

# Inhoudsopgave

|                                                                                  |           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Waarschuwingen</b>                                                          | <b>4</b>  |
| 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen                                           | 4         |
| 1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant                                           | 8         |
| 1.3 Beoogd gebruik                                                               | 8         |
| 1.4 Identificatieplaatje                                                         | 8         |
| 1.5 Deze gebruiksaanwijzing                                                      | 8         |
| 1.6 Verwerking                                                                   | 8         |
| 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing                                             | 9         |
| <b>2 Beschrijving</b>                                                            | <b>10</b> |
| 2.1 Algemene beschrijving                                                        | 10        |
| 2.2 Kookplaat                                                                    | 10        |
| 2.3 Bedieningspaneel                                                             | 11        |
| 2.4 Andere onderdelen                                                            | 12        |
| 2.5 Beschikbare accessoires                                                      | 12        |
| <b>3 Gebruik</b>                                                                 | <b>14</b> |
| 3.1 Waarschuwingen                                                               | 14        |
| 3.2 Voorzorgsmaatregelen                                                         | 15        |
| 3.3 Eerste gebruik                                                               | 15        |
| 3.4 Gebruik van de accessoires                                                   | 16        |
| 3.5 Gebruik van de bergruimte (enkel op sommige modellen)                        | 17        |
| 3.6 Het gebruik van de kookplaat                                                 | 17        |
| 3.7 Het gebruik van de oven                                                      | 18        |
| 3.8 Advies voor bereidingen                                                      | 20        |
| 3.9 Klok programmeereenheid                                                      | 22        |
| <b>4 Reiniging en onderhoud</b>                                                  | <b>26</b> |
| 4.1 Waarschuwingen                                                               | 26        |
| 4.2 Reiniging van het apparaat                                                   | 26        |
| 4.3 Demontage van de deur                                                        | 27        |
| 4.4 Reiniging van de ruiten van de deur                                          | 28        |
| 4.5 De reiniging van de binnenkant van de oven                                   | 28        |
| 4.6 Demontage van de binnenruiten                                                | 29        |
| 4.7 De reiniging van de binnenkant van de oven                                   | 29        |
| 4.8 Vapor Clean: geassisteerde reiniging van de oven (enkel op sommige modellen) | 31        |
| 4.9 Buitengewoon onderhoud                                                       | 32        |
| <b>5 Installatie</b>                                                             | <b>34</b> |
| 5.1 Gasaansluiting                                                               | 34        |
| 5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes                                     | 37        |
| 5.3 Plaatsing                                                                    | 40        |
| 5.4 Elektrische aansluiting                                                      | 44        |
| 5.5 Voor de installateur                                                         | 45        |

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

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



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Dit apparaat **mag niet geïnstalleerd worden** in boten of caravans.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- 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.
- Gebruik, daar waar nodig, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de buis niet langer is dan 2 meter bij maximale uitschuiving voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.



## Waarschuwingen

- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- 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.
- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- 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.

### 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.
- 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 het binnenglas 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.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.

## 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.



## Waarschuwingen

### 1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

### 1.3 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- 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.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

### 1.4 Identificatieplaatje

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

### 1.5 Deze gebruiksaanwijzing

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

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

### 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.



## 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

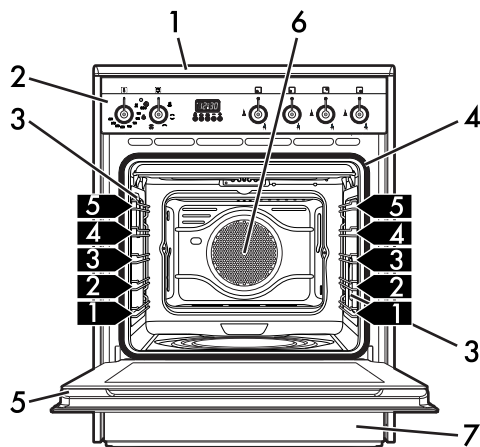
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Kookplaat

2 Bedieningspaneel

3 Lamp

4 Pakking

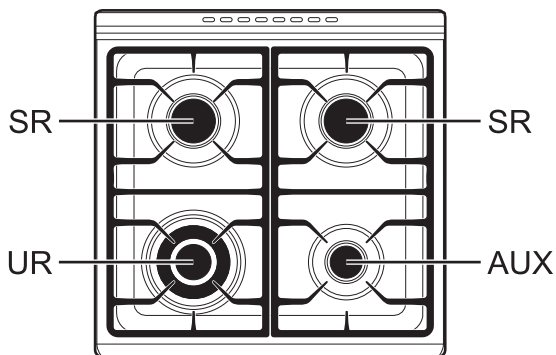
5 Ovendeur

6 Ventilator

7 Bergruimte (enkel op sommige modellen)

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

### 2.2 Kookplaat



AUX = Hulpbrander

SR = Halfsnelle brander

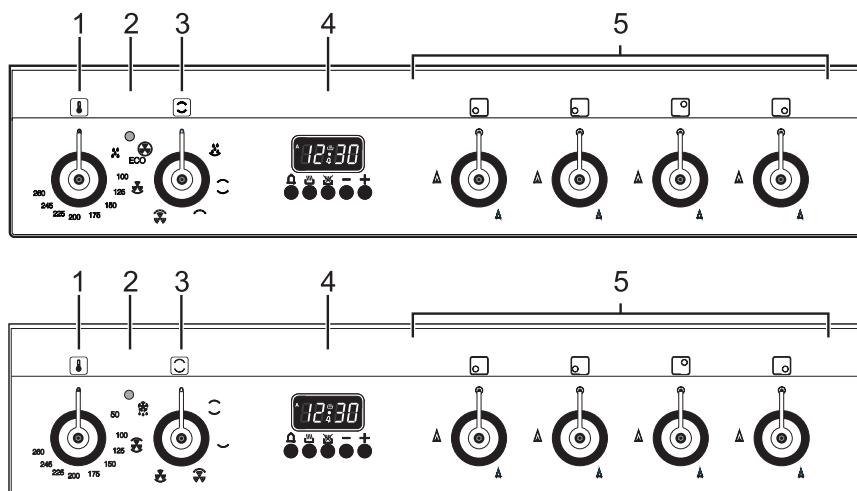
R = Snelle brander

UR = Ultrasnelle brander





## 2.3 Bedieningspaneel



### 1 Temperatuurknop oven

Met deze knop kan de temperatuur van de bereiding geselecteerd worden.

Draai de knop rechtsonder op de gewenste waarde tussen de minimale en maximale waarde.

### 2 Controlelamp oven

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

### 3 Functieknop oven

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

### 4 Klok programmeereenheid

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

### 5 Knoppen van de branders van de kookplaat

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



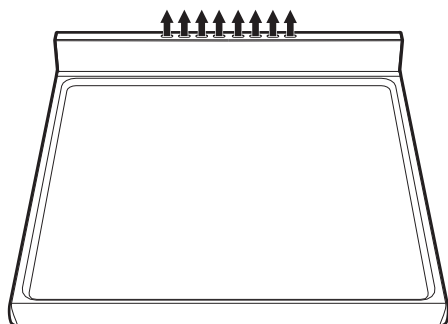
## 2.4 Andere onderdelen

### Plaatsbare vlakken

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

### Koelventilator

De ventilator zorgt voor de afkoeling van het apparaat, 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 nog kort actief kan blijven.



### Interne verlichting

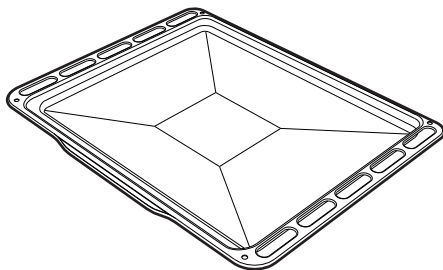
De interne verlichting van de oven wordt ingeschakeld wanneer de deur wordt geopend of wanneer een willekeurige functie wordt geselecteerd.

## 2.5 Beschikbare accessoires



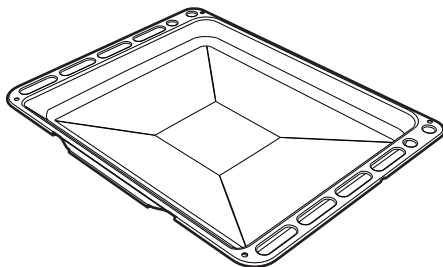
Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

### Ovenschaal



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

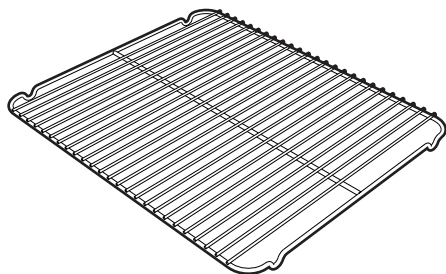
### Diepe ovenschaal



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

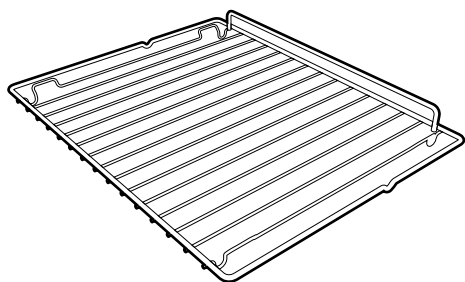


## Rooster voor ovenschaal



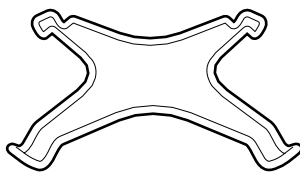
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

## Rooster



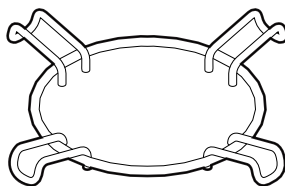
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

## Reductierooster



Nuttig voor het gebruik van kleine recipiënten.

## Reductierooster Wok



Nuttig voor het gebruik van een Wok.

**i**

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

**i**

De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

#### **Gevaar op verbranding**

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte
- Raak de verwarmingselementen 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 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.



#### **Incorrect gebruik**

#### **Gevaar op verbranding**

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



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.

## **3.2 Voorzorgsmaatregelen**

### **Lekkend gas kan een explosie veroorzaken.**

Wanneer u gas ruikt of als de gasinstallatie lekt:

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

## **Onregelmatige werking**

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

- 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.

## **3.3 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 of uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).
4. Verwarm de oven op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

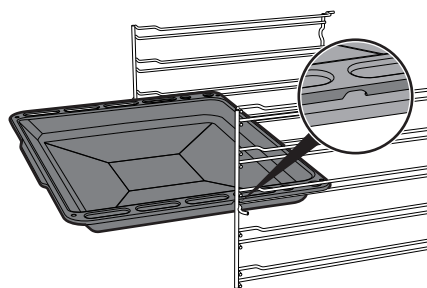
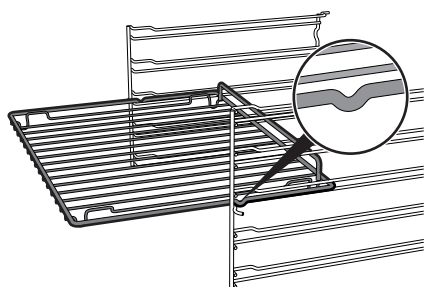


## 3.4 Gebruik van de accessoires

### Roosters en ovenschalen

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

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



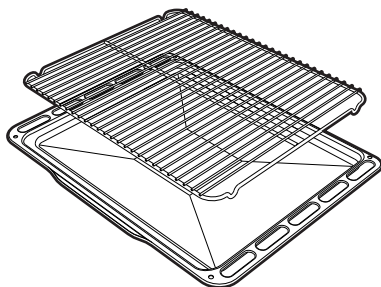
Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de oven, tot aan hun stoppositie.



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

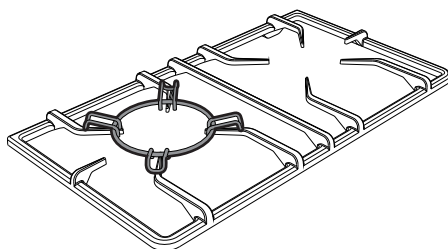
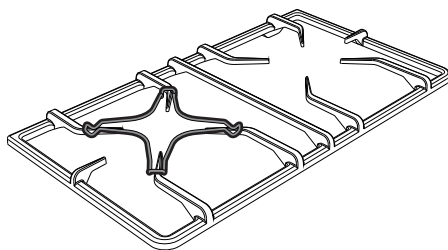
### Rooster voor ovenschaal

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



### Reductieroosters

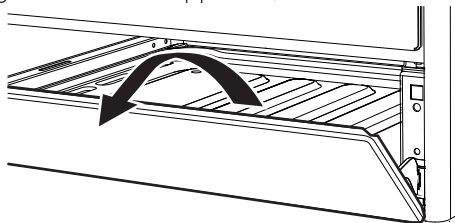
De reductieroosters moeten op de roosters van de kookplaat gelegd worden. Controleer of ze correct geplaatst zijn.





## 3.5 Gebruik van de bergruimte (enkel op sommige modellen)

Aan de onderkant van het fornuis is een bergruimte aangebracht die u kunt openen door de handgreep naar u toe te trekken. Deze bergruimte is geschikt om pannen of metalen voorwerpen, noodzakelijk voor het gebruik van het apparaat, te bewaren.



## 3.6 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.

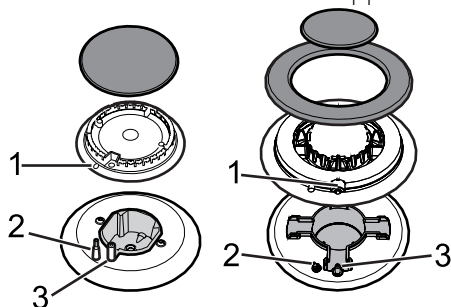


In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gastoevoer, ook wanneer de kraan open staat. Draai de knop op . Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.



## 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 **1** van de vlamverdelers overeenstemmen met de vonkonthekers **3** en de thermokoppels **2**.



## Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten recipiënten met een deksel gebruikt worden 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.

## 3.7 Het gebruik van de oven

### Inschakelen van de oven

Om de oven in te schakelen:

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



Controleer of op de klok van de programmeereenheid het symbool van de bereidingsduur  wordt weergegeven. De oven kan niet worden ingeschakeld als dit niet het geval is.

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



Diameter van de recipiënten:

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





## Lijst van de functies



### Statisch

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



### Onderwarmte

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



### 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.



### 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).



### Geventileerde onderwarmte

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



### 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).



## Circulatie + ventilator

De combinatie van de ventilator en het luchtcirculatie element (ingebouwd op de achterzijde van de oven) maakt het koken van voedsel over meerdere verdiepingen mogelijk, mits hiervoor dezelfde temperatuur en hetzelfde kookproces vereist is. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak gemengd zullen worden.



## Snel ontdooien

Het snel ontdooien wordt bevorderd door de activering van een specifieke ventilator die een uniforme verdeling van de lucht aan de omgevingstemperatuur in de ovenruimte garandeert. Ideaal voor elk type van voedsel.



## Vapor Clean

Deze functie vereenvoudigt de reiniging door aan de hand van stoom afkomstig van een kleine hoeveelheid water in de daartoe voorziene houder op de bodem.



Het symbool **ECO** duidt de functie aan waarbij het minst energie wordt verbruikt.

## 3.8 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).

### 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.

### Advies voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding gewijzigd moet worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de oven eerst voor te verwarmen.
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.
- In de grillfunctie is het aanbevolen om de temperatuurknop op de hoogste waarde, symbool  (waar voorzien), in te stellen voor een optimale bereiding.



- Het voedsel moet gekruid worden voordat het wordt bereid. Ook olie of vloeibare boter moet vóór de bereiding toegevoegd worden.
- Gebruik de ovenschaal op het eerste vlak onderaan om de vloeistoffen afkomstig van het grillen op te vangen.
- In multifunctionele ovens mag de grill nooit langer dan 60 minuten worden gebruikt.

## Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- U kunt nagaan of het gebak 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.
- Tijdens het bereiden van gebak of groenten kan overmatige condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.

## Advies voor ontdooien en rijzen

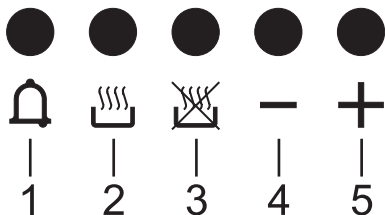
- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een recipiënt zonder deksel, op het eerste niveau van de oven.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft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

## Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de binnenkant van het apparaat altijd goed schoon.



## 3.9 Klok programmeereenheid



- 1 Toets kookwekker
- 2 Toets duur bereiding
- 3 Toets einde bereiding.
- 4 Toets waarde lager
- 5 Toets waarde hoger

## Instelling van de tijd

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

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen  en . De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toetsen  of  kan het uur ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Druk op de toets  of wacht 5 seconden. De stip tussen de uren en de minuten stopt met knipperen.
4. Het symbool  op het display duidt aan dat het apparaat klaar is om de bereiding te starten.

## Bereiding met tijdstelling



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

1. Selecteer bereidingsfunctie en -temperatuur, en druk op de toets . Het display zal de cijfers  en het symbool  weergeven tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen  of  om de gewenste minuten in te stellen.



De klok van de programmeereenheid controleert alleen de rechtse multifunctionele oven en heeft geen enkele controle over de andere ovens.



3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de actuele tijd samen met de symbolen **A** en .
4. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool **A** en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
5. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende te drukken op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid.
6. Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de klok van de programmeereenheid te resetten.

## Geprogrammeerde bereiding

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

1. Stel de bereidingsduur in zoals beschreven werd in de vorige paragraaf "Bereiding met tijdinstelling".
2. Druk op de toets . Op het display verschijnt de som van de actuele tijd en de eerder ingestelde bereidingsduur.
3. Druk op de toetsen  of  om de gewenste minuten in te stellen.
4. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de actuele tijd samen met de symbolen **A** en .
5. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool **A** en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
6. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende te drukken op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid.



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



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



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



## Gebruik

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



Wanneer u na de instelling de resterende tijd wilt weergeven, moet u op de toets  drukken. Druk op de toets  om het tijdstip waarop de bereiding moet eindigen weer te geven.

### Regeling van het volume van het geluidssignaal

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

### Het annuleren van de ingestelde gegevens

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

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

## Kookwekker



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

De kookwekker kan op elk gewenst moment geactiveerd worden.

1. Druk op de toets . Het display toont de cijfers  en de knipperende controlelamp  tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen  of  om de gewenste minuten in te stellen.
3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder een toets in te drukken om de instelling van de kookwekker te beëindigen. Op het display verschijnen de huidige tijd en de symbolen  en .



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



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



## Indicatieve tabel bereidingen (hoofdoven)

| Gerechten          | Gewicht (Kg) | Functie                        | Positie van de geleider vanaf onderaan | Temperatuur (°C) | Tijd (minuten) |         |
|--------------------|--------------|--------------------------------|----------------------------------------|------------------|----------------|---------|
| Lasagne            | 3 - 4        | Statisch                       | 1                                      | 220 - 230        | 45 - 50        |         |
| Pasta uit de oven  | 3 - 4        | Statisch                       | 1                                      | 220 - 230        | 45 - 50        |         |
| Kalfsgebraad       | 2            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 90 - 100       |         |
| Varkenslende       | 2            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 70 - 80        |         |
| Worst              | 1,5          | Geventileerde grill            | 4/3                                    | 250              | 15             |         |
| Rosbief            | 1            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 200              | 40 - 45        |         |
| Gebraden konijn    | 1,5          | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 70 - 80        |         |
| Kalkoenbout        | 3            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 110 - 120      |         |
| Coppa in de oven   | 2 - 3        | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 170 - 180      |         |
| Gebraden kip       | 1,2          | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 65 - 70        |         |
|                    |              |                                |                                        |                  | Zijde 1        | Zijde 2 |
| Varkenskoteletten  | 1,5          | Geventileerde grill            | 4/3                                    | 250              | 15             | 5       |
| Ribben             | 1,5          | Geventileerde grill            | 4/3                                    | 250              | 10             | 10      |
| Varkensspek        | 0,7          | Grill                          | 5/4                                    | 250              | 7              | 8       |
| Varkensfilet       | 1,5          | Geventileerde grill            | 4/3                                    | 250              | 10             | 5       |
| Rundfilet          | 1            | Grill                          | 5/4                                    | 250              | 10             | 7       |
| Zalmforel          | 1,2          | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 150 - 160        | 35 - 40        |         |
| Zeeduivel          | 1,5          | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 160              | 60 - 65        |         |
| Tarbot             | 1,5          | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 160              | 45 - 50        |         |
| Pizza              | 1            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 250              | 8 - 9          |         |
| Brood              | 1            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 190 - 200        | 25 - 30        |         |
| Focaccia           | 1            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 20 - 25        |         |
| Tulband/donut      | 1            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 160              | 55 - 60        |         |
| Confituurtaart     | 1            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 160              | 35 - 40        |         |
| Ricottataart       | 1            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 160 - 170        | 55 - 60        |         |
| Gevulde tortellini | 1            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 160              | 20 - 25        |         |
| Paradijsstaart     | 1,2          | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 160              | 55 - 60        |         |
| Soezen/beignets    | 1,2          | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 180              | 80 - 90        |         |
| Cake               | 1            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 150 - 160        | 55 - 60        |         |
| Rijstaart          | 1            | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 160              | 55 - 60        |         |
| Brioches           | 0,6          | Circulatie/statisch+ventilator | 2                                      | 160              | 30 - 35        |         |

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



## 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.

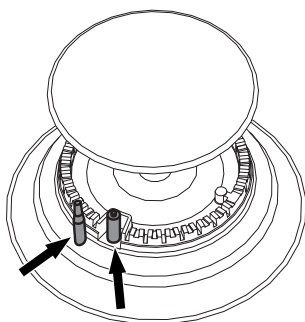


De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, mettertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.



## 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 tandenstoker 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 pakking

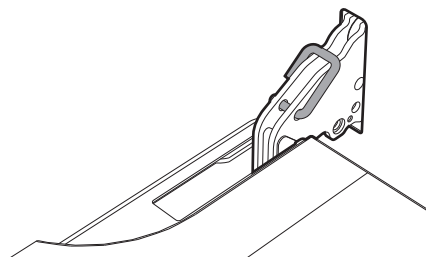


Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, wordt aanbevolen om de oven circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te verwijderen.

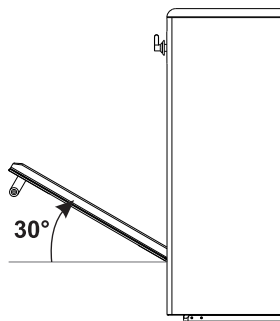
## 4.3 Demontage van de deur

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.



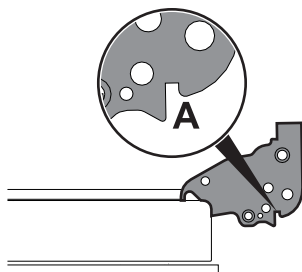
2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef hem op met een hoek van ongeveer 30° en verwijder hem.



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.



## Reiniging en onderhoud



### 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.

### 4.5 De reiniging van de binnenkant van de oven

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

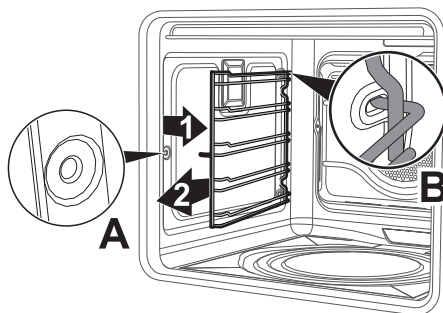
- Verwijder de wegneembare onderdelen. Reinig de ovenroosters met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen; spoel en droog ze daarna zorgvuldig af.

### 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 oven zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **B**.



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



Er wordt aangeraden om de oven ongeveer 15/20 minuten maximaal te verwarmen nadat specifieke producten gebruikt werden, om eventuele resten in de oven te verwijderen.



Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om de deur te verwijderen.

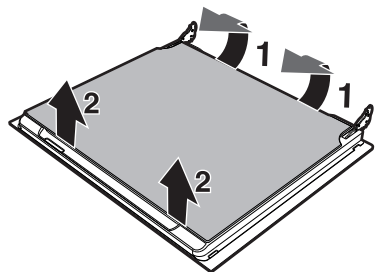


Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

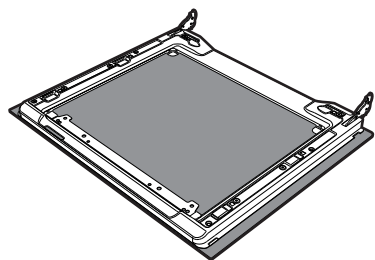
## 4.6 Demontage van de binnenruiten

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

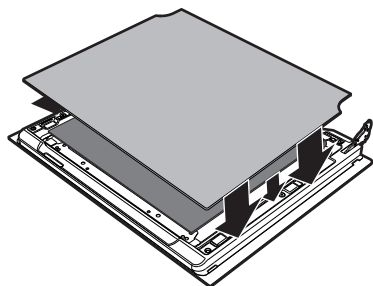
1. Verwijder de binnenruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (2). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.



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



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



## 4.7 De reiniging van de binnenkant van de oven

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

Verwijder alle verwijderbare delen.

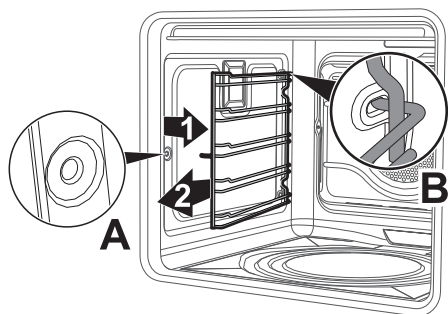
### Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).



## Reiniging en onderhoud

Verwijder de geleiderframes. Trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **B**. Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer aan te brengen.



Reinig de ovenroosters met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen; spoel en droog ze daarna zorgvuldig af.



Er wordt aangeraden om de oven ongeveer 15/20 minuten maximaal te verwarmen nadat specifieke producten gebruikt werden, om eventuele resten in de oven te verwijderen.



Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om de deur te verwijderen.

### Reiniging van de bovenkant (enkel op sommige modellen)



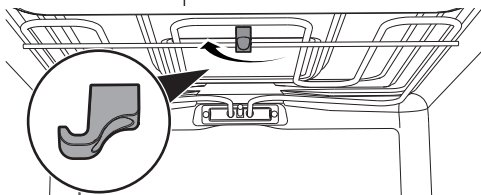
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

**Gevaar op verbranding**

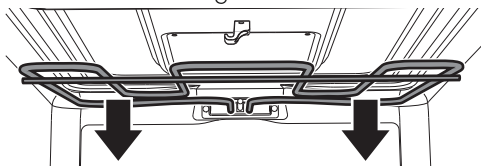
- De volgende handelingen mogen uitsluitend bij volledig afgekoelde en uitgeschakelde oven worden verricht.

Het apparaat is voorzien van een weerstand die u voor een eenvoudigere reiniging van de bovenkant van de oven kunt kantelen.

1. hef de bovenste weerstand voorzichtig op en draai de pal 90° zodat de weerstand vrijkomt.



2. Beweeg de weerstand voorzichtig helemaal omlaag.



**Incorrect gebruik**

**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- Laat tijdens de reiniging de weerstand niet teveel buigen.

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



## 4.8 Vapor Clean: geassisteerde reiniging van de oven (enkel op sommige modellen)



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



### **Incorrect gebruik**

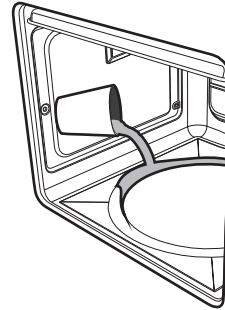
### **Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

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

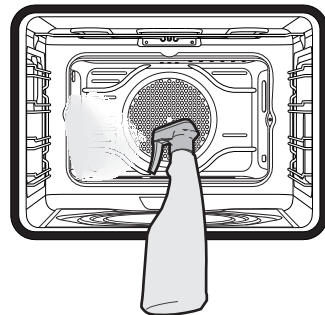
### **Voorbereiding**

Vóór de start van de Vapor Clean reinigingscyclus

- Verwijder alle accessoires uit de oven. De bovenbescherming kan in de oven gelaten worden.
- Giet ongeveer 40cc water op de bodem van de oven. Let op dat het water niet uit de uitsparing komt.



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



- Sluit de deur.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.



## Reiniging en onderhoud

### Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean

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

### Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

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

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



Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.



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

### 4.9 Buitengewoon onderhoud

#### Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Onder elektrische spanning staande delen

**Gevaar voor elektrische schok**

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

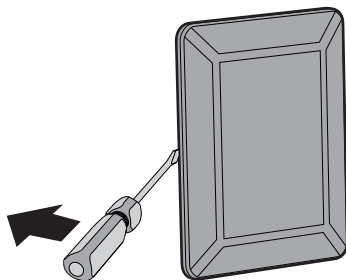


De ovenruimte is voorzien van een 40W-lamp.

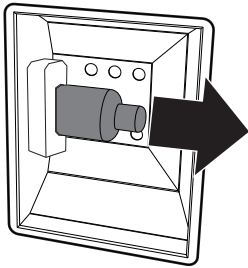
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



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

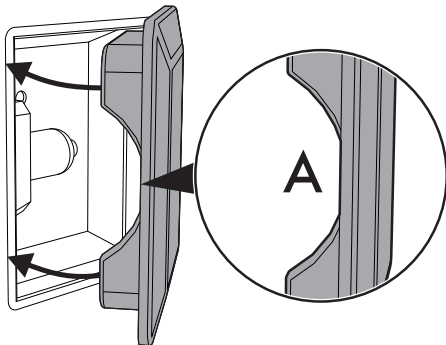


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

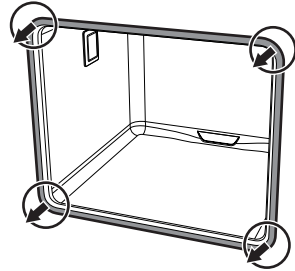
5. De nieuwe lamp aanbrengen.
6. Hermonteer de kap. Houd de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur toe gericht.



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

## Demontage van de pakking (uitgezonderd pyrolytische modellen)

Voor een grondige reiniging van de oven kunt u de pakking van de deur verwijderen. Op de 4 hoeken zijn haken voorzien die de pakking op de rand bevestigen. Trek de 4 hoeken van de pakking naar buiten zodat de haken loskomen.



Gebruik een niet-schurende spons en lauw water om de pakkingen van de deur schoon te houden. De pakkingen moeten zacht en elastisch zijn.



## 5 Installatie

### 5.1 Gasaansluiting



#### Gaslekkage Explosiegevaar

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

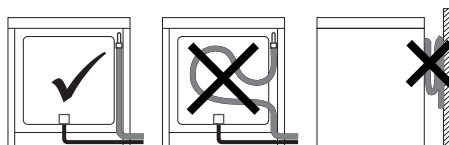
#### Algemene informatie

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

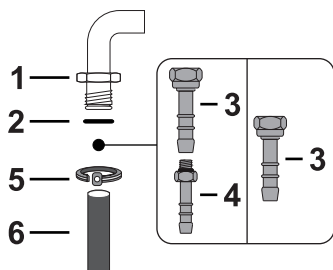


Voer de aansluiting op het gasnet uit met een rubberslang conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm (controleer of de afkorting van deze norm op de slang wordt aangegeven).

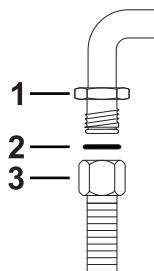




Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en breng de pakking **2** aan. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de slangaansluiting **4** vastgedraaid worden op de slangaansluiting **3**. Na de aanscherping van de slangaansluiting(en) de gasleiding **6** op de slangaansluiting plaatsen en bevestigen met de klem **5** in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.

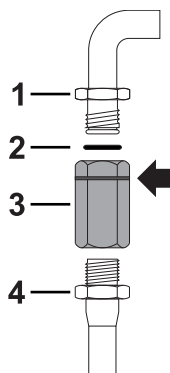


Draai de aansluiting **3** zorgvuldig op de gasaansluiting **1** van het apparaat en breng altijd de meegeleverde pakking **2** ertussen aan.



## 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 rubberslang 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.

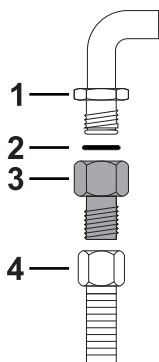


## Installatie

### Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

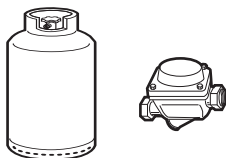
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

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



### Aansluiten op LPG

Gebruik een drukregelaar en voer de aansluiting op de gasfles uit volgens de voorschriften van de van kracht zijnde normen.



De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Tabel kenmerken branders en gasmondstukken".

### Ventilatie van de vertrekken

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

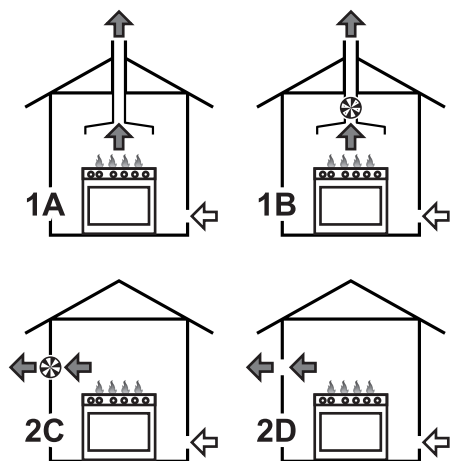
De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

### Afvoer van de verbrandingsproducten

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



Na het voltooien van de ingreep 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 ruif  
**D** Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand

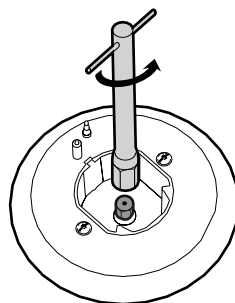
- ↖ Lucht  
 ↖ Verbrandingsproducten  
 ⚙ Elektrische ventilator

## 5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes

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

### Vervanging van de gasmondstukken

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



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

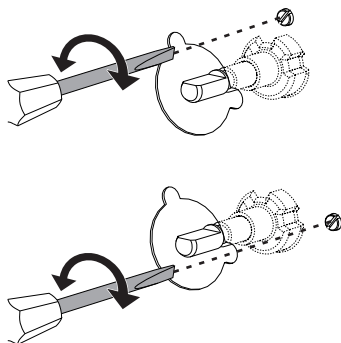


## Installatie

### Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

Schakel de brander in en 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.



### Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

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



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 bevindt zich in het zakje van de gasmondstukken (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.



## Tabel kenmerken branders en gasmondstukken

| Methaan G20 - 20 mbar                   | AUX  | SR  | UR   |
|-----------------------------------------|------|-----|------|
| Nominaal thermisch vermogen (kW)        | 1.05 | 1.8 | 3.5  |
| Diameter gasmondstuk (1/100 mm)         | 72   | 97  | 133  |
| Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)      | (X)  | (Z) | (S)  |
| Gereduceerd vermogen (W)                | 400  | 500 | 1600 |
| Methaan G25 - 25 mbar / G25.3 - 25 mbar | AUX  | SR  | UR   |
| Nominaal thermisch vermogen (kW)        | 1.05 | 1.8 | 3.5  |
| Diameter gasmondstuk (1/100 mm)         | 72   | 94  | 138  |
| Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)      | (F1) | (Y) | (F3) |
| Gereduceerd vermogen (W)                | 400  | 500 | 1600 |
| Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar       | AUX  | SR  | UR   |
| Nominaal thermisch vermogen (kW)        | 1.05 | 1.8 | 3.5  |
| Diameter gasmondstuk (1/100 mm)         | 50   | 65  | 94   |
| Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)      | -    | -   | -    |
| Gereduceerd vermogen (W)                | 400  | 500 | 1600 |
| Nominaal vermogen G31 (g/h)             | 76   | 131 | 255  |
| Nominaal vermogen G31 (g/h)             | 75   | 129 | 250  |

De gasmondstukken die niet worden meegeleverd, kunnen besteld worden bij erkende servicecentra.



Apparaat ingesteld voor:  
G+ gas K-groep Groningen  
G25 (2L) - 25 mbar  
G25.3 (2K) - 25 mbar



# Installatie

## 5.3 Plaatsing



### Zwaar apparaat Pletgevaar

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



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

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



### Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

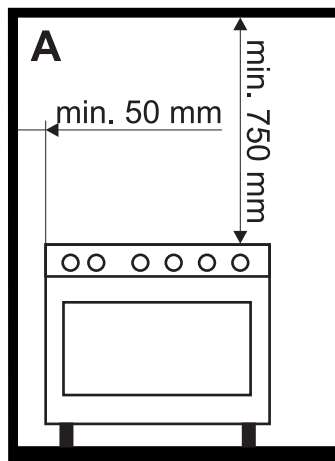
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90°C).

## Algemene informatie

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

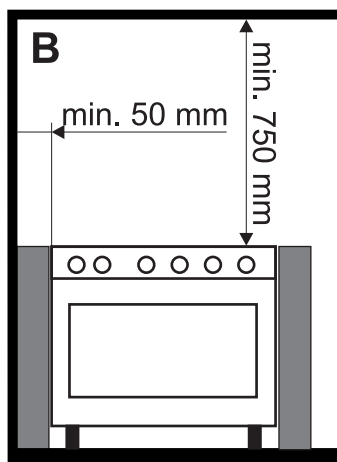
Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat moet de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap geraadpleegd worden om de correcte afstand te bepalen.

Dit apparaat behoort, afhankelijk van het type installatie, tot de klasse:

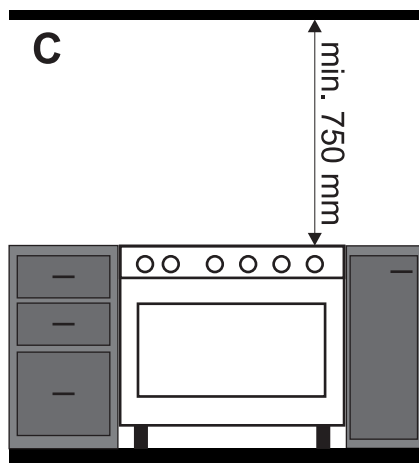


A - Klasse 1

(Apparaat vrije installatie)



**B - Klasse 2 subklasse 1**  
(Ingebouwd apparaat)



**C - Klasse 2 subklasse 1**  
(Ingebouwd apparaat)

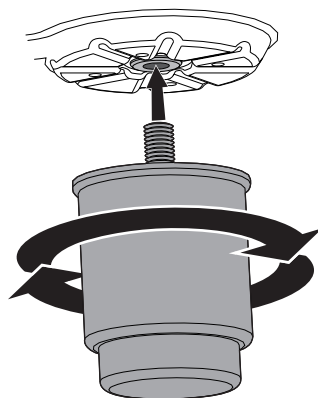
## Plaatsing en nivellering



**Zwaar apparaat**

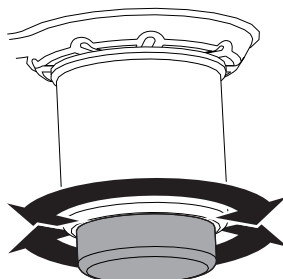
**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- 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 de voeten op de onderkant tot het apparaat stabiel en genivelleerd op de vloer staat.



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



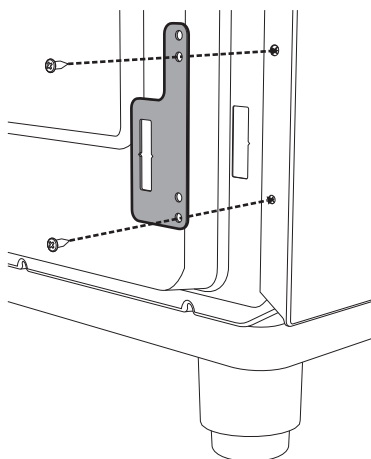
# Installatie

## Bevestiging op de wand

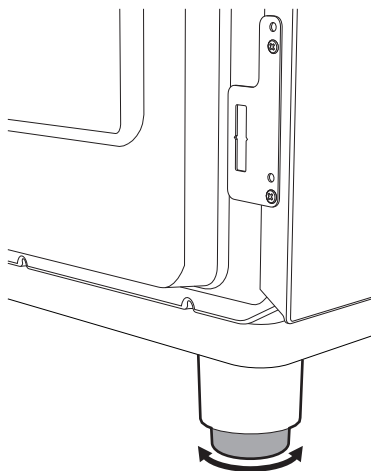


Om omvallen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabilisatoren worden geïnstalleerd.

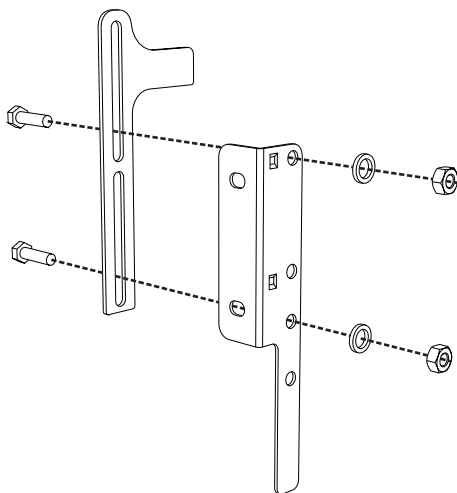
1. Schroef het bevestigingsplaatje voor de bevestiging op de muur vast op de achterzijde van het apparaat.



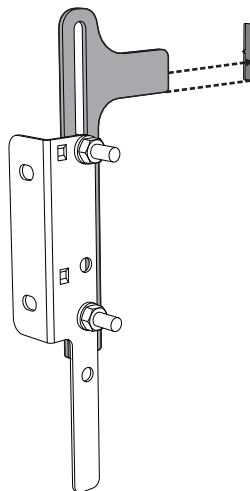
2. Regel de hoogte van de 4 voetjes.



3. Assembleer de bevestigingsbeugel.



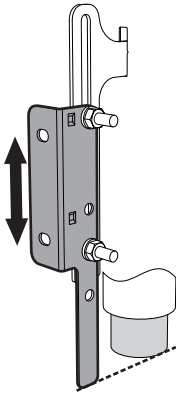
4. Lijn de onderkant van de haak van de bevestigingsbeugel uit met de onderkant van de rand van het plaatje voor de bevestiging aan de muur.



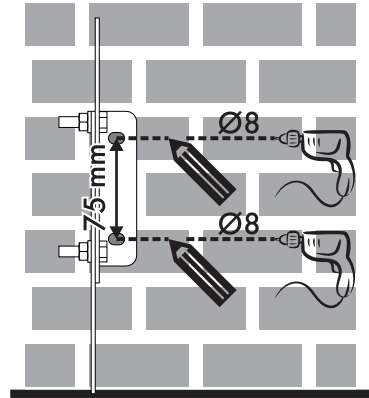




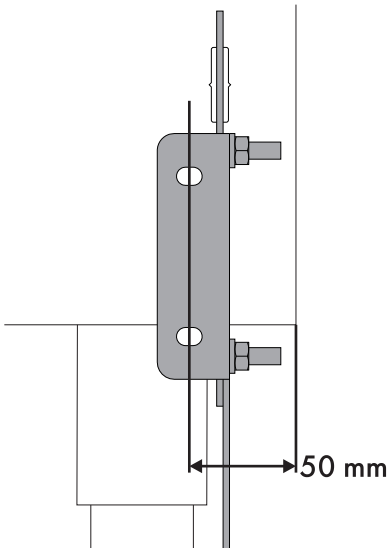
5. Lijn de onderkant van de bevestigingsbeugel tot op de grond en draai de schroeven vast.



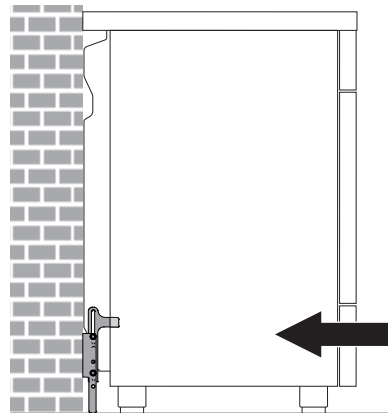
7. Plaats de beugel op de muur en markeer de punten waar gaten in de muur moeten worden geboord.



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



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





# Installatie

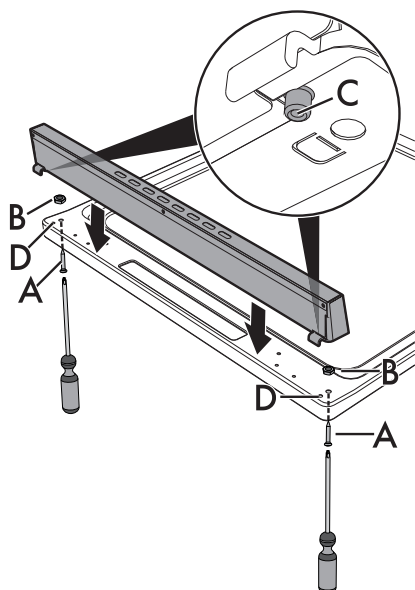
## Montage van de plint



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

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

1. Draai de 2 moeren **B** achteraan de plaat los.
2. Positioneer de plint zodanig boven de plaat dat de pinnen **C** overeenkomen met de openingen **D**.
3. Bevestig de plint op de plaat door de schroeven **A** vast te draaien.



## 5.4 Elektrische aansluiting



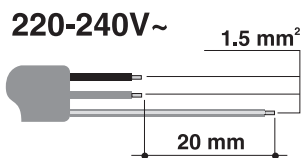
### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- 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.

### 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.



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 meerpelige 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.

