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

WAARSCHUWINGEN

Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- OPGELET: Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/ brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan indien onder begeleiding en geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de eventuele gevaren die ermee verbonden zijn.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- Het kookproces moet altijd gecontroleerd worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- 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

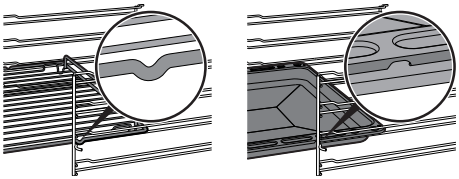
geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Tijdens de bereiding geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen, omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- OPGELET: het koken met olie of vet kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Laat daarom uw bereiding niet onbewaakt op het vuur staan. Probeer NOOIT een brand met water te blussen. Zorg ten eerste dat het apparaat wordt uitgeschakeld en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of een deken.
- Het apparaat wordt erg heet tijdens het gebruik. Let op dat u de warmte-elementen in de oven(s) niet aanraakt.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.
- 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.
- De oppervlakten van de bergruimte (indien aanwezig) kunnen heet worden.
- Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte (indien aanwezig) kunnen na gebruik van de oven erg heet zijn.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker (indien geïnstalleerd) uit het stopcontact te halen.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF IN DE BERGRUIMTE (INDIEN BESCHIKBAAR) BEWAREN.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
- VOER GEEN WIJZIGINGEN AAN DIT APPARAAT UIT.

- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Het apparaat niet reinigen wanneer het nog warm of in bedrijf is.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- OPGELET: Zorg ervoor dat het apparaat uit staat en van het stroom is, of dat de elektrische hoofdschakelaar is uitgeschakeld, voordat de interne verlichting vervangen wordt.
- Dit apparaat gebruikt specifieke lampjes voor de interne verlichting van huishoudelijke apparaten. De lampjes zijn niet geschikt voor algemeen gebruik.
- 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.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.
- OPGELET: Tijdens het gebruik van een gasfornuis worden warmte, vocht en verbrandingsdproducten in de ruimte waarin het geïnstalleerd is geproduceerd. Zorg voor een goede ventilatie van de keuken, met name wanneer het apparaat in gebruik is: houd natuurlijke ventilatie-openingen open of zorg ervoor dat een inrichting voor mechanische ventilatie in plaats wordt gezet.
- Bij intens en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen, of door de afzuigkap op een hogere stand te laten functioneren voor een efficiëntere afzuiging.

Beschadiging van het apparaat

- Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de oven geen agressieve schurende materialen of scherpe metalen krabbers, die het oppervlak zouden kunnen krassen en versplinteren.
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

- Blokkeer de openingen, ventilatie- of warmteafvoersleuven niet.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- 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 oven gericht zijn.



- LET OP: Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen met vetten en oliën. Brandgevaar. Wees zeer voorzichtig.
- Brandgevaar: Breng geen voorwerpen aan op de kookoppervlakken.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders voor de bereiding.
- Plaats geen blikken of gesloten houders 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.
- Gebruik indien nodig het rooster voor de ovenschaal (bijgeleverd of apart te bestellen, afhankelijk van het model) en plaats het op de bodem als steun voor de bereiding.
- 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 pannen of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Mors geen zuurhoudende stoffen zoals citroenspa of

azijn op de kookplaat.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- 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.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.
- Reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op de deur sprayen omdat ze in ruimtes kunnen sijpelen die moeilijk af te spoelen zijn en na verloop van tijd met geverfde panelen of het staal kunnen reageren.
- Om de roosters niet te beschadigen mag u de pannen niet slepen, maar moet u ze optillen als u ze wilt verplaatsen.

Temperatuursonde (indien aanwezig)

- Na het gebruik van de temperatuursonde de staaf of punt niet aanraken.
- De handen met hittebestendige handschoenen beschermen wanneer u de temperatuursonde gebruikt.
- De gelakte of verchroomde delen niet bekrassen of beschadigen met de punt of de stekker van de temperatuursonde.
- De temperatuursonde niet aanbrengen in de openingen en sleuven van het apparaat.
- Controleer of het metalen beschermkapje gesloten is wanneer u de temperatuursonde niet gebruikt.
- Laat de temperatuursonde niet onbewaakt achter.
- Kinderen mogen niet met de sonde spelen.
- Let goed op en zorg ervoor dat de scherpe delen van de sonde geen letsel kunnen veroorzaken.
- Niet aan de kabel trekken om de temperatuursonde

uit het contact of het levensmiddel te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de temperatuursonde of de kabel ervan niet in de deur blijft haken.
- Zorg ervoor dat de temperatuursonde of de kabel ervan niet met de verwarmingselementen in de ovenruimte in aanraking komt.
- De wanden van de ovenruimte, de verwarmingselementen en de hete roosters en ovenschalen mogen niet met een willekeurig deel van de temperatuursonde in aanraking komen.
- De temperatuursonde mag niet in het apparaat worden opgeborgen.
- Verwijder de temperatuursonde uit de oven om de pyrolyse uit te voeren (waar beschikbaar).
- Gebruik de temperatuursonde niet tijdens de pyrolyse (waar beschikbaar).
- Zorg ervoor dat de stekker van de sonde goed in het contact is gestoken.
- Gebruik de sonde niet voor het aanbrengen of verwijderen van levensmiddelen uit de ovenruimte.
- Gebruik uitsluitend de met dit apparaat bijgeleverde temperatuursonde.

Voor pyrolyse toestellen

- Tijdens de pyrolyse kunnen de oppervlakken temperaturen bereiken die hoger dan normaal zijn. Houd kinderen uit de buurt.
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte, alvorens de pyrolyse te starten.
- Verwijder alle accessoires uit de oven, inclusief de zijdelingse frames, alvorens de pyrolyse in te schakelen.
- Schakel de branders of de elektrische platen van de kookplaat uit, alvorens de pyrolyse in te schakelen.
- Tijdens de eerste pyrolyse kunnen er onaangename geurtjes voorkomen, door verdamping van de olieachtige productiestoffen. Dit is een normaal verschijnsel dat na de eerste reinigingscyclus verdwijnt.
- Zorg ervoor dat de deur volledig gesloten is alvorens het pyrolyseproces te starten.

Installatie

- DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.
- Dit apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.

- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.
- 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.
- Vóór de installatie moet gecontroleerd worden of de plaatselijke omstandigheden van de gasdistributie (de aard en de druk van het gas) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de actuele installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Let in het bijzonder goed op de ventilatievoorschriften.
- De voorwaarden voor de afstelling van dit apparaat kunt u vinden op het label met de gasafstelling.
- Laat de gasaansluiting uitvoeren door bevoegd personeel.
- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de buis niet langer is dan 2 meter bij maximale uitschuiving voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.
- De gasleidingen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen van het inbouwmodule (bijv. een lade) of door krappe ruimtes worden doorgevoerd waardoor ze bekneld kunnen raken.
- Gebruik indien nodig een drukregelaar in overeenstemming met de geldende normen.
- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Laat de aansluiting uitvoeren door bevoegd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van

de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Breng op de lijn een omnipolaire scheidingsschakelaar aan met een contactopening die, overeenkomstig de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 2000 meter boven de zeespiegel.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk. Bovendien mag dit apparaat niet worden gebruikt:

- in de keuken van werknemers in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op (vakantie)boerderijen;
- door gasten in hotels en motels en in residences;
- in bed-and-breakfasts.

Dit apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden geïnstalleerd en gebruikt.

Deze gebruiksaanwijzing

- Deze handleiding voor gebruik is een integraal onderdeel van het apparaat en moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat intact en binnen handbereik van de gebruiker bewaard worden.
- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.
- De verklaringen van deze handleiding bevatten afbeeldingen die beschrijven wat normaal gesproken op het display wordt weergegeven. Daarbij dient echter rekening te worden gehouden met het feit dat het apparaat zou kunnen beschikken over een recentere versie van het systeem. In dit geval kan de weergave op het display afwijken van hetgeen in de handleiding weergegeven wordt.

NL

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.

Typeplaatje

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

Verwerking

In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden.

Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die gevaarlijk worden geacht voor de gezondheid en het milieu, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.

Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Verwijdering van het apparaat:

- De stroomkabel doorknippen en verwijderen.
- 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.

Aanwijzingen voor Europese Controle-instanties

Hoofdzakelijke oven

Geforceerde ventilatie modus

de ECO-functie die ingezet wordt om de energie-efficiëntieklasse aan te duiden is in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

Hulpoven

Geforceerde ventilatie modus

de functie statisch die ingezet wordt om de energie-efficiëntieklasse aan te duiden is in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

Technische gegevens energie-efficiëntie

De informatie volgens de Europese richtlijnen met betrekking tot energy labelling en ecodesign staat vermeld in een apart document bij de gebruiksaanwijzing van het product.

Deze gegevens zijn te vinden in het "Productinformatieblad" dat gedownload kan worden van de website, vanaf de pagina van het betreffende product.

Om energie te besparen

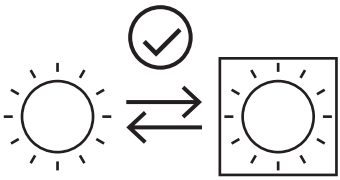
- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de reeds opgewarmde ovenruimte het beste kunt benutten.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- 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 ovenruimte altijd schoon.

Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde stand/stand-by van het apparaat zijn te vinden op www.smeg.com op de speciale pagina voor het betreffende product.

Lichtbronnen

- Dit apparaat beschikt over lichtbronnen die vervangen kunnen worden door de gebruiker.



- De lichtbronnen in het product zijn geschikt voor werking bij een omgevingstemperatuur ≥300°C en zijn bedoeld voor gebruik in toepassingen met hoge temperaturen zoals ovens.
- Dit apparaat bevat lichtbronnen met efficiëntieklasse "G".

Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

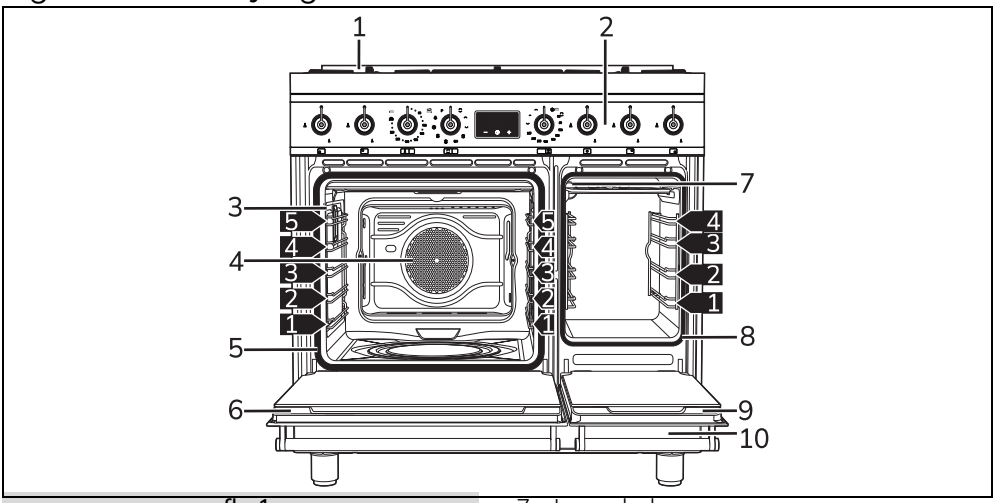
Waarschuwing/Opgelet

Informatie/Suggestie

BESCHRIJVING

NL

Algemene beschrijving

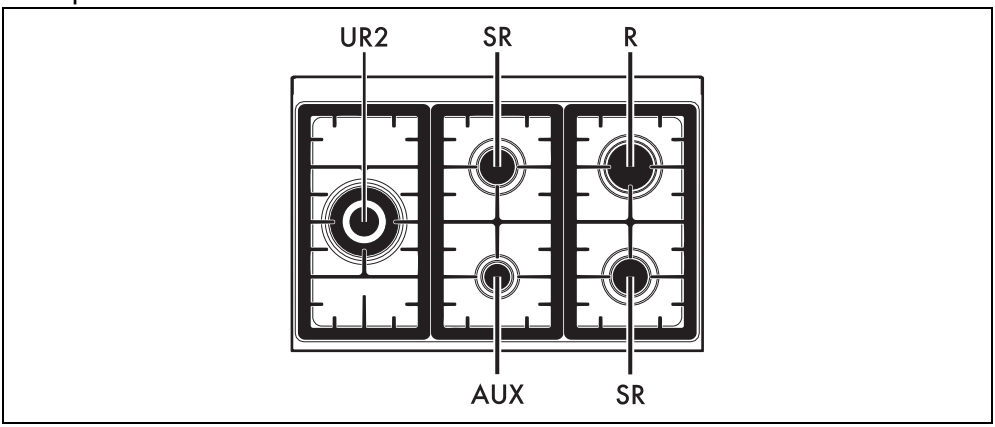


afb. 1

1 Kookplaat
2 Bedieningspaneel
3 Lamp hoofdoven
4 Ventilator
5 Pakking hoofdoven
6 Deur hoofdoven
7 Lamp hulpoven
8 Pakking hulpoven
9 Deur hulpoven
10 Bergruimte

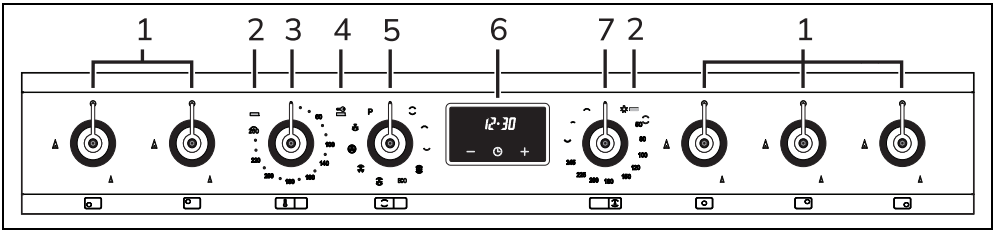
1,2,3.. Niveau van het frame

Kookplaat



AUX = Hulpbrander
SR = Halfsnelle brander
R = Snelbrander
UR2 = Ultrasnelle brander

Bedieningspaneel



1 Knoppen van de branders van de kookplaat

Handig voor het inschakelen en regelen 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 Controlelamp hoofd-/hulpoven

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 Temperatuurknop hoofdoven

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.

4 Controlelamp Pyrolyse

Licht op wanneer de automatische reinigingscyclus wordt geactiveerd (pyrolyse).

5 Functieknop hoofdoven

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.

6 Digitale programmeereenheid

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

De digitale programmeereenheid werkt alleen op de hoofdoven.

7 Temperatuur-/functieknop hulpoven

Zorgt voor de inschakeling van het licht in de oven, of stelt het grillelement en de onderwarmte in op een temperatuur - bij benadering - tussen een minimum van 50°C en een maximum van 245°C. Bij de maximumtemperatuur is het bovendien mogelijk om een aantal geoptimaliseerde functies voor specifieke bereidingen te selecteren.

Andere onderdelen

Plaatsbare vlakken

Het apparaat beschikt over vlakken om roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes te plaatsen. De plaatsbare hoogtes zijn te verstaan van laag naar hoog (zie 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 kan doorgaan.

Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

(Hoofdoven)

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functie ECO.

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

(Hulpoven)

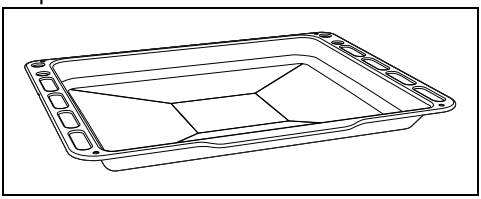
- wanneer de temperatuur-/functieknop

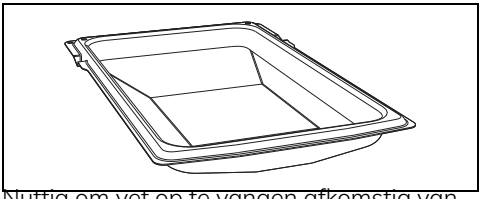
van de hulpoven op of een willekeurige functie wordt gedraaid.

Accessoires

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

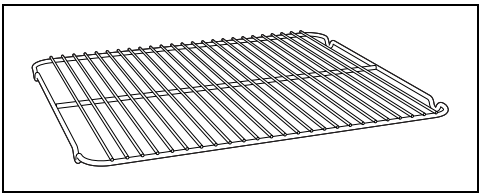
Diepe ovenschaal

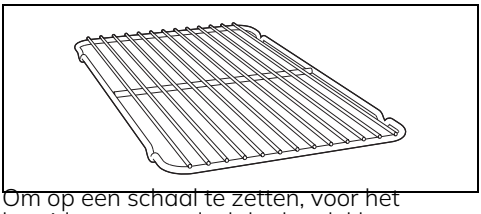




Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's, gebak, koekjes te bakken.

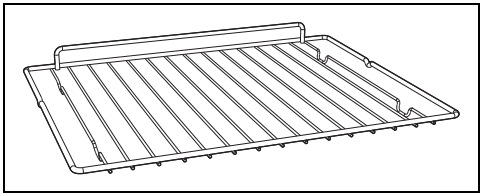
Rooster voor ovenschaal

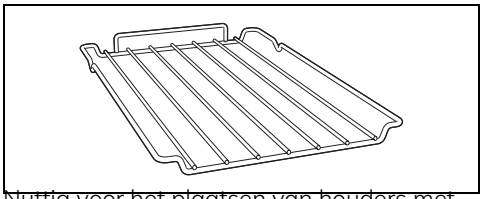




Om op een schaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

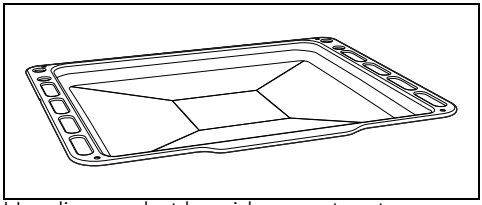
Rooster





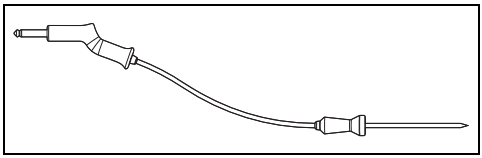
Nuttig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

Ovenschaal



Handig voor het bereiden van taarten, pizza's, desserts uit de oven, koekjes.

Temperatuursonde (enkel op sommige modellen)



De temperatuursonde kan gebruikt worden voor het bereiden aan de hand van de temperatuur die deze in de kern van het levensmiddel meet.

Voorbereiding

Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

- Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en van de accessoires.
- Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met technische gegevens) van de accessoires en de schappen.
- Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie het hoofdstuk “REINIGING EN ONDERHOUD”).

Eerste opwarming

1. Stel een bereidingstijd van minimaal een uur in (zie de paragraaf “Het gebruik van de oven”).
2. Verwarm de lege ovenruimte op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

Tijdens de opwarming van het apparaat

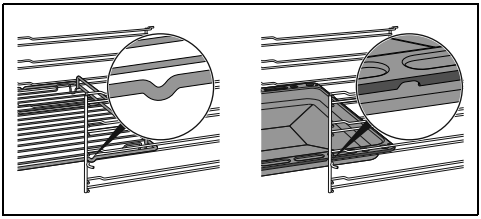
- lucht de ruimte;
- verlaat de ruimte.

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 ovenruimte gericht zijn.

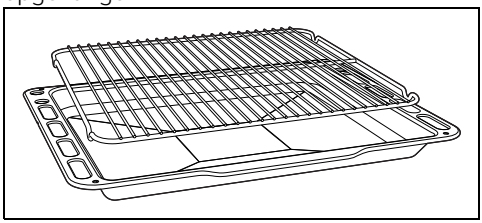


Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.

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

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.



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.

Gebruik van de bergruimte (indien aanwezig)

Algemene veiligheidswaarschuwingen

Onderaan het fornuis bevindt zich de bergruimte. Deze kan worden geopend door naar u toe te trekken. Deze bergruimte

is geschikt om pannen of metalen voorwerpen, noodzakelijk voor het gebruik van het apparaat, te bewaren.

Het gebruik van de oven

Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Inschakeling van de hoofdoven

Om de oven in te schakelen:

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

Controleer of op de digitale programmeereenheid het symbool van de bereidingsduur wordt weergegeven. De oven kan niet worden ingeschakeld als dit niet het geval is. Druk op de toets om de klok van de programmeereenheid te resetten.

Inschakeling van de hulpoven

Draai de temperatuur-/functieknop op de gewenste temperatuur tussen 50°C en 245°C of op de gewenste functie (bij de maximale temperatuur).

Lijst van traditionele bereidingsfuncties

Op sommige modellen zijn niet alle functies beschikbaar.

LAMP

Schakelt de lamp in de ovenruimte in.

STATISCH

Traditionele bereiding voor het bereiden van één gerecht per keer. Ideaal voor het bereiden van gebraad, vet vlees, brood, pastei.

ONDERWARMTE

De warmte is uitsluitend afkomstig van de bodem van de ovenruimte. Ideaal voor gebak en hartige taarten, vlaaien en pizza.

GRILL

Biedt optimale resultaten zowel bij het grillen als bij het gratineren. Deze functie aan het einde van de bereiding geeft gerechten een gelijkmatige goudbruine korst.

GEVENTILEERDE GRILL

Kan gebruikt worden voor het optimale grillen, ook van het dikste vlees. Ideaal voor grote stukken vlees.

ONDERWARMTE WARMELUCHT

Om snel de bereiding af te ronden van gerechten die van buiten reeds gaar zijn, maar van binnen nog niet helemaal. Ideaal voor quiches, geschikt voor alle soorten gerechten.

GEVENTILEERD

Intense en homogene bereiding. Ideaal voor koekjes, taarten en bereidingen op meerdere hoogtes tegelijk.

WARMELUCHT

De warmte wordt snel en gelijkmatig verdeeld. Geschikt voor alle gerechten, ideaal voor het bereiden op meerdere hoogtes tegelijk zonder dat geuren en smaken zich mengen.

TURBO

Voor een snelle bereiding op meerdere steunniveaus zonder dat de aroma's gemengd worden. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intensieve bereiding nodig is.

ECO

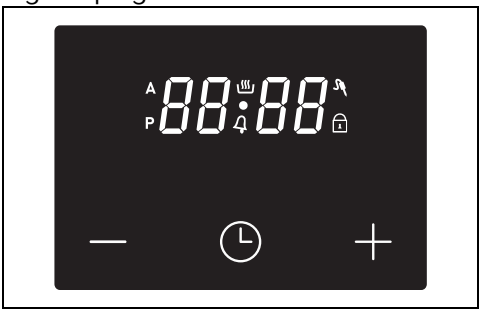
ECO

Deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.
Deze functie wordt aanbevolen voor alle levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen die veel vocht kunnen produceren (zoals bijvoorbeeld groenten).
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 zijn de bereidingstijden (en de eventuele voorverwarming) langer. Ze kunnen afhangen van de hoeveelheid levensmiddelen die in de ovenruimte zijn geplaatst.

Digitale programmeereenheid



Toets lager

Kloktoets

Toets hoger

Symbolen op het display

Bereiding met tijdinstelling

Pyrolyse

Bereiding

Kookwekker

Temperatuursonde

Deurblokkering

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 0:00 op het display van het apparaat knipperen.

1. Houd de kloktoets een paar seconden ingedrukt. De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toetsen hoger of lager kan de tijd ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Druk op de kloktoets of wacht een paar seconden.

De stip tussen de uren en de minuten stopt met knipperen.

Houd de toetsen hoger en lager tegelijkertijd twee seconden ingedrukt om de tijd te wijzigen. Vervolgens kunt u de tijd regelen.

De oven inschakelen (handmatige bereiding)

Afhankelijk van het recept, kan het gerecht direct in de ovenruimte worden geplaatst of aan het einde van de voorverwarming.

Voor de inschakeling van de oven:

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

Na een paar seconden start de voorverwarmingsfase.

Voorverwarmingsfase

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

Tijdens deze fase brandt de controlelamp van de thermostaat en knippert het symbool op het display.

Aan het einde van de voorverwarming:

- gaat de controlelamp thermostaat uit;
- brandt het symbool op het display;
- klinkt er een geluidssignaal;
- begint de bereiding automatisch.

Aan het einde van de voorverwarming kan het gerecht in de ovenruimte worden geplaatst (indien het recept dit voorschrijft).

Einde van een handmatige bereiding

Om een bereiding te stoppen:

- Draai de functieknop en/of de temperatuurknop naar stand 0.

Kookwekker

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

De kookwekker kan op elk gewenst moment geactiveerd worden.

1. Druk op de kloktoets .

Op de display toont --:--.

2. Druk op de toetsen hoger + en lager − om de gewenste minuten voor de bereiding in te stellen.
3. Druk op de kloktoets of wacht een paar seconden om de functie kookwekker te activeren.

Op het display verschijnen het actuele uur en het symbool.

Druk op de kloktoets om op het display de resterende tijd te bekijken.

Als de kookwekker afloopt:

- gaat het symbool knipperen;
- klinkt er een geluidssignaal dat kan worden uitgeschakeld met een druk op een willekeurige toets op het display.

U kunt de kookwekker vanaf 1 minuut tot maximaal 23 uur en 59 minuten instellen.

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. Nadat u de functie en de bereidingstijd met de betreffende knoppen heeft geselecteerd, stelt u een bereiding met tijdinstelling in, zoals beschreven in de vorige paragraaf.
2. Druk op de kloktoets.

Op het display verschijnt End, afgewisseld door de huidige tijd plus de eerder ingestelde bereidingsduur.

3. Met de toets − of + stelt u het tijdstip voor het einde van de bereiding in

Het is niet mogelijk om een geprogrammeerde bereiding die langer dan 24 uur duurt in te stellen.

Houd er daarbij rekening mee dat aan de duur van de bereiding enkele minuten moeten worden toegevoegd voor de voorverwarmingsfase.

4. Druk op de kloktoets of wacht een paar seconden om de functie te activeren.

Op het display verschijnt de huidige tijd en gaan de symbolen en branden.

Het apparaat wacht totdat de bereiding wordt gestart om hem daarna op het door de gebruiker ingesteld tijdstip te beëindigen.

Draai de functieknop en/of de temperatuurknop naar stand 0 om het ingestelde programma te resetten.

Aan het einde van de bereiding:

- worden de verwarmingselementen uitgeschakeld;
- klinkt er een geluidssignaal dat kan worden uitgeschakeld met een druk op een willekeurige toets op het display;
- wordt op het display End knipperend weergegeven.

5. Druk op de kloktoets om de klok van de programmeereenheid te resetten.
6. Draai de functieknop en/of de temperatuurknop op stand 0 om de functie af te sluiten.

Wijziging van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets totdat het type te wijzigen gegevens is geselecteerd (Kookwekker --:-- - bereiding met tijdinstelling dur - geprogrammeerde bereiding End).
2. Druk op de toetsen hoger + en lager − om de gewenste gegevens te wijzigen.

Selectie geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op 3 verschillende tonen worden ingesteld.

1. Houd de toetsen hoger + en lager − tegelijkertijd ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
2. Druk op de kloktoets.

Druk op de toets lager − om een ander geluidssignaal te selecteren uit ton1, ton2 en ton3.

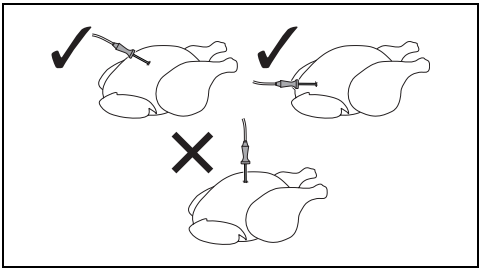
Gebruik van de temperatuursonde (alleen op bepaalde modellen)

Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Met de temperatuursonde kunnen geroosterd vlees, ribstukken en vleessoorten van verschillende afmetingen nauwkeurig worden bereid. Met de sonde kan het vlees perfect bereid worden dankzij de nauwkeurige controle van de kerntemperatuur binnenin het vlees. De kerntemperatuur van het voedsel wordt gemeten door een speciale sensor in de punt van de sonde.

Correcte applicatie van de sonde

1. Plaats het levensmiddel in een ovenschaal.
2. Steek de punt van de sonde, nog buiten de oven, in het levensmiddel.
3. Zorg er voor optimale resultaten voor dat de temperatuursonde overdwars en voor minstens 3/4 van de lengte in het dikte deel van het levensmiddel is aangebracht, zonder dat de sonde de ovenschaal onder het levensmiddel raakt of aan de andere kant uit het levensmiddel steekt.



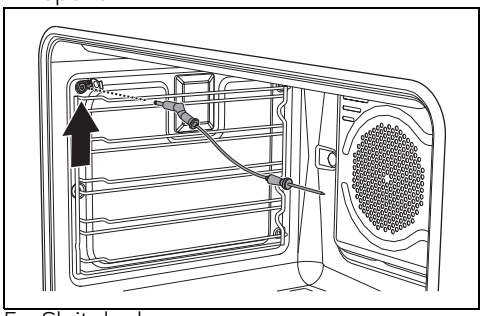
Voor een exacte meting van de kerntemperatuur van het gerecht mag de punt van de sonde niet in aanraking komen met botten of vet.

Voor bereidingen met de sonde wordt een minimumtemperatuur van de oven van 120°C aanbevolen, met uitzondering van de bereiding op lage temperatuur.

Instelling van een bereiding met temperatuursonde

Zonder voorverwarming:

4. Steek de stekker in de aansluiting van de sonde aan de zijkant; gebruik de sonde om het beschermdeksel te openen.



5. Sluit de deur.
6. Stel de gewenste bereidingsfunctie in.
7. Stel de gewenste temperatuur in.
8. De bereiding wordt gestart en na enkele seconden wordt de standaard doeltemperatuur van 75 °C weergegeven.
9. Druk op de toetsen + en − om de doeltemperatuur in te stellen tussen de minimum- en maximumwaarde.

- Minimale doeltemperatuur: 45 °C.
- Maximale doeltemperatuur: 99 °C.
- Als de gedetecteerde temperatuur hoger wordt dan 99°C, verschijnt “Hi°C” op het display.

Als de inwendige temperatuur van het voedsel lager is dan 5 °C, wordt het niet waargenomen door de sonde.

10. Druk op toets ⏲ om de temperatuur te bevestigen en de functie te starten. Op het display wordt de actuele temperatuur van het voedsel aangegeven.
11. De bereiding eindigt wanneer de ingestelde waarde wordt bereikt en op het display “END” verschijnt.

Vanaf dit punt gaat de bereiding verder tot de onmiddellijke gemeten temperatuur door de sonde gelijk is aan de doeltemperatuur die ingesteld is door de gebruiker.

Met voorverwarming:

1. Stel een handmatige bereiding in (zie “Gebruik van de oven”).
2. Zet na het voorverwarmen de schaal met het voedsel met de sonde erin gestoken in de oven.

3. Steek de stekker in de aansluiting van de sonde aan de zijkant; gebruik de sonde om het beschermdeksel te openen.
4. Sluit de deur.
5. Stel de bereiding met sonde in zoals weergegeven in stap 5, 6, 7 en 8 van de vorige paragraaf.

Als de sonde verwijderd is tijdens een bereiding, wordt de tekst “END” weergegeven op het display. Om de bereiding handmatig voort te zetten, drukt u op de toets .

Als de oven uitgeschakeld is als de sonde wordt ingestoken, wordt deze niet gedetecteerd door de functie.
De sonde wordt niet gedetecteerd als er geen bereidingsfunctie met de bijbehorende temperatuur wordt ingesteld.

Als de functie veranderd wordt tijdens een bereiding, moet u de temperatuur van de sonde opnieuw instellen.

Wanneer de bereiding met de temperatuursonde bezig is

Wanneer de temperatuursonde wordt gebruikt, kan er geen geprogrammeerde bereiding of bereiding met tijdsinstelling worden gebruikt.

Tijdens een bereiding met temperatuursonde, druk gelijktijdig op de toetsen — en + om de ingestelde tijd te wijzigen.

1. Door lang op de kloktoets te drukken wordt een minutenteller geactiveerd; druk opnieuw op om de doeltemperatuur te zien, en gebruik de toetsen — en + om deze te regelen gedurende de bereiding.
2. Druk nogmaals op of wacht 5 secondien om terug te keren naar de bereidingsmodus.

Aan het einde van de bereiding

Wanneer de ingestelde doeltemperatuur voor de temperatuursonde is bereikt, worden de verwarmingselementen gedeactiveerd en het apparaat laat een reeks geluidssignalen horen.

1. Druk op een van de toetsen van de klok om het geluidssignaal te stoppen.
2. Open de deur.
3. Verwijder de sonde uit het levensmiddel en de aansluiting.
4. Verwijder het levensmiddel uit de ovenruimte.
5. Controleer of het beschermkapje goed gesloten is.

NL

Advies voor bereidingen

Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie voor het verkrijgen van een gelijkmatige bereidingsgraad op de verschillende niveaus.
- Het verhogen van de temperatuur verkort niet de bereidingstijden (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Het voedsel omdraaien om gelijkmatig te garen.
- Gebruik een vleesthermometer voor gebraad, of druk met een lepel op het gebraad. Als het gebraad 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.
- In de functie grill wordt het aanbevolen om voor een optimale bereiding de hoogste temperatuur in te stellen.

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.

Aanbevelingen voor bereidingen op twee vlakken:
- We adviseren om 2 roosters te gebruiken (verkrijgbaar bij erkende verkopers).
- De bakvormen/braadsleden - niet groter dan 30 cm in de breedte/doorsnede - in het midden van de roosters plaatsen om de luchtcirculatie te bevorderen.
- De roosters zodanig plaatsen dat een niveau ertussen vrij blijft.
- Afhankelijk van het type en afmetingen van het te bereiden voedsel, kan er meer tijd nodig zijn voor een bereiding op twee niveaus tegelijk vergeleken met bereidingen op één vlak.
- De aangewezen functies voor bereidingen op twee vlakken zijn WARMELUCHT en ONDERWARMTE WARMELUCHT.

Advies voor ontdooien en rijzen
- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een houder 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.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

Indicatieve tabel bereidingen

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Niveau	Temp. (°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	TURBO/WARMELUCHT	2	180 - 190	90 - 100	
Varkenslende	2	TURBO/WARMELUCHT	2	180 - 190	70 - 80	
Worst	1,5	GEVENTILEERDE GRILL	4	260	15	
Rosbief	1	TURBO/WARMELUCHT	2	200	40 - 45	
Gebraden konijn	1,5	WARMELUCHT	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkoenbout	3	TURBO/WARMELUCHT	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa in de oven	2 - 3	TURBO/WARMELUCHT	2	180 - 190	170 - 180	
Gebraden kip	1,2	TURBO/WARMELUCHT	2	180 - 190	65 - 70	
					Zijde 1	Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	GEVENTILEERDE GRILL	4	260	15	5

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

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)	
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
Runderhaas	1	GRILL	5	260	10	7
Zalmforel	1,2	TURBO/WARMELUCHT	2	150 - 160	35 - 40	
Zeeduivel	1,5	TURBO/WARMELUCHT	2	160	60 - 65	
Tarbot	1,5	TURBO/WARMELUCHT	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/WARMELUCHT	2	260	8 - 9	
Brood	1	WARMELUCHT	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/WARMELUCHT	2	180 - 190	20 - 25	
Tulband	1	WARMELUCHT	2	160	55 - 60	
Confituurtaart	1	WARMELUCHT	2	160	35 - 40	
Ricottataart	1	WARMELUCHT	2	160 - 170	55 - 60	
Gevulde tortellini	1	TURBO/WARMELUCHT	2	160	20 - 25	
Paradijstaart	1,2	WARMELUCHT	2	160	55 - 60	
Soezen/ beignets	1,2	TURBO/WARMELUCHT	2	180	80 - 90	
Cake	1	WARMELUCHT	2	150 - 160	55 - 60	
Rijsttaart	1	TURBO/WARMELUCHT	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	WARMELUCHT	2	160	30 - 35	
De in de tabel weergegeven tijden zijn exclusief de voorverwarmingstijden en zijn indicatief.						

Indicatieve tabel bereidingen met temperatuursonde (enkel op sommige modellen)

Type en stuk vlees	Doeltemperatuur (°C)
Rundvlees	
Rosbief: rood	50 - 53
Rosbief: medium gaar	55 - 58
Rosbief: doorbakken	65 - 70
Entrecote: rood*	50
Entrecote: medium gaar*	58
Entrecote: doorbakken*	70
Varkensvlees	
Varkensgebraad	80 - 85

Type en stuk vlees	Doeltemperatuur (°C)
Schouder	80 - 85
Braadworstjes**	75 - 80
Kalf	
Kalfsgebraad	75 - 80
Gevogelte	
Hele kip	80 - 85
Hele kalkoen	80 - 85
Kalkoensgebraad (heel of borst)	80 - 85
Lamsvlees	
Lamsbout met bot (rood)	65
Lamsbout met bot (doorbakken)	75 - 80
Bereiding op lage temperatuur	
Rundvlees / Rosbief: rood***	50 - 54
Rundvlees / Rosbief: medium gaar***	55 - 60
* De gegeven temperaturen kunnen variëren afhankelijk van de dikte van het filet.	
** Voor voorverpakte levensmiddelen wordt een geschikte functie aanbevolen zodat het goed geroosterd wordt.	
*** We adviseren om het vlees enkele minuten in de pan aan te braden alvorens het in de oven te plaatsen.	

Indicatieve tabel bereidingen (hulpoven)

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)	
Gebraden konijn	1	STATISCH	2	190 - 200	85 - 90	
Gebraden kip	1	STATISCH	2	190 - 200	80 - 85	
					Zijde 1	**Zijde 2**
Karbonades	0,8	GRILL	4	245	13	5
Hamburger	0,6	GRILL	4	245	7	3
Varkensworst	0,6	GRILL	4	245	15	-
Varkensribben	0,7	GRILL	4	245	30 - 35	-
Bacon	0,8	GRILL	4	245	10	3
De in de tabel weergegeven tijden zijn exclusief de voorverwarmingstijden en zijn indicatief.						

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat

Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging
Gebruik altijd 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 in geen geval metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.
Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel 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.

Knoppen

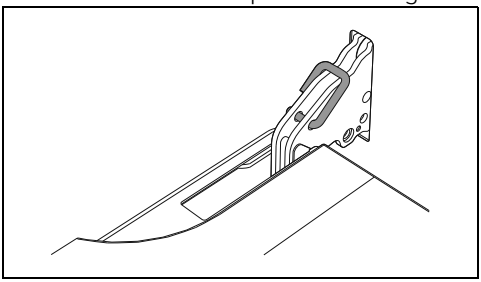
Gebruik voor de reiniging van de knoppen geen agressieve producten die alcohol bevatten of producten voor de reiniging van staal en van glas, omdat deze permanente schade kunnen veroorzaken.

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.

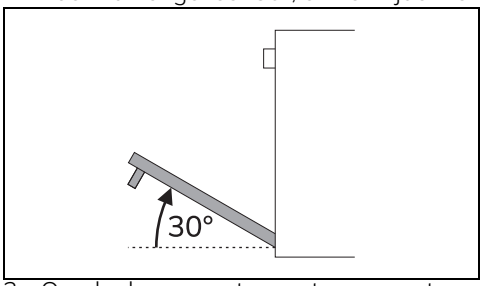
Reiniging van de deur

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

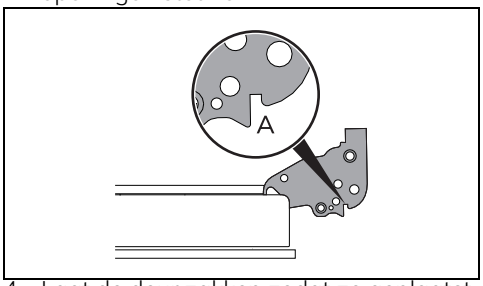
1. Open de deur volledig en plaats de twee pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



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



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.



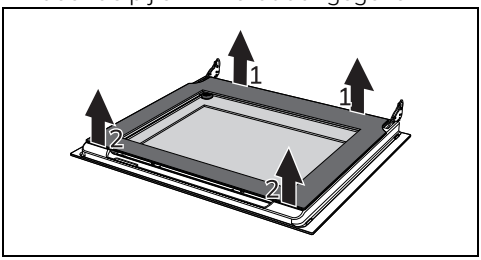
4. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.

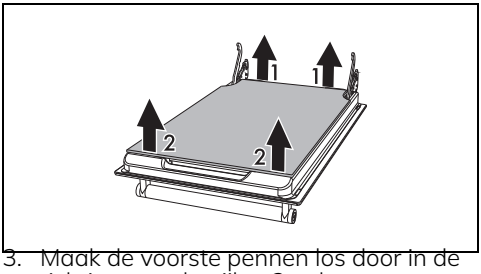
Reiniging van de ruiten van de deur
Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

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

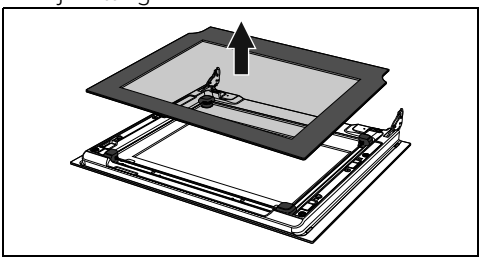
1. De deur met de daarvoor bestemde pennen vergrendelen.
2. Maak de achterste pennen van de binnenruit los door deze voorzichtig

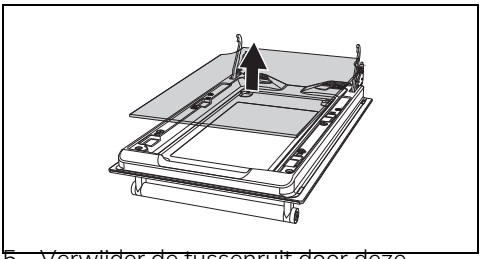
naar boven te trekken in de richting die door de pijlen 1 wordt aangegeven.



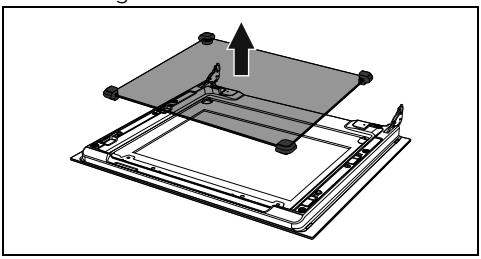


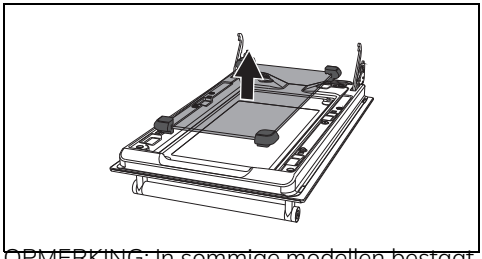
3. Maak de voorste pennen los door in de richting van de pijlen 2 te bewegen.
4. Verwijder vervolgens de binnenruit uit zijn zitting.



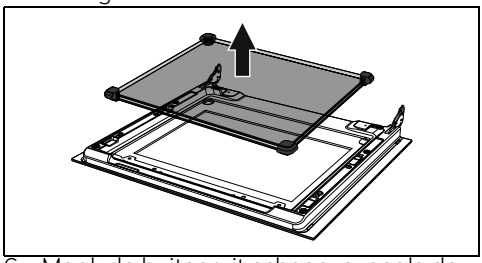


5. Verwijder de tussenruit door deze omhoog te tillen.

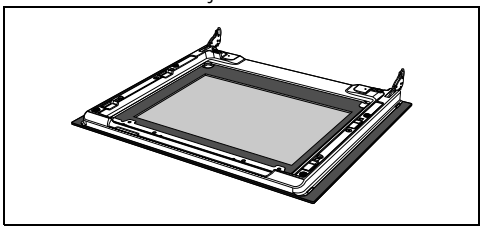


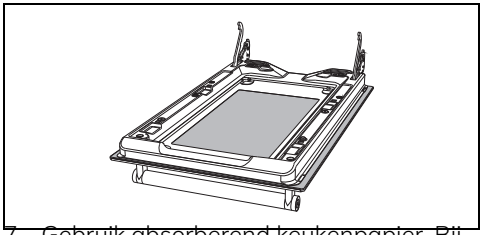


OPMERKING: In sommige modellen bestaat de tussenruit van de deur van de hoofdoven uit twee glazen.

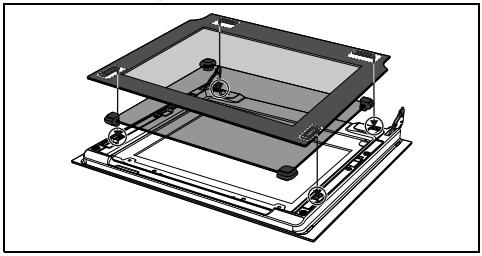


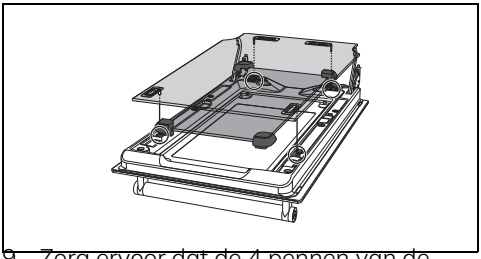
6. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten.



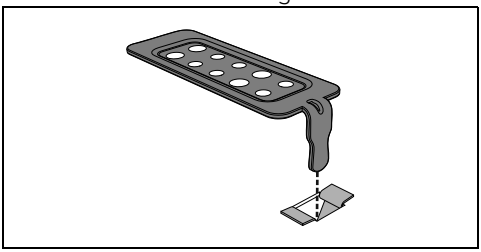


7. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.
8. De tussenruit terugzetten en de binnenruit plaatsen.





9. Zorg ervoor dat de 4 pennen van de binnenruit goed in hun zittingen op beide deuren worden geklemd.



Reiniging van de ovenruimte

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

Laat geen voedselresten in de ovenruimte opdrogen aangezien daardoor de lak beschadigd kan raken.

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

Voor een eenvoudige reiniging wordt aanbevolen om het volgende te demonteren:

- de deur;
- de frames voor roosters/ovenschalen.

In geval van gebruik van specifieke reinigingsproducten wordt aanbevolen om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten functioneren om eventuele resten te verwijderen.

Drogen

Door de bereiding van gerechten ontstaat vocht in de ovenruimte. Dit is normaal en is niet van invloed op de correcte werking van het apparaat.

Aan het einde van elke bereiding:

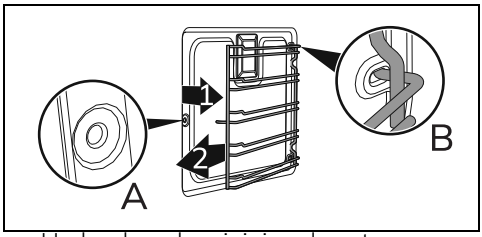
1. laat het apparaat afkoelen;
2. verwijder vuil uit de ovenruimte;
3. maak de ovenruimte droog met een zachte doek;
4. laat de deur lang genoeg open staan zodat de ovenruimte volledig kan opdrogen.

Verwijderen van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

Als de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen te verwijderen:

- Trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding A komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan B.



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

Reiniging van de sonde (enkel op sommige modellen)

Laat de temperatuursonde na elk gebruik afkoelen en maak hem daarna schoon. Maak de punt (het metalen deel) van de temperatuursonde schoon met water, een neutraal afwasmiddel en een zachte spons. Maak de rest schoon met een zachte doek bevochtigd met water.

Was de temperatuursonde niet in de afwasmachine, omdat de elektrische onderdelen van de stekker dan beschadigd kunnen raken.

Droog de temperatuursonde vervolgens goed af.

Pyrolyse (enkel op sommige modellen)

Algemene veiligheidswaarschuwingen.

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

Voorbereiding

Voor u de pyrolyse inschakelt:

- Maak de interne ruit schoon

overeenkomstig de gebruikelijke instructies.
- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verstuif in geval van hardnekkige afzettingen een reinigingsproduct voor ovens op de ruit (respecteer de waarschuwingen die aangeduid worden op het product zelf); laat 60 minuten inwerken, spoel daarna, en droog de ruit met keukenpapier of met een microvezeldoek.
- Indien aanwezig, de temperatuursonde verwijderen.
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenschalen.
- Sluit de deur.

Instelling van de pyrolyse

1. Draai de functieknop op de stand **P**.

Op het display wordt afwisselend dur en de duur van de Pyrolyse 2:30 (door de fabrikant ingesteld op 2 uur)en 30 minuten weergegeven.

2. Druk op de toetsen hoger + en lager − om de duur van de Pyrolyse in te stellen.

> Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:
> - Weinig vuil: 2:00
> - Middelmatig vuil: 2:30
> - Zeer vuil: 3:00

3. Druk op de kloktoets om de ingestelde gegevens te bevestigen.

Na enkele seconden start de voorverwarming van de pyrolyse:

- het symbool **P** op het display en de controlelamp Pyrolyse gaan branden;
- op het display verschijnt de tijdsduur die nodig is tot het einde van de schoonmaakcyclus 2:29;
- het symbool op het display knippert.

Een aantal minuten na aanvang van de voorverwarming gaat het symbool op het display branden (blijft continu branden) om aan te geven dat de deur geblokkeerd wordt door een inrichting die elke poging tot opening verhindert.

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

> Als de functieknop op een andere functie wodt gedraaid, toont het display een foutmelding Er 04.

Reinigingsproces

Aan het einde van de voorverwarming start de Pyrolyse automatisch:

- de controlelamp thermostaat gaat uit (een regelmatige in- en uitschakeling geeft aan dat de ingestelde temperatuur in de oven constant wordt gehouden);
- op het diplay gaat het symbool branden (blijft continu branden), wat aangeeft dat de Pyrolyse actief is;
- De controlelamp Pyrolyse en de symbolen **P** en op het display blijven branden.

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

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

Einde van de pyrolyse

Aan het einde van de Pyrolyse:

- de verwarmingselementen worden gedeactiveerd;
- op het display wordt het opschrift End knipperend weergegeven;
- er wordt een geluidssignaal gegeven dat gedeactiveerd kan worden door op een willekeurige toets op het display te drukken;
- het symbool en de controlelamp thermostaat gaan uit.

1. Draai de functieknop op 0 om de functie af te sluiten.

Het symbool op het display blijft branden tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau bereikt (met deactivering van de deurblokkering).

2. Wacht tot de ovenruimte is afgekoeld.
3. Nadat het symbool uitgaat, opent u de deur en verwijdert u de resten met een vochtige microvezeldoek uit de ovenruimte.

Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.

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

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

Geprogrammeerde Pyrolyse

Net als bij de bereidingsfuncties kan ook voor de Pyrolyse het einde van de functie worden ingesteld.

Ga als volgt te werk om een geprogrammeerde Pyrolyse in te stellen:

1. Draai de functieknop op de stand **P** .

Op het display verschijnt de tekst dur, afgewisseld door de duur van de Pyrolyse 2:30.

2. Druk op de toetsen hoger en lager om de duur van de Pyrolyse in te stellen.
3. Druk op de kloktoets .

Op het display verschijnt de tekst End, afgewisseld door de huidige tijd plus de eerder ingestelde duur van de Pyrolyse.

4. Met de toets of stelt u het einde van de functie in.
5. Druk op de kloktoets of wacht enkele seconden om de functie te activeren.

Op het display verschijnt de huidige tijd en het symbool **P** knippert om aan te geven dat het apparaat wacht om de Pyrolyse te starten om deze te beëindigen op een door de gebruiker ingesteld tijdstip.

Buitengewoon onderhoud

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

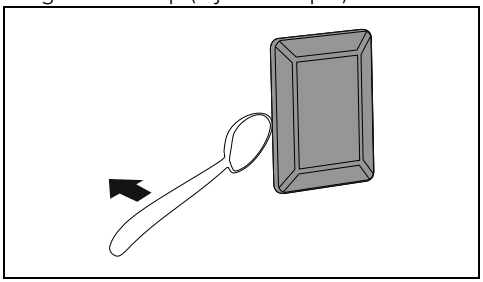
- Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting

Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

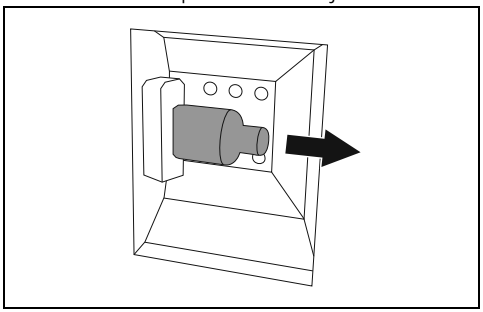
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.
- Gebruik beschermende handschoenen.

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



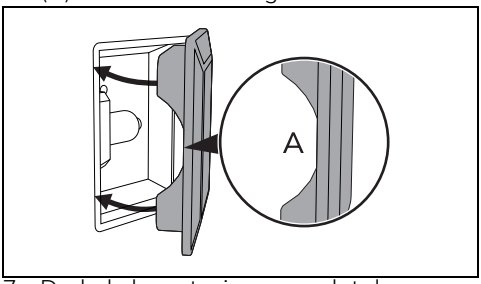
Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oploopt.

4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

5. Vervang de lamp door een soortgelijk exemplaar (40W).
6. Hermonteer de kap. Houd de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur toe gericht.



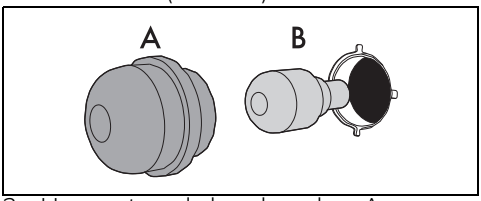
7. Druk de kap stevig aan zodat deze perfect op de fitting aansluit.

Vervanging van de lamp (hulpoven)

Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

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

1. Draai de beschermkap A linksom los.
2. Vervang de lamp B met een soortgelijke lamp (25W). Gebruik uitsluitend lampen voor ovens (T 300°C).



3. Hermonteer de beschermkap A.

INSTALLATIE

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

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

Gasaansluiting

Algemene veiligheidswaarschuwingen.

De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een flexibele stalen buis op een rechte wand, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de van kracht zijnde norm. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk „Aanpassing aan de verschillende gastypes". De gasaansluiting van het toestel heeft een extern schroefdraad ½" (ISO 228-1).

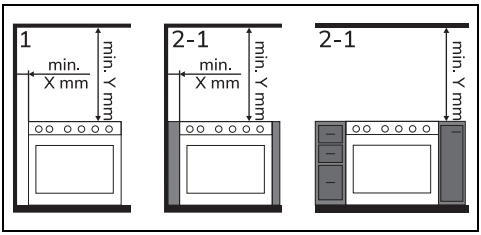
Plaatsing

Algemene veiligheidswaarschuwingen

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

Klasse 1	Vrijstaand
Klasse 2 - subklasse 1	Inbouw

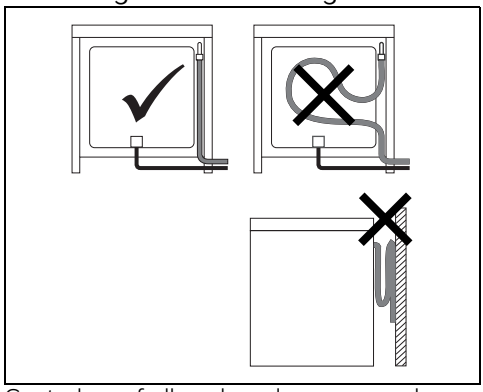
Het apparaat kan dicht tegen muren worden geplaatst, mits deze hoger dan de kookplaat zijn en op een minimum afstand van X mm vanaf de zijkant van het apparaat. Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens Y mm bevinden.



X	150 mm
Y	750 mm

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

Aansluiting met rubberleiding



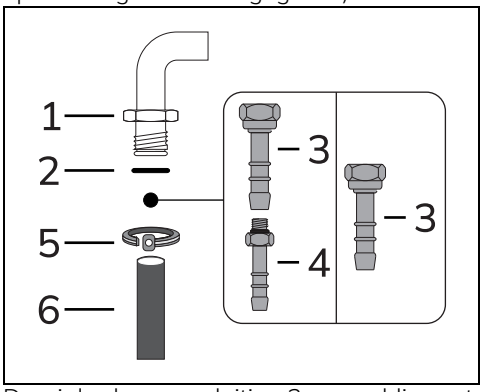
Controleer of alle volgende voorwaarden gerespecteerd worden:

- 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.

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.

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).

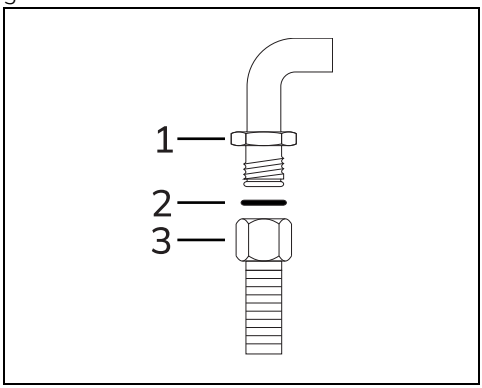


Draai de slangaansluiting 3 zorgvuldig vast op de gasverbinding 1 (schroefdraad ½" ISO 228-1) van het apparaat, en plaats de pakking 2. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de slangaansluiting 4 vastgedraaid worden op de slangaansluiting 3.

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.

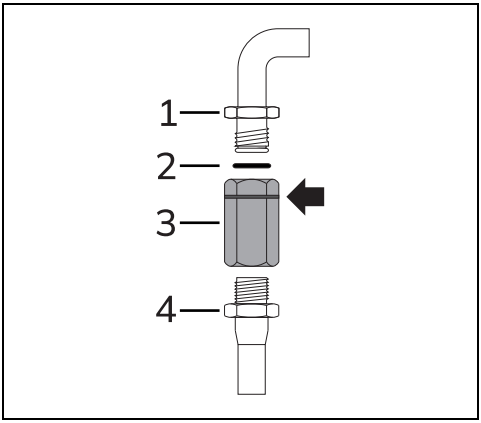


Draai de aansluiting 3 zorgvuldig op de gasaansluiting 1 van het apparaat en breng altijd de meegeleverde pakking 2 ertussen aan.

Aansluiting met een flexibele stalen buis met bajonetsluiting

Voer de aansluiting op het gasnet uit met behulp van een flexibele stalen buis met bajonetsluiting, in overeenstemming met

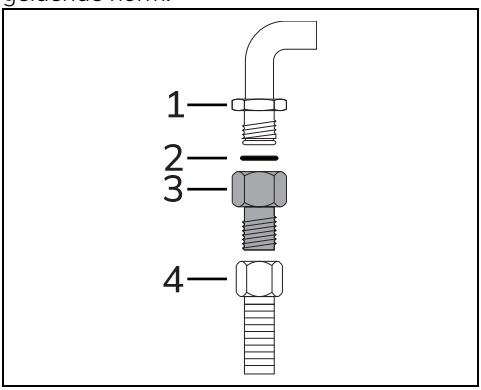
B.S. 669.



Breng isolerend materiaal aan op de schroefdraad van de gasleiding 4, en draai de adapter 3 vast. Draai het blok vast op de mobiele verbinding 1 van het apparaat en breng altijd de meegeleverde pakking 2 ertussen aan.

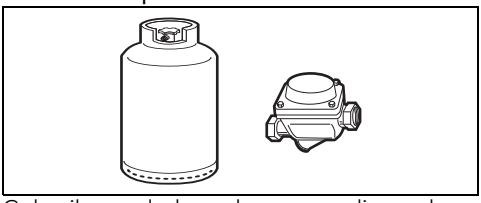
Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

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 gasverbinding 1 (schroefdraad ½" ISO 228-1) van het apparaat, en voorzie de bijgeleverde pakking 2. Breng isolatiemateriaal aan op de schroefdraad van de verbinding 3, en draai de flexibele stalen slang 4 vast op de verbinding 3.

Aansluiten op LPG



Gebruik een drukregelaar, en realiseer de aansluiting op de gasfles volgens de voorschriften die bepaald worden door de van kracht zijnde normen.

De toevoerdruk moet overeenkomstig zijn met de waarden uit de "Tabel met 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.

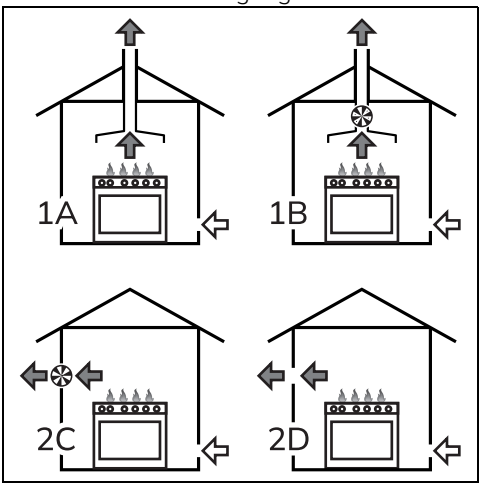
De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.

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 afzuigsysteem moet zorgvuldig ontworpen worden door een daarvoor bevoegde specialist, in overeenstemming met de voorgeschreven posities en afstanden.

Na de handeling moet de installateur een

conformiteitsverklaring afgeven.



1 Afvoer door middel van een afzuigkap

2 Afvoer zonder afzuigkap

A Afvoer via enkel rookkanaal met natuurlijke trek

B Afvoer via enkel rookkanaal met elektroventilator

C Afvoer rechtstreeks door de buitenmuur of raam met elektroventilator

D Afvoer rechtstreeks door de buitenmuur

Lucht

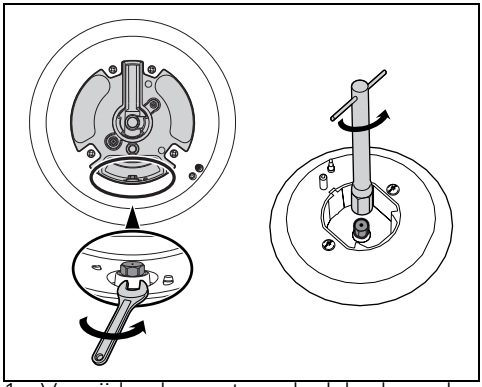
Verbrandingsproducten

Elektrische ventilator

Aanpassing aan de verschillende gastypes

Bij gebruik van andere gastypes, moeten de gasmondstukken op de branders vervangen worden en dient de minimum vlam van de gaskranen te worden afgesteld.

Vervanging van de sproeiers



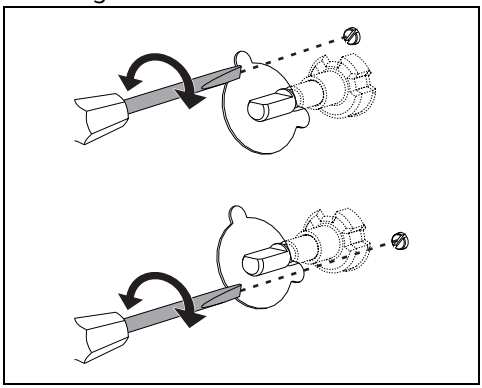
1. Verwijder de roosters, de deksels en de vlamverdelers om bij de branderdoppen te komen.
2. Vervang de gasmondstukken met behulp van een 7mm sleutel afhankelijk van het type gebruikte gas (raadpleeg ,“Tabellen met de kenmerken van de branders en de gasmondstukken”).
3. Plaats de branders weer correct in de gepaste zittingen.

Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

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

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 sproeiers (indien aanwezig).

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

Smering van de gaskranen

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

Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.

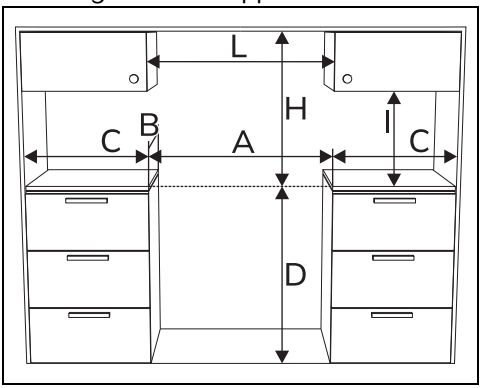
Tabel kenmerken branders en gasmondstukken

Methaangas G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	72	97	115	145
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(X)	(Z)	(Y)	(F3)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1200
Methaangas G25.3 - 25 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,0	1,8	2,9	4,2
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	72	94	121	143
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1200
Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**UR2**
Nominaal thermisch vermogen (kW)	1,0	1,8	3,0	4,0
Diameter gasmondstuk (1/100 mm)	50	65	85	100
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	-	-	-	-
Gereduceerd vermogen (W)	400	500	800	1300
Nominaal vermogen G30 (g/h)	73	131	218	291
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	129	214	286

Gasmondstukken die niet zijn meegeleverd, kunnen besteld worden bij erkende servicecentra.

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

Afmetingen van het apparaat



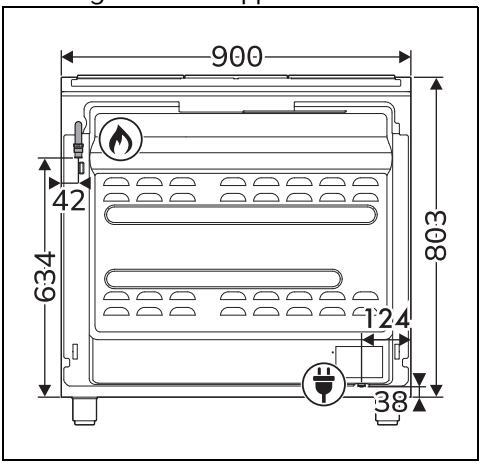
A	900 mm
B	600 mm

C[1]	min. 150 mm
D	879 ÷ 919 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

[1] Minimumafstand tot zijwanden of andere ontvlambare materialen.

[2] Minimumbreedte inbouwkast (=A)

Afmetingen van het apparaat



Positie gasaansluiting

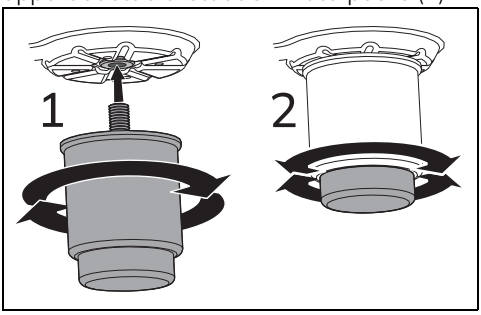
Positie elektrische aansluiting

Het apparaat waterpas maken

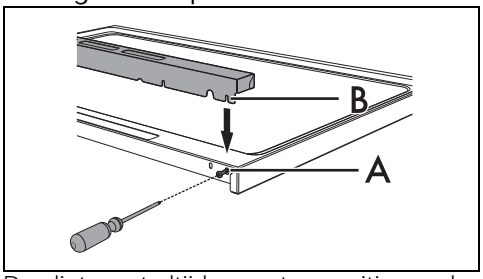
Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Voor de stabiliteit is het absoluut noodzakelijk dat het apparaat correct waterpas wordt opgemaakt vanaf de grond.

Nadat de gas- en de elektrische aansluiting is uitgevoerd, moeten de vier bijgeleverde voetjes van het apparaat vastgedraaid worden (1). Schroef het onderste gedeelte van de voetjes open of dicht, tot het apparaat stabiel staat en waterpas is (2).



Montage van de plint

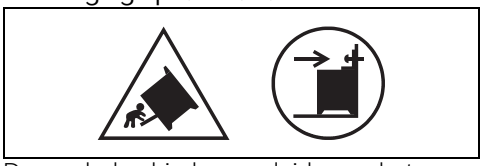


De plint moet altijd correct gepositioneerd en bevestigd worden op het apparaat.

1. Draai de 2 schroeven (A) aan de achterzijde van de kookplaat (alleen de buitenste) los met een schroevendraaier.
2. Plaats de plint op de plaat.
3. Lijn de openingen van de plint (B) uit met de schroeven (A).

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

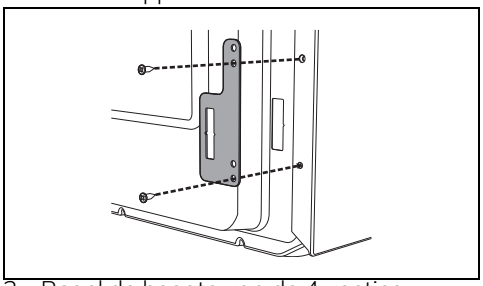
Bevestiging op de wand



De symbolen hierboven duiden op het gevaar dat door gebrek aan stabilisatiemiddelen ontstaat en op het belang om deze zorgvuldig te installeren.

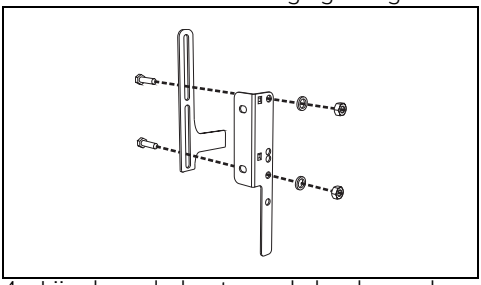
Om omvallen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabilisatoren worden geïnstalleerd.

1. Schroef het plaatje voor de bevestiging aan de muur vast aan de achterzijde van het apparaat.

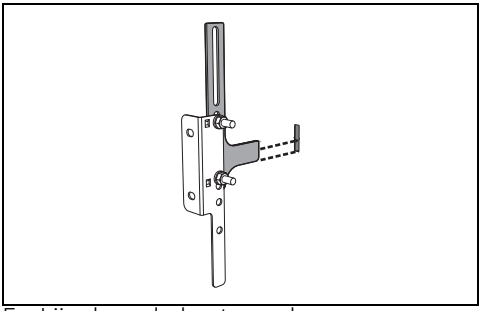


2. Regel de hoogte van de 4 voetjes.

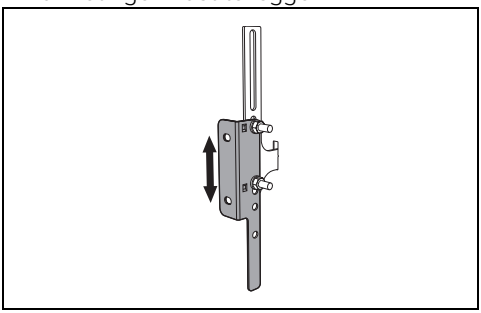
3. Assembleer de bevestigingsbeugel.



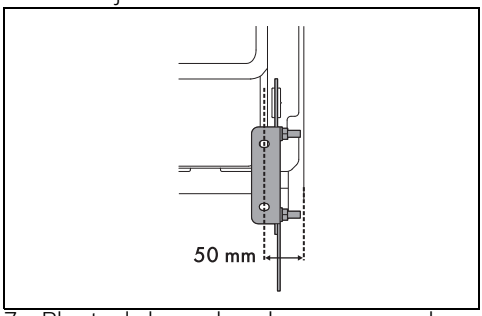
4. Lijn de onderkant van de haak van de bevestigingsbeugel uit met de onderste rand van het plaatje voor de bevestiging aan de muur.



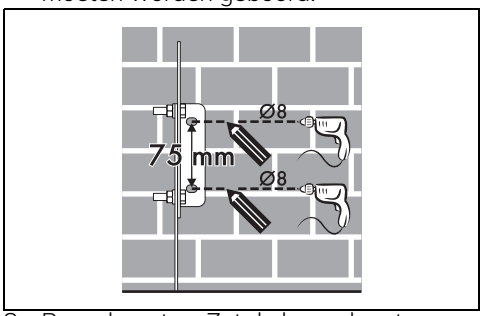
5. Lijn de onderkant van de bevestigingsbeugel uit met de grond en draai de schroeven vast om de afmetingen vast te leggen.



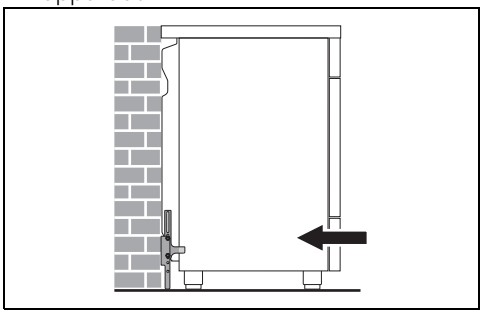
6. Houd tussen de zijkant van het apparaat en de gaten van de beugel 50 mm vrij.



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



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



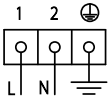
Elektrische aansluiting

Zie Algemene veiligheidswaarschuwingen.

Algemene informatie
Controleer of de kenmerken van de netvoeding 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.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

220-240 V 1N~ 3 x 1,5 mm ² driepolige kabel	

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

Breng op de lijn een meerpolige scheidingsschakelaar aan met een contactopening die in overeenstemming met de installatievoorschriften, de volledige scheiding volgens overspanningscategorie III mogelijk maakt.

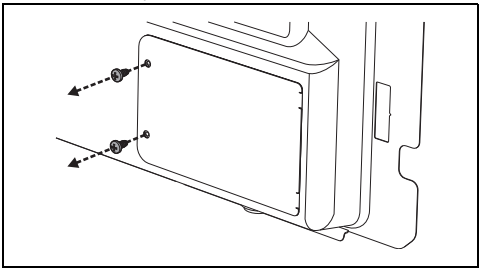
Voor de Australische/Nieuw-Zeelandse markt:

de geïntegreerde scheiding in de vaste aansluiting moet in overeenstemming met de norm AS/NZS 3000 zijn.

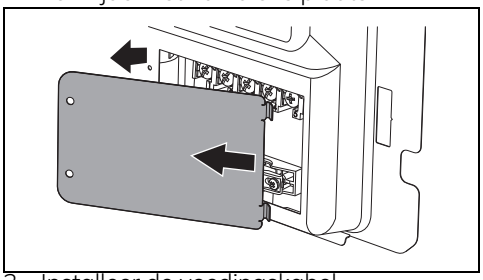
Toegang tot het klemmenbord

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

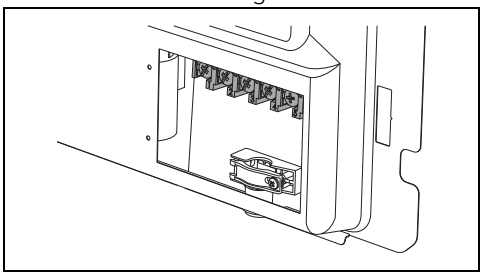
1. Verwijder de schroeven die het klepje op de achterplaat vastzetten.



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

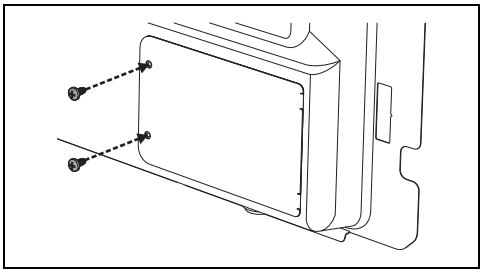


3. Installeer de voedingskabel.



Draai de schroef van het kabelbevestigingsplaatje los, alvorens de voedingskabel te installeren.

4. Breng aan het einde van de handelingen het klepje weer aan op de achterste plaat en zet het met de verwijderde schroeven vast.



Voor de installateur

- Indien de aansluiting via een stekker geschiedt (indien aanwezig), dient deze te allen tijde na de installatie toegankelijk zijn.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet verbogen of bekneld raakt.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- 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 werkwijze.