

# Inhoudsopgave

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Waarschuwingen</b>                        | <b>4</b>  |
| 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen         | 4         |
| 1.2 Beoogd gebruik                             | 8         |
| 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant         | 8         |
| 1.4 Identificatieplaatje                       | 8         |
| 1.5 Deze gebruiksaanwijzing                    | 8         |
| 1.6 Verwerking                                 | 9         |
| 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing           | 10        |
| <b>2 Beschrijving</b>                          | <b>11</b> |
| 2.1 Algemene beschrijving                      | 11        |
| 2.2 Kookplaat                                  | 12        |
| 2.3 Bedieningspaneel                           | 13        |
| 2.4 Andere onderdelen                          | 14        |
| 2.5 Beschikbare accessoires                    | 14        |
| <b>3 Gebruik</b>                               | <b>16</b> |
| 3.1 Waarschuwingen                             | 16        |
| 3.2 Eerste gebruik                             | 17        |
| 3.3 Gebruik van de accessoires                 | 17        |
| 3.4 Gebruik van de bergruimte                  | 18        |
| 3.5 Het gebruik van de kookplaat               | 18        |
| 3.6 Het gebruik van de oven                    | 19        |
| 3.7 Advies voor bereidingen                    | 21        |
| 3.8 Klok programmeereenheid                    | 23        |
| <b>4 Reiniging en onderhoud</b>                | <b>27</b> |
| 4.1 Waarschuwingen                             | 27        |
| 4.2 Reiniging van het apparaat                 | 27        |
| 4.3 Demontage van de deur                      | 29        |
| 4.4 Reiniging van de ruiten van de deur        | 30        |
| 4.5 De reiniging van de binnenkant van de oven | 30        |
| 4.6 Buitengewoon onderhoud                     | 31        |
| <b>5 Installatie</b>                           | <b>33</b> |
| 5.1 Gasaansluiting                             | 33        |
| 5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes   | 36        |
| 5.3 Plaatsing                                  | 39        |
| 5.4 Elektrische aansluiting                    | 44        |
| 5.5 Voor de installateur                       | 45        |

## VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

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.
- 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.
- 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.

### 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.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten recipiënten in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- 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.



## Waarschuwingen

- 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.

### 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 Beoogd gebruik

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

### 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

### 1.4 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:

- 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 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



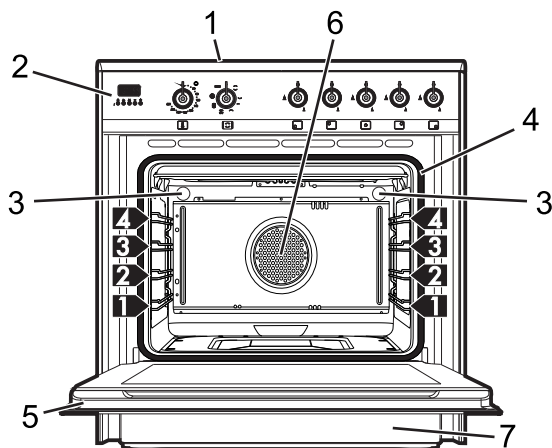
Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.
  - Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Kookplaat

2 Bedieningspaneel

3 Lampen

4 Pakking

5 Deur

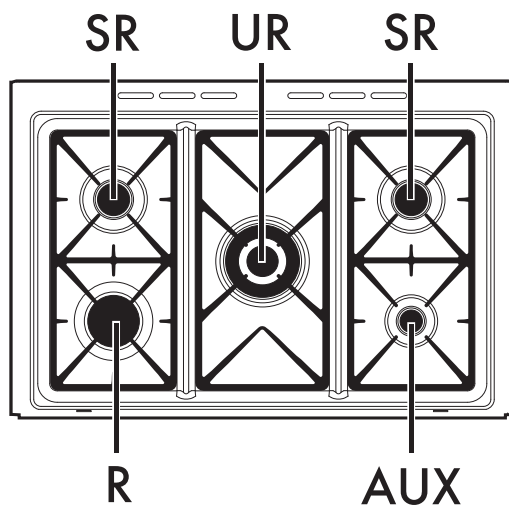
6 Ventilator

7 Bergruimte

**1,2,3** Geleideframes voor roosters/  
ovenshalen



## 2.2 Kookplaat



AUX = Hulpbrander

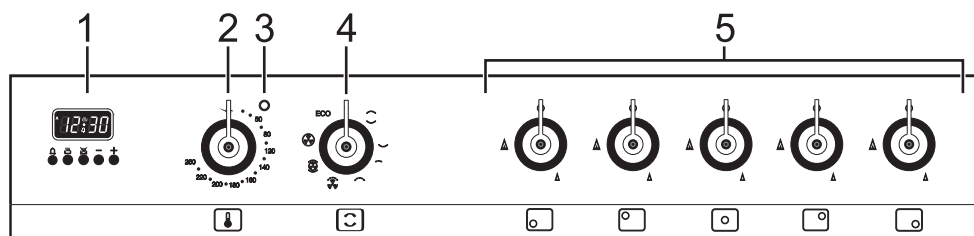
SR = Halfsnelle brander

R = Snelbrander

UR = Ultra snelle brander met driedubbele  
vlamverdeler



## 2.3 Bedieningspaneel



### 1 Klok programmeereenheid

Handig voor de weergave van het actuele tijdstip, de geprogrammeerde bereidingen en voor de instelling van de timer kookwekker.

### 2 Temperatuurknop

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

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

### 3 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.

### 4 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.

### 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

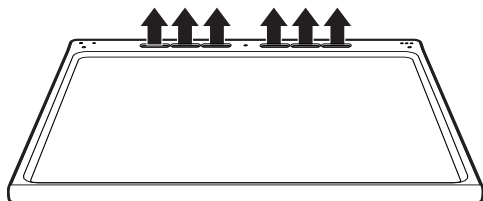
### Plaatsbare vlakken

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 de ovens, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld.

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



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

### Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

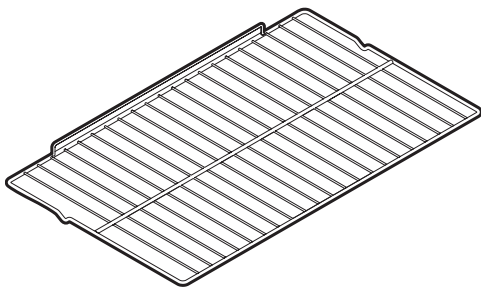
- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie gestart wordt.



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

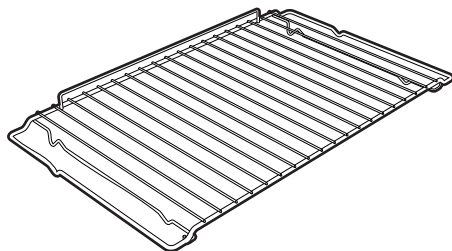
## 2.5 Beschikbare accessoires

### Rooster



Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

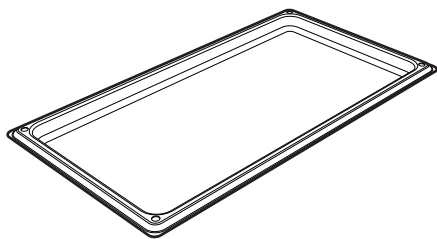
### Rooster voor ovenschaal



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

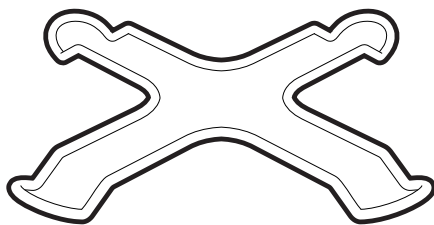


## Ovenschaal



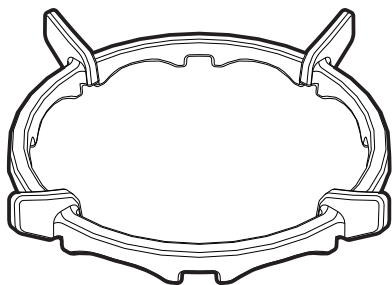
Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, koekjes, enz. te bakken...

## Reductierooster



Nuttig voor het gebruik van kleine recipiënten. Uitsluitend gebruiken op de hulpbrander (AUX).

## Reductierooster Wok



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

**i**

- Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig;
- De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen;
- De bijgeleverde of optionele accessoires zijn verkrijgbaar bij erkende verkopers. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



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.



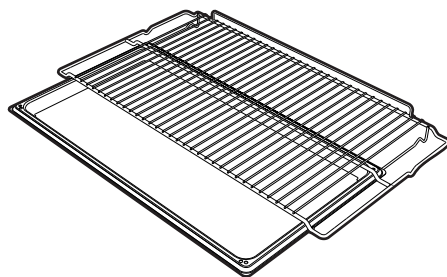
De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen  
**Brand- en ontploffingsgevaar**

- 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.

## 3.3 Gebruik van de accessoires

### Rooster voor ovenschaal

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



## 3.2 Eerste gebruik

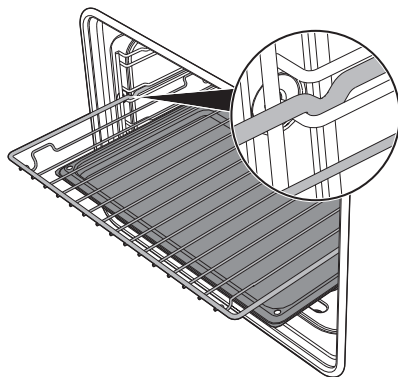
1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en uit de ovenruimten.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie **4 Reiniging en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



## Roosters en ovenschalen

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

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

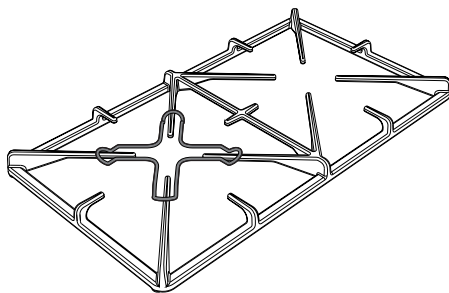
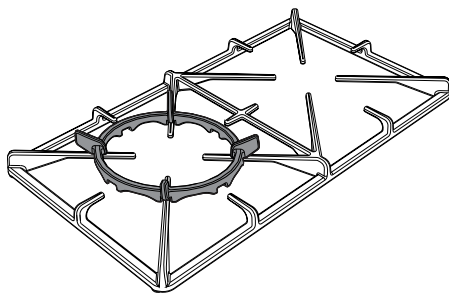


Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



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

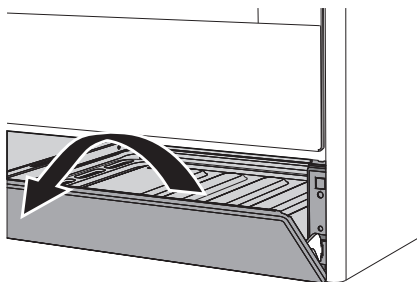
## Reductieroosters



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

## 3.4 Gebruik van de bergruimte

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.





## 3.5 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.

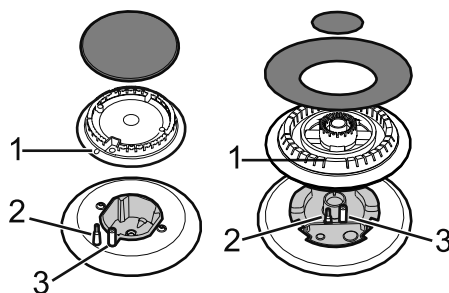
Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.



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



## 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.
- Ultrasnelle brander: 18 - 26 cm.



## 3.6 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 temperatuurnop.



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.

### Lijst van de functies

#### ECO

#### Eco

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

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

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



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



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



#### Statisch

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



#### Grill

Met de door de grillweerstand afgegeven warmte, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispit (waar voorzien) wordt op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.



#### Kleine grill

Met deze functie kan door middel van de warmte, enkel afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om spiezen, toasts en bijspijzen van groenten te bereiden.



## Statisch+ventilator

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



## Geventileerde grill

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



## 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.



## 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.

## 3.7 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).
- De bereidingstijden van kleiner gesneden stukken zijn voor hetzelfde gewicht korter dan voor het hele stuk.

### Advies voor het bereiden van vleesgerechten

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



## Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding gewijzigd moet worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de ovenruimte eerst voor te verwarmen.
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.

## Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Plaats de gerechten bij de bereiding op meerdere vlakken het liefst op het 2e en het 4e vlak, verleng de bereidingstijd met een enkele minuut en gebruik uitsluitend de geventileerde functies.
- U kunt nagaan of het gebak van binnen voldoende gebakken is door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak inzakt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.
- De bereidingstijd van schuimpjes en soezen variëren afhankelijk van de afmeting.

## Advies voor ontdooien en rijzen

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

## Om energie te besparen

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



## 3.8 Klok programmeereenheid



 Toets timer kookwekker

 Toets duur bereiding

 Toets einde bereiding

 Toets waarde lager

 Toets waarde hoger

 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.

## Instelling van de tijd

 De oven kan niet worden ingeschakeld als de tijd niet is ingesteld.

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zullen de cijfers

 op het display van het apparaat knipperen.

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



# Gebruik

## Bereiding met tijdsinstelling



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

1. Selecteer bereidingsfunctie en -temperatuur, en druk op de toets . Het display zal de cijfers  en het symbool  weergeven tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen  of  om de gewenste minuten in te stellen.
3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de actuele tijd samen met de symbolen  en .
4. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool  en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
5. 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.



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.

## Geprogrammeerde bereiding



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 tijdsinstelling".
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  en .



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



- Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool  en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
- Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende te drukken op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid.
- Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de klok van de programmeereenheid te resetten.

- 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 timer kookwekker geeft het display de actuele tijd weer. Om de resterende tijd weer te geven, moet op de toets  gedrukt worden.

## Regeling van het volume van het geluidssignaal

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

## Het annuleren van de ingestelde gegevens

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

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

## Timer kookwekker



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

De timer kookwekker kan op elk gewenst moment geactiveerd worden.

- Druk op de toets . Het display toont de cijfers  en de knipperende controlelamp  tussen de uren en de minuten.
- Druk op de toetsen  of  om de gewenste minuten in te stellen.



# Gebruik

## Indicatieve tabel bereidingen

| 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 + ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 90 - 100       |         |
| Varkenslende       | 2            | Circulatie + ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 70 - 80        |         |
| Varkensworst       | 1.5          | Geventileerde grill     | 4                                      | 260              | 15             |         |
| Rundgebraad        | 1            | Circulatie + ventilator | 2                                      | 200              | 40 - 45        |         |
| Gebraden konijn    | 1.5          | Statisch+ventilator     | 2                                      | 180 - 190        | 70 - 80        |         |
| Kalkoenbout        | 3            | Circulatie + ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 110 - 120      |         |
| Coppa in de oven   | 2 - 3        | Circulatie + ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 170 - 180      |         |
| Kip aan het spit   | 1.2          | Circulatie + ventilator | 2                                      | 180 - 190        | 65 - 70        |         |
|                    |              |                         |                                        |                  | Zijde 1        | Zijde 2 |
| Varkenskoteletten  | 1.5          | Geventileerde grill     | 4                                      | 260              | 15             | 5       |
| Varkensribben      | 1.5          | Geventileerde grill     | 4                                      | 260              | 10             | 10      |
| Spek               | 0.7          | Grill                   | 5                                      | 250 - 260        | 7              | 8       |
| Varkensfilet       | 1.5          | Geventileerde grill     | 4                                      | 250 - 260        | 10             | 5       |
| Rundfilet          | 1            | Grill                   | 5                                      | 250 - 260        | 10             | 7       |
| Zalmforel          | 1.2          | Circulatie + ventilator | 2                                      | 150 - 160        | 35 - 40        |         |
| Zeeuivel           | 1.5          | Circulatie + ventilator | 2                                      | 160              | 60 - 65        |         |
| Tarbot             | 1.5          | Circulatie + ventilator | 2                                      | 160              | 45 - 50        |         |
| Pizza              | 1            | Circulatie + ventilator | 2                                      | 260              | 8 - 9          |         |
| Brood              | 1            | Statisch+ventilator     | 2                                      | 190 - 200        | 25 - 30        |         |
| Focaccia           | 1            | Circulatie + 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            | Circulatie + ventilator | 2                                      | 160              | 20 - 25        |         |
| Paradijsaart       | 1.2          | Statisch+ventilator     | 2                                      | 160              | 55 - 60        |         |
| Profiteroles       | 1.2          | Circulatie + ventilator | 2                                      | 180              | 80 - 90        |         |
| Cake               | 1            | Statisch+ventilator     | 2                                      | 150 - 160        | 55 - 60        |         |
| Rijsttaart         | 1            | Circulatie + 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.

### 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.

#### **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.



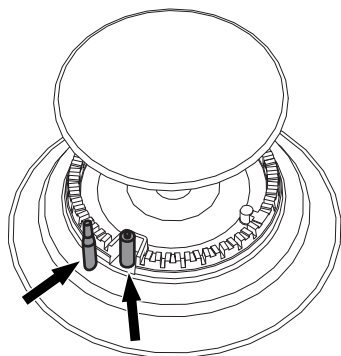
## Reiniging en onderhoud

### 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.

### 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 geleiderframes voor roosters/ovenshalen
- de pakking



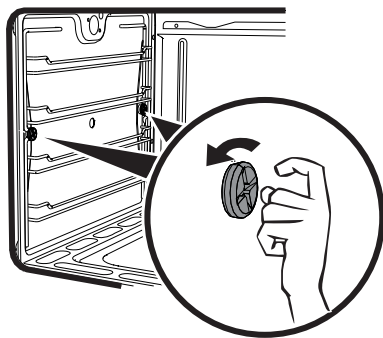
Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, wordt aanbevolen om de oven circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te verwijderen.

## Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

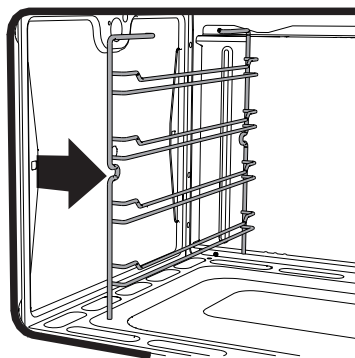
Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen te verwijderen:

1 Schroef de twee bevestigingspinnen van het geleiderframe los.



2 Schuif het frame naar binnen.

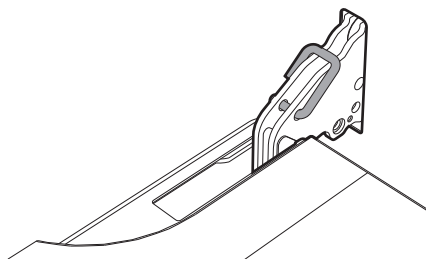


3 Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen in de omgekeerde zin om de framegeleiders weer te plaatsen.

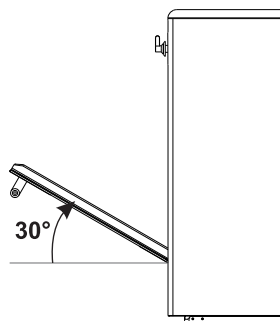
## 4.3 Demontage van de deur

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 blokkeringen in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



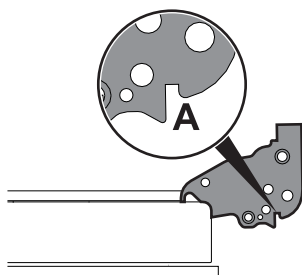
2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef hem op met een hoek van ongeveer 30°, en verwijder hem.





## Reiniging en onderhoud

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 blokkeringen uit de openingen in de scharnieren.



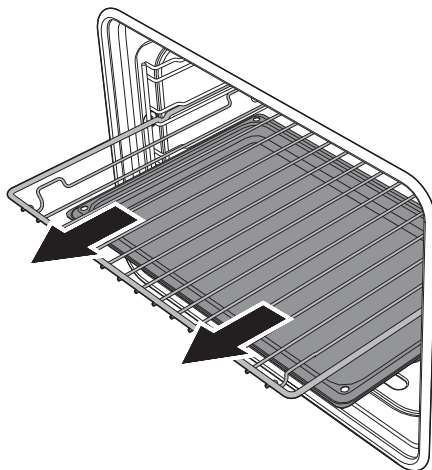
### 4.4 Reiniging van de ruiten van de deur

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 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.

## 4.6 Buitengewoon onderhoud

### Vervanging van de lamp voor de binnerverlichting



Onder elektrische spanning  
staande delen

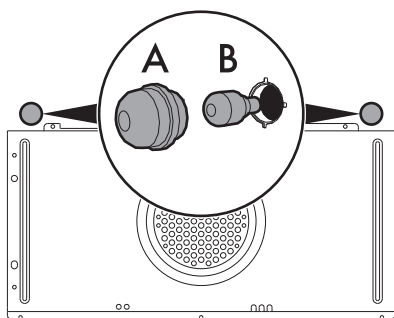
**Gevaar voor elektrische schok**

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



In de ovenruimte zijn twee 25W-  
gloeilampen aangebracht.

1. Verwijder de beschermende bedekking (**A**) door ze linksom los te draaien.
2. Vervang de lamp door een soortgelijk exemplaar (**B**).
3. Hermonteer de beschermkap.



### Oplossingen voor problemen...

Het apparaat werkt niet:

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

De oven warmt niet op:

- Zekering defect: controleer de schakelaar en vervang deze wanneer dit nodig is.
- De functieknop is niet op een functie geplaatst: plaats de functieknop op een functie.

**De gerechten in de ovenruimte verbranden binnen korte tijd:**

- Thermostaat defect: neem contact op met het servicecentrum

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

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

**De plaat produceert rook:**

- De plaat is vuil, maak de plaat schoon na afloop van de bereiding.

**De gebruikte pannen maken veel lawaai:**

- Dit vormt geen gevaar voor de plaat of de pan, en is normaal voor bepaalde types potten en pannen.

**De koelventilator blijft ook na uitschakeling van de kookplaat functioneren:**

- Dit is normaal, aangezien de interne elektronische elementen moeten afkoelen.



## Reiniging en onderhoud

### U hoort geknars of geklik:

- Dit heeft een technische oorzaak en kan niet vermeden worden.



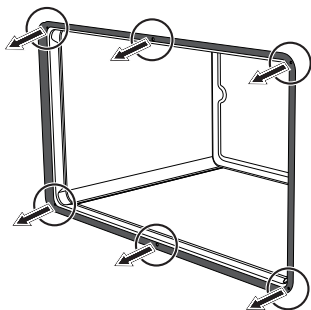
Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van defecten, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

### Demontage en hermontage van de pakking

De pakking demonteren:

Voor een grondige reiniging van de hulpoven kan de pakking van de deur verwijderd worden. In de 4 hoeken en in het midden zitten haken die de pakking bevestigen aan de rand.

- 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.

De pakking monteren:

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



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.

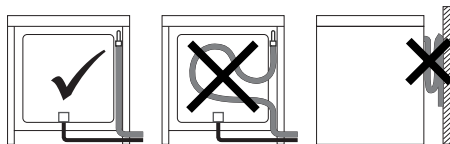
#### Algemene informatie

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.

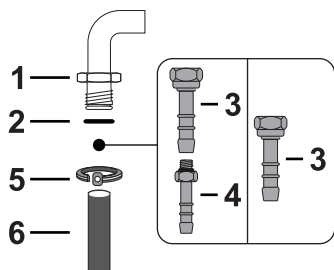


Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met een rubberslang conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm (controleer of de afkorting van deze norm op de slang wordt aangegeven).



## Installatie

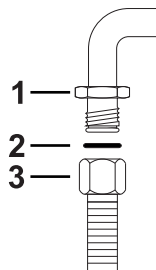
Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en breng de pakking **2** aan. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de slangaansluiting **4** vastgedraaid worden op de slangaansluiting **3**. Na de aanscherping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



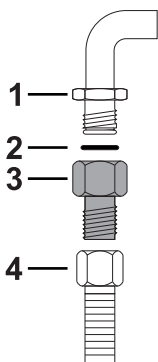
De binnendiameter van de buis moet 8 mm zijn voor vloeibaar gas en 13 mm voor methaan en stadsgas.



## Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

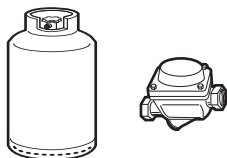
Voer de aansluiting op het gasnet uit met een flexibele stalen slang met continue wand, conform de kenmerken van de geldende norm.

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 leiding **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 "Tabellen met de kenmerken van de branders en de 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.

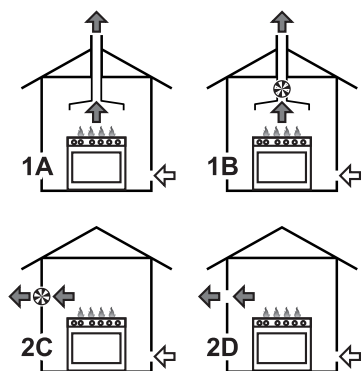
De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.



## 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 ruit

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

↖ Lucht

↖ Verbrandingsproducten

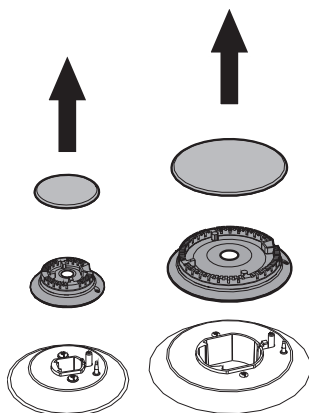
⚙ Elektrische ventilator

## 5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes

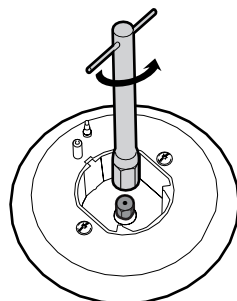
Wanneer andere gastypes worden gebruikt, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en moet de lage vlam op de gaskranen geregeld worden.

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



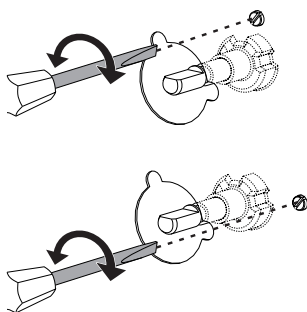
3. Plaats de branders weer correct in de gepaste zittingen.



## 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 rechtson.



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.



# Installatie

## Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken

| Methaan G20 - 20 mbar                   | AUX  | SR  | R    | UR3  |
|-----------------------------------------|------|-----|------|------|
| Nominaal thermisch vermogen (kW)        | 1    | 1.8 | 3.0  | 3.9  |
| Diameter gasmondstuk (1/100 mm)         | 72   | 97  | 115  | 135  |
| Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)      | (X)  | (Z) | (Y)  | (S)  |
| Gereduceerd vermogen (W)                | 400  | 500 | 800  | 1600 |
| Methaan G25 - 25 mbar / G25.3 - 25 mbar | AUX  | SR  | R    | UR3  |
| Nominaal thermisch vermogen (kW)        | 1    | 1.8 | 3.0  | 3.9  |
| Diameter gasmondstuk (1/100 mm)         | 72   | 94  | 121  | 145  |
| Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)      | (F1) | (Y) | (F2) | (F3) |
| Gereduceerd vermogen (W)                | 400  | 500 | 800  | 1600 |
| 4 Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar     | AUX  | SR  | R    | UR3  |
| Nominaal thermisch vermogen (kW)        | 1    | 1.8 | 3.0  | 3.9  |
| Diameter gasmondstuk (1/100 mm)         | 50   | 65  | 85   | 100  |
| Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)      | -    | -   | -    |      |
| Gereduceerd vermogen (W)                | 400  | 500 | 800  | 1600 |
| Nominaal vermogen G31 (g/h)             | 73   | 131 | 218  | 284  |
| Nominaal vermogen G31 (g/h)             | 71   | 129 | 214  | 279  |

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 Plaatsing



### Zwaar apparaat Pletgevaar

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



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

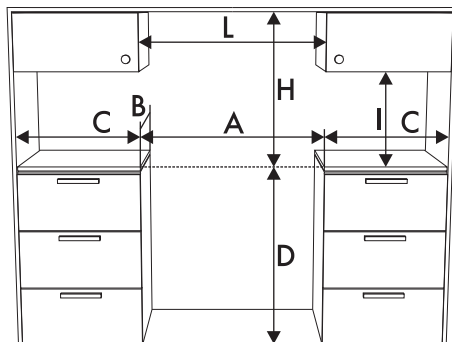
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.



### Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

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

## Buitenafmetingen

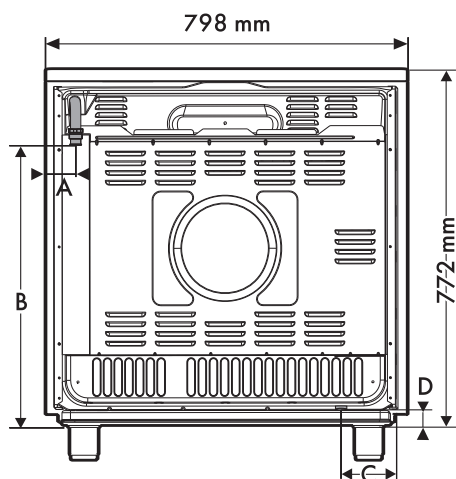


|                |              |
|----------------|--------------|
| A              | 800 mm       |
| B              | 600 mm       |
| C <sup>1</sup> | min. 50 mm   |
| D              | 880 ÷ 915 mm |
| H              | 750 mm       |
| I              | 450 mm       |
| L <sup>2</sup> | 800 mm       |



# Installatie

## Afmetingen van het apparaat



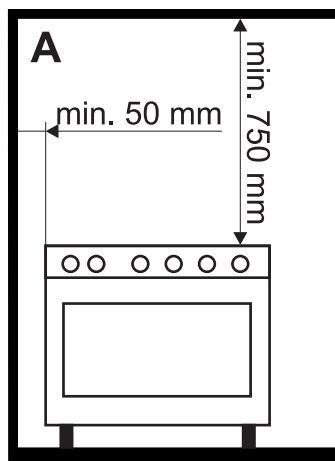
|   |        |
|---|--------|
| A | 50 mm  |
| B | 614 mm |
| C | 124 mm |
| D | 28 mm  |

## 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.

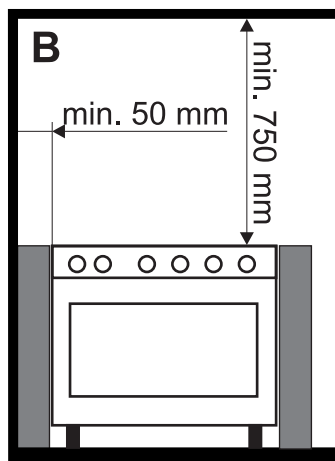
Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat moet de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap geraadpleegd worden om de correcte afstand te bepalen.

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



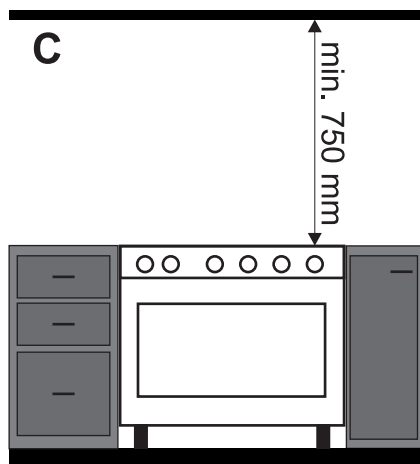
A - Klasse 1

(Apparaat vrije installatie)



B - Klasse 2 subklasse 1

(Ingebouwd apparaat)



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



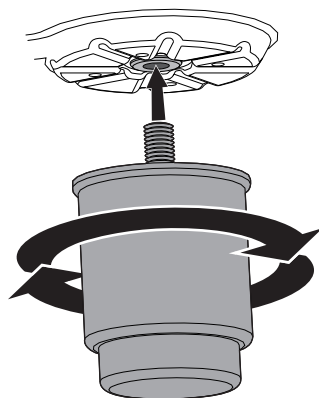
Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een bevoegd technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.

## Plaatsing en nivellering



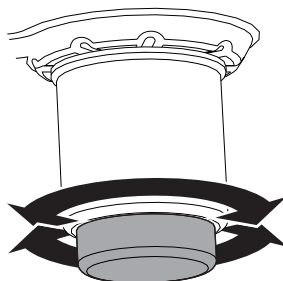
**Zwaar apparaat**  
**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

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



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

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





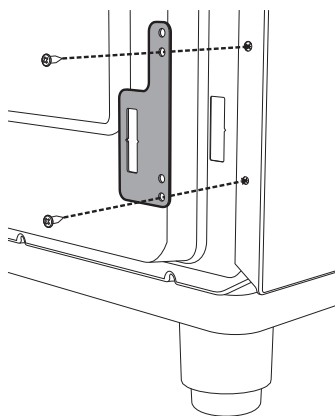
# Installatie

## Bevestiging op de wand

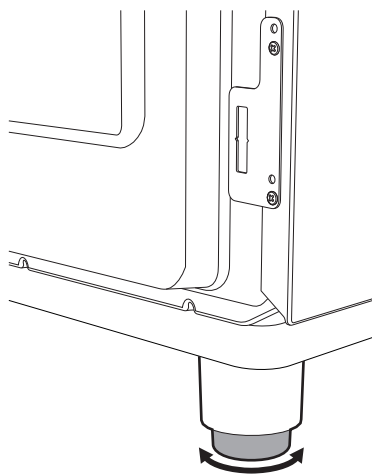


Om omvallen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabilisatoren worden geïnstalleerd.

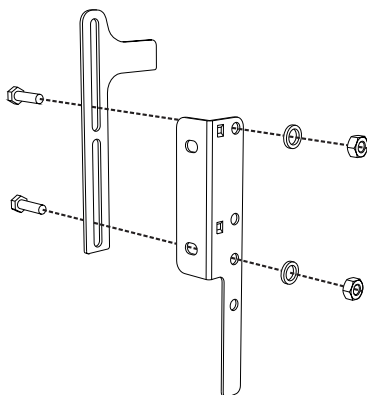
1. Schroef het bevestigingsplaatje voor de bevestiging op de muur vast op de achterzijde van het apparaat.



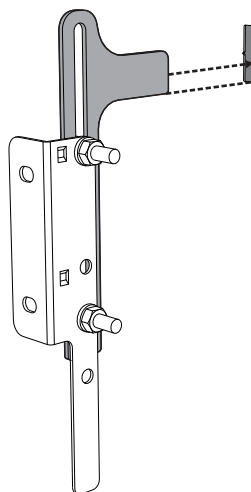
2. Regel de hoogte van de 4 voetjes.



3. Assembleer de bevestigingsbeugel.

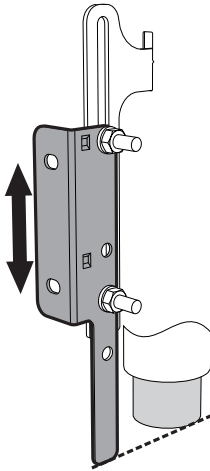


4. Lijn de onderkant van de haak van de bevestigingsbeugel uit met de onderkant van de rand van het plaatje voor de bevestiging aan de muur.

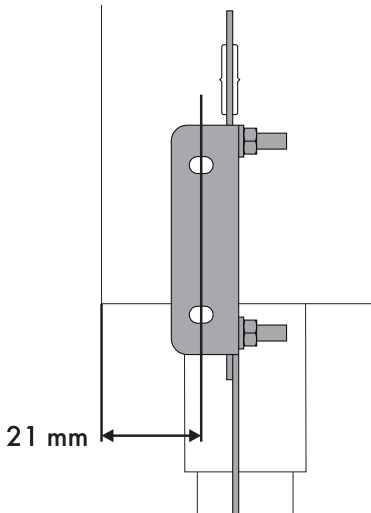




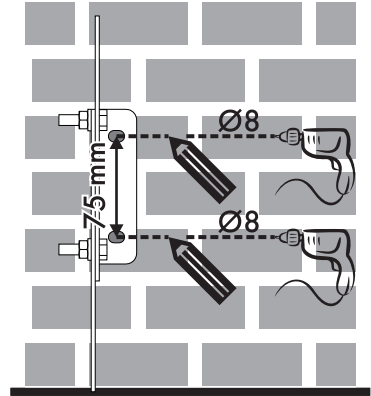
5. Lijn de onderkant van de bevestigingsbeugel tot op de grond en draai de schroeven vast.



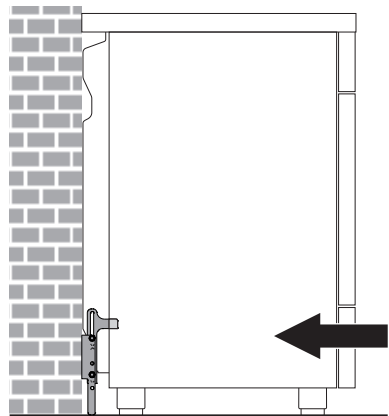
6. Houd tussen de zijkant van het apparaat en de gaten van de beugel 21 mm vrij.



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



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





## Installatie

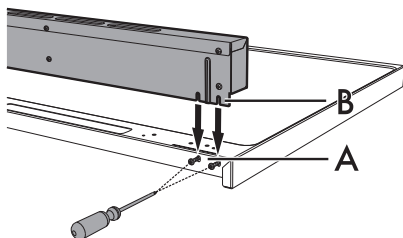
### Montage van de plint



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



### 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.
- **Laat de voedingskabel uitsluitend door ervaren technisch personeel installeren en eventueel vervangen.**
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

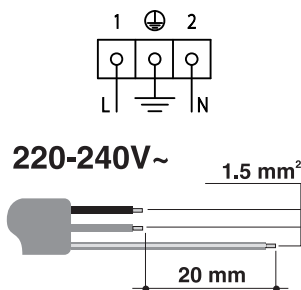
#### Algemene informatie

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.



Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

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



**Driepolige kabel 3 x 1,5 mm²**



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 meerpolige onderbrekingsinrichting, overeenkomstig de installatienormen.

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

## Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

## 5.5 Voor de installateur

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

