

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>178</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	178
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	182
1.3 Beoogd gebruik	183
1.4 Identificatieplaatje	183
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	183
1.6 Verwerking	183
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	184
1.8 Om energie te besparen	185
<b>2 Beschrijving</b>	<b>186</b>
2.1 Algemene beschrijving	186
2.2 Bedieningspaneel	187
2.3 Kookplaat	188
2.4 Andere onderdelen	188
2.5 Beschikbare accessoires	189
<b>3 Gebruik</b>	<b>190</b>
3.1 Waarschuwingen	190
3.2 Eerste gebruik	191
3.3 Gebruik van de accessoires	191
3.4 Het gebruik van de kookplaat	193
3.5 Gebruik van de ovens	194
3.6 Advies voor bereidingen	195
3.7 Klok programmeereenheid	197
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>202</b>
4.1 Waarschuwingen	202
4.2 Reiniging van het apparaat	202
4.3 Demontage van de deur	203
4.4 Reiniging van de ruiten van de deur	204
4.5 Buitengewoon onderhoud	206
<b>5 Installatie</b>	<b>208</b>
5.1 Gas aansluiting	208
5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes	211
5.3 Elektrische aansluiting	215
5.4 Plaatsing	217
5.5 Aanwijzingen voor de installateur	220

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

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



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. 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

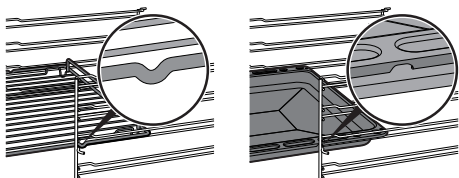
- Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de oven geen agressieve schurende materialen of scherpe metalen krabbers, die het oppervlak zouden kunnen krassen en versplinteren.
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat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





## Waarschuwingen

- 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.



## Waarschuwingen

- 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 eenvoudige 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.



## 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 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

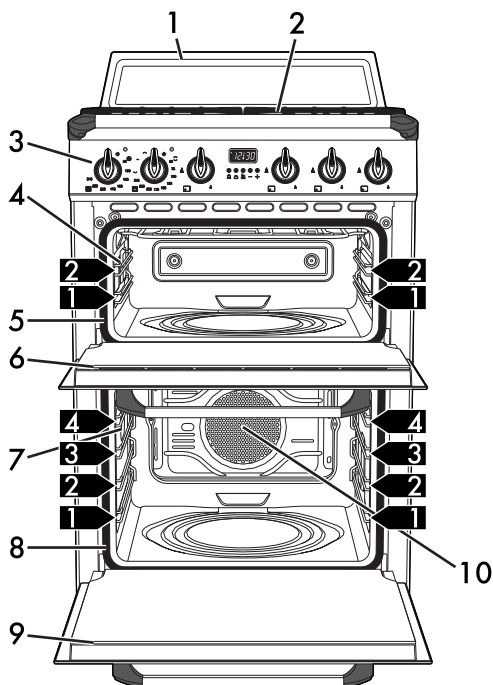
- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de 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.





## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Plint

2 Kookplaat

3 Bedieningspaneel

4 Lamp hulpoven

5 Pakking hulpoven

6 Deur hulpoven

7 Lamp hoofdzakelijke oven

8 Pakking hoofdzakelijke oven

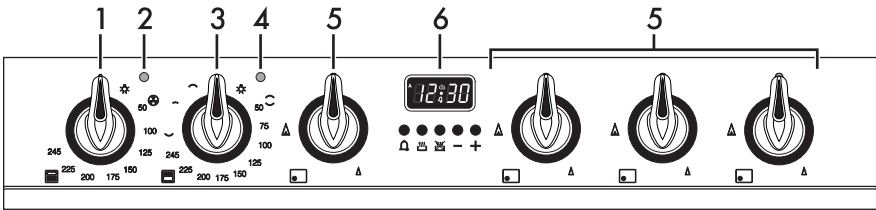
9 Deur hoofdzakelijke oven

10 Ventilator

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



## 2.2 Bedieningspaneel



### 1 Knop hoofdoven

Kan gebruikt worden om de verlichting in de hoofdoven in te schakelen of om een geventileerde bereidingstemperatuur tussen 50°C en 245°C in te stellen.

### 2 Controlelamp hoofdoven

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

### 3 Knop hulpoven

Met deze knop kan de verlichting in de oven worden ingeschakeld, kan een statische bereidingstemperatuur tussen 50°C en 245°C worden ingesteld of kan voor een van de verschillende functies op maximum temperatuur worden gekozen.

### 4 Controlelamp hulpoven

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



### 5 Knoppen van de branders van de kookplaat


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

Druk op de knoppen, en draai deze

linksom op de waarde  om de overeenkomstige branders te ontsteken.

Om de vlam te regelen, moet de knop in de

zone tussen het maximum  en het minimum  gedraaid worden.

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

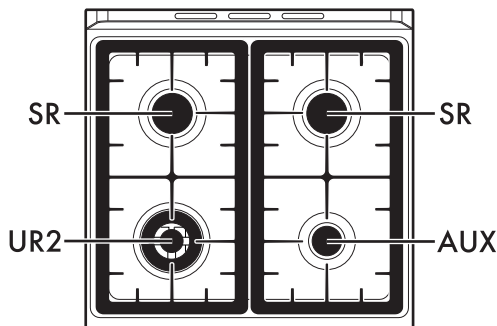
### 6 Klok programmeereenheid

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





## 2.3 Kookplaat



AUX = Hulpbrander  
SR = Halfsnelle brander

UR2 = Ultra snelle brander

## 2.4 Andere onderdelen

### Plaatsbare niveaus

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

### Interne verlichting

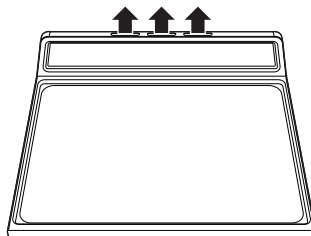
De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- wanneer de knop oven (hoofd- of hulpoven) op  wordt gedraaid;
- als een willekeurige functie wordt geselecteerd.

### Koelventilator

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

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



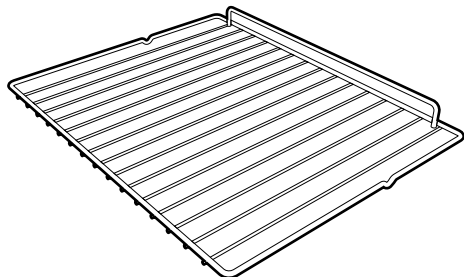
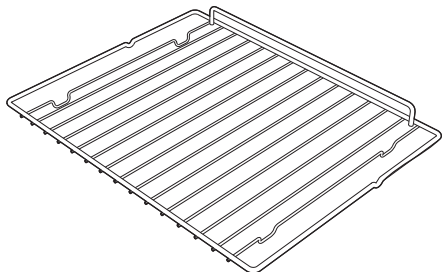


## 2.5 Beschikbare accessoires



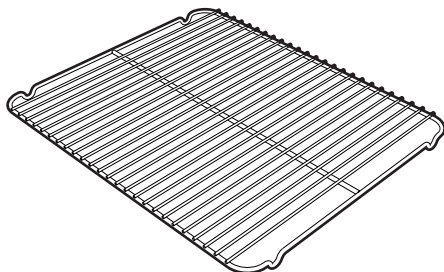
Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

### Rooster



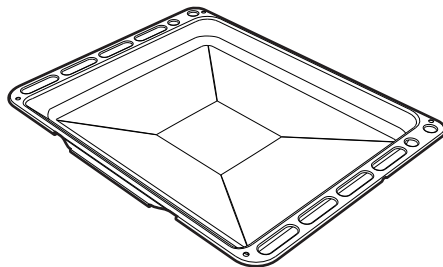
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

### Rooster voor ovenschaal



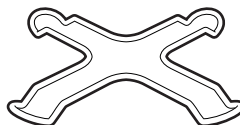
Om op een schaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

### Ovenschaal



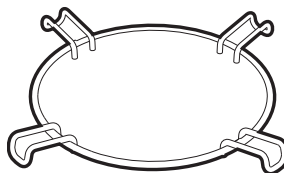
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak te bakken.

### Reductierooster



Nuttig voor het gebruik van kleine recipiënten.

### Reductierooster Wok



Nuttig voor het gebruik van een Wok.



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



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





## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



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

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



#### **De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen Gevaar op verbranding**

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



#### **De temperatuur in de ovenruimte kan hoog oplopen Brand- en ontploffingsgevaar**

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik of laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic houders voor de bereiding van voedsel.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en olies kunnen vrijkomen.
- Verwijder ongebruikte ovenschalen en roosters tijdens de bereiding uit de ovenruimte.



## Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken

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

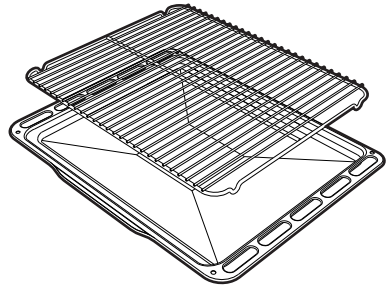
## 3.2 Eerste gebruik

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en uit de ruimten.
3. Verwijder en reinig alle accessoires van het apparaat (raadpleeg 4 Reiniging en onderhoud). Warm de oven leeg op aan de maximum temperatuur om eventuele fabricageresten te verwijderen.

## 3.3 Gebruik van de accessoires

### Rooster voor ovenschaal

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



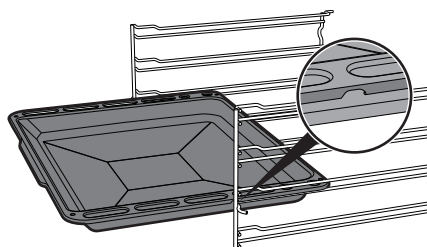
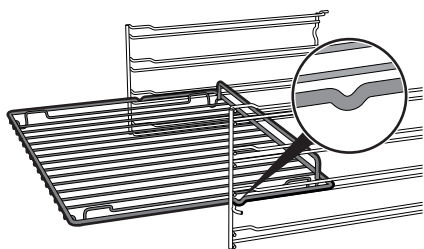


# Gebruik

## Roosters en ovenschalen

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

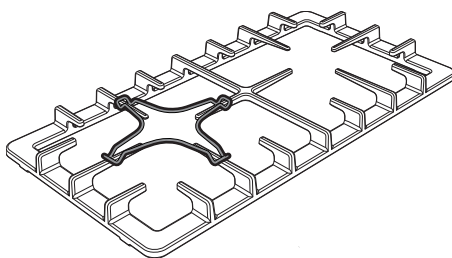
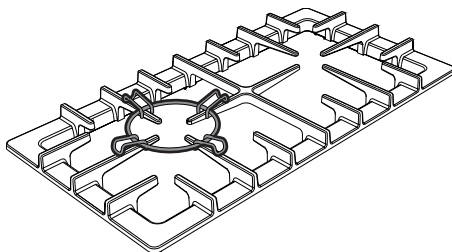
- De mechanische veiligheidsblokkeringen om ongewenste verwijdering van de roosters te voorkomen moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de ovenruimte gericht zijn.



## Reductieroosters

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

Controleer dat deze correct gepositioneerd zijn.



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



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





## 3.4 Het gebruik van de kookplaat

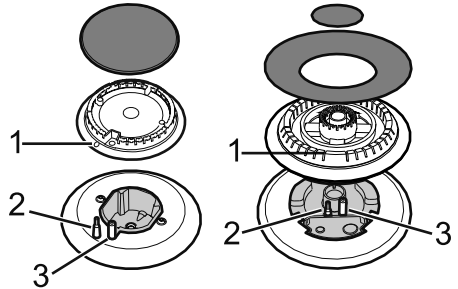
Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de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



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

## Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

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



## Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

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



Diameter van de recipiënten:

- Hulpbrander: 12 - 14 cm.
- Halfsnelle brander: 16 - 24 cm.
- Zeer snelle brander: 18 - 28 cm.

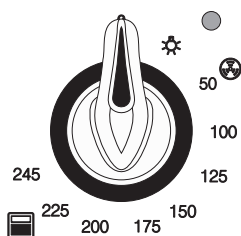


## 3.5 Gebruik van de ovens

### Inschakeling van de hoofdooven

Om de hoofdooven in te schakelen:

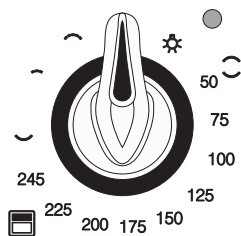
- Draai de knop rechtsom op de gewenste temperatuur tussen 50°C en 245°C.



### Inschakeling van de hulpoven

Om de hulpoven in te schakelen:

- Draai de knop rechtsom op de gewenste temperatuur tussen 50°C en 245°C.
- Draai de knop verder rechtsom om een van de beschikbare functies op de maximale temperatuur te selecteren.



## Functies van de hoofdooven



### 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 niveaus) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak zal vermengd worden.

## Functies van de hulpoven



### Statisch

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



## Onderwarmte



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

## Kleine grill



Met deze functie kan door middel van de warmte, enkel afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om 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 op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.

## 3.6 Advies voor bereidingen

### Algemeen advies

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

### Advies voor het bereiden van vleesgerechten

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

### Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding moet gewijzigd worden.
- Het 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 schaal op het eerste vlak onderaan om de vloeistoffen afkomstig van het grillen op te vangen.
- De grill in de hulpoven mag nooit langer dan 30 minuten worden gebruikt.

## Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- U kunt nagaan of het gebak voldoende gebakken is binnenin door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak verslapt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.
- Tijdens het bereiden van gebak of groenten kan excessief condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.

## Advies voor het ontdooien en het rijzen

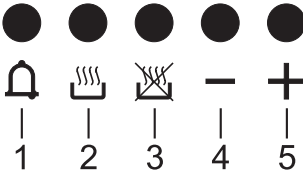
- Er wordt aangeraden om het ingevroren voedsel zonder de verpakking in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het gerecht 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 kooktijd verstrijkt. De bereiding zal voortgezet worden door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat constant rein.






## 3.7 Klok programmeereenheid



- 1 Toets timer kookwekker
- 2 Toets duur bereiding
- 3 Toets einde bereiding
- 4 Toets afname waarde
- 5 Toets toename waarde

**i** De klok van de programmeereenheid controleert enkel de hoofdoven, en heeft geen enkele controle over de hulpoven.


**i** Controleer of op de klok van de programmeereenheid het symbool  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 het uur

**i** De oven kan niet worden aangeschakeld 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.







# 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  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 het actuele uur 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 op eender welke toets van de klok van de programmeereenheid gedrukt worden.

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



Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van langer dan 10 uren 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 gelijktijdig 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 het actuele uur en de eerder ingestelde bereidingsduur.
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 het actuele uur 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 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 uur van het einde van de bereiding weer te geven.




## Timer kookwekker



De timer 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  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 het actuele uur en de symbolen  en .




Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van langer dan 24 uren in te stellen.



Nadat de kookwekker werd geprogrammeerd, toont de display het huidige uur. 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 manueel uit als geen bereiding bezig is.



# Gebruik

## Indicatieve tabel bereidingen hoofdzakelijke oven

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Kalfsgebraad	2	Circulatie	2	180 - 190	90 - 100
Varkenslende	2	Circulatie	2	180 - 190	70 - 80
Rosbief	1	Circulatie	2	200	40 - 45
Gebraden konijn	1,5	Circulatie	2	180 - 190	70 - 80
Kalkoenbout	3	Circulatie	2	180 - 190	110 - 120
Coppa in de oven	2 - 3	Circulatie	2	180 - 190	170 - 180
Gebraden kip	1,2	Circulatie	2	180 - 190	65 - 70
Zalmforel	1,2	Circulatie	2	150 - 160	35 - 40
Zeeduivel	1,5	Circulatie	2	160	60 - 65
Tarbot	1,5	Circulatie	2	160	45 - 50
Pizza	1	Circulatie	2	245	8 - 9
Brood	1	Circulatie	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	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	Circulatie	2	160	20 - 25
Paradijsaart	1,2	Circulatie	2	160	55 - 60
Soezen/beignets	1,2	Circulatie	2	180	80 - 90
Cake	1	Circulatie	2	150 - 160	55 - 60
Rijsttaart	1	Circulatie	2	160	55 - 60
Brioches	0,6	Circulatie	2	160	30 - 35

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





## Indicatieve tabel bereidingen hulpoven

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta uit de oven	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Pizza	1	Statisch	1	245	14 - 16	
Hartige taart	1,2	Statisch	1	220 - 230	35 - 40	
Focaccia	0,8	Statisch	1	190 - 200	18 - 20	
Confituurtaart	1	Statisch	1	170 - 180	35 - 40	
Zanddeeg	0,4	Statisch	1	170 - 180	20 - 25	
Koekjes van kruimeldeeg	0,8	Statisch	1	170 - 180	18 - 20	
Gevulde tortellini	1,2	Statisch	1	170 - 180	25 - 30	
Zalmforel	1,2	Statisch	1	150 - 160	35 - 40	
Gebraden konijn	1,2	Statisch	1	180 - 190	70 - 80	
Kalkoenbout	1,5	Statisch	1	180 - 190	80 - 90	
Varkenslende	1,2	Statisch	1	190 - 200	80 - 90	
Halve gebraden kip	1,2	Statisch	1	190 - 200	55 - 60	
Worst	1,5	Grill	2	245	13 - 15	
					Zijde 1	Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	Grill	2	245	15	5
Varkensribben	1,5	Grill	2	245	10	10
Varkensspek	0,7	Grill	2	245	7	8
Varkensfilet	1,5	Grill	2	245	10	5
Rundfilet	1	Grill	2	245	10	7

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



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of producten die ammoniak, bleekmiddel of chloor bevatten (bijv. poeders, vlekverwijderaars, enz.).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.

### 4.2 Reiniging van het apparaat



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

#### Advies voor de reiniging van de kookplaat

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

#### Reiniging van de kookplaat

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

#### Reiniging van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels

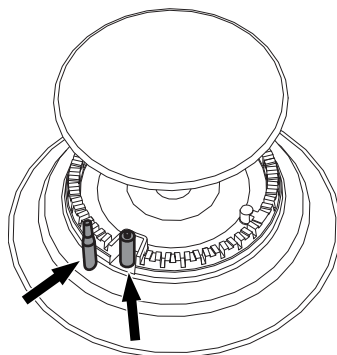
1. Verwijder de elementen van de kookplaat.
2. Reinig met behulp van lauwwarm water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen
3. Maak zorgvuldig droog met een zachte doek of een microvezeldoek.
4. Breng de elementen weer op de kookplaat aan.



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

#### Reiniging van de vonkonststekers en de thermokoppels

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





## Advies voor de reiniging van de ovenruimte

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

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

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

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

- de deur
- de frames voor roosters/ovenshalen
- de pakking.



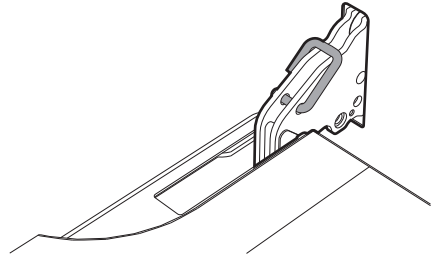
Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, beveelt men aan om de oven circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te elimineren.

## 4.3 Demontage van de deur

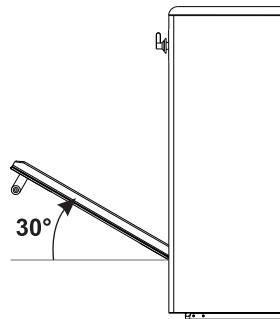
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek neerleggen.

Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

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



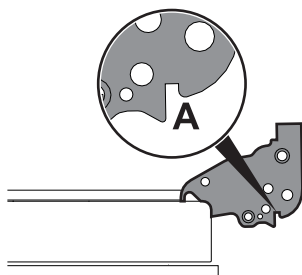
2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op aan een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.





## Reiniging en onderhoud

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



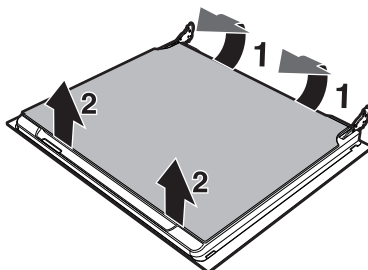
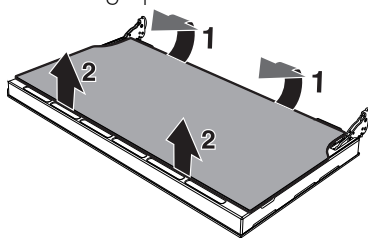
### 4.4 Reiniging van de ruiten van de deur

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



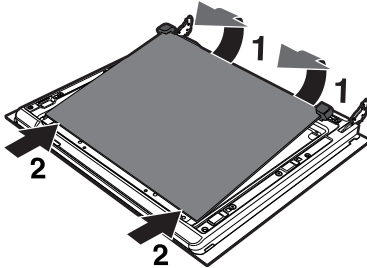
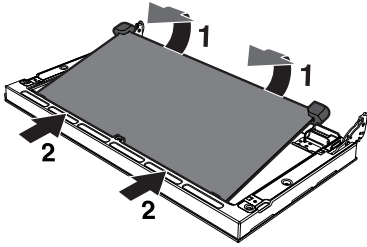
Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

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.

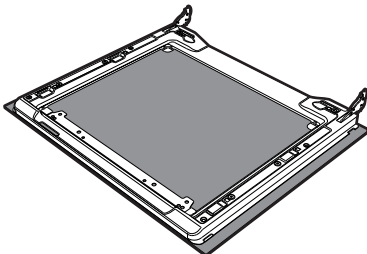
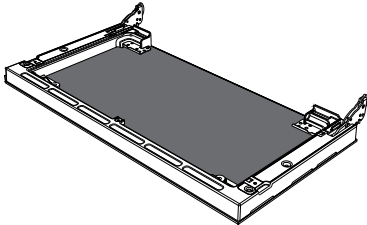




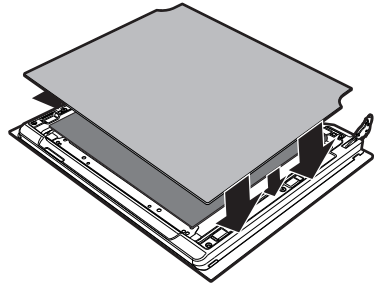
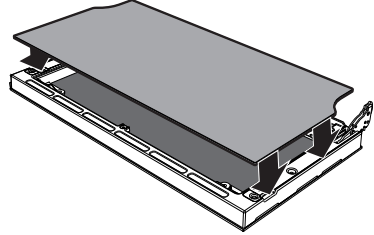
3. Verwijder de tussenruit door ze op te heffen naar de andere toe.



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





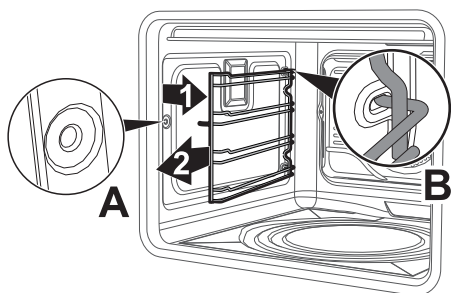
## Reiniging en onderhoud

### Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

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

Om de geleiderframes te verwijderen: trek het frame naar de binnenkant van de ovenruimte zodat het uit de klemverbinding **(A)** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **(B)**.

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

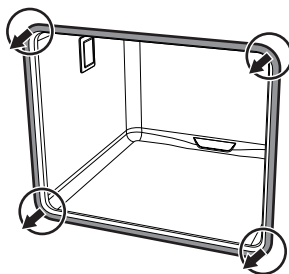


### 4.5 Buitengewoon onderhoud

#### Demontage en montage 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.



## Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



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

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

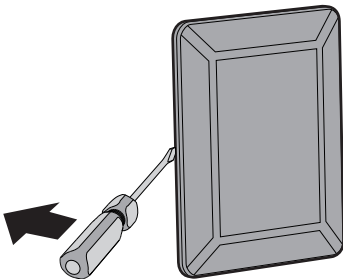


In de ovenruimte is een 40W-lamp aangebracht.

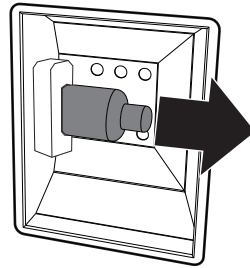
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



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

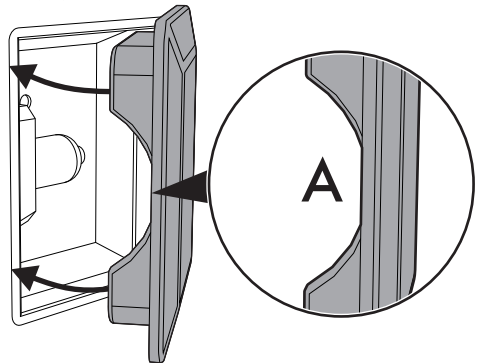


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

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



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



## 5 Installatie

### 5.1 Gasaansluiting



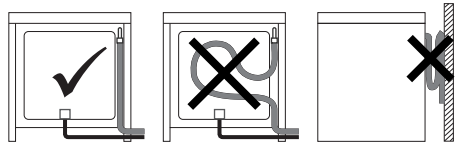
#### Gaslek Explosiegevaar

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

### Aansluiting met rubberleiding

Controleer of alle volgende voorwaarden gerespecteerd worden:

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



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

### Algemene informatie

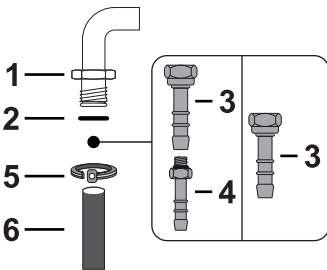
De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een flexibele stalen buis op een rechte wand, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de van kracht zijnde norm.

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





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.

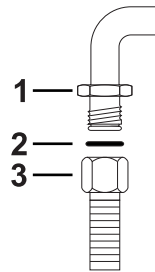


De binnendiameter van de buis moet 8 mm zijn voor vloeibaar gas, en 13 mm voor methaan en stadsgas.

## Aansluiting met een flexibele stalen buis

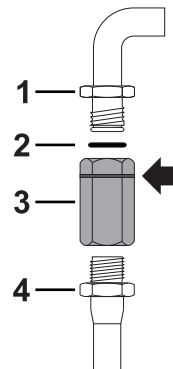
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

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



## 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)**.



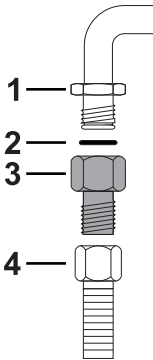


# Installatie

## Aansluiting met een flexibele stalen buis met conische verbinding

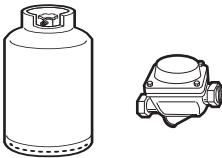
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

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



## Aansluiten op LPG

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



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

## Ventilatie van de vertrekken

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

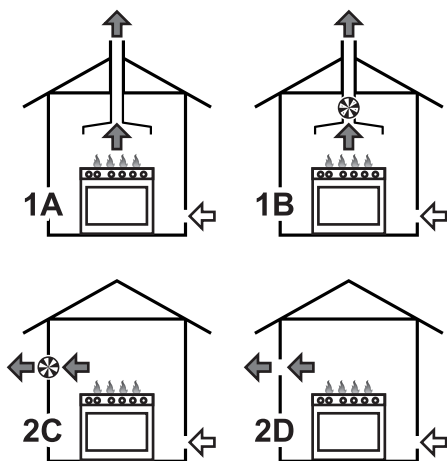
De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid geëlimineerd worden die geproduceerd worden door de bereidingen: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt werd, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

## Afvoer van de verbrandingsproducten

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



Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



1 Evacuatie door middel van een afzuigkap

2 Evacuatie zonder afzuigkap

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

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

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

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

↔ Lucht

← Verbrandingsproducten

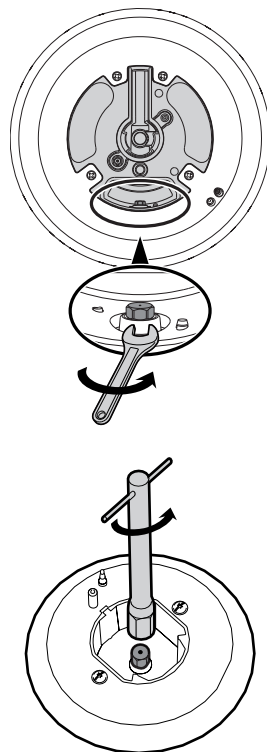
⊗ Elektrische ventilator

## 5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes

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

### Vervanging van de straalpijpen

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



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

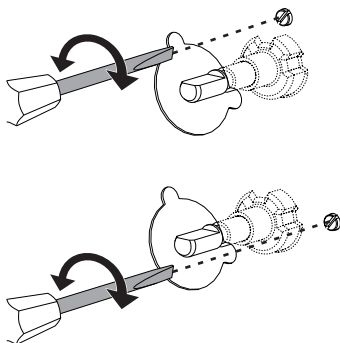


## Installatie

### Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

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

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



### Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Draai de schroef naast het staafje van de kraan helemaal 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 werd aangebracht op het apparaat, vervangen worden door het etiket voor het nieuwe gas. Het etiket is bij de straalpijpen gevoegd (indien aanwezig).

### Smering van de gaskranen

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



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



## Type van gas en toebehorende landen

Type van gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	FI-NO
<b>1 Methaan G20</b>													
G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
G20/25 20/25 mbar			•										
<b>2 Methaan G25.3</b>													
G25.3 25 mbar						•							
<b>3 Methaan G25</b>													
G25 20 mbar				•									
<b>4 Methaan G2.350</b>													
G2.350 13 mbar												•	
<b>5 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 28-30/37 mbar	•	•	•				•	•		•			
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		•
<b>6 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 37 mbar												•	
<b>7 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 50 mbar				•	•								
<b>8 Stadsgas G110</b>													
G110 8 mbar	•								•		•		

Z

## Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken

<b>1 Methaan G20</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR2</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	97	155
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Z)	(H3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1200
<b>2 Methaan G25.3</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR2</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	94	143
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F2)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1200
<b>3 Methaan G25</b>	<b>AUX</b>	<b>SR</b>	<b>UR2</b>
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	4.1
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	77	100	165
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(H3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1200



## Installatie

4 Methaan G2.350	AUX	SR	UR2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	4.0
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	94	120	190
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(Y)	(Y)	(F3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1200
5 Vloeibaar gas G30/31	AUX	SR	UR2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	4.0
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	50	65	100
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1300
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	131	291
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	129	286
6 Vloeibaar gas G30/31	AUX	SR	UR2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	1.9	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	50	65	95
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	450	550	1500
Nominaal verbruik G30 (g/h)	80	138	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	79	136	300
7 Vloeibaar gas G30/31	AUX	SR	UR2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	4.1
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	43	58	80
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(H2)	(M)	(F4)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1500
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	131	298
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	129	293
8 Stadsgas G110	AUX	SR	UR2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	3.4
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	145	185	340
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	/8	/2	0190
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	1200

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



## 5.3 Elektrische aansluiting



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

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

### Algemene informatie

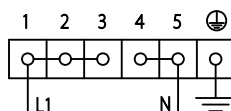
Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

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

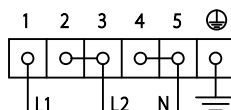
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

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



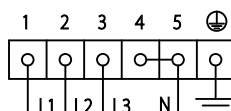
**Driepolige kabel 3 x 2,5 mm<sup>2</sup>.**

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



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

- **380-415 V 3N~**



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

**i**

De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

**i**

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



# Installatie

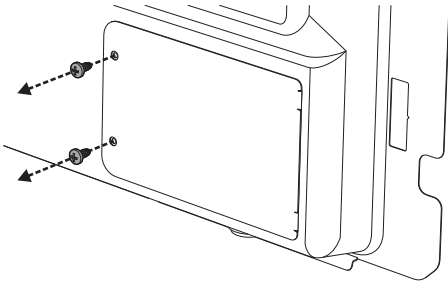
## Vaste aansluiting

Voorzie de voedingslijn van het apparaat van een meerpolige automatische schakelaar, met een dergelijke afstand tussen de contacten dat de volledige uitschakeling mogelijk is volgens de overspanningscategorie III, zoals door de installatienormen wordt voorgeschreven.

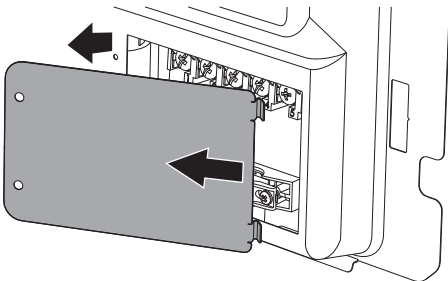
## Toegang tot het klemmenbord

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

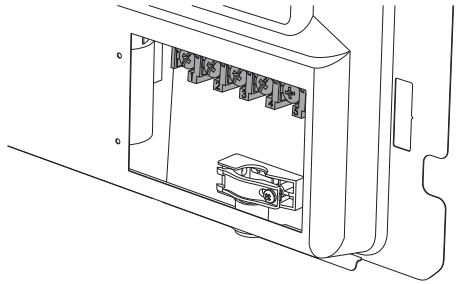
1. Verwijder de schroeven die het klepje op de achterste plaat vastzetten.



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

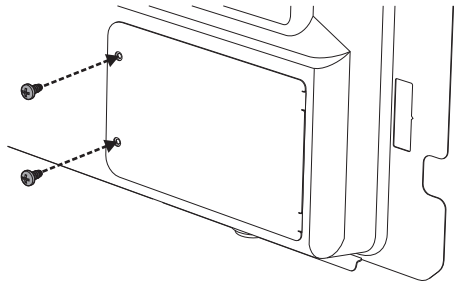


3. Installeer de voedingskabel.



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

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







## 5.4 Plaatsing



### Zwaar apparaat Pletgevaar

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



### Druk op de open deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

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



### Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

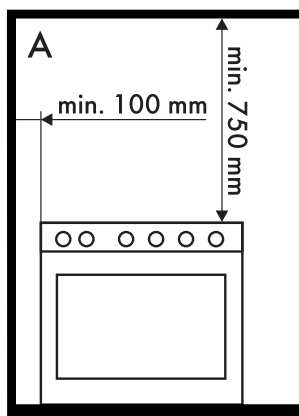
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90°C).

## Algemene informatie

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

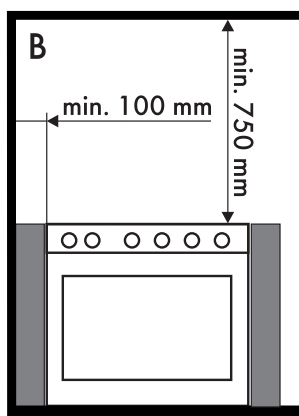
Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat dient de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap te worden geraadpleegd om de correcte afstand te bepalen.

Dit apparaat behoort naargelang het installatietype tot de klasse:



A - Klasse 1

(Apparaat vrije installatie)

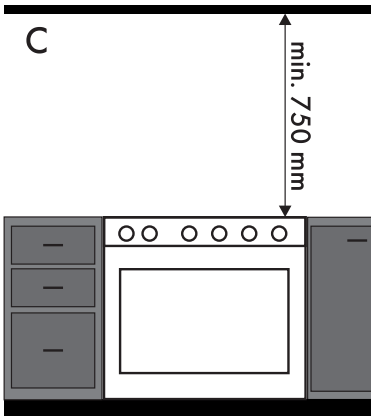


B - Klasse 2 subklasse 1

(Ingebouwd apparaat)



# Installatie



C - Klasse 2 subklasse 1  
(Ingebouwd apparaat)



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

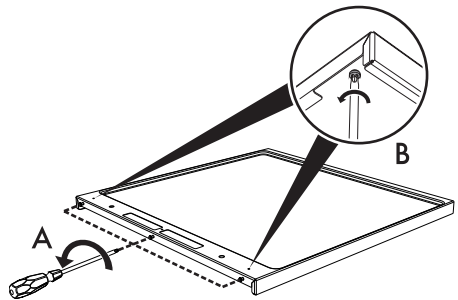
## Montage van de plint



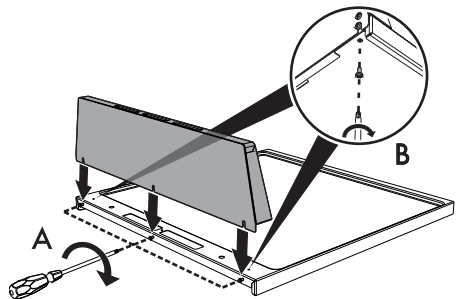
De bijgeleverde plint is een integrerend deel van het product. Ze moet op het apparaat bevestigd worden voordat het apparaat zelf wordt geïnstalleerd.

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

1. Draai de 3 schroeven los aan de achterkant van het vlak (A), en draai de 2 schroeven (B) vast die zich op de zijkant van de plint bevinden.



2. Positioneer de plint op het vlak. Stel de 3 openingen onderaan van de plint overeenkomstig de 3 schroeven, die eerder werden losgedraaid, aan de achterkant van het vlak.
3. Draai de 3 schroeven vast aan de achterkant van de kookplaat (A) en draai de 2 schroeven vast onder het vlak (B) om de plint te bevestigen.





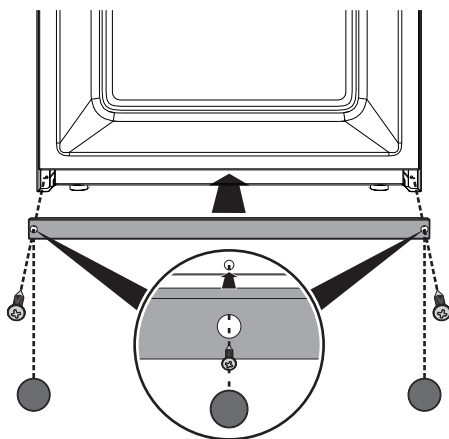
## Montage van de onderplint



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

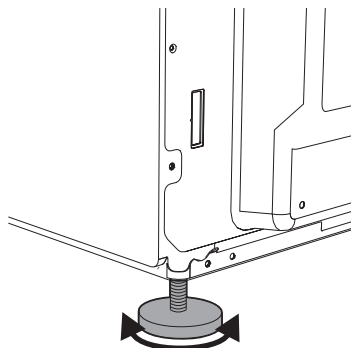
De plint moet steeds correct gepositioneerd en bevestigd worden op het apparaat.

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.



## Positionering en nivellering van het apparaat

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





## 5.5 Aanwijzingen voor de installateur

- De stekker moet na de installatie toegankelijk blijven. De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- Het schroefdraadelement van de verbinding niet losdraaien of forceren. Daardoor kan dit deel van het apparaat beschadigd raken en wordt de fabrieksgarantie ongeldig.
- Controleer alle aansluitingen met water en zeep op gaslekken. Zoek eventuele lekken NIET op met open vuur.
- Ontsteek de branders eerst een voor een en dan allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de minimum stand en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte functioneringswijze.