

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	4
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	9
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	10
2 Beschrijving	11
2.1 Algemene beschrijving	11
2.2 Kookplaat	12
2.3 Bedieningspaneel	13
2.4 Andere onderdelen	14
2.5 Beschikbare accessoires	14
3 Gebruik	16
3.1 Waarschuwingen	16
3.2 Voorzorgsmaatregelen	17
3.3 Eerste gebruik	17
3.4 Gebruik van de accessoires	18
3.5 Gebruik van de bergruimte	19
3.6 Het gebruik van de kookplaat	19
3.7 Het gebruik van de oven	20
3.8 Advies voor bereidingen	21
4 Reiniging en onderhoud	24
4.1 Waarschuwingen	24
4.2 Reiniging van het apparaat	24
4.3 Demontage van de deur	25
4.4 Reiniging van de ruiten van de deur	26
4.5 Demontage van de binnenruiten	26
4.6 De reiniging van de binnenkant van de oven	27
4.7 Buitengewoon onderhoud	28
5 Installatie	30
5.1 Gasaansluiting	30
5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes	33
5.3 Elektrische aansluiting	36
5.4 Plaatsing	37
5.5 Voor de installateur	42

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.
- 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.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF IN DE BERGRUIMTE 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.
- 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.



Waarschuwingen

- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- 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.

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.
- 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.
- De pakking aan de voorkant van de ovenruimte niet verwijderen.
- 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.

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 het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht, in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen.
- 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.



Waarschuwingen

Voor dit apparaat

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

1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

1.3 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- 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.

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.



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:

- Verwijder de deuren maar laat de accessoires (roosters en ovenschalen) in de gebruikspositie, om te voorkomen dat kinderen erin opgesloten kunnen raken.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.
- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking

Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.



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

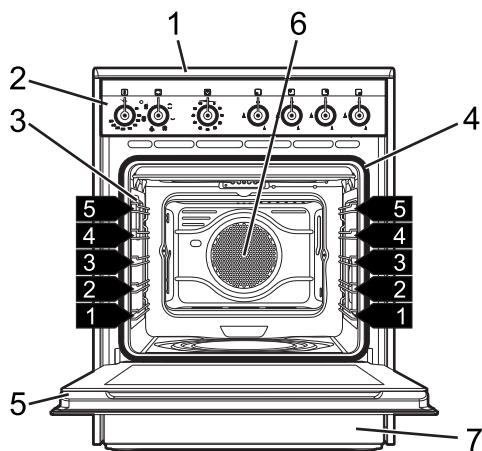
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Kookplaat

2 Bedieningspaneel

3 Lamp

4 Pakking

5 Deur

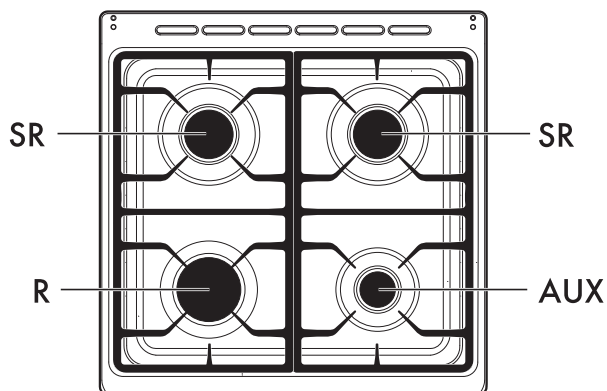
6 Ventilator

7 Bergruimte

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



2.2 Kookplaat



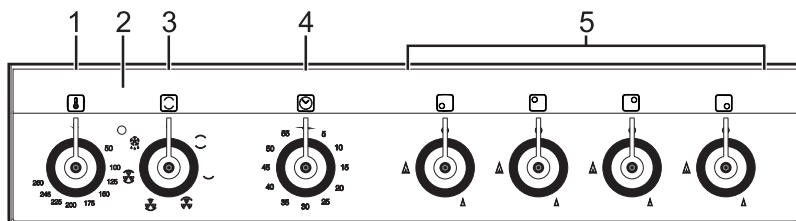
AUX = Hulpbrander

SR = Halfsnelle brander

R = Snelbrander



2.3 Bedieningspaneel



1 Temperatuurknop

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

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

2 Controlelamp

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

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 Knop mechanische timer kookwekker

Om de mechanische timer kookwekker te gebruiken, moet u de knop rechtersom draaien zodat het geluidssignaal wordt geladen. De nummers komen overeen met minuten (maximum 55 minuten). De regeling gebeurt progressief, en u kan ook posities tussen de cijfers gebruiken. Het geluidssignaal van het einde van de bereiding onderbreekt de werking van het apparaat niet.

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.

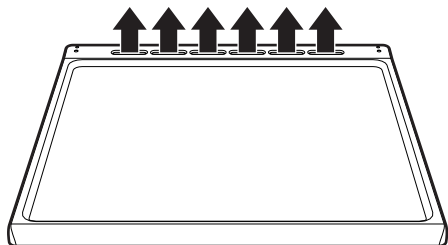


2.4 Andere onderdelen

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



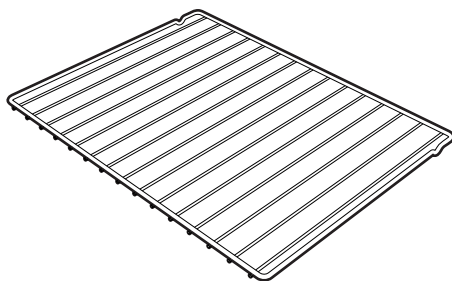
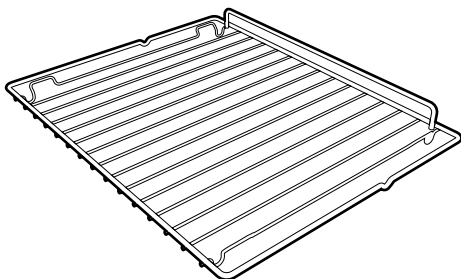
De ventilator zorgt voor de afkoeling van het apparaat, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld. De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die aan de achterzijde van het apparaat naar buiten komt en die ook na de uitschakeling nog kort actief kan blijven.

Interne verlichting

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

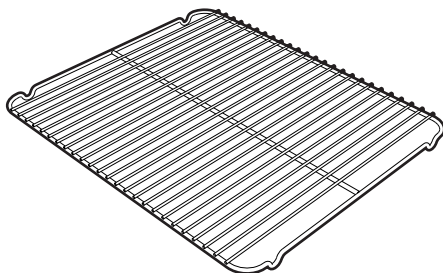
2.5 Beschikbare accessoires

Rooster



Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

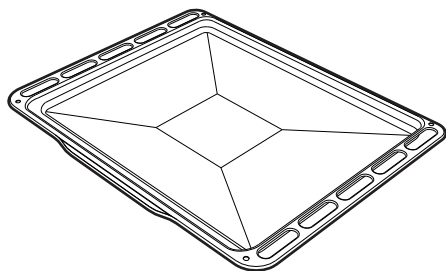
Rooster voor ovenschaal



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

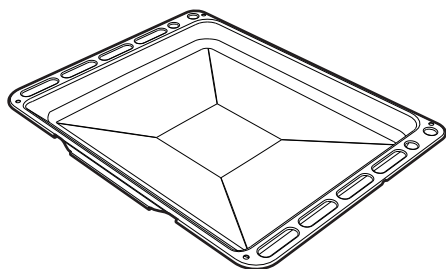


Ovenschaal



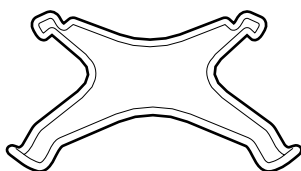
Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

Diepe ovenschaal



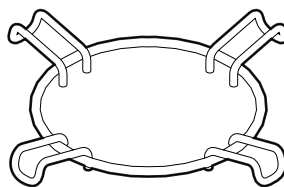
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak te bakken.

Reductierooster



Nuttig voor het gebruik van kleine recipiënten.

Reductierooster Wok



Voor "Wok"-pannen (Chinese pannen) moet het speciale reductierooster gebruikt worden.

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 oven.
- Let op dat u de warmte-elementen in de oven niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen de oven 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 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.
- Plaats in deze ruimte geen ontvlambare materialen, doeken of papier.



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 **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 voor het bereiden van voedsel.
- Plaats geen blikken of gesloten recipiënten in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten of 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 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.

3.3 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.

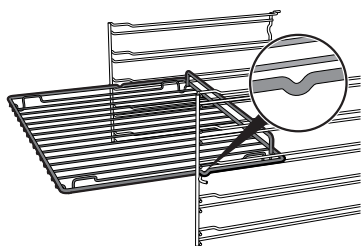


3.4 Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

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

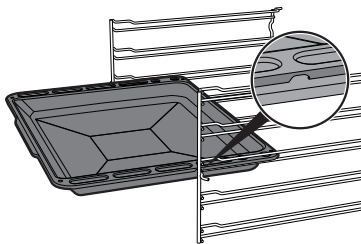
- De mechanische veiligheidsblokkeringen, die de ongewenste verwijdering van het rooster voorkomen, moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de oven gericht zijn.



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

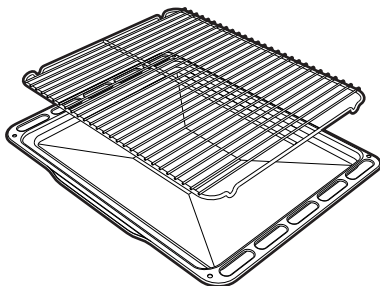


Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.



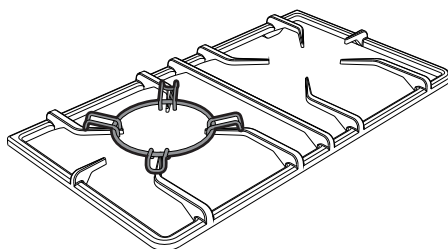
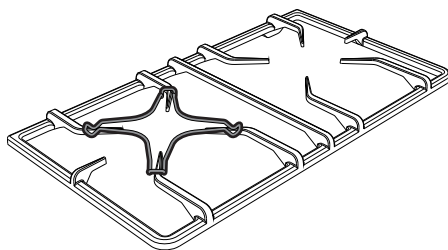
Rooster voor ovenschaal

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



Reductieroosters

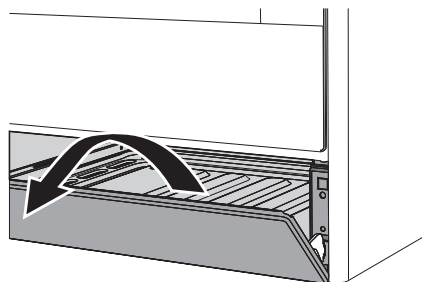
De reductieroosters moeten op de roosters van de kookplaat gelegd worden. Controleer of ze correct geplaatst zijn.





3.5 Gebruik van de bergruimte

Aan de onderkant van het apparaat bevindt zich een bergruimte 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.

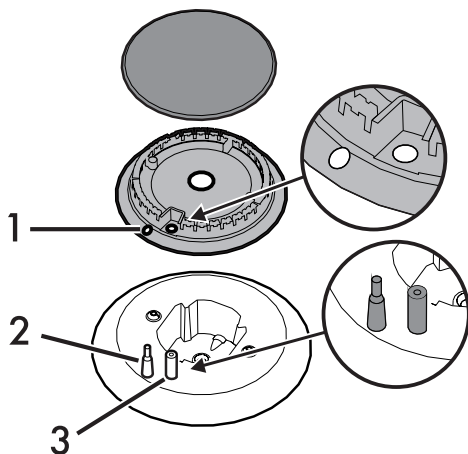
Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.



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 vonkontstekers **3** en de thermokoppels **2**.





Gebruik

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 zijkanalen lekt.

Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.



Diameter van de recipiënten:

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

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.
3. Selecteer de gewenste bereidingstijd door middel van de mechanische timer kookwekker. Draai rechtsom om het geluidssignaal te laden. De getallen komen overeen met minuten. De regeling gebeurt progressief, en u kan ook posities tussen de cijfers gebruiken. Het geluidssignaal van het einde van de bereiding onderbreekt de werking van de oven.

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.



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 steriliseren of voor het voltooiën 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.



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).



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.

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).
- Voor een optimale bereiding moet het keukengerei in het midden van het rooster geplaatst worden.

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 geventileerde Grill

- Met deze functie is het raadzaam om de oven voorafgaand op het grillen voor te verwarmen.

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.

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 er geen warmte verloren gaat en het goede resultaat van de bereiding niet beïnvloed wordt.
- Houd de binnenkant van het apparaat altijd goed schoon.



Indicatieve tabel bereidingen

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Niveau	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	Statisch+ventilator	2	180 - 190	90 - 100
Varkenslende	2	Statisch+ventilator	2	180 - 190	70 - 80
Worst	1,5	Geventileerde grill	4	260	15
Rosbief	1	Statisch+ventilator	2	200	40 - 45
Gebraden konijn	1,5	Statisch+ventilator	2	180 - 190	70 - 80
Kalkoenbout	3	Statisch+ventilator	2	180 - 190	110 - 120
Coppa in de oven	2 - 3	Statisch+ventilator	2	180 - 190	170 - 180
Gebraden kip	1,2	Statisch+ventilator	2	180 - 190	65 - 70
					Zijde 1 Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	Geventileerde grill	4	260	15 5
Ribben	1,5	Geventileerde grill	4	260	10 10
Varkensspek	0,7	Grill	5	260	7 8
Varkensfilet	1,5	Geventileerde grill	4	260	10 5
Rundfilet	1	Grill	5	260	10 7
Zalmforel	1,2	Statisch+ventilator	2	150 - 160	35 - 40
Zeeduivel	1,5	Statisch+ventilator	2	160	60 - 65
Tarbot	1,5	Statisch+ventilator	2	160	45 - 50
Pizza	1	Statisch+ventilator	2	260	8 - 9
Brood	1	Statisch+ventilator	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Statisch+ventilator	2	180 - 190	20 - 25
Tulband/donut	1	Statisch+ventilator	2	160	55 - 60
Confituurtaart	1	Statisch+ventilator	2	160	35 - 40
Ricottataart	1	Statisch+ventilator	2	160 - 170	55 - 60
Gevulde tortellini	1	Statisch+ventilator	2	160	20 - 25
Paradijstaart	1,2	Statisch+ventilator	2	160	55 - 60
Soezen/beignets	1,2	Statisch+ventilator	2	180	80 - 90
Cake	1	Statisch+ventilator	2	150 - 160	55 - 60
Rijstaart	1	Statisch+ventilator	2	160	55 - 60
Brioche	0,6	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.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

4.2 Reiniging van het apparaat

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

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel met behulp van houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.

Roosters van de kookplaat

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



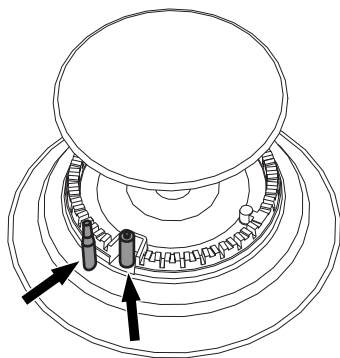
De roosters staan steeds in contact met de vlam waardoor de glans van de delen van het staal, die het meest de warmte moeten verdragen, mettertijd kan verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel dat de functionaliteit van dit onderdeel absoluut niet schaadt.

Vlamverdelers en deksels

De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden om de reiniging te vergemakkelijken. Reinig deze delen met behulp van heet water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Verwijder zorgvuldig alle afzettingen en wacht tot alles perfect droog is. Monteer de vlamverdelers weer, en controleer of ze correct gepositioneerd zijn in de zittingen met de respectievelijke deksels.

Vonkontstekers en thermokoppels

Voor een goede werking moeten de vonkontstekers en de thermokoppels steeds rein gehouden worden. Controleer ze regelmatig, en reinig ze indien nodig met een vochtige doek. Eventuele droge resten moeten verwijderd worden met een houten tandenstoker of met een naald.



Knoppen



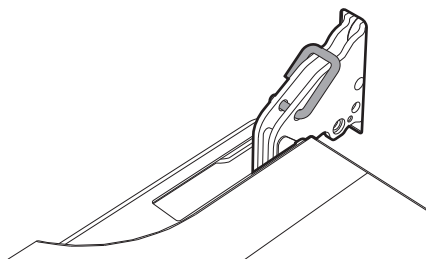
Gebruik voor de reiniging van de knoppen geen agressieve producten die alcohol bevatten of producten voor de reiniging van staal en van glas, omdat deze permanente schade kunnen veroorzaken.

De knoppen moeten gereinigd worden met een zachte doek en lauw water, en moeten daarna goed gedroogd worden. De knoppen kunnen verwijderd worden door ze uit hun zitting te trekken.

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:

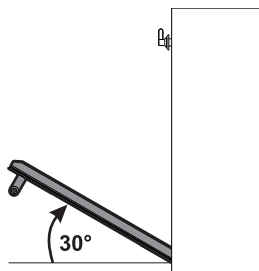
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



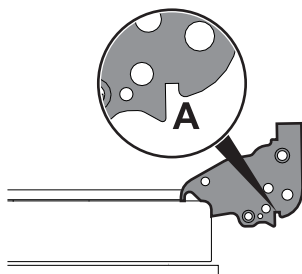


Reiniging en onderhoud

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.



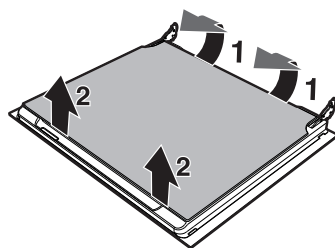
4.4 Reiniging van de ruiten van de deur

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.

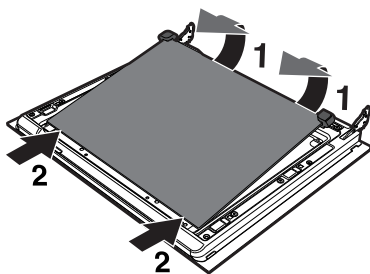
4.5 Demontage van de binnenruiten

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

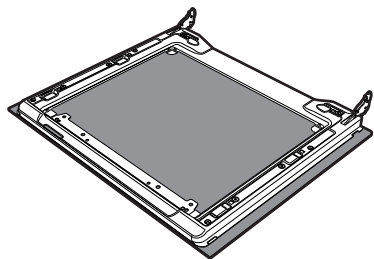
1. Verwijder de binnenruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.
2. Trek de ruit aan de voorzijde naar boven (2).



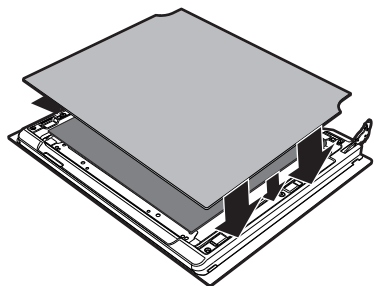
3. Verwijder de tussenliggende ruit door hem naar boven te tillen, met dezelfde procedure als voor de binnenruit, maar let op om de voorzijde van de ruit (2) naar de binnenkant van het apparaat te duwen.



4. 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.



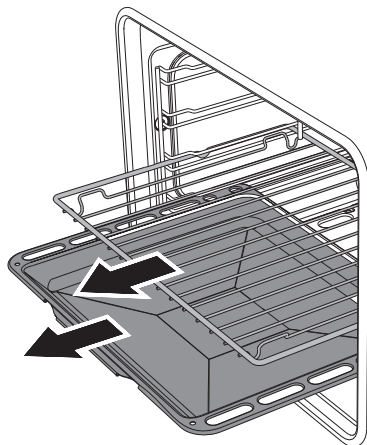
5. Plaats de ruiten weer door de verwijdering in omgekeerde volgorde uit te voeren.
6. Plaats de binnenruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.



4.6 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.



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.



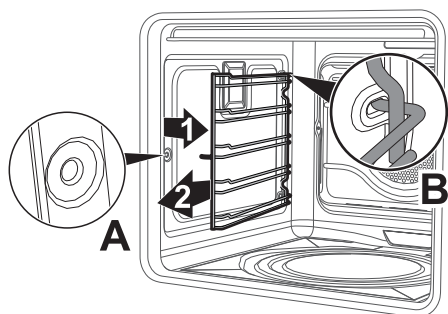
Reiniging en onderhoud

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenscalen

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).

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 terug te plaatsen.



4.7 Buitengewoon onderhoud



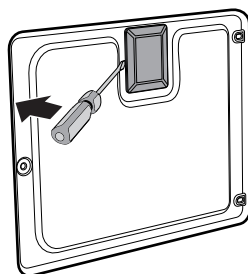
Onder elektrische spanning
staande delen

Gevaar voor elektrische schok

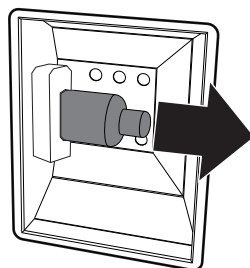
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
- Gebruik beschermende handschoenen.

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

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



4. Draai de lamp los en verwijder ze.

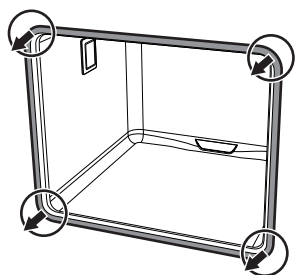




5. Vervang de lamp met een soortgelijke (Halogeenlamp van 40W).
6. Hermonteer de bedekking op correcte wijze, zodat het profiel van de interne ruit naar de deur gericht is.
7. Druk de kap stevig aan zodat deze perfect op de fitting aansluit.

Demontage van de pakking van de hulpoven

Voor een grondige reiniging van de hulpoven kan de pakking van de deur verwijderd worden. 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.



Na de reinigingshandelingen moet het apparaat zorgvuldig gedroogd worden omdat eventueel druipend reinigingsmiddel en water de correcte werking en het esthetische aspect kunnen aantasten.



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.

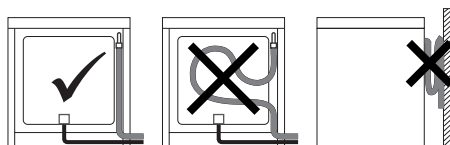
Algemene informatie

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. Het apparaat werd gekeurd voor methaan G20 (2H) met een druk van 20 mbar. 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:

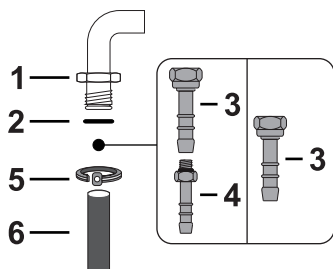
- of de leiding op het rubber bevestigd is met veiligheidsklemmen;
- of de leiding op geen enkele plaats in aanraking komt met hete wanden (max. 50 °C);
- of de leiding niet wordt onderworpen aan trekkrachten of spanningen, en geen strakke bochten maakt of vernauwingen heeft;
- of de leiding niet in 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).



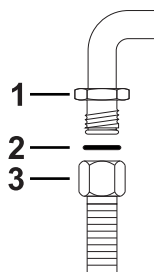
Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en breng de pakking **2** aan. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de slangaansluiting **4** vastgedraaid worden op de slangaansluiting **3**. Na de aanscherping 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.



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.

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



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.

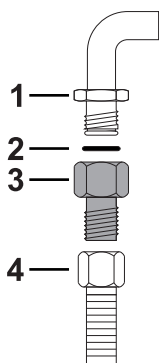


Installatie

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**.



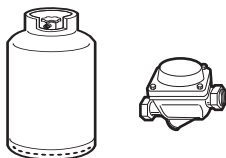
Ventilatie van de vertrekken

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.

Aansluiten op LPG

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



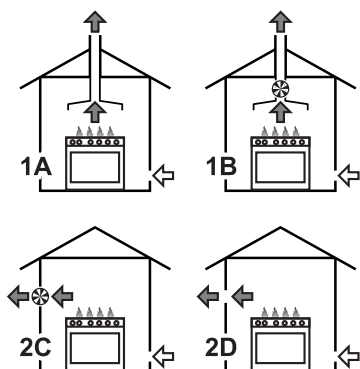
De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken".



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 ruit

D Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand

↔ Lucht

➡ Verbrandingsproducten

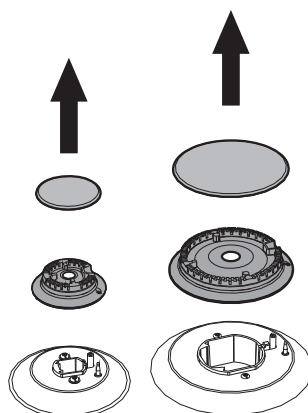
⚙ Elektrische ventilator

5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes

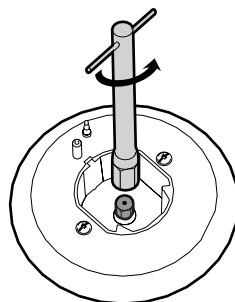
Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en moet de lage vlam op de gasranen geregeld worden.

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 op basis van het gebruikte gas (raadpleeg "Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken").



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

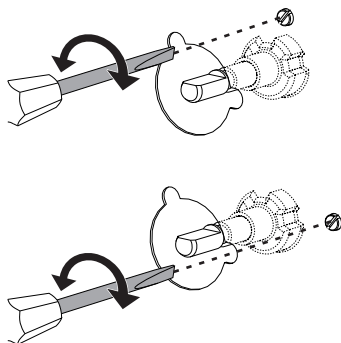


Installatie

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 lage stand: de vlam mag niet uitgaan. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.



Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

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



Na de regeling met een ander gas dan het gas dat in de fabriek werd afgesteld moet het etiket voor de regeling van het gas, dat 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.



Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken

Methaan G20 - 20 mbar	AUX	SR	R
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	1.8	3.0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	72	97	115
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(X)	(Z)	(Y)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800
Methaan G25 - 25 mbar / G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	R
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	1.8	3.0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	72	94	121
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(F1)	(Y)	(F2)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800
4 Vloeibaar gas G30/31 mbar	AUX	SR	R
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.05	1.8	3.0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	50	65	85
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	-	-	-
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800
Nominaal vermogen G31 (g/h)	76	131	218
Nominaal vermogen G31 (g/h)	75	129	215

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



5.3 Elektrische aansluiting

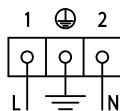


Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

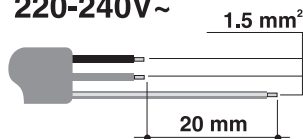
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
-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

- 220-240 V 1N~



220-240V~



Gebruik een **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).

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.

Vaste aansluiting

Breng op de voedingslijn een omnipolaire onderbrekingsinrichting aan met een openingsafstand van de contacten van minstens 3 mm, in overeenstemming met 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.



5.4 Plaatsing



Zwaar apparaat Pletgevaar

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



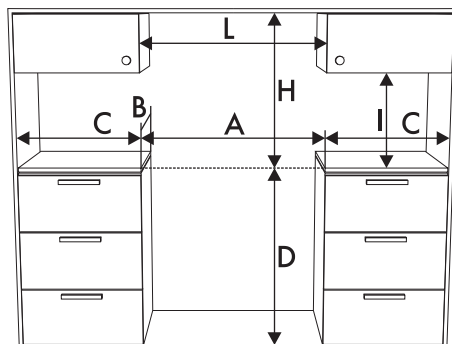
Druk op de open deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- 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).



A	600 mm
B	600 mm
C ¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L ²	600 mm

¹ Minimumafstand tot zijwanden of andere onvlambare materialen.

² Minimumbreedte inbouwkast (=A).

Algemene informatie

Dit 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 op een afstand van minstens 150 mm geplaatst worden.

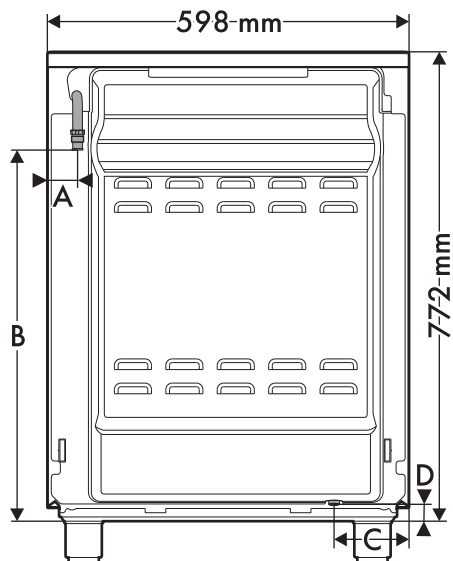
Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat moet de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap geraadpleegd worden om de correcte afstand te bepalen.



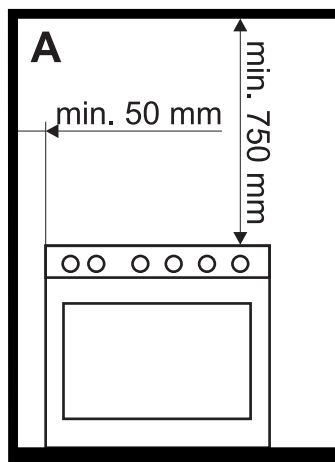
Installatie

Afmetingen van het apparaat

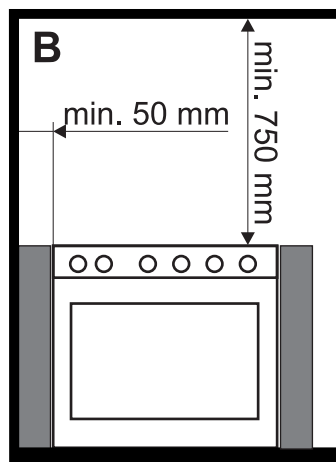
Dit apparaat behoort, afhankelijk van het installatietype, tot de klasse:



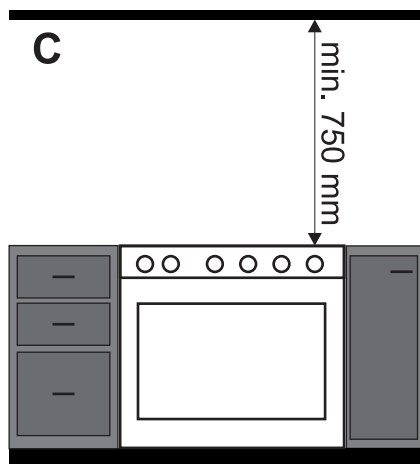
A	50 mm
B	614 mm
C	124 mm
D	28 mm



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.

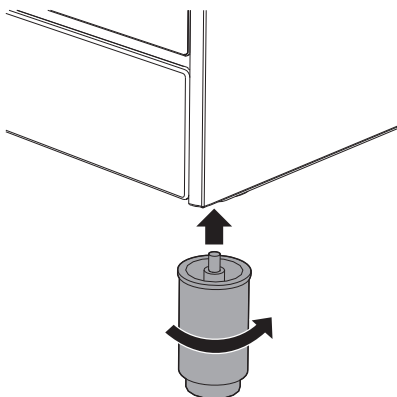
Plaatsing en nivellering



Zwaar apparaat
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

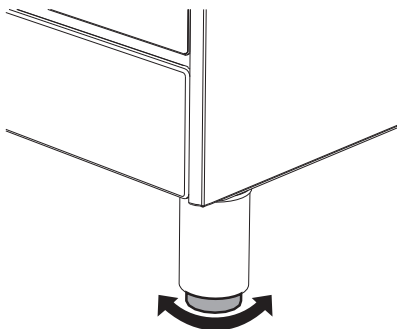
- Plaats eerst de voorste voetjes en daarna de achterste.

Na voltooiing van de elektrische aansluiting, moeten de vier meegeleverde voeten op het apparaat worden geschroefd.



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.





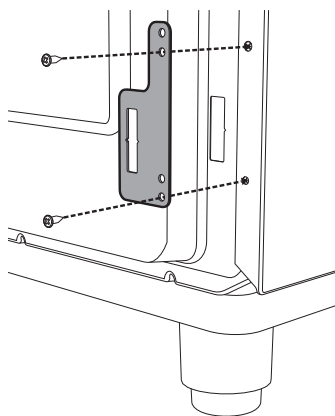
Installatie

Bevestiging op de wand

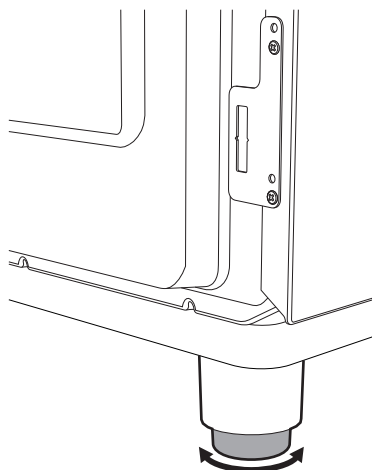


Om omvallen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabilisatoren worden geïnstalleerd.

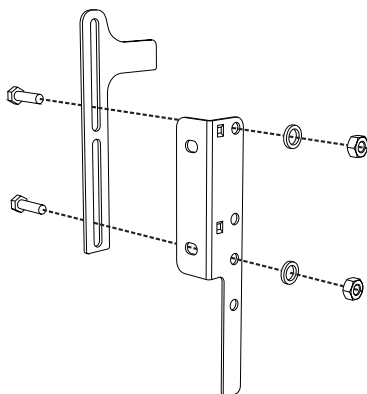
1. Schroef het bevestigingsplaatje voor de bevestiging op de muur vast op de achterzijde van het apparaat.



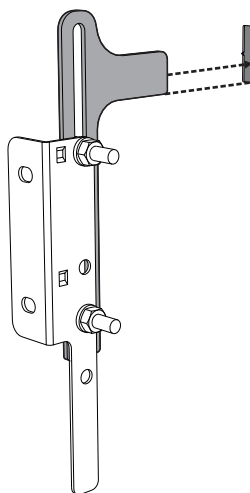
2. Regel de hoogte van de 4 voetjes.



3. Assembleer de bevestigingsbeugel.

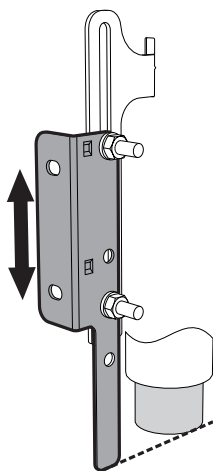


4. Lijn de onderkant van de haak van de bevestigingsbeugel uit met de onderkant van de rand van het plaatje voor de bevestiging aan de muur.

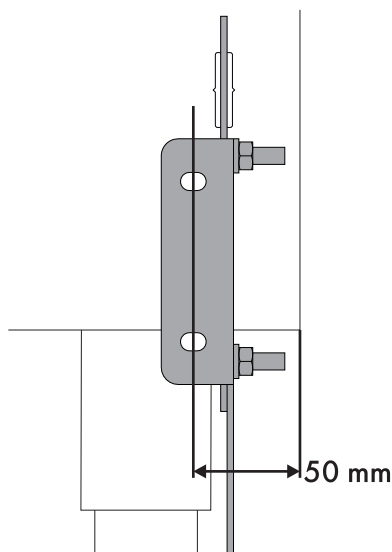




5. Lijn de onderkant van de bevestigingsbeugel tot op de grond en draai de schroeven vast.



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



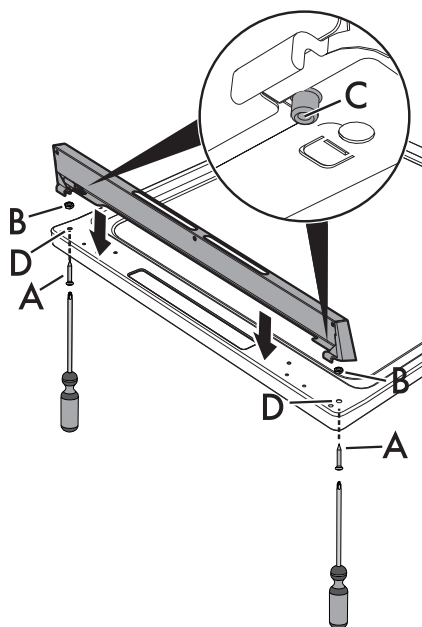
Montage van de plint



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.





5.5 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.