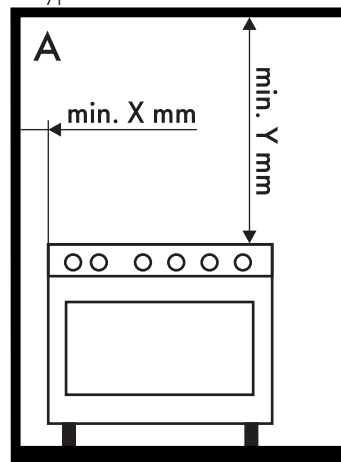
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90 °C).

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

Alle wandeenheden die worden geïnstalleerd boven het werkblad van het apparaat op moeten minstens **Y** mm erboven worden geplaatst. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat dient de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap te worden geraadpleegd om de correcte afstand te bepalen.

X	50 mm
Y	750 mm

Dit apparaat behoort naargelang het installatietype tot de klasse:

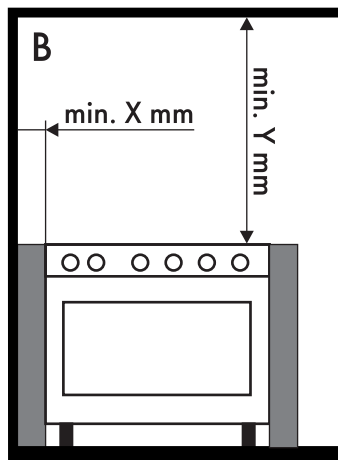


A - Klasse 1

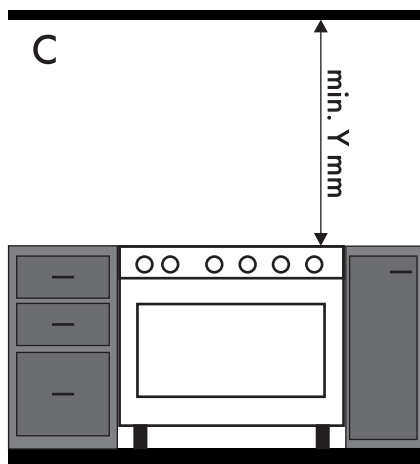
(Apparaat vrije installatie)



Installatie

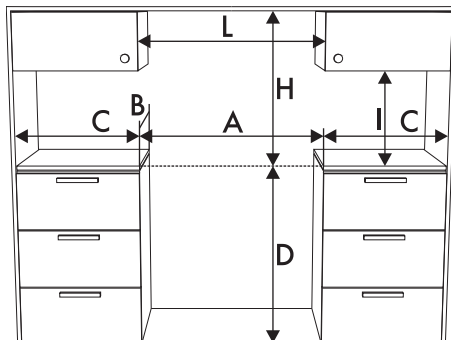


B - Klasse 2 subklasse 1
(Apparaat vrije installatie)



C - Klasse 2 subklasse 1
(Apparaat vrije installatie)

Afmetingen apparaat



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Minimumafstand van zijwanden of ander ontvlambaar materiaal.

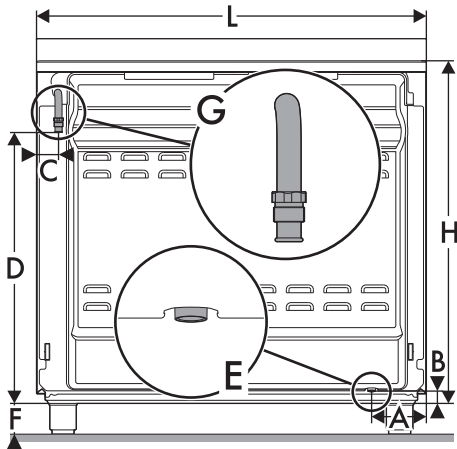
² Minimumbreedte van kastje (=A).



Het apparaat moet volgens de van kracht zijnde normen geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus.



Afmetingen van het apparaat: locaties van gas- elektrische aansluitingen (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 105 - max. 160
H	776
L	898

E = Elektrische aansluiting

G = Gasaansluiting

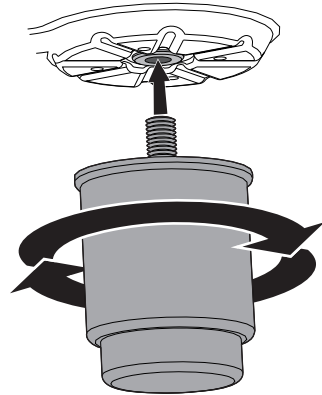
Plaatsing en nivellering



Zwaar apparaat

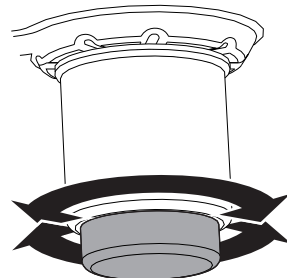
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Plaats eerst de voorste en daarna de achterste pootjes.
- Nadat de gas- en de elektrische aansluiting is uitgevoerd, moeten de vier bijgeleverde voetjes van het apparaat vastgedraaid worden.



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

- Schroef de pootjes aan de onderkant los of vast tot het apparaat stabiel staat en genivelleerd is.





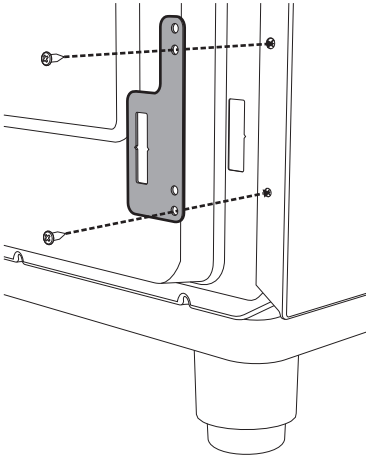
Installatie

Bevestiging aan de wand

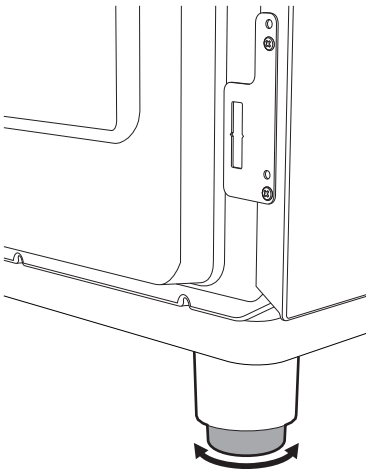


Om omvallen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabilisatoren worden geïnstalleerd.

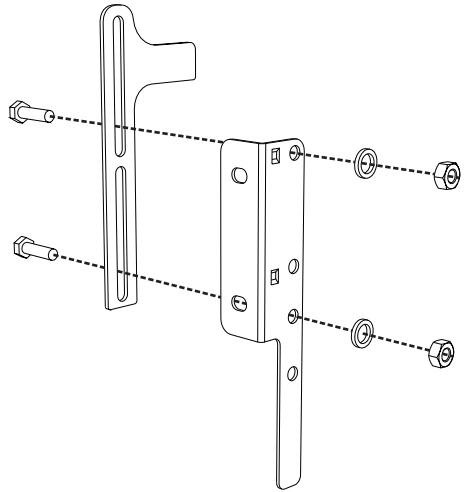
1. Schroef het bevestigingsplaatje aan de achterkant van het apparaat aan de muur vast.



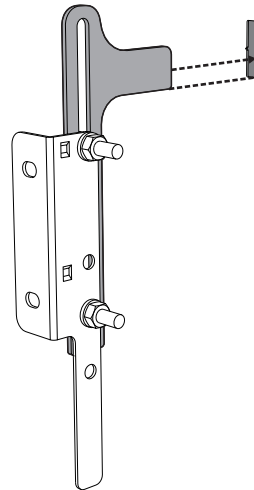
2. Regel de hoogte van de 4 pootjes.



3. Assembleer de bevestigingsbeugel.

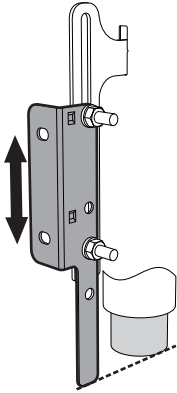


4. Lijn de onderkant van de haak van de bevestigingsbeugel uit met de onderkant van de rand van het bevestigingsplaatje aan de muur.

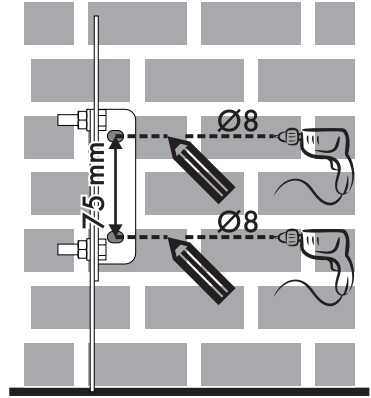




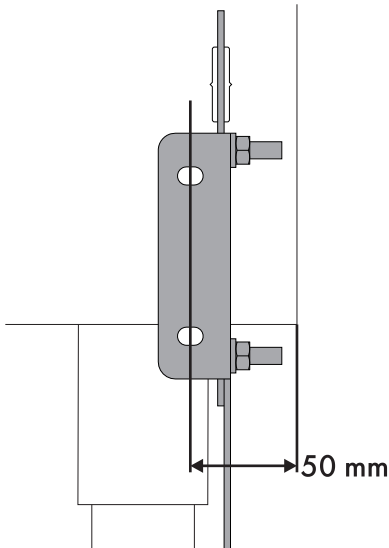
5. Lijn de onderkant van de bevestigingsbeugel uit met de grond en draai de schroeven op de vastgestelde punten vast.



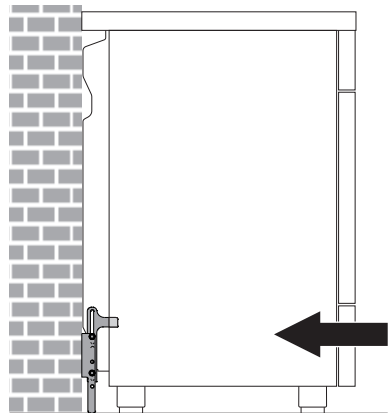
7. Plaats de beugel op de muur en geef de punten aan waar gaten in de muur moeten worden geboord.



6. Houd tussen de zijkant van het apparaat en de gaten van de beugel 50 mm vrij.



8. Boor de gaten. Zet de beugel met pluggen en schroeven aan de muur vast.
9. Duw het fornuis naar de muur en breng tegelijkertijd de beugel aan in het plaatje dat aan de achterkant van het apparaat is aangebracht.



IN



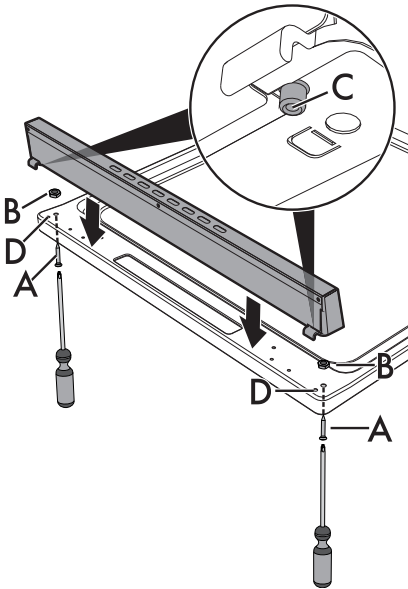
Installatie

Montage van de plint

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

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

1. Draai de 2 moeren **B** achter 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.



5.4 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Het apparaat moet worden geaard volgens de veiligheidsnormen voor elektrische systemen.
- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Verwijder de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken.
- Gebruik kabels die een temperatuur van minstens 90 °C kunnen verdragen.
- Zet de schroeven van het aansluitblok vast met een aandraaimoment van 1,5 - 2 Nm.

Algemene informatie

Vergelijk de roosterkenmerken met de gegevens op het plaatje.

Het identificatieplaatje met de technische gegevens, het serienummer en de markering is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

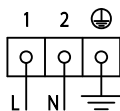
Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

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



Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- **220-240 V 1N \sim**



Met een driepolige kabel **3 x 1,5 mm²**.



De bovenstaande waarden verwijzen naar de doorsnede van de interne conductor.



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

Vaste aansluiting

Plaats een meerpolige onderbreking voor de voeding, overeenkomstig de installatievoorschriften.

De stroomonderbreker moet gemakkelijk bereikbaar zijn, in de buurt van het apparaat.

Aansluiting met stekker en stopcontact

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

Gebruik geen adapters, wandcontactdozen of verlengsnoeren, omdat ze oververhitting en brand zouden kunnen veroorzaken.

5.5 Aanwijzingen voor de installateur

- De stekker moet na de installatie bereikbaar blijven. U mag de voedingskabel niet afknellen of buigen.
- Het apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de installatieschema's.
- Probeer de elleboog met schroefdraad niet van de armatuur te schroeven of te forceren. U kunt anders dit deel van het apparaat beschadigen, waardoor de fabrieksgarantie vervalt.
- Gebruik zeep en water om op gaslekken op alle aansluitingen te te controleren. Gebruik GEEN open vlam wanneer u naar lekken zoekt.
- Draai alle branders apart aan en daarna allemaal tegelijk om te controleren of de gasklep, brander en ontsteking goed werken.
- Draai de branderknoppen naar de laagste stand en controleer of de vlam stabiel is voor elke aparte brander en alle branders samen.
- Als het apparaat niet correct werkt nadat alle controles zijn uitgevoerd, moet u contact opnemen met uw lokale erkende servicecentrum.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd, moet u de gebruiker uitleggen hoe het moet worden gebruikt.



91477A354/A