

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	292
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	292
1.2 Beoogd gebruik	296
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	296
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	297
1.5 Identificatieplaatje	297
1.6 Verwerking	297
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	298
2 Beschrijving	299
2.1 Algemene beschrijving	299
2.2 Kookplaat	300
2.3 Bedieningspaneel	300
2.4 Andere onderdelen	301
2.5 Beschikbare accessoires	302
3 Gebruik	304
3.1 Waarschuwingen	304
3.2 Eerste gebruik	305
3.3 Gebruik van de accessoires	306
3.4 Het gebruik van de kookplaat	309
3.5 Het gebruik van de oven	310
3.6 Advies voor bereidingen	318
3.7 Speciale functies	320
3.8 Automatische programma's	323
3.9 Secundair menu	326
3.10 Gebruik van de bergruimte	329
4 Reiniging en onderhoud	330
4.1 Waarschuwingen	330
4.2 Reiniging van het apparaat	330
4.3 Demontage van de deur	331
4.4 Reiniging van de ruiten van de deur	332
4.5 Vapor Clean (enkel op sommige modellen)	335
4.6 Pyrolyse (enkel op sommige modellen)	338
4.7 Buitengewoon onderhoud	340
5 Installatie	343
5.1 Gasaansluiting	343
5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes	348
5.3 Plaatsing	353
5.4 Elektrische aansluiting	360
5.5 Voor de installateur	362

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

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



1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan 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.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.



- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- 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 na het gebruik van de oven.
- Geen ontvlambare materialen gebruiken, in de bergruimte (indien aanwezig) of in de nabijheid van het apparaat bewaren.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het apparaat terwijl het werkt.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Voorafgaand op 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.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.



Waarschuwingen

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Besteed de grootst mogelijke aandacht.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten recipiënten 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 de interne ruit te plaatsen.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.



- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen zure stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- 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.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.

- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.

Installatie

- Dit apparaat **mag niet geïnstalleerd worden** in boten of caravans.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Laat de gasaansluiting uitvoeren door bevoegd technische 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.





Waarschuwingen

- 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 het apparaat aansluiten door gekwalificeerd 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 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.

1.3 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.



1.4 Deze gebruiksaanwijzing

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

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

1.5 Identificatieplaatje

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

1.6 Verwerking



Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

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.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

- 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 recycleerbare 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.



Waarschuwingen

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, kooktips.

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

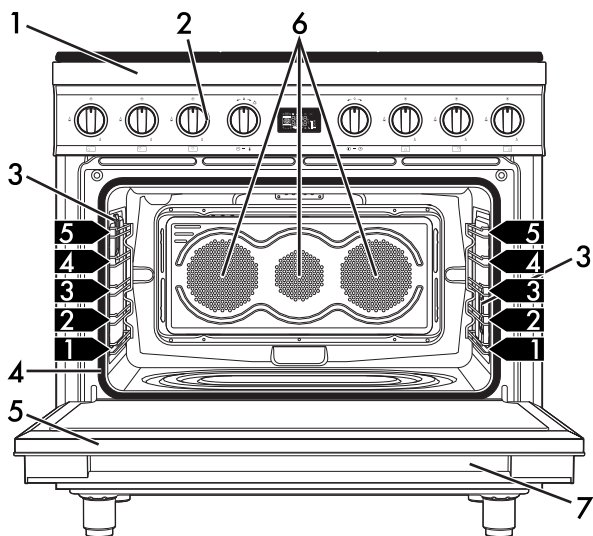
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Kookplaat

2 Bedieningspaneel

3 Lamp

4 Pakking

5 Deur

6 Ventilator

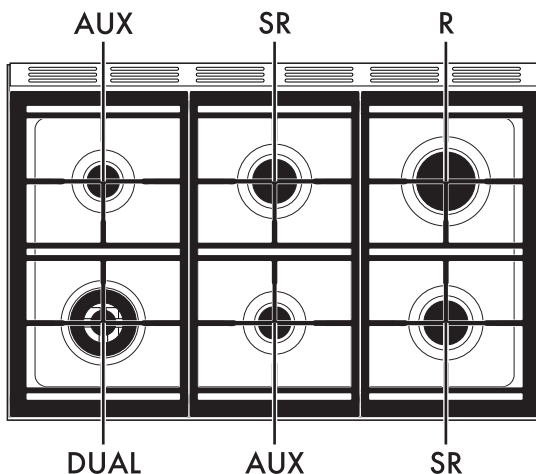
7 Bergruimte

1,2,3 Frame voor roosters/ovenshalen





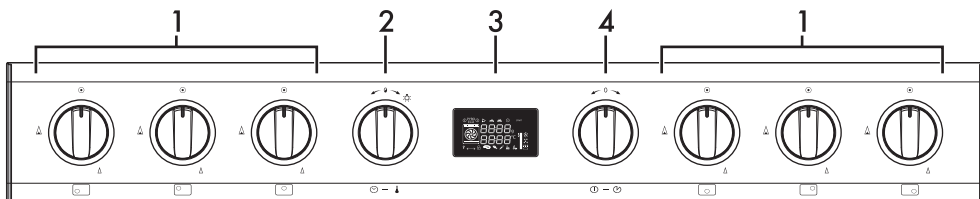
2.2 Kookplaat



AUX = Hulpbrander
SR = Halfsnelle brander

R = Snelle brander
DUAL = Ultra snelle brander

2.3 Bedieningspaneel



1 Knoppen van de branders van de kookplaat

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

Druk op de knoppen, en draai deze linksom op de waarde  om de overeenkomstige branders te ontsteken. Om de vlam te regelen, moet de knop in de zone tussen het maximum  en het minimum  gedraaid worden.

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

2 Temperatuurknop

Met deze knop kunnen de bereidingstemperatuur en -tijd geselecteerd worden, kunnen geprogrammeerde bereidingen ingesteld worden, kan de actuele tijd ingesteld worden, en kan de lamp in de ovenruimte in- en uitgeschakeld worden.



3 Display

Geeft de tijd, functie en temperatuur van de gekozen bereiding en eventuele tijdstelling aan.

4 Functieknop

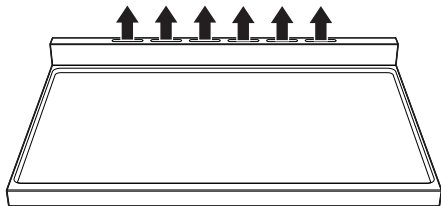
Met deze knop kan het apparaat in-/uitgeschakeld worden en kan de bereidingsfunctie geselecteerd worden.

2.4 Andere onderdelen

Koelventilator

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

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



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

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functies  +  en  (multifunctionele modellen) en de functies  en  (pyrolyse-modellen);
- Wanneer de temperatuurknop kort rechtsof (handmatige activering en deactivering) wordt gedraaid.



Het is niet mogelijk om de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.

Plaatsbare vlakken

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

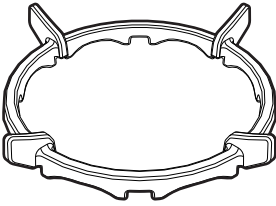




Beschrijving

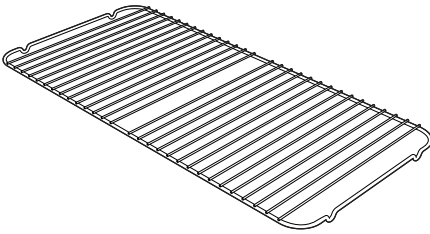
2.5 Beschikbare accessoires

Reductierooster Wok



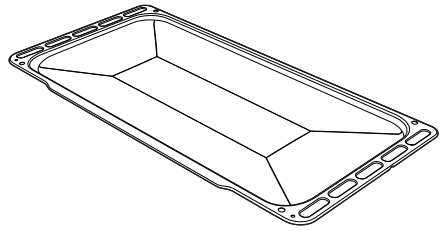
Nuttig voor het gebruik van een Wok.

Rooster voor ovenschaal



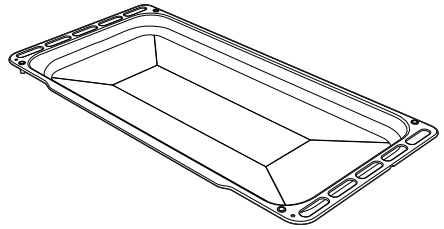
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Ovenschaal



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

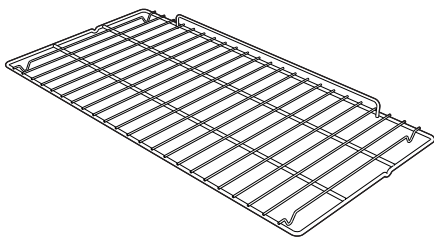
Diepe ovenschaal



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

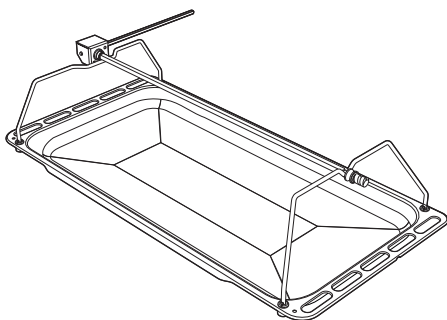


Rooster



Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Draaispit (enkel op sommige modellen)



Nuttig voor het bereiden van kip of voedsel dat over het hele oppervlak gelijkmatig moet worden bereid.

i

Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

i

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

i

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





3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



Hoge temperatuur in de ovens tijdens het gebruik

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 in het apparaat niet aan.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- 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.



Incorrect gebruik

Gevaar op verbranding

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



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

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



De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen

Gevaar op verbranding

- Open de bergruimte niet wanneer het apparaat ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen erg heet zijn tijdens het gebruik van het apparaat.



De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen tijdens gebruik van de oven

Brand- en ontploffingsgevaar

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Laat geen ontvlambare materialen in de nabijheid van het apparaat of de bergruimte.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten recipiënten in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.

Lekkend gas kan een explosie veroorzaken.

Wanneer u gas ruikt of als de gasinstallatie lekt:

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

Onregelmatige werking

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

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

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

3.2 Eerste gebruik

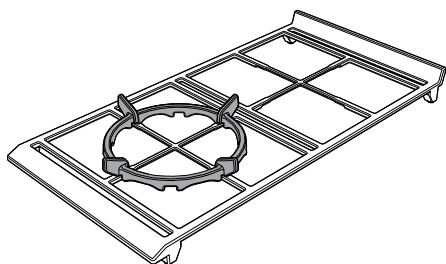
1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en uit de ovenruimten.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en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



3.3 Gebruik van de accessoires

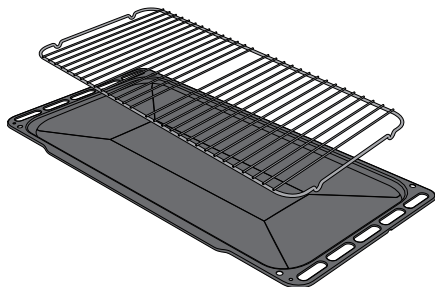
Reductieroosters

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



Rooster voor ovenschaal

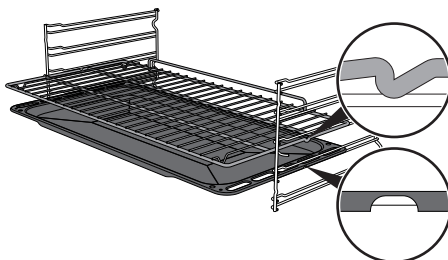
Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.



Roosters en ovenschalen

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

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



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

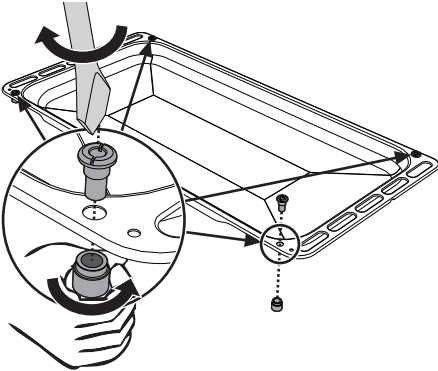


Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.

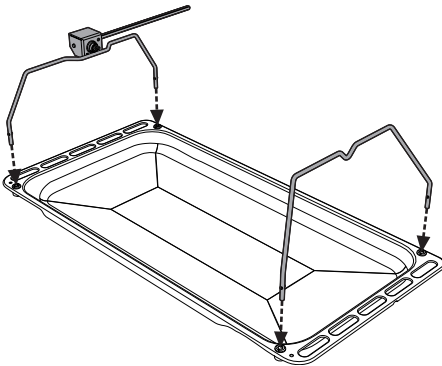


Draaispit (enkel op sommige modellen)

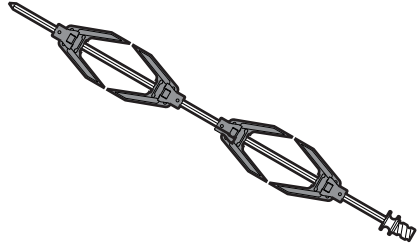
1. Breng de 4 meegeleverde draagstukken aan in de 4 gaten op de hoeken van de diepe ovenschaal. Draai ze met behulp van een gereedschap (bijv. een schroevendraaier) op de ringen vast.



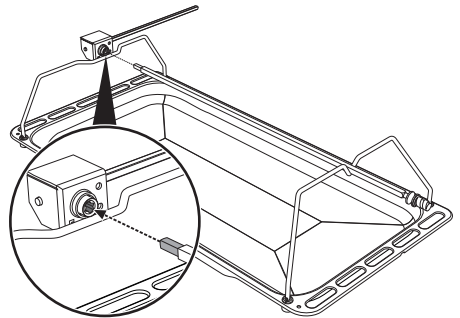
2. Breng de steunen van het draaispit aan in de draagstukken, zie de onderstaande afbeelding.



3. Gebruik de bijgeleverde klemvorken om het draaispit voor te bereiden. De vorken kunnen bevestigd worden met de bevestigingsschroeven.



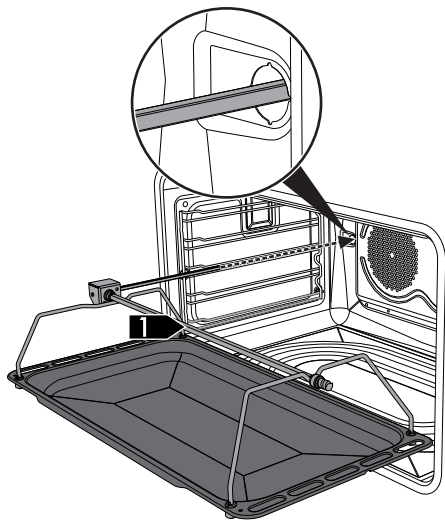
4. Plaats het draaispit na de voorbereiding op de desbetreffende steunen. Plaats de punt van de stang in de zitting van het mechanisme op de linkersteun, tot aan zijn stoppositie.





Gebruik

5. Breng de ovenschaal aan op het eerste vlak van het frame (zie „Algemene beschrijving”).
6. Plaats de punt van de stang in de zitting van het motortje van het draaispit, links op de achterwand van de ovenruimte.

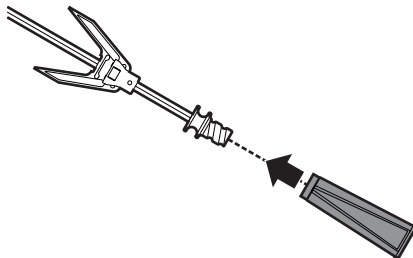


7. Activeer het draaispit door de functieknop op de functie  +  te draaien en met de temperatuurknop een bereidingstemperatuur in te stellen.



Het wordt aanbevolen om een beetje water in de ovenschaal te gieten zodat rookvorming wordt vermeden.

8. Verwijder de ovenschaal met het draaispit aan het einde van de bereiding.
9. Om het draaispit makkelijk te kunnen verplaatsen, moet de bijgeleverde en daarvoor bestemde handgreep vastgedraaid worden.



Deze handelingen moeten uitgevoerd worden met de uitgeschakelde en koude oven.



3.4 Het gebruik van de kookplaat

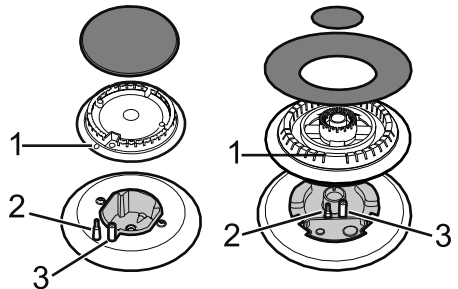
Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de brander wordt ingeschakeld. Draai de knop op  als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht vervolgens 60 seconden, alvorens de volgende poging te verrichten. 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 gastoevoer, ook wanneer de kraan open staat. Draai de knop op . Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

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



Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten 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 laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.



Diameter van de recipiënten:

- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- DUAL: 18 - 28 cm.



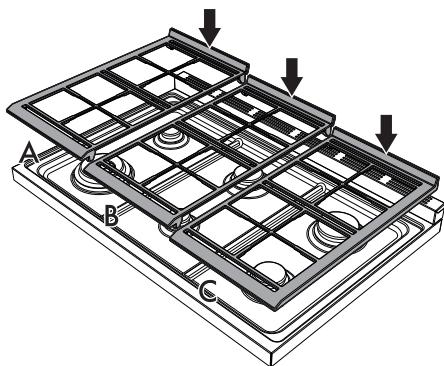
Gebruik

Correcte plaatsing van de roosters van de kookplaat

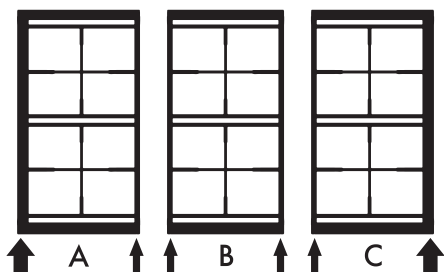
Controleer of de roosters goed op de kookplaat zijn aangebracht, alvorens de branders van de kookplaat te ontsteken.

Onthoud daarbij dat:

- Elk rooster een specifieke plaats op de kookplaat heeft.
- Het hogere deel moet altijd naar de plint zijn gericht.

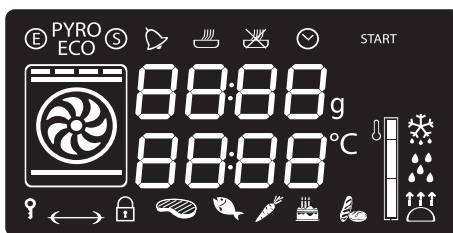


- Het rooster links (A) en het rooster rechts (C) hebben een dikkere rand die naar de zijkant van het apparaat moet zijn gericht.
- De randen van het middelste rooster (B) zijn overal even dik.



3.5 Het gebruik van de oven

Display



-  Controlelamp Eco Logic
-  Controlelamp pyrolyse (enkel op pyrolytische modellen)
-  Controlelamp demo stand
-  Controlelamp kookwekker
-  Controlelamp bereiding met tijdstelling
-  Controlelamp geprogrammeerde bereiding
-  Controlelamp klok
-  Controlelamp kinderbeveiliging
-  Controlelamp draaispit (enkel op sommige modellen)
-  Controlelamp deurblokkering (enkel op pyrolytische modellen)
-  Niveaubereik temperatuur

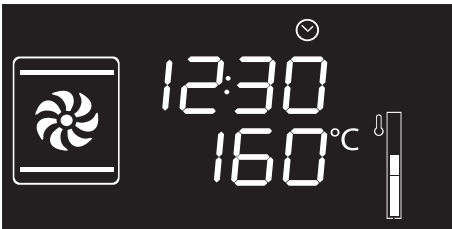


Functioneringsvoorwaarden






Stand-by: Wanneer geen enkele functie is gekozen, toont het display de actuele tijd.



ON: Het display toont de ingestelde parameters, zoals de temperatuur, de duur en het niveaubereik als een willekeurige functie is gestart.



Bij elke druk op de temperatuurknop tijdens een functie wordt de staat van de parameters cyclisch in de volgende volgorde weergegeven.


-  Temperatuur
-  Tijdsduur timer kookwekker
-  Duur functie
-  Tijdsduur geprogrammeerde bereiding (als de bereiding met tijdstelling is ingesteld)
-  Weergave tijd

In elke staat kan de waarde worden gewijzigd door de temperatuurknop naar rechts of naar links te draaien. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.



Gebruik

Instelling van de tijd

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op de display van het apparaat het symbool  knipperen. Om te kunnen beginnen met een bereiding zal u de juiste tijd moeten instellen.

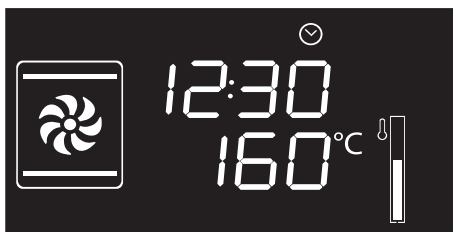
1. Draai aan de temperatuurknop om de weergegeven tijd in te stellen (houd de knop gedraaid om de tijd sneller of trager te doen verlopen).
2. Druk op de temperatuurknop.
3. De temperatuurknop draaien om de minuten in te stellen (de knop blijven draaien voor een snellere toename of afname).
4. De temperatuurknop indrukken om de instelling te beëindigen.



Het kan zijn dat u de huidige tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd. Houd vanuit de stand-by stand de temperatuurknop naar links of naar rechts gedraaid tot de uren gaan knipperen.

Het is niet mogelijk om het uur te wijzigen als het apparaat zich niet in **ON** bevindt.

Bereidingsfuncties



1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie door de functieknop in te drukken en eraan te draaien.
2. Draai aan de temperatuurknop en druk deze in om de bereidingstemperatuur te wijzigen.
3. De functieknop indrukken om de traditionele bereiding te starten.



Een functie kan op elk ogenblik onderbroken worden door de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt te houden.

Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat sneller op de bereidingstemperatuur brengt.

Deze fase wordt aangeduid door het knipperen van het niveaubereik.



Aan het einde van de voorverwarming brandt het niveaubereik, en hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat het voedsel in de ovenruimte geplaatst kan worden.





Lijst van de functies

ECO Eco



Deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.

Ideaal voor de bereiding van vlees, vis en groenten. Niet geschikt voor levensmiddelen die moeten rijzen.

Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.



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



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



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.



Grill

Met de door de grillweerstand afgegeven warmte, 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.



Onderwarmte

De enkel van onder afkomstige warmte voltooit de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder dat dit gevolgen heeft voor hun bruiningsgraad. Ideaal voor gebak of hartige taarten, vlaaien en pizza.



Statisch+ventilator

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



Geventileerde grill

De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de krachtige warmtegolven afkomstig van de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrild. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).





Gebruik



Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van onderste weerstand wordt de bereiding sneller voltooid. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooien van de bereiding van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.



Circulatie

De combinatie van de ventilator en het circulatie-element (ingebouwd aan de achterkant van de ovenruimte) kan verschillend voedsel op meerdere niveaus bereid worden mits ze daarvoor dezelfde temperatuur nodig hebben en hetzelfde type bereiding gebruikt moeten worden. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak gemengd zullen worden.



Turbo

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

Timer



Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

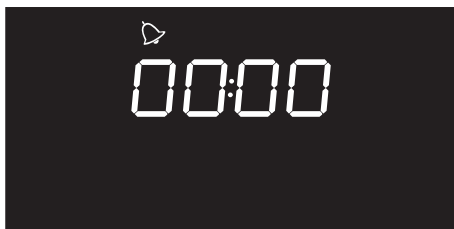




De kookwekker kan zowel tijdens de fase van de bereiding als in stand-by (slaapstand) van het apparaat worden geactiveerd.

1. Druk één maal op de temperatuurknop (2 maal als de bereidingsfase al bezig is). Op het display verschijnen de cijfers



en de controlelamp  knippert.



2. Aan de temperatuurknop draaien om de tijdsduur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden stopt het controlelampje  met knipperen en begint het aftellen.
3. U kunt nu de gewenste functie selecteren. Wachten tot het geluidssignaal aanduidt dat de tijd is verstreken. Het controlelampje  knippert.

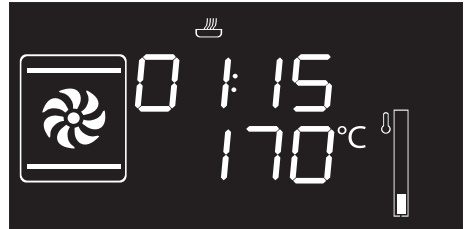


4. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien.
5. Verleng de kookwekker door aan de temperatuurknop te draaien.



U kunt de kookwekker uitschakelen door de waarde op nul in te stellen

2. De temperatuurknop naar rechts of naar links draaien om de duur van de bereiding van 00:01 tot 12:59 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.



Bereiding met tijdinstelling

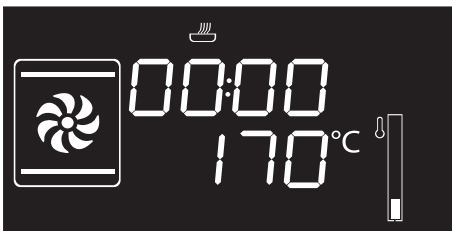


Met bereiding met tijdinstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.



De activering van een bereiding met tijdinstelling annuleert de eventuele timer die eerder werd ingesteld.

1. Nadat een bereidingsfunctie en -temperatuur zijn geselecteerd, moet drie maal op de temperatuurknop gedrukt worden. Op het display verschijnen de cijfers **00:00** en de controlelamp knippert.



3. Enkele seconden na instelling van de gewenste tijdsduur stopt het controlelampje met knipperen en is de bereiding met tijdinstelling begonnen.



Om de bereiding in de handmatige modus te verlengen de temperatuurknop opnieuw indrukken. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.

4. Aan het einde van de bereiding wordt op het display **StoP** weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.



Z



Gebruik

5. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.



Draai de temperatuurknop naar rechts om het geluidssignaal te deactiveren en de bereidingstijd te verlengen.



Draai de functieknop naar rechts of naar links om het geluidssignaal te deactiveren en een andere bereidingsfunctie te selecteren.



Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.

De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdinstelling wijzigen

Tijdens de bereiding met tijdinstelling kan de ingestelde tijdsduur worden gewijzigd:

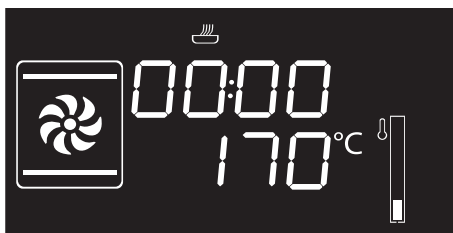
1. wanneer het controlelampje  continue brandt en het apparaat zich in de bereidingsfase bevindt, drukt u twee keer op de temperatuurknop. Het controlelampje  begint te knipperen.
2. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de eerder ingestelde tijd te wijzigen.

Geprogrammeerde bereiding



Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld die automatisch stopt op een door de gebruiker vastgestelde tijd, waarna het apparaat automatisch uitschakelt.


1. Nadat een bereidingsfunctie en -temperatuur zijn geselecteerd, moet drie maal op de temperatuurknop gedrukt worden. Op het display verschijnen de cijfers  en de controlelamp  knippert.



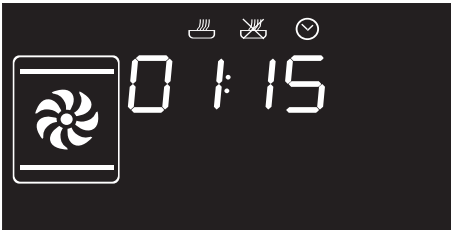
2. De knop naar rechts of naar links draaien om de duur van de bereiding van 00:01 tot 12:59 in te stellen. De knop blijven draaien voor een snelle toename of afname.





3. Druk voor de vierde keer op de temperatuurknop. Het controlelampje  knippert. Draai de knop naar rechts of links om het einde van de bereidingstijd in te stellen.

4. Na een aantal seconden houden de controlelampjes  en  op met knipperen. Het apparaat wacht het begin van de geprogrammeerde bereidingstijd af.

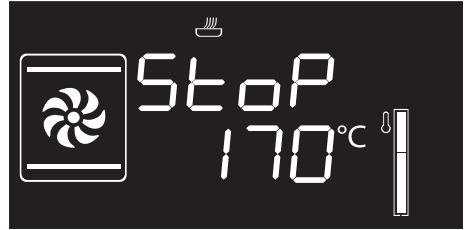


Om de bereiding in de handmatige modus te verlengen de temperatuurknop opnieuw indrukken. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.



Bij een geprogrammeerde bereiding wordt de oven 10 minuten eerder ingeschakeld zodat het apparaat de benodigde bereidingstemperatuur kan bereiken (voorverwarming).

5. Aan het einde van de bereiding wordt op het display **STOP** weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.



6. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.



Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.



Uit veiligheidsoverwegingen is het niet mogelijk om enkel het tijdstip van het einde van de bereidingstijd in te stellen, zonder dat de tijdsduur ervan wordt ingesteld.



Wijziging van de ingestelde gegevens van de geprogrammeerde bereiding



Nadat de tijdsduur van de bereiding is gewijzigd, moet het tijdstip van het einde van de kooktijd opnieuw ingesteld worden.

Tijdens de werking kan de tijdsduur van de geprogrammeerde bereiding gewijzigd worden:

1. Wanneer de controlelampjes  en  continue branden en het apparaat in afwachting is om de bereiding te beginnen, drukt u twee maal op de temperatuurknop. Het controlelampje  begint te knipperen.
2. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om de eerder ingestelde tijd te wijzigen.
3. Druk nogmaals op de temperatuurknop. Het controlelampje  gaat uit en het controlelampje  begint te knipperen. Op de display wordt het einde van de bereidingstijd weergegeven.
4. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om het einde van de kooktijd te verlengen.
5. Na enkele seconden stoppen de controlelampjes  en  met knipperen en wordt de geprogrammeerde bereiding voortgezet met de nieuwe instellingen.

3.6 Advies voor bereidingen

Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie voor het verkrijgen van een gelijkmatige bereidingsgraad op de verschillende niveaus.
- Het verhogen van de temperatuur verkort niet de bereidingstijden (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).
- Afhankelijk van het gewicht is de bereidingstijd van de gesneden stukken korter dan de bereidingstijd van het hele stuk.

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 gewijzigd moet worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de ovenruimte eerst voor te verwarmen.
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.



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.
- Plaats bij bereidingen op meerdere niveaus, de gerechten bij voorkeur op het 2e en 4e niveau, verhoog de bereidingstijd met enkele minuten en gebruik alleen functies met ventilatie.
- U kunt nagaan of het gebak van binnen voldoende gebakken is 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 inzakt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.
- De bereidingstijd van meringues en soesjes varieert afhankelijk van de grootte.

Advies voor ontdooien en rijzen

- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een recipiënt zonder deksel, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.

- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- Voor fruit en brood, indien in stukken gesneden, geldt dezelfde ontdooitijd, ongeacht de hoeveelheid en het totale gewicht.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

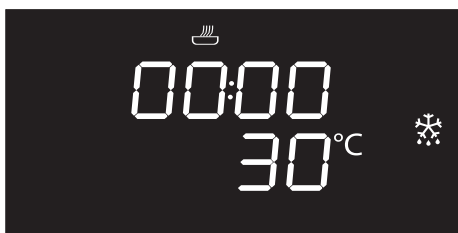
Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat altijd goed schoon.
- (Indien aanwezig) Verwijder de pizzaplaat van de bodem van de ovenruimte als hij niet wordt gebruikt.



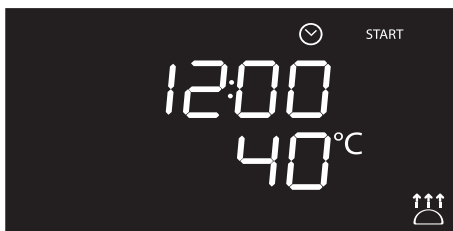
3.7 Speciale functies

Ontdooien op tijd



1. Plaats het gerecht in de ovenruimte.
 2. Selecteer de functie ontdooien op tijd  door de functieknop in te drukken en eraan te draaien.
 3. Draai aan de temperatuurknop om de duur in te stellen (van 1 tot 99 minuten).
 4. Druk op de temperatuurknop om de ingestelde duur te bevestigen.
- START** knippert.
5. Druk op de functieknop om het ontdooien op tijd te starten.
 6. Aan het einde wordt op het display **Stop** weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
 7. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.
 8. Houd de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie te verlaten.

Rijzen



In de functie rijzen kunt u de temperatuur niet wijzigen.



Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

1. Plaats het deeg dat moet rijzen op het tweede niveau.
2. Selecteer de functie Rijzen  door de functieknop in te drukken en eraan te draaien. **START** knippert.
3. Druk op de functieknop om het rijzen te starten.
4. Aan het einde wordt op het display **Stop** weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
5. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.
6. Houd de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie te verlaten.



Sabbat bereiding



Aan de hand van deze functie kunt u levensmiddelen bereiden volgens de voorschriften die voor de Joodse rustdag gelden.



Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De bereiding kan een onbepaalde tijd doorgaan. Geen enkele tijdstelling is mogelijk.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert van 60 tot 100 °C.
- De lamp in de ovenruimte is gedeactiveerd. Bij het openen van de deur of een handmatige activering met de knop gaat de lamp niet aan.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- De verlichting van de knoppen en de aanduidingen is gedeactiveerd.



U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbath bereiding geactiveerd is.

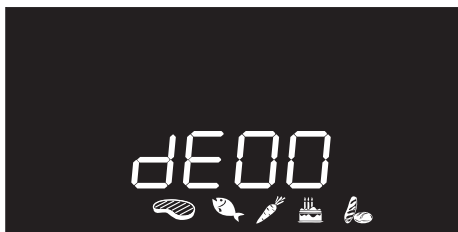
Geen enkele actie op de knoppen heeft effect; alleen de functieknop blijft actief om het apparaat uit te kunnen schakelen.

1. Selecteer de functie Sabbath bereiding **SAbb** door de functieknop in te drukken en eraan te draaien.
2. Draai aan de temperatuurknop en druk deze in om de temperatuur van de functie te wijzigen.
3. Druk op de temperatuurknop om de ingestelde temperatuur te bevestigen. **START** knippert.
4. Start de functie Sabbath bereiding door op de functieknop te drukken.
5. Houd de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie te verlaten.




Gebruik

Ontdooien op gewicht







Met deze functie kunt u afhankelijk van het gewicht en het type levensmiddel levensmiddelen ontdooien.

1. Plaats het gerecht in de ovenruimte.
2. Druk de functiekноп in en draai eraan om de ontdooifunctie op gewicht, aangegeven door **dE00** en de verlichte symbolen gerechten , te kiezen.
3. Druk op de functiekноп om het ontdooien op gewicht te starten.
4. Selecteer het type levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de functiekноп te draaien.

5. Selecteer het gewicht (in grammen) van het levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de temperatuurknop te draaien.
6. Bevestig de ingestelde parameters en start het ontdooien door op de functiekноп te drukken.
7. Aan het einde wordt op het display **STOP** weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
8. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.
9. Houd de functiekноп minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie te verlaten.

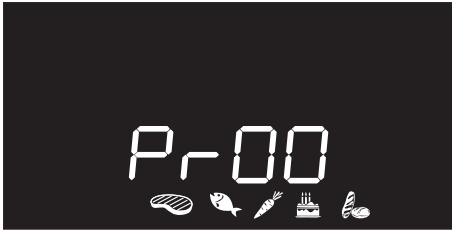
Ingestelde parameters

dE	Type	Gewicht (g)	Tijd (min)*
01 	Vlees	500	120
02 	Vis	300	55
03 	Fruit	300	35
04 	Brood	300	25






* De bereidingstijden kunnen variëren naargelang de vorm en de afmeting van het te ontdooien voedsel.



3.8 Automatische programma's



De automatische bereidingsprogramma's zijn afhankelijk van het te bereiden type gerecht ingedeeld.

1. Druk de functieknop in en draai eraan om de bereiding met automatische programma's, aangegeven door **Pr-00** en de verlichte symbolen      te kiezen.
2. Bevestigde bereiding met automatische programma's door op de functieknop te drukken.
3. Draai aan de functieknop om het gewenste programma (zie Tabel automatische programma's) te selecteren.
4. Selecteer het gewicht (in gram) van het levensmiddel dat u wilt bereiden door aan de temperatuurknop te draaien.

5. Aan het einde van de voorverwarming knippert **START**. Plaats het te bereiden gerecht in de oven en druk op de functieknop om de bereiding te starten.
6. Aan het einde wordt op het display **StoP** weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
7. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.
8. Houd de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie te verlaten.



Bij de automatische programma's kan een geprogrammeerde bereiding worden ingesteld.



Een functie kan op elk ogenblik onderbroken worden door de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt te houden.



Gebruik

Tabel automatische programma's



VLEES (01 - 05)

Pr	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
01	Rosbief (medium gebakken)	1300	2		200	56
02	Varkensrugstuk	800	2		190	88
03	Lamsvlees (medium gebakken)	2000	2		190	105
04	Kalf	1000	2		190	80
05	Gebraden kip (heel)	1000	2		200	80



VIS (06 - 07)

Pr	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
06	Verse vis (heel)	500	2		160	35
07	Diepgevroren vis	600	2		160	50



GROENTEN (08 - 10)

Pr	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
08	Gemengde en gegrilde	500	4		250	15 + 8 ⁽¹⁾
09	Gebakken	1000	2		200	33
10	Gebakken aardappels	1000	2		200	30

⁽¹⁾ Voor gegrilde gerechten is het raadzaam om het product aan beide zijden te grillen gedurende de in de tabel aangegeven tijden. De langst aangegeven tijd verwijst altijd naar de eerste grillzijde, uitgaande van een rauw gerecht.



GEBAK (11 - 13)

Pr	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
11	Koekjes	500	2		160	23
12	Muffin	500	2		160	21
13	Confituurtaart	1000	2		170	43



BROOD - PIZZA - PASTA (14-20)

Pr	Subtype	Gewicht (g)	Niveau	Functie	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
14	Gerezen brood (pagnotta)	1000	2		200	27
15	Dieppan pizza	1000	2		280	12
16	Pizza op steen	500	1*		280	7
17	Pasta uit de oven	2000	1		220	35
18	Lasagne	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche Lorraine	1000	1		200	40

(2) De steen moet op de bodem van de ovenruimte worden geplaatst. Voor de bevroren pizza die op steen wordt gebakken geldt dezelfde bereidingstijd, ongeacht het gewicht.



De tijden die aangeduid worden in de volgende tabellen zijn exclusief de voorverwarmingstijden en gelden voor de bereiding van hele stukken. Indien het voedsel in kleinere porties wordt gesneden, is de bereidingstijd korter.



3.9 Secundair menu

Het apparaat is tevens uitgerust met een verborgen "secundair menu", waarmee de gebruiker het volgende kan uitvoeren:

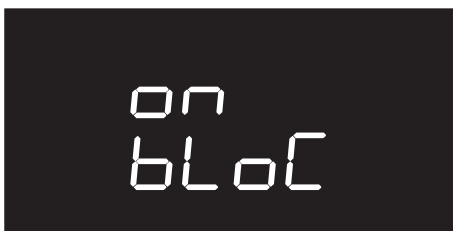
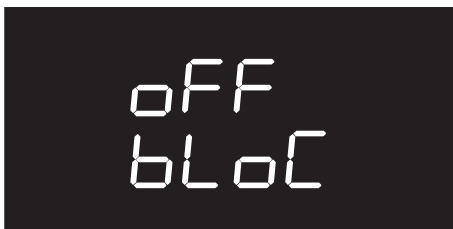
- Activeer of deactiveer de stand Kinderbeveiliging.
- De show-room stand activeren of deactiveren (die alle verwarmingselementen deactiveert en enkel het bedieningspaneel laat werken).
- De stand Laag Vermogen (Eco-Logic) activeren of deactiveren.
- De modus warmte behouden (Keep Warm) activeren of deactiveren.
- De tijdstelling van de lamp (Eco Light) activeren of deactiveren.


Als het apparaat in stand-by staat

1. Het activeren van de binnenverlichting, door de temperatuurknop snel te draaien.
2. Houd minstens 5 seconden lang de temperatuurknop ingedrukt.
3. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de status van de instelling (ON/OFF) te wijzigen.
4. Druk op de temperatuurknop om over te gaan naar de volgende instelling.

Stand kinderbeveiliging

Deze stand blokkeert automatisch na een minuut normale werking de bedieningen van het apparaat, zonder enige tussenkomst van de gebruiker.



Bij normale werking wordt deze aangeduid door de controlelamp .



Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet de temperatuurknop 5 seconden ingedrukt gehouden worden. De beveiliging zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.



Als de standen van de knoppen worden gewijzigd, wordt twee seconden lang **bLoC** op het display weergegeven.



Ook als de kinderbeveiliging geactiveerd is, kunt u het apparaat onmiddellijk uitschakelen door 3 seconden lang op de functieknop te drukken.

Show-room stand (enkel voor exposanten)

Deze stand laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.



Om de oven normaal te gebruiken, moet deze stand op **OFF** ingesteld worden.



Als de stand actief is, licht het controlelampje  op het display op.

Z



Gebruik

Stand laag vermogen

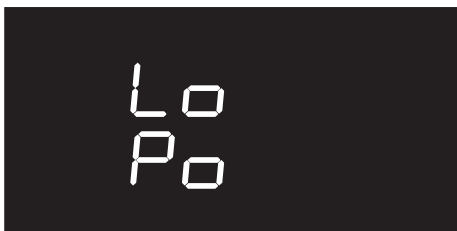
Met deze stand kunt u het verbruik van de oven beperken.

Ideaal om meerdere huishoudelijke apparaten tegelijkertijd te kunnen gebruiken.

HI: normaal vermogen.



LO: laag vermogen.



Stand warmte behouden

In deze stand kan het apparaat aan het einde van een bereiding waarvan de duur is ingesteld (als deze niet handmatig wordt onderbroken) het zojuist bereide voedsel ongeveer 1 uur lang (op lage temperatuur) warm houden.



Wanneer de stand laag vermogen wordt geactiveerd, kan de tijdsduur van de voorverwarming en van de bereiding langer duren.



Als de stand actief is, licht het controlelampje  op het display op.



Stand tijdstelling lamp

Voor een verdere besparing van de energie wordt de lamp automatisch één minuut na het begin van de bereiding gedeactiveerd.



Stel deze stand in op OFF om te voorkomen dat het apparaat de lamp automatisch na een minuut deactiveert.

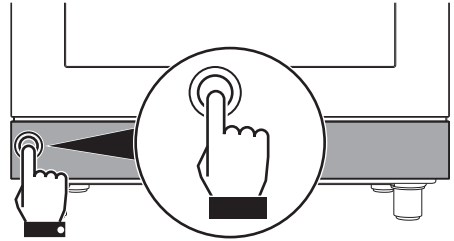


De handmatige controle van de in-/uitschakeling is echter altijd mogelijk door de temperatuurknop in de beide instellingen naar rechts te draaien.

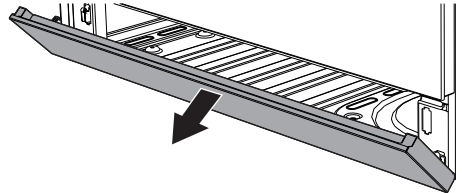
3.10 Gebruik van de bergruimte

Aan de onderkant van het fornuis is een bergruimte aangebracht die u kunt gebruiken voor het opbergen van pannen of metalen voorwerpen die u voor het gebruik van het apparaat nodig heeft.

1. Open de bergruimte door voorzichtig op de linkerzijde van het klepje te drukken tot u een klik waarneemt.



2. Laat het klepje van de bergruimte voorzichtig los.



3. Sluit de bergruimte door het klepje op te tillen tot u een klik waarneemt.

Z



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen 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 ze afgekoeld zijn.

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 roosters 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.

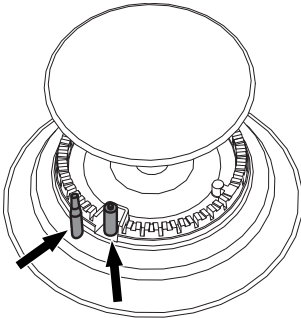


De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, metertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.



Reiniging van de vonkontstekers en de thermokoppels

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



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 eenvoudige reiniging wordt aanbevolen om het volgende te demonteren:

- de deur;
- de frames voor roosters/ovenshalen;
- de eventueel uitneembare geleiders;
- de pakking.

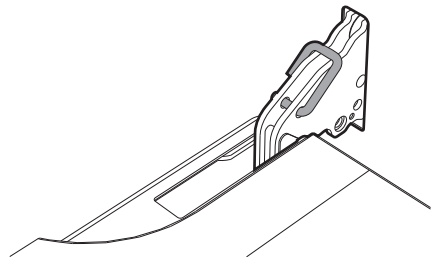


Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, beveelt men aan om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te elimineren.

4.3 Demontage van de deur

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

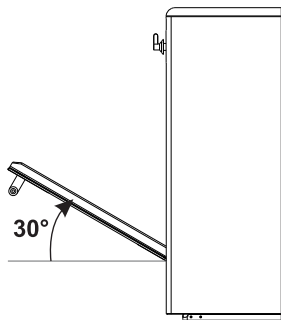
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



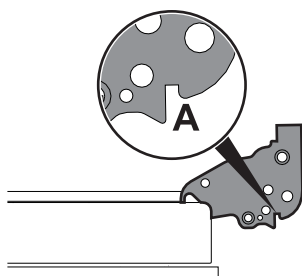


Reiniging en onderhoud

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



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



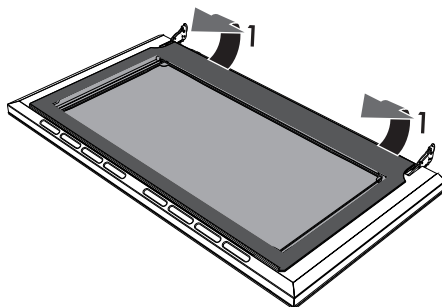
4.4 Reiniging van de ruiten van de deur

Het is raadzaam de ruiten van de deur altijd schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

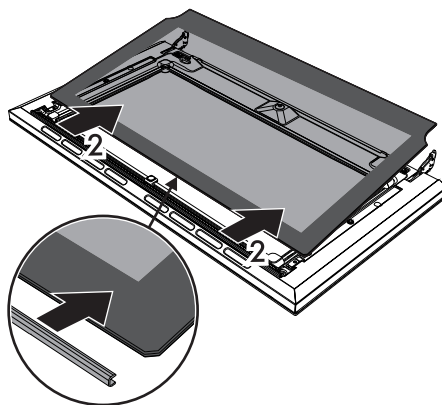
Demontage van de binnenruiten

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

1. Verwijder de interne ruit door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (**1**).

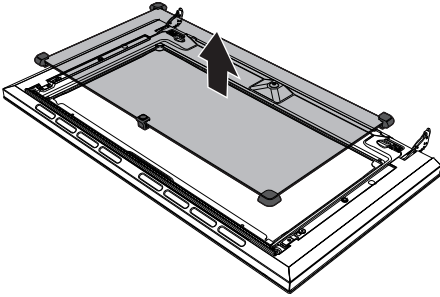


2. Schuif de interne ruit uit de lijst aan de voorkant (**2**) om de ruit uit de deur te verwijderen.



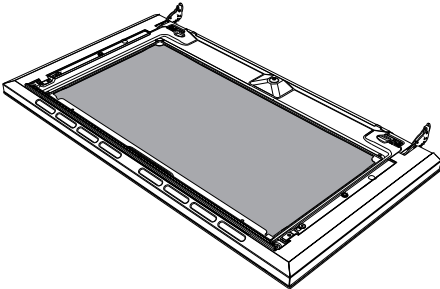


3. Verwijder de tussenruit door deze op te heffen.



De pyrolyse-uitvoering bevat 2 tussenruiten.

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.



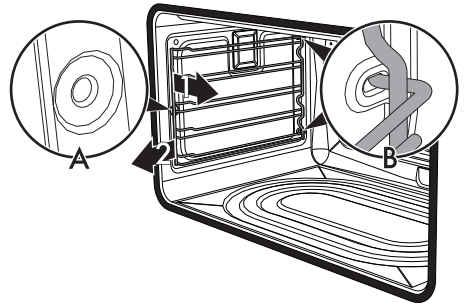
5. Breng aan het einde van de reiniging de tussenruit weer op diens plaats in de deur aan.
6. Breng de interne ruit aan door de bovenkant in de lijst van de deur te schuiven en druk de 2 pennen aan de achterkant voorzichtig op hun plaats.

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen

Door de geleiderframes voor roosters/ovenscalen te verwijderen, kan de reiniging van de zijdelingse delen eenvoudiger worden uitgevoerd.

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen 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/ovenscalen weer aan te brengen.



Reiniging en onderhoud

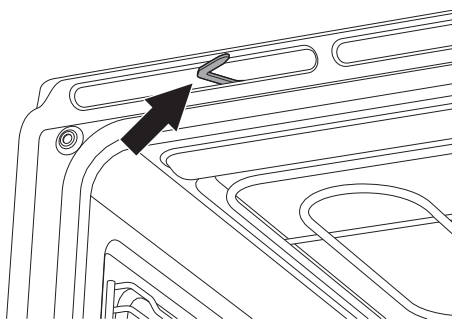
Handmatige deactivering van de hendel van de deurblokkering (enkel pyrolyse-modellen)



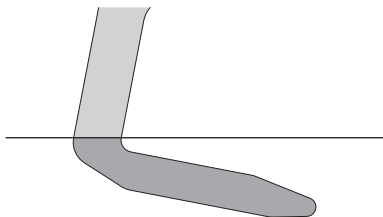
Incorrect gebruik
Gevaar op verbranding

- De volgende handelingen moeten altijd bij koud en uitgeschakeld apparaat worden verricht.
- Probeer tijdens de pyrolyse de hendel van de deurblokkering nooit met de hand te deactiveren.

De hendel van de deurblokkering bevindt zich in de eerste sleuf links onder het bedieningspaneel, bovenaan aan de voorkant van de oven.

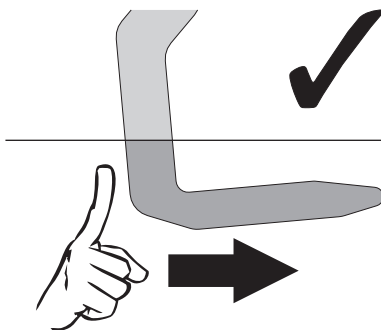


Tijdens de normale reiniging kan de hendel van de deurblokkering per ongeluk geactiveerd worden.



hendel van de deurblokkering geactiveerd
(bovenaanzicht)

1. Verplaats de hendel van de deurblokkering helemaal naar rechts.

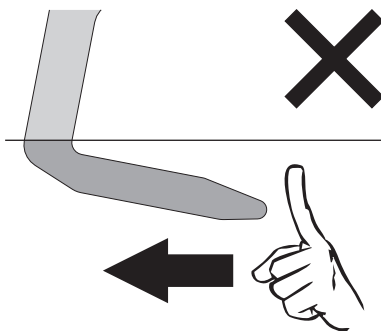


(bovenaanzicht)

2. Laat de hendel van de deurblokkering voorzichtig los.

De veer van het mechanisme plaatst de hendel van de deurblokkering in de gedeactiveerde stand.

Probeer de hendel van de deurblokkering nooit te deactiveren door deze hard naar links te duwen, om het mechanisme niet te beschadigen.



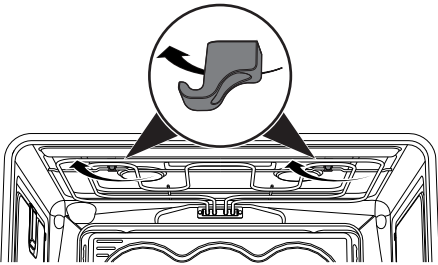
(bovenaanzicht)



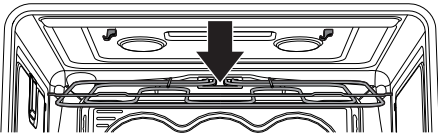
De bovenkant reinigen (behalve pyrolytische modellen)


De ovenruimte is voorzien van een kantelende weerstand die u voor een eenvoudigere reiniging van de bovenkant kunt kantelen.

1. Hef de bovenste weerstand voorzichtig op en draai de pallen 90° zodat de weerstand vrijkomt.



2. Beweeg de weerstand voorzichtig helemaal omlaag.





 **Incorrect gebruik**
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Laat tijdens de reiniging de weerstand niet teveel buigen.

3. Plaats aan het einde van de reiniging de weerstand terug en blokkeer hem door aan de pallen te draaien.

4.5 Vapor Clean (enkel op sommige modellen)

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

 **Incorrect gebruik**
Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

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

Vorbereiding

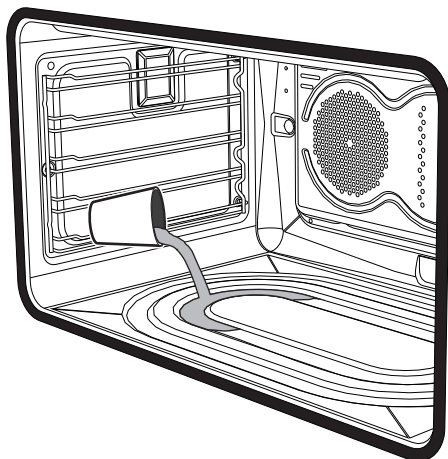
Voordat Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
- Verwijder de eventueel uitneembare geleiders.
- Sluit de deur.

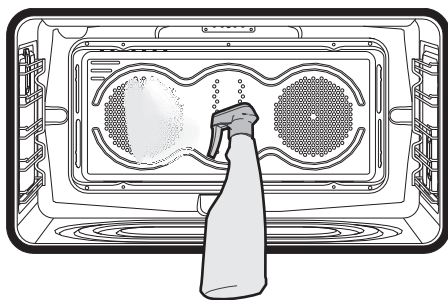


Reiniging en onderhoud

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



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



- Sluit de deur.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

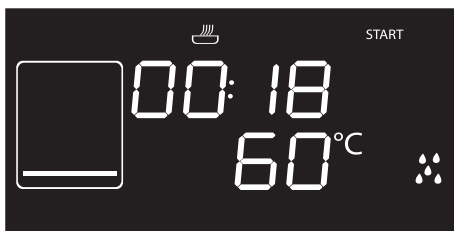
Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean

i

Als de binnentemperatuur hoger is dan diegene die wordt voorzien voor de reinigingscyclus Vapor Clean, wordt de cyclus onmiddellijk gestopt en wordt

Stop op het display weergegeven. Laat het apparaat afkoelen voordat de functie van de geassisteerde reiniging wordt geactiveerd.

1. Selecteer de Vapor Clean-functie  door de functieknop in te drukken en eraan te draaien. Op het display verschijnen de tijdsduur en de temperatuur van de reinigingscyclus.



i

De parameters van de temperatuur en de tijdsduur kunnen niet gewijzigd worden door de gebruiker.

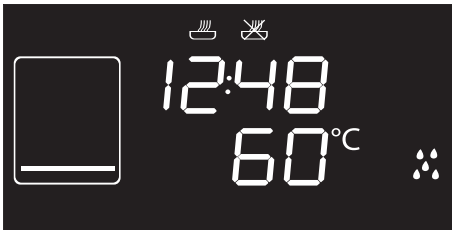
2. Druk op de functieknop om de automatische reinigingscyclus te starten.



Geprogrammeerde Vapor Clean

Net als bij de normale bereidingsfuncties kan ook voor de Vapor Clean het einde van de functie worden ingesteld.

1. Selecteer de Vapor Clean-functie en druk op de temperatuurknop. Het controlelampje  begint te knipperen. Op het display wordt het einde van de functie weergegeven.



2. De temperatuurknop naar rechts of links draaien om het einde van de kooktijd te verlengen.
3. Druk op de temperatuurknop om het einde van de functie te bevestigen.
4. De functieknop indrukken. Het apparaat wacht het begin van de geprogrammeerde bereidingstijd af.

Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

Aan het einde wordt op het display **STOP** weergegeven en wordt een geluidssignaal geactiveerd.

1. Deactiveer het geluidssignaal door een van de twee knoppen in te drukken en eraan te draaien of open de deur.
2. Houd de functieknop minstens 3 seconden lang ingedrukt om de functie te verlaten.
3. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
4. Gebruik een niet-schurend sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
5. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
6. Verwijder het resterende water uit de ovenruimte.

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



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



Om de handmatige reiniging van moeilijk bereikbare delen te vereenvoudigen, is het raadzaam de deur te verwijderen.



Reiniging en onderhoud

4.6 Pyrolyse (enkel op sommige modellen)



De pyrolyse is een automatische reinigingsprocedure met hoge temperaturen, die het vuil zal oplossen. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de ovenruimte zeer eenvoudig te reinigen.



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.

Vorbereitung

Voor u de pyrolyse inschakelt:

- Maak de interne ruit schoon overeenkomstig de gebruikelijke instructies.
- Verstuf in geval van hardnekkige afzettingen een reinigingsproduct voor ovens op de ruit (respecteer de waarschuwingen die aangeduid worden op het product zelf); laat 60 minuten inwerken, spoel daarna, en droog de ruit met keukenpapier of met een microvezeldoek.
- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
- Verwijder de eventueel uitneembare geleiders.
- Sluit de deur.

Instelling van de pyrolyse

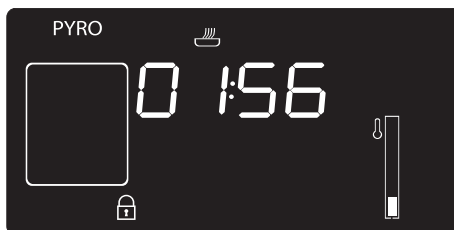
1. Selecteer met de functieknop een van de reinigingsfuncties **PYRO ECO** of **PYRO ECO**.
2. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de duur van de reinigingscyclus in te stellen, van een minimum van 2 uur tot een maximum van 3 uur (behalve de functie **PYRO ECO** waarvan de duur is vastgesteld op 120 minuten).
3. Druk op de temperatuurknop om de pyrolyse te starten.



Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

- Weinig vuil: 2 uren.
- Middelmatig vuil: 2 ½ uur.
- Zeer vuil: 3 uren.


Pyrolyse




1. Op het display verschijnen het opschrift **PYRO ECO** of **PYRO ECO** en de resterende tijd, wat aanduidt dat het apparaat de automatische reinigingscyclus uitvoert.




2. 2 minuten na aanvang van de pyrolyse wordt de deur geblokkeerd (het lampje  van de deurblokkering licht op), door een voorziening die elke poging tot opening verhindert.

 Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is.

3. Na afloop van de pyrolyse blijft de deur geblokkeerd tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau bereikt. Wacht tot de ovenruimte is afgekoeld en veeg de restjes binnenin weg met een microvezeldoek.

 Tijdens de eerste pyrolyse kunnen er onaangename geurtjes voorkomen, door verdamping van de olieachtige productiestoffen. Dit is een normaal verschijnsel dat na de eerste reinigingscyclus verdwijnt.


 Tijdens de pyrolyse maken de ventilatoren meer geluid omdat ze sneller draaien. Dit maakt deel uit van de normale werking om de warmte beter af te voeren. Na de pyrolyse blijft de ventilatie automatisch ingeschakeld, en dit lang genoeg zodat oververhitting van de wanden van de meubels en de voorkant van het apparaat wordt vermeden.



Als het resultaat van de pyrolyse bij de minimum tijdsduur niet voldoende is, wordt aanbevolen om voor de volgende reinigingscycli een langere tijdsduur in te stellen.

Instelling van de geprogrammeerde pyrolyse

Het tijdstip waarop de pyrolyse begint kan net zoals de andere functies worden geprogrammeerd.

1. Selecteer de duur van de pyrolyse, en druk op de temperatuurknop. Op de display verschijnt de huidige tijd en de controlelamp  licht op.
2. Draai de temperatuurknop naar links of rechts om het tijdstip voor het einde van de pyrolyse in te stellen.
3. Na enkele seconden lichten de controlelampen  en  vast op en is de oven in stand-by tot het tijdstip waarop de reinigingscyclus moet worden gestart.



Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is.



Reiniging en onderhoud

4.7 Buitengewoon onderhoud

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Onder elektrische spanning
staande delen

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

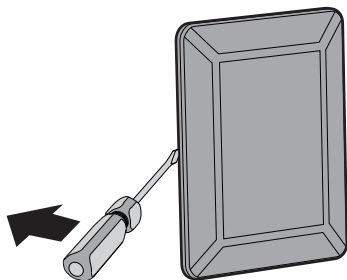


In de ovenruimte is een 40W-lamp
aangebracht.

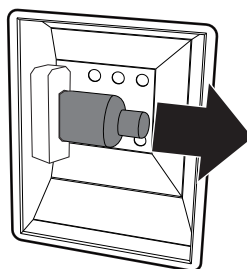
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



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

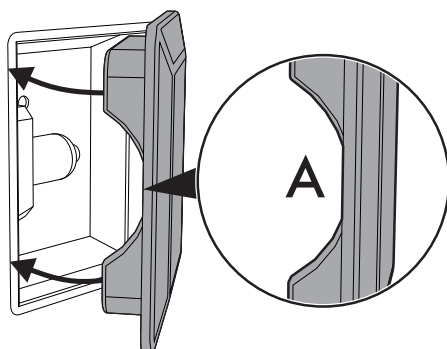


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

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



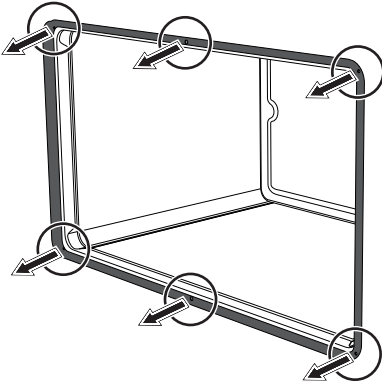
7. Druk de kap stevig aan zodat deze perfect op de fitting aansluit.



Demontage en montage van de pakking (behalve pyrolytische modellen)

De pakking demonteren:

- Haak de op de 4 hoeken en centraal geplaatste haken los en trek de pakking naar buiten.



De pakking monteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken en in het midden van de pakking vast.

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

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

Oplossingen voor problemen...

Het apparaat werkt niet:

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

De gasbrander ontsteekt niet:

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

De oven warmt niet op:

- Zekering defect: controleer de schakelaar en vervang deze wanneer dit nodig is.
- De functieknop is niet op een functie geplaatst: plaats de functieknop op een functie.
- Controleer of de stand "show-room" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf „Secundair menu”).

De gerechten in de ovenruimte verbranden binnen korte tijd:

- Thermostaat defect: neem contact op met het servicecentrum

Het gas van de oven beslaat wanneer de oven warm is:

- Dit is normaal en is te wijten aan het temperatuurverschil: dit fenomeen heeft geen enkel effect op de prestaties van de oven.





Reiniging en onderhoud

De display is volledig uitgeschakeld:

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

De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de stand "kinderbeveiliging" ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf „Secundair menu“).

De bereidingstijden blijken te hoog tegenover diegene die worden aangeduid in de tabel:

- Controleer of de stand "Laag vermogen (Eco-Logic)" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf „Secundair menu“).

De display zal het opschrift "ERR4" weergeven:

- De deurblokkering is niet goed aan de deur gekoppeld; dit omdat het mogelijk is dat de deur toevallig werd geopend tijdens de activering van de blokkering zelf. Schakel het apparaat uit en weer aan, en wacht enkele minuten voordat een nieuwe reinigingscyclus wordt geselecteerd.

De ventilator stopt met draaien wanneer de deur wordt geopend tijdens een geventileerde functie:

- Dit is geen defect, maar de normale werking van het product. Ze is nuttig wanneer u tijdens de bereiding het voedsel wilt controleren, zodat niet te veel warmte verloren gaat. Wanneer de deur wordt gesloten, zal de ventilator weer gaan draaien.

(enkel pyrolyse-modellen) Na de automatische reinigingscyclus (pyrolyse) kan geen functie geselecteerd worden:

- Controleer of de deurblokkering uitgeschakeld is. Indien dit niet het geval is, is het apparaat voorzien van een bescherming die de uitvoering van een functie verhindert terwijl de deurblokkering actief is. Dit is het geval omdat de temperatuur in de ovenruimte zodanig hoog is dat geen enkele bereiding kan uitgevoerd worden.



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



Indien andere foutberichten ERRx worden gesignaleerd: noteer het foutmelding, en de ingestelde functie en temperatuur, en neem contact op met het plaatselijke servicecentrum.



5 Installatie

5.1 Gasaansluiting



**Gaslek
Explosiegevaar**

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

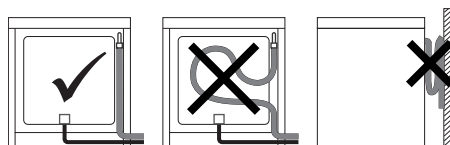
Algemene informatie

De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een flexibele stalen buis op een rechte wand, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de van kracht zijnde norm. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De gasaansluiting heeft een extern schroefdraad 1/2" (ISO 228-1).

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.



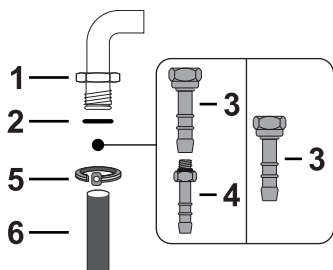
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een rubberleiding conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm (controleer of de afkorting van deze norm op de leiding gedrukt is).

Draai 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**.

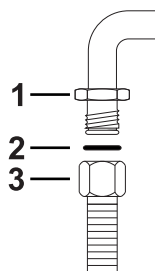


Installatie

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.



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**.



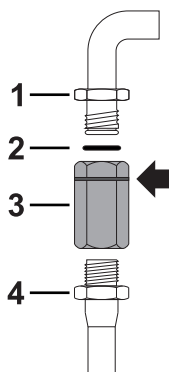
De aansluiting met rubberleiding conform de van kracht zijnde normen mag enkel uitgevoerd worden wanneer de leiding over de volledige lengte geïnspecteerd kan worden.



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

Aansluiting met een flexibele stalen slang

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

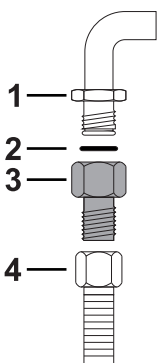




Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

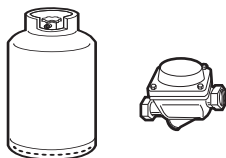
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

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



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.

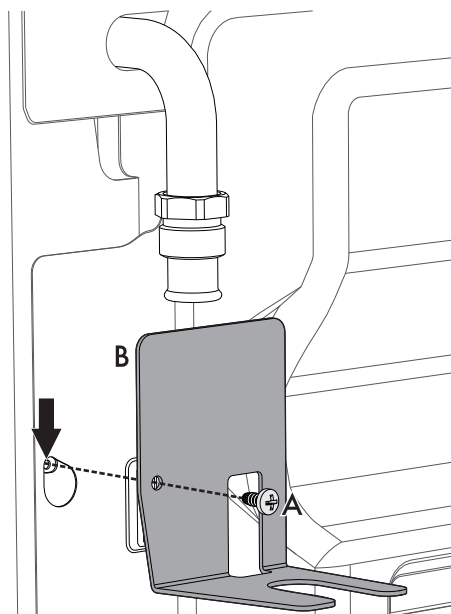


De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel „Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken“.

Verlengstuk gasaansluiting (enkel pyrolytische modellen)

Bij pyrolytische modellen moet het verlengstuk voor de gasaansluiting worden geïnstalleerd.

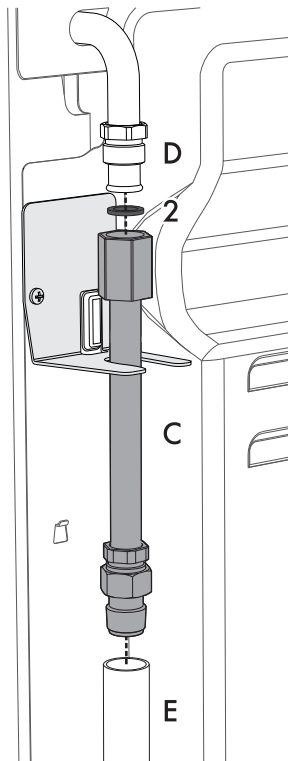
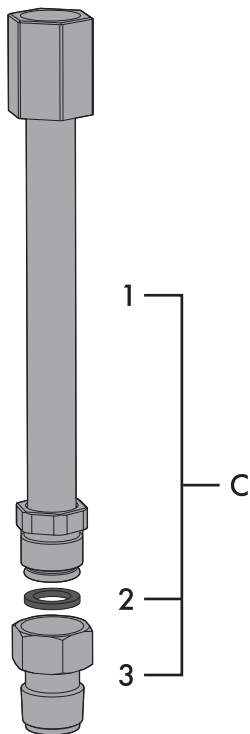
1. Draai de schroef **A** aan de achterzijde van het apparaat onder de gasaansluiting los.
2. Bevestig met de zojuist verwijderde schroef **A** de bijgeleverde beugel **B** op de achterzijde van het fornuis.





Installatie

3. Draai de aansluiting **3** zorgvuldig op het verlengstuk van de gasaansluiting **1** en breng altijd de meegeleverde pakking **2** ertussen aan.
4. Draai het gemonteerde verlengstuk **C** op de gasaansluiting van het apparaat **D** en breng altijd de meegeleverde pakking **2** ertussen aan.



5. Breng isolerend materiaal aan op de schroefdraad van het gemonteerde verlengstuk **C** en draai de flexibele buis **E** vast.



Ventilatie van de vertrekken

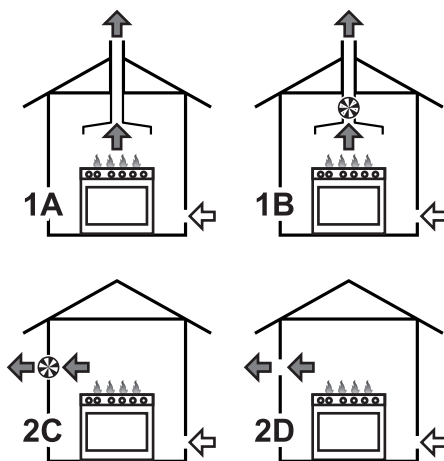
Het apparaat mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de toepasselijke normen. In de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd is, moet voldoende luchttoevoer aanwezig zijn die nodig is voor de regelmatige gasverbranding en de luchtverversing van de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen 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, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

Afvoer van de verbrandingsproducten

De afvoer van de verbrandingsproducten 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 ruït

D Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand

↔ Lucht

➔ Verbrandingsproducten

⊗ Elektrische ventilator





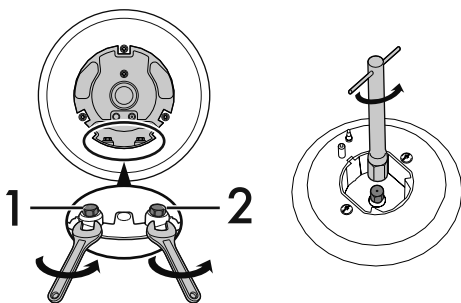
Installatie

5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes

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

Vervanging van de straalpijpen

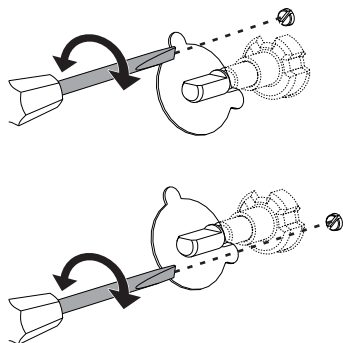
1. Verwijder de roosters, de deksels en de vlamverdelers om de branderdoppen te bereiken.
2. Vervang de straalpijpen met behulp van een sleutel 7 mm naargelang het gebruikte gas (zie Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken).



Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

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

Monteer de knop 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.



1. Interne straalpijp
2. Externe straalpijp

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



Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Draai de schroef naast het staafje van de kraan helemaal rechtop.



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

Smering van de gaskranen

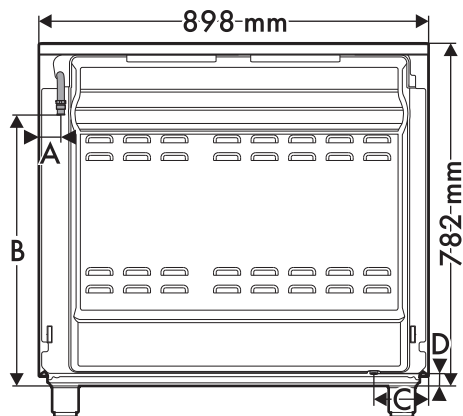
Het kan zijn dat de gaskranen mettertijd moeilijk draaien en geblokkeerd raken. Reinig ze van binnen, en vervang het smeervet.



Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.

Buitenafmetingen

Plaats van de elektrische aansluitingen en gasaansluitingen.



A	40 mm
B	618 mm
C	124 mm
D	12 mm

NI



Installatie

Type van gas en toebehorende landen

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



Het is mogelijk om de gastypen vast te stellen die in het land van installatie van het apparaat beschikbaar zijn. Zie het nummer in de aanhef voor de juiste waarden in de „Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken“.



Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken

1 Methaan G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	97	120	75 +135
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Z)	(H9)	(H1)+(H3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900
2 Methaan G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	94	113	75 +127
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)+(H3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900
3 Methaan G25 - 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	2.8	4.0
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	94	120	75 +135
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Y)	(H9)	(H1)+(H3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900
4 Methaan G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	77	100	134	75 +138
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(F3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900
5 Methaan G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	77	100	134	80 +145
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y)+(H3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900
6 Methaan G27 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	77	105	138	80 +148
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(F3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900
7 Methaan G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	94	120	165	100 +190
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	(Y)	(Y)	(F3)	(O)+(H3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900



Installatie

8 Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.75	2.9	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	50	65	85	46 +91
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	127	211	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	125	207	300
9 Vloeibaar gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	50	65	81	46 +85
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	450	550	800	1900
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	131	211	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	129	207	300
10 Vloeibaar gas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	43	58	74	43 +70
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)+(S1)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1900
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	131	211	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	145	185	260	140 +320
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	/8	/2	/3	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1400
12 Stadsgas G120 - 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL int + ext
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.1	1.8	2.9	3.8
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	145	185	260	130 +290
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	/8	/2	/3	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1400

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



5.3 Plaatsing



Zwaar apparaat Pletgevaar

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



Druk op de deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

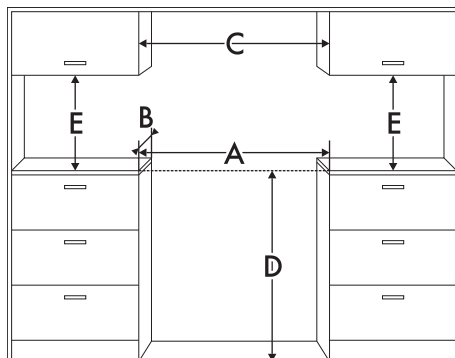
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.



Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

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

Buitenafmetingen



A	900 mm
B	600 mm
C*	900 mm
D	900 mm
E	450 mm

* Minimumbreedte inbouwkast (=A).



Installatie

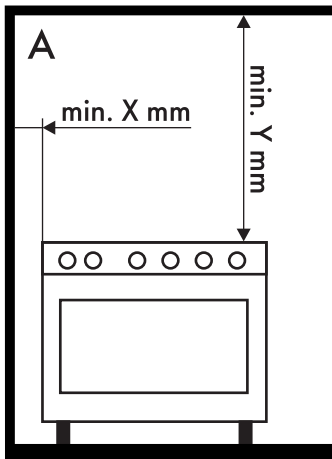
Algemene informatie

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

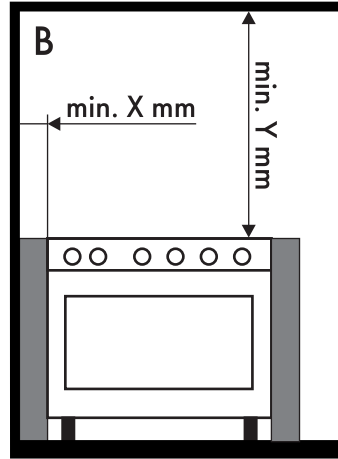
Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens **Y** mm bevinden. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat moet de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap geraadpleegd worden om de correcte afstand te bepalen.

X	150 mm
Y	750 mm

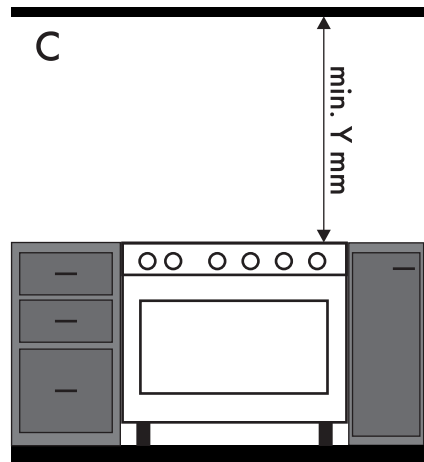
Dit apparaat behoort, afhankelijk van het installatietype, tot de klasse:



A - Klasse 1
(Apparaat vrije installatie)



B - Klasse 2 subklasse 1
(Ingebouwd apparaat)



C - Klasse 2 subklasse 1
(Ingebouwd apparaat)



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

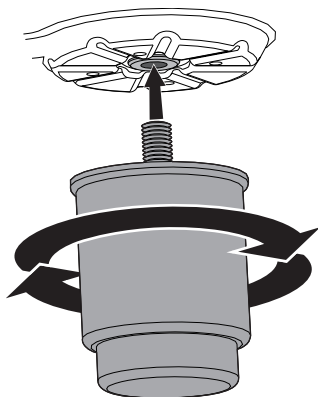


Plaatsing en nivellering



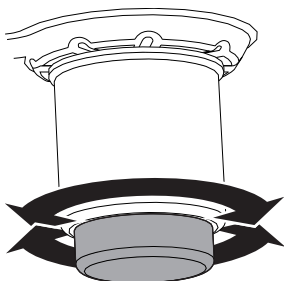
Zwaar apparaat
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

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



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

- Schroef het onderste gedeelte van de voetjes open of dicht, tot het apparaat stabiel staat en genivelleerd is.

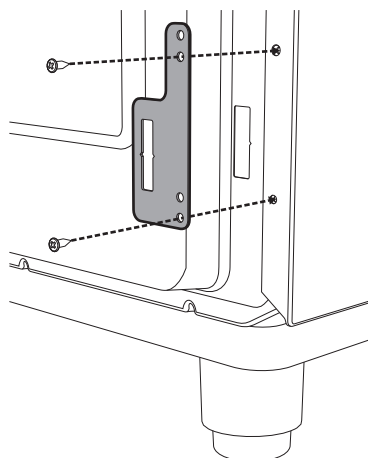


Bevestiging op de wand

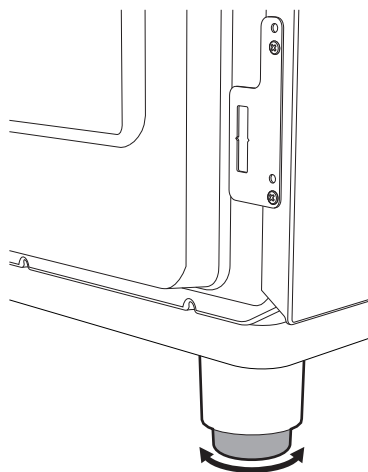


Om omvallen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabilisatoren worden geïnstalleerd.

1. Schroef het bevestigingsplaatje voor de bevestiging op de muur vast op de achterzijde van het apparaat.



2. Regel de hoogte van de 4 voetjes.

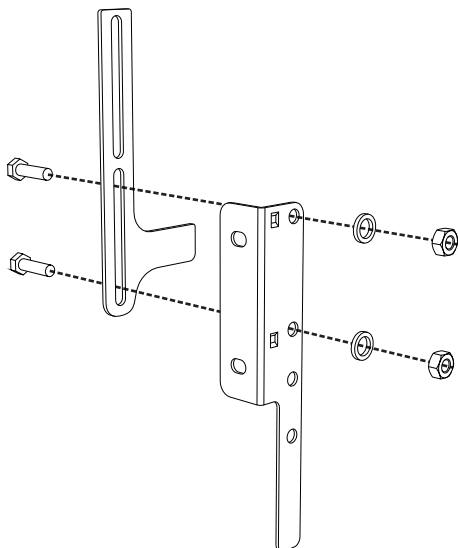


11

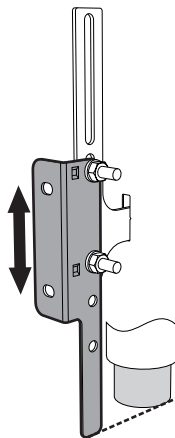


Installatie

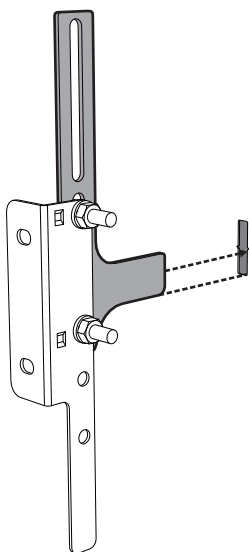
3. Assembleer de bevestigingsbeugel.



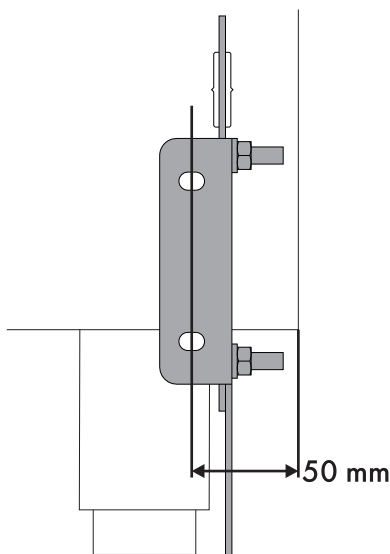
5. Lijn de onderkant van de bevestigingsbeugel uit met de grond en draai de schroeven vast om de afmetingen vast te stellen



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

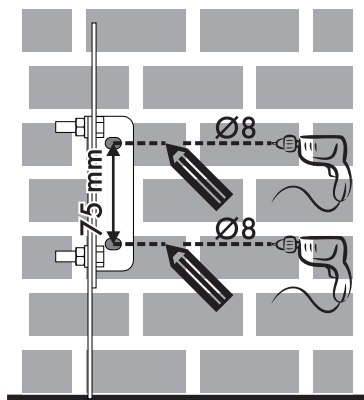


6. Houd tussen de zijkant van het apparaat en de gaten van de beugel 50 mm vrij.

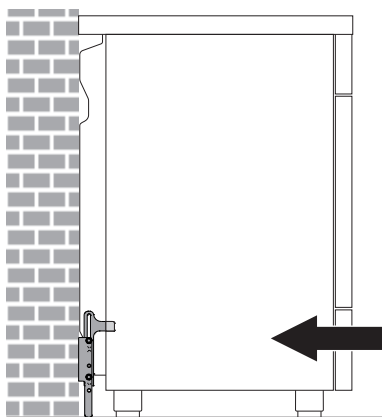




7. Plaats de beugel op de muur en markeer de punten waar gaten in de muur moeten worden geboord.



8. Boor de gaten. Zet de beugel met pluggen en schroeven aan de muur vast.
9. Duw het fornuis naar de muur en breng tegelijkertijd de beugel aan in het plaatje bevestigd op de achterzijde van het apparaat.



Bevestiging aan de grond

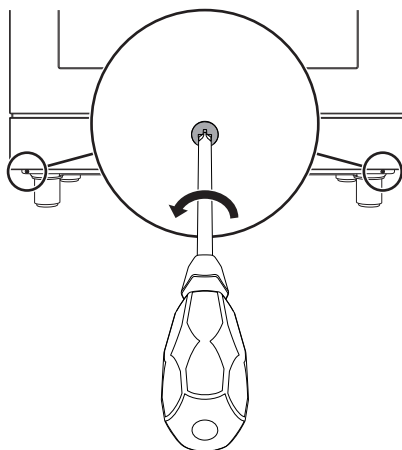


Wend u tot het dichtstbijzijnde servicecentrum voor de bevestiging aan de grond

Montage van de plint vooraan

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

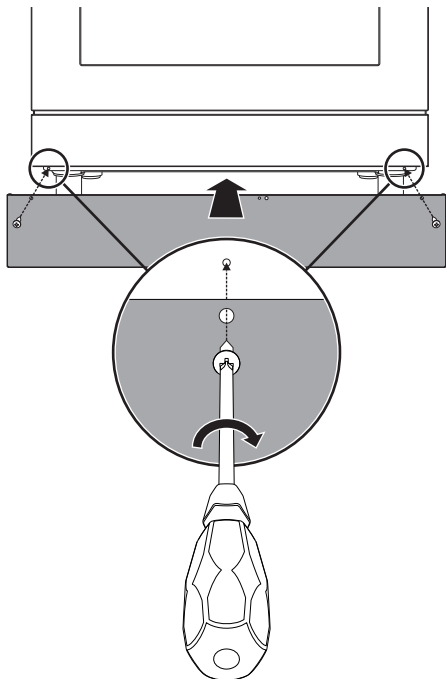
1. Verwijder de vier schroeven vooraan onder de bergruimte met een schroevendraaier.





Installatie

2. Breng de plint vooraan aan de onderkant van het apparaat aan. Zorg er daarbij voor dat de gaten aan de zijkant van de plint vooraan op een lijn zijn geplaatst met de gaten in het onderstel van het apparaat.

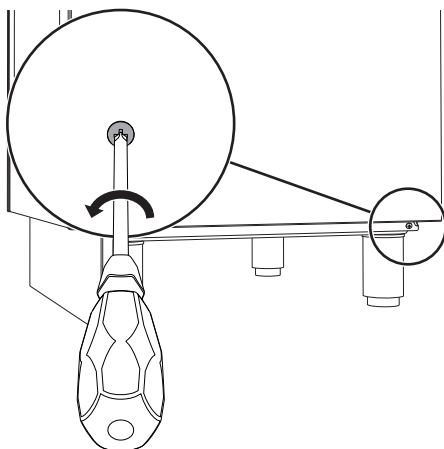


3. Bevestig de plint vooraan met de eerder losgedraaide schroeven aan het apparaat.

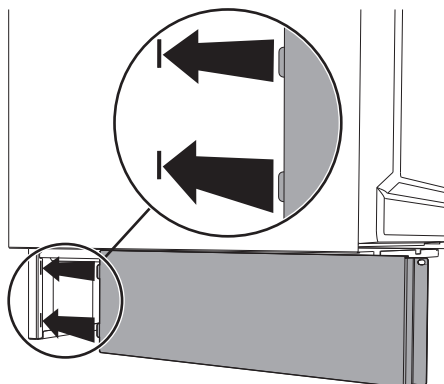
Montage van de zijplinten

De zijplinten kunnen correct aan het apparaat worden bevestigd als de plint vooraan is aangebracht.

1. Verwijder de vier schroeven vooraan onder de bergruimte met een schroevendraaier.

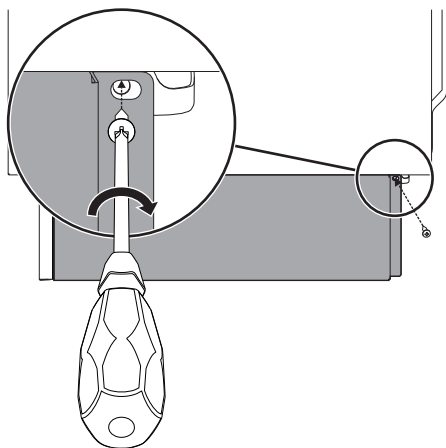


2. Breng de zijplint onder de bergruimte aan de onderkant van het apparaat aan.
3. Steek de lipjes van de zijplint in de sleuven aan de achterkant van de plint vooraan.





4. Zorg ervoor dat het gat van de zijplint op een lijn is geplaatst met het achterste gat in het onderstel van het apparaat.



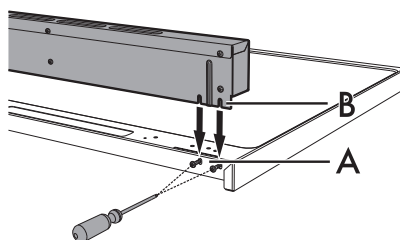
5. Bevestig de zijplint vooraan met de eerder losgedraaide schroef aan het apparaat.
6. Verricht deze handelingen op de beide zijplinten.

Montage van de plint

i De bijgeleverde plint is een integrerend deel van het product. Het wordt aanbevolen om deze te bevestigen op het apparaat voordat het apparaat zelf wordt geïnstalleerd.

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

1. Draai de 4 schroeven **(A)** aan de achterzijde van de kookplaat (2 aan elke kant) los met een schroevendraaier.
2. Plaats de plint op het vlak.
3. Lijn de openingen van de plint **(B)** uit met de schroeven **(A)**.



4. Bevestig de plint op het vlak met de 4 eerder losgedraaide schroeven.



Installatie

5.4 Elektrische aansluiting



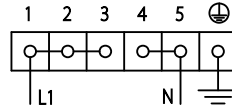
Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene 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.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

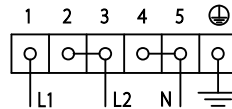
Pyrolytisch model

- 220-240 V 1N~



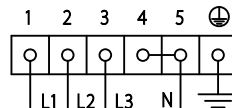
Driepolige kabel **3 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~



Vierpolige kabel **4 x 1,5 mm²**.

- 380-415 V 3N~



Vijfpolige kabel **5 x 1,5 mm²**.

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 en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

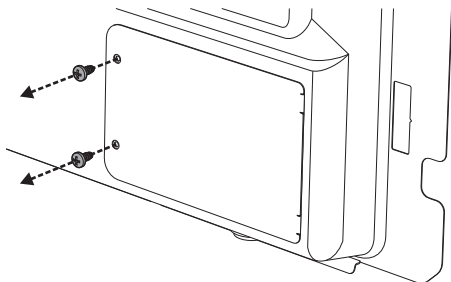
Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.



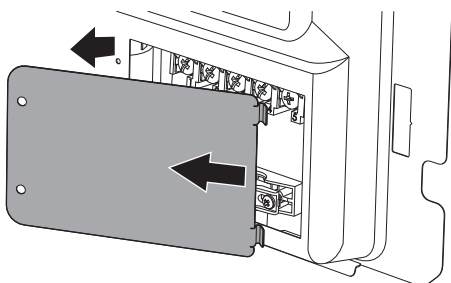
Toegang tot het klemmenbord (enkel pyrolyse-modellen)

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

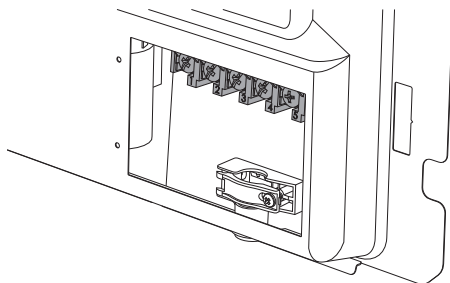
1. Verwijder de schroeven die het klepje op de achterste plaat vastzetten.



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

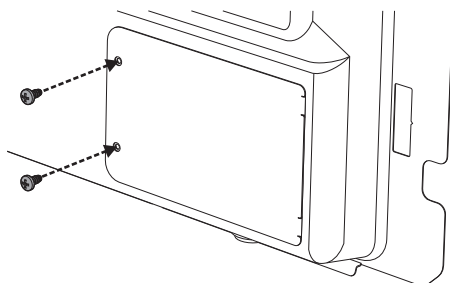


3. Installeer de voedingskabel.



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.

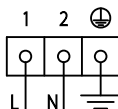




Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

Multifunctioneel model

- 220-240 V 1N~



Driepolige kabel 3 x 1,5 mm².



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



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

Vaste aansluiting

Rust de voedingslijn uit met een meerpolige onderbrekingsinrichting, overeenkomstig de installatienormen.

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

Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

5.5 Voor de installateur

- De stekker moet na de installatie toegankelijk blijven. De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- Het schroefdraadelement van de verbinding niet losdraaien of forceren. Daardoor kan dit deel van het apparaat beschadigd raken en wordt de fabrieksgarantie ongeldig.
- Verifieer op alle aansluitingen met water en zeep of gas lekt. Zoek eventuele lekken **NIET** op met open vuur.
- Ontsteek de branders een voor een en allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de stand lage vlam en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- 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.