

**Four
Ovn**

**GM 15120 DA PR
GM 15120 DX PR**

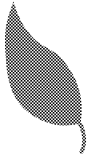
BEKO

**Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing**

Lees deze instructies voor u het toestel installeert of gebruikt!

Beste klant,

Met dit toestel heeft u een toestel met geavanceerde technologie en topkwaliteit gekozen.



Het toestel werd vervaardigd in moderne ondernemingen conform de milieunormen.

De instructies helpen u om het toestel snel en veilig te bedienen.

- Controleer na levering dat het toestel niet beschadigd is. Indien u enige transportschade opmerkt, contacteer dan onmiddellijk uw verkooppunt en zet het toestel niet in werking!
- Voordat u het toestel aansluit en het begint te gebruiken, leest u best deze handleiding en alle bijgevoegde documenten. Schenk in het bijzonder aandacht aan de veiligheidsvoorschriften.
- Bewaar alle documenten, zodat u later opnieuw naar de informatie kunt verwijzen. Bewaar uw ontvangstbewijs voor enige mogelijke gevallen van garantie.
- Wanneer u het toestel doorgeeft aan een andere persoon, zorg er dan voor dat er alle documenten bijzitten.

Inhoudsopgave

1 Algemene Informatie **4**

Overzicht.....	4
Technische gegevens	4
Accessoires die bij het toestel geleverd worden	6
Injectortafel	7

2 Veiligheidsvoorschriften **8**

Verklaring van veiligheidsvoorschriften	8
Basisveiligheidsvoorschriften	8
Kindveiligheid	9
Veiligheid bij het werken met gas....	10
Veiligheid bij het werken met elektriciteit	11
Bedoeld gebruik	11
Verwijdering	11
Verpakkingsmateriaal	11
Oude apparatuur	11
Toekomstig transport	12

3 Installatie **13**

Voor installatie	13
Installatie en verbinding.....	15
Gasomzetting	18

4 Voorbereidingen **20**

Tips om energie te besparen	20
Eerste werking	20
Tijd instellen	20

Eerste reiniging van het toestel	20
Eerste opwarming	20

5 De Kookplaat Gebruiken **22**

Algemene informatie over koken	22
Kookplaten gebruiken	22

6 Hoe De Oven Te Bedienen **24**

General information on baking, roasting and grilling	24
Hoe de elektrische oven gebruiken.	25
Werkingsmodussen	25
De oventimer bedienen	26
Tabel Kooktijden.....	27
Hoe de grill bedienen	28
Tabel kooktijden voor grillen	29

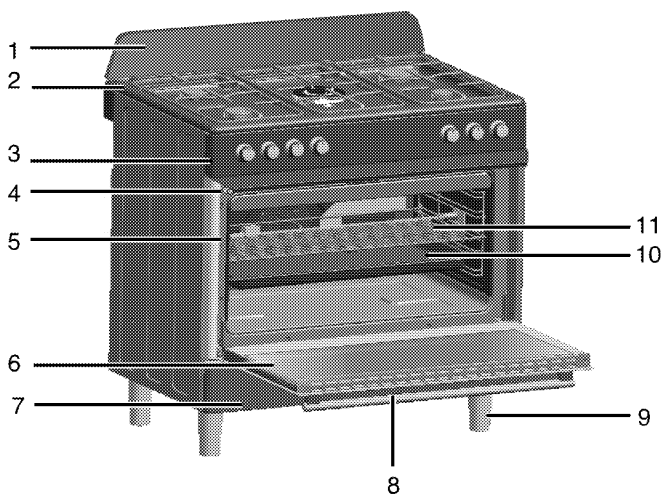
7 Onderhoud En Verzorging **30**

Algemene informatie	30
De kookplaat reinigen	30
Het bedieningspaneel reinigen	30
De oven reinigen	30
Ovendeur demonteren	31
Het binnendeurvenster wegnemen.....	31
Ovenlamp vervangen	32

8 Problemen Oplossen **33**

1 Algemene Informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|----------------------|----|--------------|
| 1 | Spatplaat | 7 | Opbergruimte |
| 2 | Branderplaat | 8 | Handgreep |
| 3 | Bedieningspaneel | 9 | Pied |
| 4 | Grillschakelaar | 10 | Plaat |
| 5 | Roosterposities | 11 | Draadrooster |
| 6 | Deur aan de voorkant | | |



- | | | | |
|---|---------------------------------|---|-----------------|
| 1 | Normale brander Links vooraan | 6 | Ovenknop |
| 2 | Normale brander Links achteraan | 7 | Thermostaatlamp |
| 3 | Wokbrander | 8 | Thermostaatknop |
| 4 | Snelbrander Rechts achteraan | 9 | keukenalarm |
| 5 | Hulpbrander Rechts vooraan | | |

Technische gegevens

Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	850 mm (min) - 920 mm max//900 mm/600 mm
Elektrische spanning/frequentie	220 - 240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	2900 W
Buisbescherming	min. 13 A
Kabeltype / kabelfunctionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengte	max. 2 m
Gastoezel categorie	BE II _{2E+3+} / NL II _{2L3B/P}
Gastype/druk	NG G 20/20 mbar
Totaal gasverbruik	11.5kW
Omzetting naar gas type/druk ^s – optioneel	LPG G 30/28-30 mbar Propane31/37 mbar - NG G 25/25 mbar

Branders	
Links vooraan	Normale brander
Stroom	2000 W
Links achteraan	Normale brander
Stroom	2000 W
	Wokbrander
Stroom	3600 W
Rechts achteraan	Snelbrander
Stroom	2900 W
Rechts vooraan	Hulpbrander
Stroom	1000 W

	Ventilator-oven
Binnenverlichting	240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Stroomverbruik grill	2500 W

Accessoires die bij het toestel geleverd worden

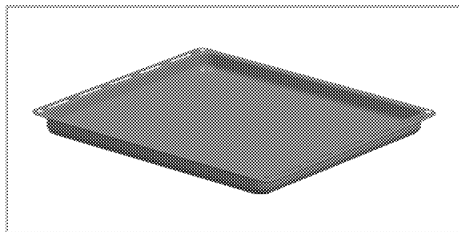


Belangrijk

Bijgeleverde accessoires kunnen variëren afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

Bakschaal

Kan worden gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.

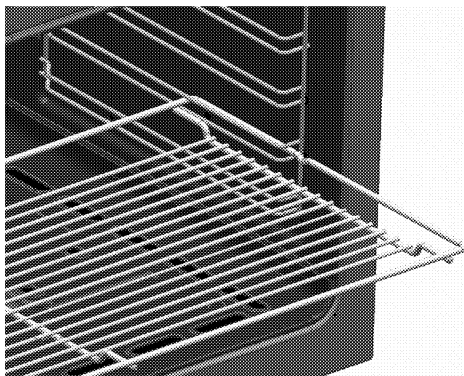


Draadrooster

Kan worden gebruikt bij het bakken en roosteren en voor stoofschotels.

Correcte positionering van de draadplaat en schaal op de schuiflade

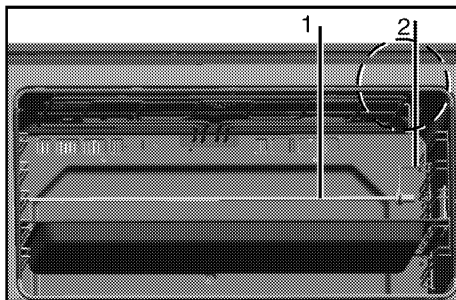
Het is belangrijk om de grill en/of de lekbak goed op het draadrooster te plaatsen. Schuif de grill of de lekbak volledig in de twee rails en zorg dat deze stabiel zijn voordat u er een schotel op zet (zie de afbeelding).



Draaispitsfunctie

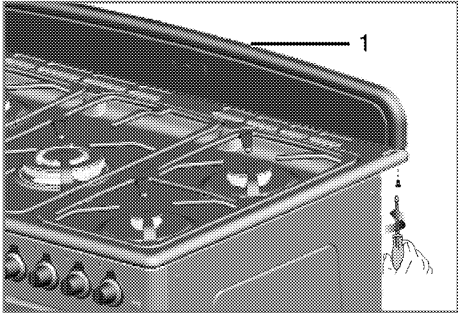
Kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, gevogelte en vis aan alle zijden.

- Bevestig het te grillen voedsel aan het draaispit met de vorken.
- Plaats de draaispit in het motortandwiel links van de uitsparing en hang deze in de draaispithaak rechts van de uitsparing.



- 1 Spit
- 2 Spithaak

Antispatplaat



1 Antispatplaat

- Verwijder de antispatplaat uit de verpakking. Let op de twee moeren en bouten die u nodig hebt voor bevestiging van de antispatplaat aan het fornuis. Plaats de antispatplaat als getoond.
Bevestig met de bijgeleverde moeren en bouten de antispatplaat achter het fornuis. Draai de schroeven niet te hard vast. Dit kan het fornuis of de antispatplaat beschadigen.

Injectortafel

Position kookplaatzone	2000 W Links vooraan	2000 W Links achteraan	3600 W	2900 W Rechts achteraan	1000 W Rechts vooraan
Gastype / Gasdruk					
G 20/20 mbar	103	103	147	115	72
G 30/28-30 mbar	72	72	96	87	50
G 25/25 mbar	103	103	147	115	72
G 31/ 37 mbar	72	72	96	87	50

2 Veiligheidsvoorschriften

Verklaring van veiligheidsvoorschriften

De volgende soorten veiligheidsvoorschriften en veiligheidsinformatie worden gebruikt in deze handleiding. Ze kunnen worden onderscheiden door het symbool en het eerste signaalwoord.



GEVAAR

Hoog risico op persoonlijk letsel.

Het niet in acht nemen kan of zal ernstig letsel of de dood tot gevolg hebben.



WAARSCHUWING

Risico op persoonlijk letsel.

Het niet in acht nemen kan of zal licht of gemiddeld letsel tot gevolg hebben.



OPMERKING

Risico op materiële schade.

Het niet in acht nemen kan of zal schade veroorzaken aan het toestel of aan andere objecten.



Belangrijk

Tip voor de gebruiker.

Nuttige informatie over het gebruik van dit toestel. Geen informatie over het risico op letsel.

Basisveiligheidsvoorschriften

- Fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder enige voorafgaande kennisgeving wijzigingen te maken in de

technische specificaties om de productkwaliteit te verbeteren. Afbeeldingen in deze handleiding zijn uitsluitend bedoeld als schema en komen mogelijk niet exact overeen met uw product. Waarden aangegeven op de aantekeningen van het product of in andere gedrukte documenten geleverd bij het product worden verkregen onder laboratoriumcondities volgens relevante standaarden. Deze waarden kunnen variëren naargelang het gebruik van het product en omgevingstoestanden.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
- "Er is een extra beschermingsmiddel beschikbaar om contact met de ovendeur te vermijden. Dit onderdeel dient u te plaatsen wanneer de kans bestaat dat jonge kinderen aanwezig zijn."
- Niet gebruiken wanneer beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig bed'invloed worden door gebruik drugs en/of alcohol.

- Neem het toestel niet in gebruik indien het defect is of enige zichtbare schade vertoont.
- Voer geen herstellingen of wijzigingen aan het toestel uit. Toch mag u sommige defecten herstellen; zie *Problemen Oplossen, pagina 33*.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt in hoge temperaturen en kan brand veroorzaken, aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Verwarm de gesloten voedselcontainers en glazen potten niet. Druk die zich kan ontwikkelen in de pot kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden naast het apparaat, aangezien de zijkanen heet worden tijdens de werking.
- Laat geen lege potten of pannen op platen staan die ingeschakeld zijn. Ze kunnen beschadigd raken.
- Laat geen plastic of aluminium schotels op de buitenkant van het toestel, aangezien deze heet kunnen zijn. Deze soort schotels mogen ook niet worden gebruikt om voedsel te bewaren.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Het product kan te heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de warme branders, de binnenste delen van de oven, verwarmingselementen enz. nooit aan. Houd kinderen buiten bereik!
- Gebruik altijd warmtebestendige handschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit verwijdt.
- Gebruik het fornuis niet wanneer glazen deur aan de voorzijde verwijderd is.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Gas-/elektrische aansluiting zou niet in contact mogen zijn met de achterkant, anders kunnen aansluitingen beschadigd raken. Stop de aansluitingskabels niet tussen de warme oven deur en het ovenframe. Leid de aansluitingskabels niet over het warme kookgedeelte. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Controleer of alle knoppen op de apparaten zijn uitgeschakeld na het gebruik.



Belangrijk

Om aanspraak te kunnen maken op de garantie moet het product door een gekwalificeerd persoon worden geplaatst overeenkomstig de geldende regelgeving.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen van het toestel worden warm terwijl het toestel in gebruik is. Houd

- kinderen uit de buurt tot het toestel is afgekoeld.
- Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill wordt gebruikt. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Bewaar geen items boven het toestel die kinderen kunnen nemen.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur **en** laat kinderen er **niet** op zitten. De deur kan omkantelen of de deurscharnieren kunnen beschadigd geraken.
- "Het gebruik van een gaskookplaat heeft warmte en vocht tot gevolg in de ruimte waarin het toestel is ged'installeerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische afzuigkap). Bij langdurig intensief gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld het vergroten van de mechanische ventilatie waar deze aanwezig is."
- Gastoestellen en -systemen moeten regelmatig worden gecontroleerd op correct functioneren. Plan jaarlijks een onderhoud.
- Reinig de gasbranders regelmatig. De vlammen horen blauw te zijn en gelijkmatig te branden.
- Goede verbranding is vereist bij gastoestellen. In geval van onvolledige verbranding kan zich koolmonoxide (CO) ontwikkelen. Koolmonoxide is een kleurloos, geurloos en zeer giftig gas, dat een dodelijk effect heeft in zelfs zeer kleine hoeveelheden.
- Vraag bij uw lokale gasleverancier informatie over telefoonnummers bij een gasnoodgeval en veiligheidsvoorschriften in geval van gasgeur.

Veiligheid bij het werken met gas

- Werk aan gasapparatuur of gassystemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- "Voor installatie dient u te controleren of de omstandigheden van de plaatselijke distributie (gastype en gasdruk) en de afstelling van het toestel compatibel zijn."
- "Dit toestel is niet verbinden aan een evacuatietoestel voor verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden ged'installeerd en aangesloten. Er moet in het bijzonder worden gelet op de vereisten betreffende ventilatie;"
Zie *Voor installatie, pagina 13*

Wat u moet doen wanneer u gas ruikt



GEVAAR

Risico op explosie en vergiftiging!

Gebruik geen open vuur en rook niet.

Bedien geen elektrische schakelaars (bijv. lichtschakelaar of deurbel).

Gebruik geen telefoon of mobiele telefoon.

1. Sluit alle kleppen op gastoestellen en gasmeters.
2. Open deuren en ramen.
3. Controleer alle buizen en verbindingen op dichtheid. Indien u nog steeds gas ruikt, verlaat dan het appartement.
4. Waarschuw de buren.
5. Bel de brandweer. Gebruik een telefoon buitenshuis.
6. Ga de eigendom niet opnieuw binnen tot men u zegt dat het veilig is dit te doen.

Veiligheid bij het werken met elektriciteit

- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag enkel worden uitgevoerd door bevoegde gekwalificeerde personen.
- Schakel in geval van schade het toestel uit en sluit het af van de hoofdtoevoer. Schakel hiervoor de zekering uit.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering geschikt is voor het toestel.

Bedoeld gebruik

Het toestel is enkel ontworpen voor huiselijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.

Dit toestel dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het ophangen van handdoeken of schoonmaakdoeken enz. op de handgrepen, voor het drogen van voorwerpen of als verwarming.

Dit product mag niet worden gebruikt voor verwarmingsdoeleinden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door foutief gebruik of gebruiksfouten.

Verwijdering

Verpakkingsmateriaal



GEVAAR

Risico op verstikking bij de verpakkingsmaterialen!

Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen.

Het verpakkingsmateriaal en de transportsloten zijn gemaakt van materialen die niet schadelijk zijn voor de omgeving. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen. Dit is bevorderlijk voor het milieu.

Oude apparatuur



Dit product draagt het symbool voor selectieve sortering van afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit betekent dat het product moet worden gehanteerd

conform de Europese Richtlijn 2002/96/EC voor recycling of ontmanteling om invloed van het apparaat op het milieu te minimaliseren. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke of regionale overheid. Elektronische producten die niet in het proces voor selectieve sortering worden opgenomen vormen als gevolg van de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen een mogelijk gevaar voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Toekomstig transport



OPMERKING

Plaats geen andere items boven op het apparaat. Het apparaat moet rechtopstaand worden vervoerd.

Bewaar de originele doos van het toestel en vervoer het toestel in zijn oorspronkelijke kartonnen doos. Volg

de merktekens die gedrukt staan op de doos.



Belangrijk

Controleer de apparatuur op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

Bevestig de deksels en pannendragers met kleefband.

Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.

Als u de originele doos niet meer bezit;

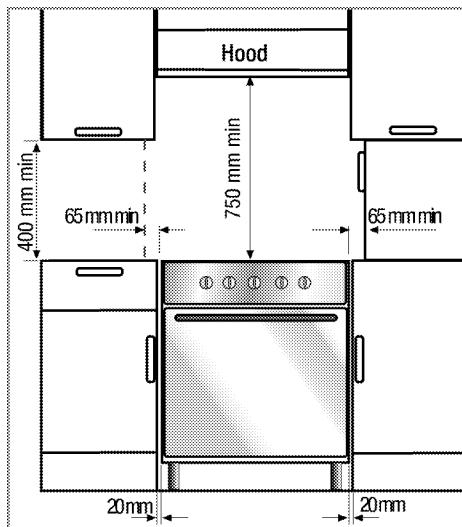
Verpak het apparaat in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden.

3 Installatie

Voor installatie

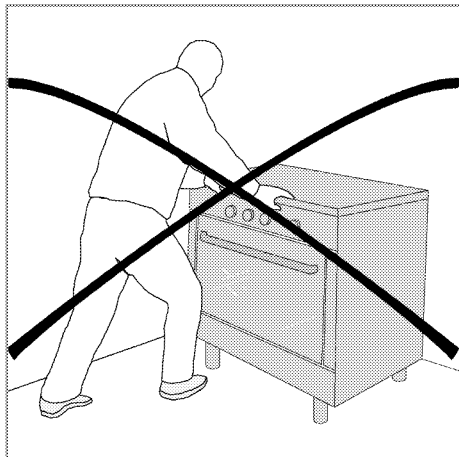
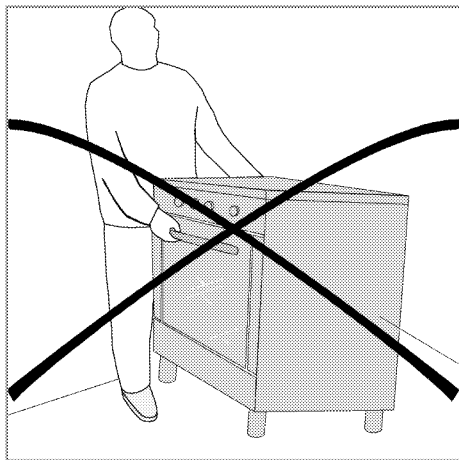
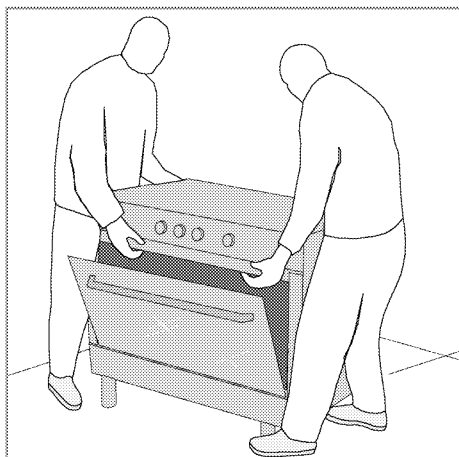
Het product is verpakt zonder dat de voetjes bevestigd zijn. Zorg daarom dat de voetjes volgens de instructies bevestigd worden; zie *Installatie en verbinding*, pagina 15 voordat het apparaat op de uiteindelijke plek wordt geplaatst.

Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het toestel vrij blijven, moet dit toestel worden geplaatst op een harde ondergrond zodat de voetjes niet in vast tapijt of in een zachte vloerbekleding wegzakken. De keukenvloer moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van kookwaren en bakwaren en voedsel.



Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het toestel en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie figuur (waarden in mm).

- Het kan worden gebruikt met elementen aan beide zijden maar om een minimumafstand van 400mm te hebben boven de kookplaat moet u een vrije ruimte van 65mm voorzien tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.
- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750mm tussen het kookoppervlak en andere oppervlakken boven de kookplaat.
- Raadpleeg de instructies van de fabrikant bij plaatsing van een dampkap boven de kookplaat.
- Het toestel kan het best worden verplaatst door het iets naar voren te tillen zoals aangegeven in de afbeelding. Open de ovendeur om een goede greep te hebben aan het dak van de oven zonder de grillelementen en de binnenste delen van de oven te beschadigen. Het toestel niet verplaatsen door aan de deurgrendel of aan de knoppen te trekken. Verplaats het toestel steeds een klein beetje totdat het in de gewenste positie staat.



- Het toestel komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de achterzijde en **één**zijde naar de keukenwanden, keukenmeubilair of uitrusting van eender welke grootte. Het keukenmeubilair of of de uitrusting aan de **andere** zijde mag enkel van dezelfde grootte of kleiner zijn.
- Elk keukenmeubilair naast het toestel moet warmtebestendig zijn (100° C minimum).

Kamerventilatie

De lucht voor verbranding wordt genomen van de kamerlucht en de uitlaatgassen worden rechtstreeks in de kamer uitgestoten.

Goede kamerventilatie is essentieel voor het veilige bediening van uw toestel. Indien er geen raam of deur beschikbaar is voor kamerventilatie moet er een extra ventilatie worden geïnstalleerd.

Een lang intensief gebruik van het apparaat kan bijkomende ventilatie vergen, bijvoorbeeld het openen van een venster of het gebruik van een permanent vast mechanisch ventilatiesysteem, bijvoorbeeld een luchtzuiger of afzuigkap die naar buiten ventileert.

Kamergrootte	Ventilatieopening
kleiner dan 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ bis 10 m ³	min. 50 cm ²
groter dan 10 m ³	niet vereist
In de kelder	min. 65 cm ²

Installatie en verbinding



Belangrijk

Installeer het toestel niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het toestel afgegeven warmte zal leiden tot een verhoogd stroomverbruik van koeltoestellen.

- Het toestel mag enkel worden ged'installeerd en aangesloten volgens de statutaire installatiereglementeringen.
- Draag het toestel met minstens twee personen.



OPMERKING

Materiële schade!
De deur en/of hendel mag niet worden gebruikt om het toestel op te heffen of te verplaatsen.

- Het toestel moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.

Verbinding met de gastoevoer



GEVAAR

Risico op explosie of vergiftiging door onprofessionele installatie.

Het toestel mag enkel worden verbonden met het gasdistributiesysteem door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon.



GEVAAR

Risico op explosie!

Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.

- "De voorwaarden voor afstellen van dit apparaat staan op het

etiket (of gegevensplaatje) vermeld."

- Zie gasaansluiting en conversiedetails in de handleiding die bij het toestel geleverd wordt.

Voorzorgsmaatregelen:

De wanden naast het apparaat moeten van hittebestendig materiaal zijn of hiermee zijn bedekt.

Verluchting

Gasverbranding verbruikt zuurstof. Daarom moet de lucht voortdurend worden ververst en moeten de verbrande gassen worden afgevoerd. De luchttoevoer moet minstens 2m³ per kW per uur zijn.

Twee generaties elastomeren flexibele aansluitstukken

De oudere generatie buigzame aansluitstukken is uitgerust met een losse moer met een ged'ntegreerde dichtingsring en een vaste moer. De nieuwe generatie elastomeren aansluitstukken is langs beide zijden uitgerust met een losse moer en een ged'ntegreerde dichtingsring.

Bij vervanging of verplaatsing van het kooktoestel verplicht de norm om het aansluitstuk te vervangen door een nieuw aansluitstuk van de nieuwe generatie.

Aansluiting (Voor Nederland)

Uw kooktoestel is uitgerust met de ISO-7/1 schroefdraad. Volg de volgende stappen bij de montage van de aansluitstukken

- Breng een dichtingsmiddel aan op het aansluitstuk van het toestel: dit kan zijn Teflonband of Colmat-schroefdraadpasta met acrylkoord.

- Schroef de adapter op het fornuis en gebruik een sleutel om deze vast te draaien.
- Controleer of de dichtingsring goed in het mobiele aansluitstuk is geplaatst.
- Schroef het elastomeren aansluitstuk (nieuwe generatie) langs beide zijden handmatig vast.
- Schroef nog een halve draai vast met een sleutel.
- Open de gaskraan en ga met zeepwater en een kleine verfkwest na of er geen lekken (te zien door zeepbellen) optreden bij het inzepen van de aansluitstukken.

Als het nodig is om koppelingen te maken gezien de plaats van het fornuis, is het belangrijk om eerst het vaste uiteinde van het aansluitstuk op de gastoevoer op het fornuis aan te sluiten en een gasdichte koppeling te maken door middel van een goedgekeurd dichtingsmiddel (zie INFOGAZ nr. 4/1982)

De aansluiting op butaan/propaan:

I3, butaan (28-30 mbar) moet worden uitgevoerd door een erkende installateur. Plaats de dichtingsring en het gegroefde uiteinde in de losse moer.

Voorzorgsmaatregelen

De slang moet zodanig gemonteerd worden dat deze niet wordt blootgesteld aan mechanische belastingen zoals wringen, samendrukken, trekkracht. De slang moet een kromtestraal hebben die ten minste gelijk is aan tien maal de buitendiameter. Deze mag niet met hete oppervlakken in aanraking komen. De slang mag niet in contact komen met hete oppervlaktes, moet afgeschermd worden van de zon en UV-stralen en mag niet in een te warme omgeving geplaatst worden.

Periodieke controle en vervanging

Minstens één keer per jaar moet gecontroleerd worden of de slang geen zichtbare beschadiging vertoont. De slang moet uiterlijk op de aangegeven vervangingsdatum worden vervangen.



GEVAAR

Risico op explosie door schade aan de veiligheidsbuis!

De veiligheidsbuis mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komt met warme onderdelen van het toestel.

Verbinding met de gastoevoer



Belangrijk

Dit apparaat moet worden geaard!

Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van het fornuis zonder een aardleiding.



GEVAAR

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele installatie!

Het toestel mag enkel worden aangesloten op de netvoeding door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon en het toestel is enkel gewaarborgd na correcte installatie.



GEVAAR

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door beschadiging van de stroomkabel!

De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het toestel.

Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bevoegd persoon.

De hoofdtoevoergegevens moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het toestel. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur of het lagere deksel geopend worden of bevindt zich aan de achterkant van het toestel afhankelijk van het toesteltype. De toevoerkabel van het product moet overeenkomen met de specificaties, zie tabel technische gegevens *Technische gegevens, pagina 4*.



Belangrijk

De plug zou gemakkelijk toegankelijk moeten zijn na installatie (maar niet boven de kookplaat).

Plug de stroomkabel in de contactdoos.



GEVAAR

Er is een risico op een elektrische schok!

Koppel het toestel los van de hoofdtoevoer voor het starten van werk aan de elektrische installatie.

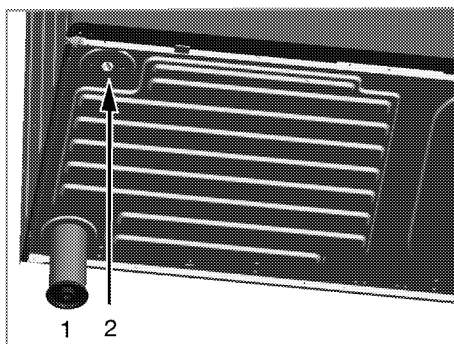
- Plaats toestel in de keukenwand.
- Om de unit met het werkblad uit te lijnen, draait u de stelvoetjes naar links of rechts
- **Installatie van de stelvoetjes van de oven**

Het product wordt geleverd met vier stelvoetjes.

Elk voetje in de behuizing te worden geplaatst op de hoeken van het onderblad.

Plaats de schroefzijde van het voetje in de behuizing en schroef in de richting van de klok.

Werk veilig: zorg dat alle voetjes tot hetzelfde niveau worden ingeschroefd. In geval van hoogte van de stelvoetjes niet gelijk is, heeft dit invloed op de kookprestaties.



- 1 Voetje
- 2 Behuizing voetje

Laatste controle

1. Controleer elektrische functies.
2. Open de gastoevoer.
3. Controleer gasinstallaties voor veilige installatie en dichtheid.
4. Ontsteek branders en controleer het verschijnen van de vlam.



Belangrijk

De vlammen zouden blauw moeten zijn en gelijkmatig moeten branden. Indien de vlammen geelachtig blijken te zijn, controleer dan de veiligheid van de positie van het branderdekseel of reinig de brander.

Gasomzetting



GEVAAR

Risico op explosie!

Sluit de gastoevoer af voordat u begint te werken aan de gasinstallatie.

Om het gastype van uw toestel te wijzigen, wijzigt u alle injectoren en maakt u vlaminstellingen voor alle kleppen bij verminderde stroomsnelheid.

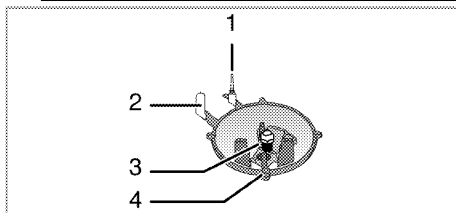
Injector voor de branders verwisselen.

1. Haal het branderdekseel en de branderkern weg.
2. Schroef de injectoren los.
3. Plaats nieuwe injectoren.
4. Controleer alle aansluitingen op veilige installatie en dichtheid.



OPMERKING

Nieuwe injectoren zijn op de verpakking voorzien van een positiemarkering of er werd een installatieplan bijgevoegd *Injectortafel, pagina 7*



- 1 Vlambeveiliging (Afhankelijk van model)
- 2 Ontstekingsbougie
- 3 Injector
- 4 Brander



Belangrijk

Probeer de gasbranderkranen niet te verwijderen, tenzij er een abnormale toestand is. U moet de bevoegde dienst bellen indien het nodig is de kranen te vervangen.

Instelling verminderde gasstroomsnelheid voor kookplaatkraan.

1. Ontsteek de brander die moet worden aangepast en draai de knop naar een verminderde stand.
2. Verwijder de uit-knop.
3. Maak met een schroevendraaier de aanpassing van gasstroomsnelheid van de injector die zich op de gaskraan bevindt.

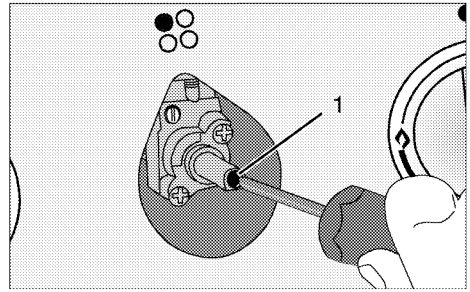
Het volstaat om de schroef volledig vast te schroeven voor LPG- (butaan/propaan) gas.

Voor aardgas moet u de schroef eenmaal tegen de klok in draaien.

» De normale lengte van een rechte vlam in de laagste stand moet 6-7 mm zijn.

4. Als de vlam groter is dan de gewenste stand, draai de schroef dan tegen de klok. Doe het tegenovergestelde als de vlam kleiner dan gewenst is.
5. Breng voor de laatste bediening de brander zowel naar hoge vlam als naar verminderde standen en controleer of de vlam aan of uit is.

Afhankelijk van het type gaskraan dat in uw toestel wordt gebruikt, kan de positie van de afstellingsschroef variëren. Zie diagrammen hieronder.



1 Stelschroef gasdebiet



OPMERKING

Indien het gastype van de eenheid gewijzigd wordt, moet het typeplaatje dat het gastype van de eenheid vermeldt, ook gewijzigd worden.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende tips zullen u helpen om uw toestel op een ecologische manier te gebruiken en om energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige en gelakte deksels, dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm voor tijdens het koken van uw maaltijden als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer meer dan één type maaltijd tegelijkertijd in de oven klaar te maken (U kunt twee verschillende maaltijden tegelijkertijd klaarmaken door de kookpotten op dezelfde grillplaat te zetten). Bereid bij voorkeur meer dan één maaltijd na elkaar, dit is perfect mogelijk. De oven zal al warm zijn.
- Ontdooi bevroren maaltijden voor u ze bereidt.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen (de ovendeur moet gesloten zijn).
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Potten/pannen zonder deksel kunnen tot vier keer meer energie verbruiken..

- Kies de brander die geschikt is voor de bodem van de steelpan. Kies voor uw maaltijden altijd het juiste formaat steelpannen. Grotere deksels verbruiken meer energie.

Eerste werking

Tijd instellen

Eerste reiniging van het toestel



OPMERKING

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, geen reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Raak de hete oppervlakken van het toestel niet aan. Houd kinderen bij het toestel vandaan en gebruik ovenhandschoenen.



Belangrijk

Tijdens de eerste verhitting kunnen geur en rook worden afgegeven.
Zorg voor een goede ventilatie.

Alle productieresten of conserveringslagen moeten worden verbrand voor het eerste gebruik. Warm het toestel ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en rekken van de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer boven- en onderverwarming met de functieknop.
4. Selecteer de hoogste temperatuur met de thermostaatknop; zie *Hoe*

de elektrische oven gebruiken., pagina 25.

5. Verwarm ongeveer 30 minuten.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven gebruiken., pagina 25*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en kabelplaat uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste stroom van de grill; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 28.*
4. Verwarm ongeveer 30 minuten.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 28*

5 De Kookplaat Gebruiken

Algemene informatie over koken



GEVAAR

Brandgevaar bij oververhitte olie!

Wanneer u olie verwarmt, laat het dan niet onbewaakt achter.

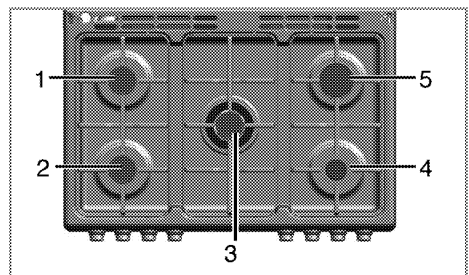
Probeer het vuur nooit te doven met water! Wanneer olie vuur gevat heeft, bedek onmiddellijk de pot of de pan met een deksel. Schakel de kookplaat uit indien dit veilig kan worden gedaan en bel naar de brandweer.

- Zorg ervoor dat de handgrepen van potten niet per ongeluk gegrepen of gestoten of verwarmd kunnen worden door aangrenzende kookplaten. Voorkom dat pannen onstabiel staan en gemakkelijk omslaan. Volle potten die te zwaar zijn om eenvoudig te verplaatsen kunnen een gevaar opleveren. Gebruik alleen potten of pannen met een platte bodem.
- Gebruik pannen met voldoende capaciteit voor de hoeveelheid voedsel die gekookt wordt. Dit voorkomt dat ze overkoken en onnodig reinigingswerk veroorzaken. Plaats deksels niet op de branders. Zet pannen altijd in het midden van de branders. Wanneer u pannen van de ene brander naar de andere plaats dient u de pannen altijd op te tillen; dus niet schuiven.

Koken met gas

- De grootte van de pot en de grootte van de gasvlam moeten overeenkomen met elkaar. Regel de gasvlammen zodat ze niet verder gaan dan de bodem van de pot en plaats de pot op de potsteun op een centrale plaats.

Kookplaten gebruiken



- 1 Normale brander 18–20 cm
- 2 Normale brander 18–20 cm
- 3 Wokbrander 22–24 cm
- 4 Hulpbrander 16–18 cm
- 5 Snelbrander 20–22 cm is een lijst van aanbevolen kookpotdiameters om te gebruiken op de overeenkomstige branders.

Het grote vlamsymbool komt overeen met het hoogste kookvermogen, het kleine vlamsymbool komt overeen met het laagste kookvermogen. In de uitstand (top) wordt de gastoevoer naar de platen afgesloten.

De gasbranders ontsteken

De platen worden ontstoken met de kookplaatknoppen.

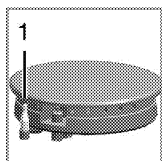
1. Houd de kookplaatknop ingedrukt.

- » Een vonk ontsteekt op de plaat.
- 2. Draai tegen de klok in naar het grote vlamsymbool.
- » Het ontsnapte gas wordt ontstoken.
- 3. Pas het gewenste kookvermogen aan.

Schakel de gasbranders uit.

Draai de kookplaatknop naar de uitpositie (top).

Vlambeveiliging (Afhankelijk van model)



Als de vlam om eender welke reden uitgaat in de bovenste branders, sluit de vlambeveiliging de gasaanvoer onmiddellijk af.

1 . Vlambeveiliging

- Draai de knop met de klok mee door erop te drukken en te wachten op de ontsteking.
- Houd de knop gedurende 3-5 seconden ingedrukt, nadat u de vlam rond de brander ziet.
- Herhaal de volgorde van de handelingen als de vlam uitgaat. Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt

u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden.



GEVAAR

Risico op snelle verbranding in het geval van onverbrand gas!

Druk niet langer dan 15 seconden op de knop indien er geen ontsteking was.

Wacht gedurende één minuut en herstel dan het ontstekingsproces.

Wokbrander



De functie van de wokbrander is snel koken. Deze wordt vooral gebruikt om groenten en vleesstukken die in plakjes zijn gesneden in korte tijd en bij hoge temperatuur te bereiden.

Voor deze soort bereiding wordt een brede en ondiepe bakpan gebruikt. Deze pan kan de hitte snel geleiden en de stukjes groenten op dezelfde temperatuur bereiden.

Dankzij het snelle verhitten en de gelijke temperatuurverdeling, kan de groente knapperig zijn. Bovendien kan de voedingswaarde worden beschermd.

6 Hoe De Oven Te Bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



GEVAAR

Risico op verbranden door kokendhete stoom!

Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur - er kan stoom ontsnappen.

Tips voor bakken

- Gebruik juiste metalen platen met niet-plakkende coating of aluminiumcontainers of warmtebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Het is aanbevolen de bakvorm in het midden van de rek te plaatsen.

Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Kruiden met citroensap en zwarte peper zal de bereidingsresultaten verbeteren wanneer een volledige kip, kalkoen of een groot stuk vlees bereid wordt.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig voor het klaargemaakt is dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten kooktijd rekenen per centimeter hoogte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10' minuten na kooktijd. De jus wordt beter

verdeeld over het ganze braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.

Vis in een vuurvaste schotel moet op het rek worden geplaatst op een gemiddeld of laag niveau.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte worden gegrild, worden zij snel bruin, hebben zij een mooie korst en drogen zij niet uit. Platte stukken, brochettes en worsten, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en ajuinen) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de rooster of de braadrooster op de plaat, zodat ze de verwarmingsafmetingen niet overschrijden, en kies een positie.
 - Schuif het rooster of de plaat in de oven op het gewenste niveau. Indien het grillen gebeurt op de rooster, plaats dan een lekbak op de bodem om de vetten op te vangen.
 - Voeg water in de lekbak om deze gemakkelijk te reinigen.
-



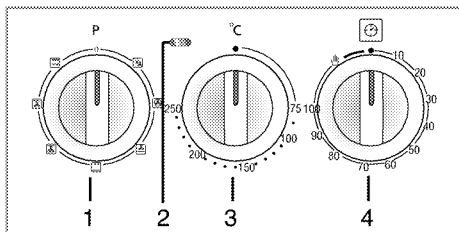
OPMERKING

Brandgevaar te wijten aan voedsel dat ongeschikt is om te grillen!

Gebruik enkel voedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte. Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het warmste gebied en hier kan vettig voedsel in brand schieten.

Hoe de elektrische oven gebruiken.

Selecteer temperatuur en werkingmodus.



- 1 Ovenknop
- 2 Thermostaatlamp
- 3 Thermostaatknop
- 4 keukenalarm

De werkingsmodussen van de elektrische oven worden geselecteerd met de functieknop. De temperatuur wordt aangepast met de thermostaatknop.

Alle ovenfuncties worden uitgeschakeld door de betreffende knop in de positie “off” (uit, bovenste stand) te draaien.

1. Stel de oventimer in op de gewenste bereidingstijd; zie *De oventimer bedienen, pagina 26*.
2. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur.
3. Stel de functieknop in op de vereiste werkingsmodus.
 - » De stoof verwarmt tot de ingestelde temperatuur en handhaaft deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuurlamp aan.

Schakel de elektrische oven uit.

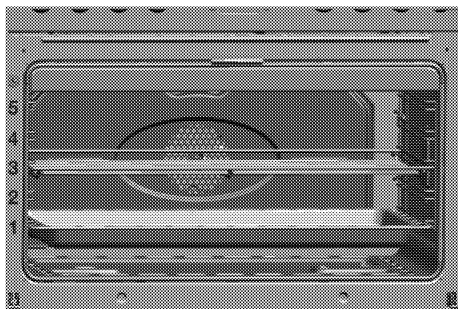
Draai de timer van de oven naar de stand “off” (uit).



Belangrijk

Wanneer de timer op een bepaalde tijd is ingesteld, gaat deze automatisch uit; zie *De oventimer bedienen, pagina 26*

Draai de functieknop naar uit-positie (top).



Roosterposities

Werkingsmodussen

De volgorde van hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw toestel.

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn ingeschakeld. De etenswaren worden tegelijkertijd vanaf de onder- en bovenkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, biscuits of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

Boven -en onderverwarming met convectielucht.



Boven -en onderverwarming en ventilator (in de achterzijde) zijn ingeschakeld. De warme lucht wordt gelijkmatig en snel over de volledige oven verdeeld door de ventilator. Met één schaal koken.

Bovenverwarming en convectielucht



Bovenverwarming en ventilator (in de achterzijde) zijn ingeschakeld. Warme lucht wordt gelijkmatiger verdeeld met de ventilator vergeleken met enkel de bovenverwarming.

Onderverwarming en convectielucht



Onderverwarming en ventilator (in de achterzijde) zijn ingeschakeld. Warme lucht wordt gelijkmatiger verdeeld met de ventilator vergeleken met enkel de onderverwarming.

Werking met ventilator



De oven is niet verwarmd. Enkel ovenlamp en ventilator (in de achterzijde) zijn ingeschakeld. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

Warme lucht



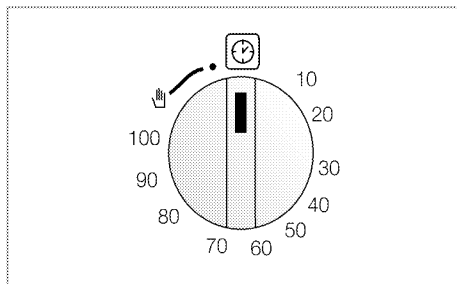
De verwarmingsring met ventilator (in de achterzijde) is in werking. De warme lucht wordt gelijkmatig en snel over de volledige oven verdeeld door de ventilator. In de meeste gevallen is voorverwarmen niet nodig. Geschikt wanneer verschillende niveaus worden gebruikt voor het klaarmaken van voedsel. Geschikt voor koken met meerdere schalen.

Krachtige grill met draaispit:



Krachtige grill -en draaispit zijn in werking. Geschikt voor het grillen van de volledige buitenzijde van grote stukken.

De oventimer bedienen



Kookproces beginnen



Belangrijk

Om de verwarmingseenheden te starten, pas de timer aan en zet de functieknop in de vereiste positie. Anders zal de oven niet werken.

1. Stel de kookperiode in door de timerknop in wijzerzin te draaien.
2. Plaats uw schotel in de oven.

3. Selecteer werkingmodus en temperatuur; zie *Hoe de elektrische oven gebruiken.*, pagina 25.
- » De oven wordt opgewarmd tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze temperatuur tot op het einde van de kooktijd die werd geselecteerd.

4. Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, draait de knop voor de tijdsinstelling automatisch terug. U hoort een waarschuwingsgeluid dat aangeeft dat de ingestelde tijd verstreken is en de stroom is uitgeschakeld.



OPMERKING

Indien u de timer-functie niet wilt gebruiken, draai de knop tegen de klok in naar het handsymbool.

5. Schakel de oven uit met de knop voor tijdsinstelling, de functieknop en de temperatuurknop.

Het kookproces onderbreken

1. Draai de timerknop tegen wijzerzin en voltooi het kookproces.
2. Schakel de oven uit met de knop voor tijdsinstelling, de functieknop en de temperatuurknop.

Tabel Kooktijden



Belangrijk

De gespecificeerde waarden werden bepaald in het labo. De voor u geschikte waarden kunnen afwijken van deze waarden.

Bakken en roosteren



Belangrijk

Niveau 1 is het **onderste** niveau in de oven.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstand	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.) (ongeveer)
Cake in schaal	Een niveau			175	25 ... 30
Cake in vorm	Een niveau			180	40 ... 50
Cakes in papier	Een niveau			175	25 ... 30
	2 niveaus			175	30 ... 40
Moskovisch gebak	Een niveau				5 ... 10
	2 niveaus			175	20 ... 30
Koekjes	Een niveau			175	25 ... 30
	2 niveaus				
Deeggebak	Een niveau				30 ... 40
Rijk gebak	Een niveau				25 ... 35
	2 niveaus				35 ... 45
Zuurdeeg	Een niveau				35 ... 45
Lasagna	Een niveau				30 ... 40
Pizza (dik)	Een niveau				15 ... 20
Pizza (dünn)	Een niveau			200	10 ... 15
Biefstuk (heel)/ Braadstuk	Een niveau		2-3	25 min. 250 dan 180 ... 190	100 ... 120

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstand	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.) (ongeveer)
Lamsbout (casserole)	Een niveau		2-3	25 min. 250 dan 190	70 ... 90
Gebraden kip	Een niveau		2-3	15 min. 250 dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5.5 kg)	Een niveau		1	25 min. 250 dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Een niveau		2-3	200	20 ... 30
Wanneer tegelijkertijd twee platen gebruikt worden, plaats de ovenplaat op het bovenste rooster en de cakeplaat op het onderste rooster.					

(**) Wanneer voor bereiding voorverwarmen nodig is, verwarm de oven dan voor totdat de thermostaatlamp uit gaat.

Hoe de grill bedienen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Sluit de ovendeur tijdens het grillen.

- **Draai in tegenwijzerzin tijdens het grillen de timerknop naar het handteken.**

De deur heeft een deurschakelaar. Als veiligheidsfunctie verhindert deze schakelaar dat de grill kan werken wanneer de deur wordt **geopend**.

Schakel de grill in.

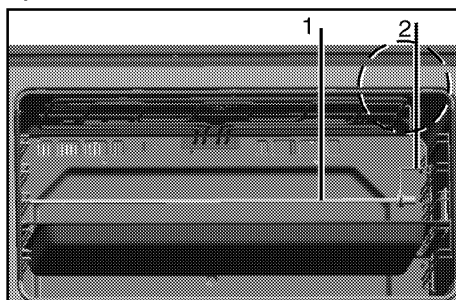
1. Stel de functieknop in op het grillsymbool.
 2. Stel de grilltemperatuur in.
 3. Verwarm indien nodig gedurende 5 minuten voor.
- » De thermostaatlamp is ingeschakeld.

Schakel de grill uit.

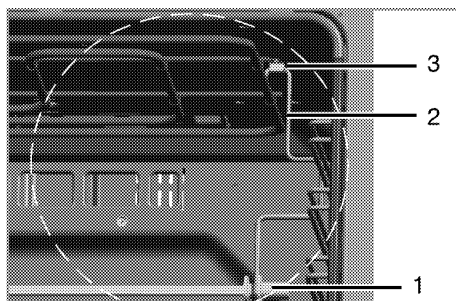
1. Draai de grillbedieningsknop naar uit-positie (top).

Draaispitsfunctie

Kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, gevogelte en vis aan alle zijden.



- 1 Draaispits
- 2 Spithaak



- 3 Spithaakhouder
- Bevestig het te grillen voedsel aan het draaispits met de vorken.

- Plaats de draaispit in het motortandwiel links van de uitsparing en hang deze in de draaispithaak rechts van de uitsparing.
Zorg ervoor dat spithaak in de haakhouder is geschoven.
- Leg een schaal op een van de onderste laden om het braadvocht op te vangen. Giet een beetje water in de schaal om deze achteraf gemakkelijk te kunnen reinigen.

- **Vergeet niet om het plastic deel van het spit te verwijderen.**
- Schroef na het grillen de plastic handgreep aan de vleespen en verwijder het eten uit de oven.



OPMERKING

Gebruik maximum 5 kg lading d.w.z. kip of kalkoen met het draaispit.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	3...4	20...25 min. [#]
Gesneden kip	3...4	15...20 min.
Lamskoteletten	3...4	12...15 min.
Varkensvlees roosteren	3...4	15...25 min. [#]
Kalfskoteletten	3...4	15...25 min. [#]
[#] afhankelijk van dikte		

7 Onderhoud En Verzorging

Algemene informatie



GEVAAR

Er is een risico op een elektrische schok!

Schakel de elektriciteit uit, voordat u het toestel reinigt om een elektrische schok te voorkomen.



GEVAAR

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt.



OPMERKING

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen.

Gebruik geen agressieve detergents, geen reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.

Reinig het toestel grondig na elk gebruik, op die manier zal het mogelijk zijn kookresten gemakkelijker te verwijderen, bijgevolg vermijden dat deze de volgende keer verbranden dat het product wordt gebruikt.

Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het toestel te reinigen. Het is aanbevolen om warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons te gebruiken en gebruik een droge doek voor het drogen.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen!



Belangrijk

Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.

De kookplaat reinigen

Gaskookplaten

1. Verwijder potsteunen en branderdeksels en reinig ze.
2. Reinig de kookplaat.
3. Plaats de branderdeksels terug en controleer dat ze veilig zijn geplaatst.
4. Bij het plaatsen van pannendragers, zorg ervoor dat de branders gecentreerd zijn met de pannendragers.

Het bedieningspaneel reinigen



OPMERKING

Beschadigd bedieningspaneel! Verwijderde bedieningsknoppen niet voor het reinigen van het bedieningspaneel.

Het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen reinigen.

De oven reinigen

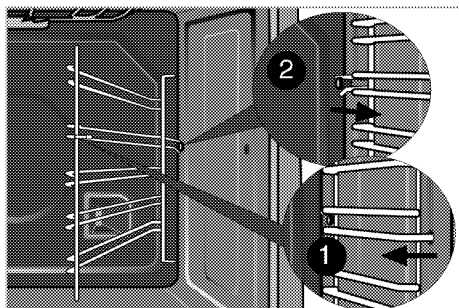
Er is geen ovenreinigingsmiddel of enig ander speciaal schoonmaakmiddel vereist voor het reinigen van de oven. Het is aanbevolen om de oven af te vegen met een vochtige doek, terwijl de oven nog warm is.

Om de zijkant te reinigen,

1. Verwijderd u het voorste gedeelte van het draadrooster door te

trekken in de tegenovergestelde richting van de zijwand.

2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.

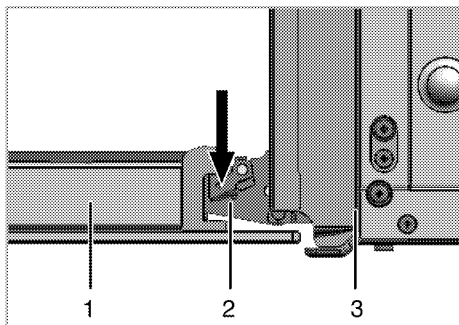


Reinig de ovendeur

Gebruik geen hard schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen krabbers voor het reinigen van de ovendeur; deze reinigingsmiddelen kunnen krassen maken op het oppervlak en het glas vernielen.

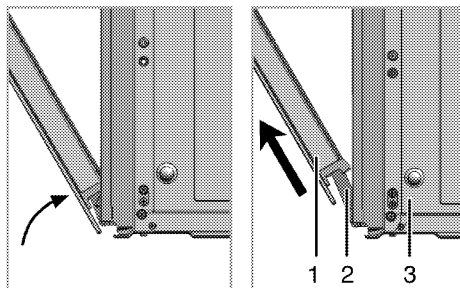
Ovendeur demonteren

1. Open de deur aan de voorkant.
2. Open de clips aan de scharnierbehuizing aan de rechter- en linkerkant van de deur aan de voorkant, door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Deur aan de voorkant

- 2 Scharnier
- 3 Oven



3. Verplaats de deur aan de voorkant naar het midden.
4. Verwijder de deur aan de voorkant door ze naar omhoog te tillen om ze uit de rechter- en linkscharnieren te halen.



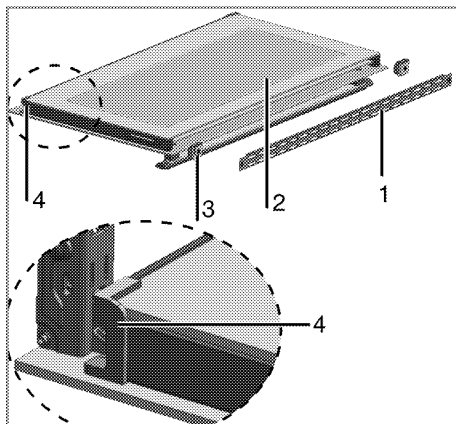
OPMERKING

Om het deksel terug te plaatsen, voert u de stappen die werden uitgevoerd tijdens het verwijderen, in omgekeerde volgorde uit (stap 4, 3, 2 en 1). Vergeet niet om de clips aan de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Het binnendeurvenster wegnemen.

Het binnenglas van de deurpanelen kan worden verwijderd om te worden schoongemaakt.

1. Open de ovendeur.
 - Verwijder het metaaldeel (1) door beide schroeven los te draaien.
 - Neem de plastic houders (3) aan de linker- en de rechterzijde weg door deze naar u toe te trekken.



- 1 Metaaldeel
- 2 Binnenglas
- 3 Houder in plastic
- 4 Plastic behuizing

- Neem het binnenglas uit door het naar u toe te trekken tot het glas (2) van de plastic behuizing (4) loskomt.
- Bij terugplaatsing van het binnenglas, dient u erop te letten dat het glas op de plastic behuizing wordt geplaatst.

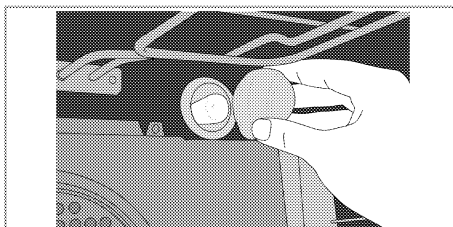
De ovenlamp is een speciaal warmtebestendige (T 300 °C) elektrische gloeilamp; zie *Technische gegevens, pagina 4*. Ovenlampen kunnen worden verkregen van de servicecan be obtained from service-agent.



OPMERKING

De plaats van de lamp kan afwijken van de plaats getoond op de tekening.

1. Schakel de stroom uit.
2. Schroef de glazen dekplaat los door tegen wijzerzin te draaien.



3. Schroef de ovenlamp los door tegen wijzerzin in te draaien - plaats een nieuwe lamp.
4. Plaats het glazen deksel terug.

Ovenlamp vervangen



GEVAAR

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is en afgekoeld is om het risico op een elektrische schok te vermijden.

8 Problemen Oplossen



GEVAAR

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele herstellingen!

Herstellingen aan het toestel moeten worden uitgevoerd door een erkend service center.



GEVAAR

Risico op explosie of vergiftiging door onprofessionele herstelling.

Herstellingen aan het toestel moeten worden uitgevoerd door de technische dienst of door een gekwalificeerde techniker.

Normale werkomstandigheden

- Tijdens de eerste werking kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven.
- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens werking.
- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken.

Controleer de volgende punten voordat u naar de technische dienst.

Elektrische apparatuur

Defect/probleem	Mogelijke oorzaak	Advies/oplossing
Het toestel werkt niet	De zekering is defect of ged'nactiveerd.	Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of activeer deze indien nodig.
	De plug van het product kan niet worden verbonden met de geaarde fitting.	Controleer de plugkoppeling.
Ovenlicht brandt niet.	Ovenlicht is defect.	Vervang ovenlamp.
	Geen stroom.	Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of activeer deze indien nodig.
Oven warmt niet op.	Functieknop en / thermostaatknop zijn niet ingesteld.	Stel functieknop en thermostaatknop in.
	Indien het product een timer heeft, kan de timer niet worden ingesteld.	De tijd instellen.
	Geen stroom.	Controleer de hoofdtoevoer en zekeringenkast.

Gas

Defect/probleem	Mogelijke oorzaak	Advies/oplossing
Er wordt geen onstekingsvonk geproduceerd.	Geen stroom.	Controleer zekeringen in de zekeringenkast.
Er wordt geen gas afgegeven.	Hoofdgaskraan is afgesloten.	Gaskraan openen.
	Veiligheidsbuis is krom.	Veiligheidsbuis installeren zonder krommingen.
Branders branden niet gelijkmatig of helemaal niet.	Branders zijn vuil.	Branderonderdelen reinigen.
	Branders zijn niet droog.	Branderonderdelen drogen.
	Branderdeksel is niet stevig geplaatst.	Plaats brander correct.
	Gaskraan is afgesloten.	Gaskraan openen.
	Gascontainer is leeg (in geval van LPG-aansluiting).	Vervang gascontainer.

Kloktimer (indien het product een digitale timer heeft)

Defect/probleem	Mogelijke oorzaak	Advies/oplossing
Klokdisplay knippert of kloksymbool is aan.	Stroom is onderbroken geweest.	Tijd instellen Na het uitschakelen van de oven met de functieknoppen, stelt u de ovenfunctie opnieuw in.

Indien het probleem niet werd opgelost.

1. Verwijder het toestel van de hoofdtoevoer (inactiveren of zekering losschroeven).
2. Bel de dienst naverkoop van uw winkel.



Belangrijk

Probeer het fornuis niet zelf te repareren. Het fornuis bevat geen inwendige delen die onderhoud vergen vanwege de klant.

