

Gebruiksaanwijzing

FORNUIS EN OVEN

IS5G5PHW/NL

IS5G5PHX/NL

Gebruikershandleiding

Vrijstaand kookfornuis

Inhoud

Veiligheidsvoorschriften, 2

Beschrijving van het apparaat, 6

Installatietips, 7

Opstarten en gebruik, 9

Reiniging en onderhoud, 12

Installatie, 14

NL

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

⚠ Deze instructies zijn van toepassing als het landsymbool op het apparaat staat. Als het symbool niet op het apparaat staat, moet u de technische instructies raadplegen om het apparaat aan de gebruiksvoorwaarden van het land aan te passen.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het gebruik van het gaskooktoestel produceert warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is: zorg voor openingen voor natuurlijke ventilatie of installeer een mechanische ventilatie-inrichting (mechanische afzuigkap). Bij langdurig en intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door het openen van een raam, of een effectievere ventilatie, door het niveau van mechanische ventilatie waar mogelijk te verhogen.

⚠ Als u de informatie in deze handleiding niet exact opvolgt, kan dit brand of een ontploffing veroorzaken, met als gevolg materiële schade of persoonlijk letsel.

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het onbewaakt achterlaten van de kookplaat tijdens het koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar zet het

apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een deksel of een branddeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - brandgevaar.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ **LET OP!:** schakel bij glasbreuk van de kookplaat onmiddellijk alle branders en eventuele elektrische verwarmingselementen uit en koppel het apparaat los van de netvoeding; - raak het oppervlak van het apparaat niet aan; gebruik het apparaat niet



De glazen afdekking kan inbreken bij opwarming. Schakel alle branders en elektrische platen uit voordat u het deksel sluit. Sluit het deksel niet als er een gasbrander brandt

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Wees voorzichtig dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is

⚠ Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een thermometer gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen - gevaar voor brand.

⚠ Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - risico voor brand. Let altijd goed op wanneer u voedsel bereid dat rijk is aan vet, olie of wanneer alcoholische dranken toegevoegd worden - risico voor brand. Gebruik ovenwanten om kookpotten en accessoires te verwijderen. Op het einde van de bereiding, open de deur van de oven voorzichtig zodat hete lucht of dampen geleidelijk aan kunnen ontsnappen - risico voor brandwonden. De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden - risico voor brand.

⚠ Let goed op wanneer de oven deur open staat of omlaag geklapt is om te voorkomen dat u er tegen stoot.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals : personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bedoeld. Gebruik het apparaat niet buiten.

⚠ Geen explosieve of ontvlambare substanties (bijv. benzine of spuitbussen) bewaren in of in de buurt van het apparaat - brandgevaar.

⚠ Gebruik pannen met bodems waarvan de diameter gelijk, of iets groter is dan die van de branders (zie tabel). Zorg ervoor dat de pannen op de roosters niet uitsteken buiten de rand van de kookplaat.

⚠ een verkeerd gebruik van de pannenroosters kan schade aan de kookplaat veroorzaken: positioneer de rooster niet ondersteboven en schuif ze niet over de kookplaat.

Laat de gasvlam nooit buiten de randen van de pan komen

Gebruik geen: Gietijzeren grillplaten, grillsteenplaten, aardewerken potten en pannen. Warmteverdelers zoals een metalen gaas of andere typen. Twee branders tegelijkertijd voor één pan (bijv. vispan).

Indien door de lokale staat van het toegevoerde gas het ontsteken van de brander moeilijk gaat, wordt geadviseerd de bewerking te herhalen met de knop verdraaid naar de kleine vlaminstelling.

Als er een afzuigkap boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, zie dan de bij de afzuigkap geleverde instructies voor de juiste afstand.

De beschermende rubberen pootjes op de roosters vormen verstikkingsgevaar voor kleine kinderen. Controleer na het verwijderen van de roosters of alle pootjes correct zijn geplaatst.

GASAANSLUITING

⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer vóór de installatie of de lokale toevoer van gas (type gas en gasdruk) en de configuratie van het apparaat compatibel zijn.

⚠ Controleer of de druk van de gastoevoer overeenkomt met de waarden in Tabel 1 ("Specificaties brander en mondstuk").

⚠ **WAARSCHUWING:** De configuratievoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket (of op het typeplaatje).

⚠ **WAARSCHUWING:** Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerinstallatie voor verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden volgens de geldende installatievoorschriften. Besteed speciale aandacht aan de relevante vereisten met betrekking tot ventilatie.

⚠ Als het apparaat op vloeibaar gas is aangesloten, moet de regelschroef zo strak mogelijk worden aangedraaid.

⚠ **BELANGRIJK:** Als een gascilinder of gashouder wordt gebruikt, moet deze juist geplaatst worden (verticaal).

⚠ **WAARSCHUWING:** Deze handeling moet door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd

⚠ Gebruik alleen een flexibele of niet-flexibele metalen leiding voor de gasaansluiting.

⚠ Aansluiting met een niet-flexibele buis (koper of staal): De aansluiting op het gassysteem moet zodanig worden uitgevoerd dat er geen spanning op het apparaat wordt uitgeoefend. Er zit een verstelbare L-vormige buisfitting op de aanvoerszijde van het apparaat. Deze is voorzien van een afdichting om lekken te voorkomen. De afdichting moet altijd worden vervangen na het draaien van de buisfitting (de afdichting is bij het apparaat geleverd). De fitting van de gastoevoerbuis is een cilindrische mannelijke bevestiging (1/2 gas) met schroefdraad.

⚠ Een flexibele naadloze roestvrij stalen leiding aansluiten op een schroefdraadbevestiging: De fitting van de gastoevoerbuis is een cilindrische mannelijke bevestiging (1/2 gas) met schroefdraad. Deze leidingen moeten zodanig worden geïnstalleerd dat ze nooit langer zijn dan 2000 mm wanneer ze volledig zijn uitgeschoven. Zorg er nadat de aansluiting tot stand is gebracht voor dat de flexibele metalen leiding geen bewegende delen raakt en niet is samengedrukt. Gebruik alleen leidingen en afdichtingen die voldoen aan de geldende regelgeving in het land van installatie.

⚠ **BELANGRIJK:** Als een roestvrijstalen leiding wordt gebruikt, moet deze zodanig worden geïnstalleerd dat hij geen bewegende delen van het meubilair raakt (bijvoorbeeld laden). De leiding moet in een gedeelte zonder obstakels gelegd worden, waarbij de leiding over de gehele lengte gecontroleerd kan worden.

⚠ Het apparaat moet worden aangesloten op de hoofdgastoevoer of op een gascilinder die voldoet aan de geldende regelgeving in het land van installatie. Controleer voordat u de aansluiting uitvoert of het apparaat compatibel is met de gastoevoer die u wilt gebruiken. Als dit niet het geval is, volg dan de instructies in de paragraaf "Aanpassing aan verschillende gassoorten".

⚠ Controleer na aansluiting op de gastoevoer met zeepwater op lekkages. Steek de branders aan en draai de knoppen van de hoogste stand 1* naar de laagste stand 2* om de stabiliteit van de vlam te controleren.

⚠ De aansluiting op het gasnetwerk of op een gasfles kan worden uitgevoerd met behulp van een flexibele rubberen of stalen slang, die

voldoet aan de huidige wetgeving in het land van installatie.

AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASSOORTEN

⚠️ Volg de stappen na de installatietekeningen voor aanpassing van het apparaat aan een ander type gas dan het type waarvoor het is vervaardigd (aangegeven in de classificatietabel).

INSTALLATIE

⚠️ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - gevaar voor letsel. Gebruik handschoenen tijdens het uitpakken en installeren - gevaar voor snijwonden.

⚠️ De elektrische en gasaansluitingen moeten aan de lokale voorschriften voldoen.

⚠️ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.

⚠️ **WAARSCHUWING:** Aanpassing van het apparaat en de manier van installatie zijn essentieel om het apparaat veilig en correct te gebruiken in alle andere landen

⚠️ Gebruik drukregelaars die geschikt zijn voor de gasdruk die in de instructies wordt aangegeven.

⚠️ De ruimte moet zijn uitgerust met een luchtafzuigsysteem dat alle verbrandingsgassen afvoert.

⚠️ De ruimte moet ook een goede luchtcirculatie mogelijk maken, omdat er lucht nodig is voor een normale verbranding. De luchtstroom moet minstens 2 m³/uur per kW geïnstalleerd vermogen bedragen.

⚠️ Het luchtcirculatiesysteem kan lucht rechtstreeks van buiten opnemen door middel van een buis met een inwendige doorsnede van ten minste 100 cm²; de opening mag niet verstopt kunnen raken.

⚠️ Het systeem kan de lucht voor verbranding ook indirect aanvoeren uit aangrenzende ruimten die zijn uitgerust met luchtcirculatiebuizen zoals

hierboven beschreven. Deze ruimten mogen echter geen gemeenschappelijke ruimten of slaapkamers zijn, of ruimten die brandgevaarlijk kunnen zijn.

⚠️ Vloeibaar aardgas zakt naar de vloer omdat het zwaarder is dan lucht. Daarom moeten kamers met Lpg-cilinders ook zijn uitgerust met ventilatieopeningen om gas te laten ontsnappen in het geval van een lek. Lpg-cilinders, gedeeltelijk of volledig gevuld, mogen daarom niet worden geïnstalleerd of opgeslagen in ruimten of opslagruimten onder het maaiveld (kelders, enz.). Het is raadzaam om alleen de cilinder die in gebruik is in de ruimte te hebben. Deze moet zodanig geplaatst zijn dat hij niet blootstaat aan warmte geproduceerd door externe bronnen (ovens, open haarden, kachels, enz.) die de temperatuur van de cilinder boven 50 °C kunnen laten oplopen.

Mocht u het moeilijk vinden om de knoppen van de brander te draaien, neem dan contact op met de klantenservice. De klantenservice kan voor een vervanging van de knoppen zorgen als deze defect blijken te zijn.

Openingen voor ventilatie en warmteafvoer mogen nooit worden afgedekt.

Haal het apparaat pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

⚠️ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - Brandgevaar.



als het fornuis op een basis wordt geplaatst, moet het waterpas worden gezet en aan de muur worden bevestigd met de meegeleverde ketting, om te voorkomen dat het apparaat van de basis glijdt.



WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet de meegeleverde ketting worden bevestigd. Raadpleeg de instructies voor de bevestiging.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠️ **BELANGRIJK:** Informatie over stroom- en spanningsverbruik vindt u op het typeplaatje.

⚠️ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven en is zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

⚠️ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠️ De stroomkabel moet lang genoeg zijn om het apparaat, nadat dit is ingebouwd in het meubel, te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding. Niet aan de stroomkabel trekken.

⚠️ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Raak het apparaat niet aan wanneer u nat bent of op

blote voeten staat. Gebruik dit apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.

⚠ Neem contact op met een erkend servicecentrum als de voedingskabel moet worden vervangen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen, om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.


⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

⚠ Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het reinigt of onderhoud uitvoert. - gevaar voor brandwonden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit vooraleer de lamp te vervangen - risico voor elektrocutie.

⚠ Om schade aan het elektrische ontstekingsmechanisme te voorkomen, mag dit niet worden gebruikt wanneer de branders niet in hun behuizing zitten.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven . De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen. Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.



TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.

CONFORMITEITSVERKLARINGEN

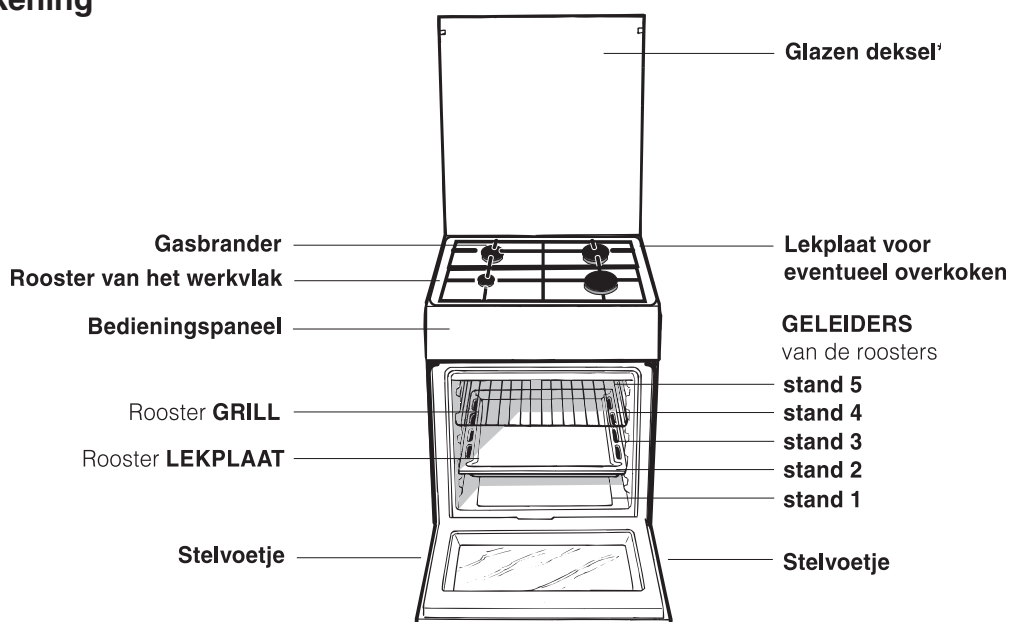
Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese Richtlijn nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese Richtlijn nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-2.

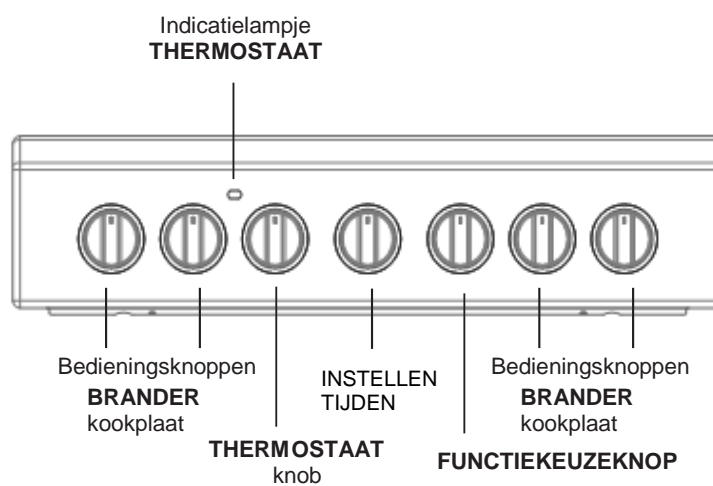
Dit apparaat voldoet aan de ecologische ontwerpvereisten van de Europese Richtlijn nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 30-2-1

Beschrijving van het apparaat

Aanzichttekening



Bedieningspaneel



Installatietips

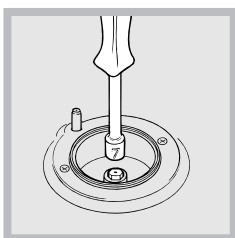
! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

NL

Aanpassen aan de verschillende soorten gas

Het is mogelijk het fornuis aan te passen voor een verschillende gassoort (anders dan die staat aangegeven op het typeplaatje op het deksel).

Aanpassen kookplaat



Het vervangen van de sproeiers van de branders van de kookplaat:

1. verwijder de pannendragers en haal de branders van hun plek;
2. draai de sproeiers los met een pijpsleutel van 7 mm (zie afbeelding) en vervang ze met de sproeiers die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie Tabel Eigenschappen branders en sproeiers);

3. zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.

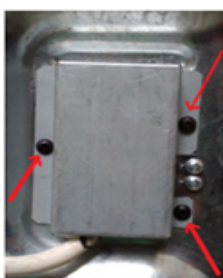
Het regelen van de minimum stand van de branders:

1. zet het kraantje op de minimum stand;
2. haal de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine regelmatige vlam krijgt.

! Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel worden vastgeschroefd;

3. controleer of door de kraan snel van maximum naar minimum te draaien de branders niet uitgaan.

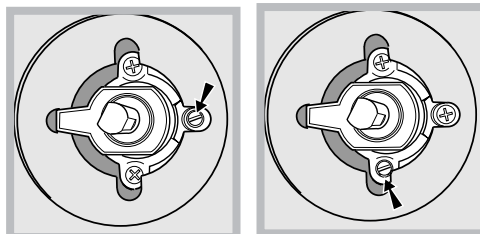
Na het aansluiten van de voedingskabel, schroeft u de metalen afdekking vast met de drie schroeven.



! De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

! Na de afregeling van een ander soort gas dan het goedgekeurde gas moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Erkende Technische Servicedienst.

! Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen voor de "drukregelaars voor gekanaliseerd gas".



! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

NL

Tabel eigenschappen branders en sproeiers

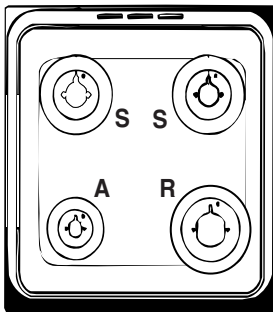
Tabel 1 (Voor Hollandse)

| Branders | Doorsnee (mm) | Thermisch vermogen kW (p.c.s. *) | | Natuurlijk gas | | |
|------------------------|---------------|---|------|--------------------|----------------|----------------|
| | | Nomin. | Réd. | Straal. 1/100 (mm) | Bereik* (l/h) | |
| | | | | | G25 /G25.3 | G20 |
| Snel (Groot) (R) | 100 | 3,00 | 0,70 | 128 | 332 | 286 |
| Half Snel (Medium) (S) | 75 | 1,90 | 0,4 | 104 | 210 | 181 |
| Hulp (Klein) (A) | 51 | 1,00 | 0,4 | 76 | 111 | 95 |
| Spanning | | Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar) | | | 25 20 30 | 20 17 25 |

A 15°C en 1013 mbar-droog gas
P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³

P.C.S. natural gas G25.3 = 33,2 MJ/m³

P.C.S. natural gas G20 = 37,78 MJ/m³



IS5G5PHW/NL

IS5G5PHX/NL

| TECHNISCHE GEGEVENS | |
|---|--|
| Afmetingen Oven HxBxD | 34,0x39,1x45,5 mm |
| Inhoud | liter 61 |
| Afmetingen van de verwarmingslade | breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 18 cm |
| Branders | geschikt voor alle soorten gas aangegeven op het typeplaatje kan worden aangepast voor elk type gas op het data plaat, die zich in de flap of na de ovenruimte is geopend, aan de linker wand in de oven. |
| Spanning en frequentie van de elektrische voeding | zie typeplaatje |
| ENERGY LABEL en ECODESIGN | EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU. EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 60350-1 reglement, EN 50564 reglement EN 30-2-1 reglement Energieverbruikverklaring Klasse Natuurlijk convectie - verwarmingsfunctie: ECO |

Starten en gebruik

Gebruik van de kookplaat

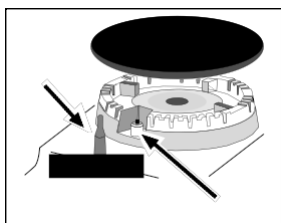
Aansteken van de branders

Naast elke BRANDER knop wordt met een vol rondje aangegeven bij welke brander deze knop hoort.

Om een brander van de kookplaat aan te steken:

1. houd een vlam of aansteker bij de brander;
2. druk en draai tegelijkertijd de BRANDER knop linksom tot aan het symbool van de grootste vlam .
3. regel de sterkte van de gewenste vlam, door de BRANDER knop linksom te draaien: op het minimum , op het maximum  of op een tussenliggende stand.

Voor het aansteken van de gewenste gasbrander drukt u de bijhorende knop geheel in en draait u hem tegen de klok in tot aan de maximum  stand; houd hem ingedrukt totdat de brander aan is.



1) Als het toestel is uitgerust met een elektronische verlichting* (C), druk de kookplaatknop dan in en draai ze linksom naar de instelling voor de kleinste vlam, totdat

de kookplaat brandt. De kookplaat kan uitgaan wanneer de knop wordt losgelaten. Als dit gebeurt, herhaalt u de handeling en houdt u de knop gedurende een langere tijd ingedrukt. Als het toestel is uitgerust met een vlambeveiliging (X), druk de kookplaatknop dan in en houd ze ongeveer 3-7 seconden ingedrukt zodat de vlam blijft branden en de beveiliging inschakelt.

! Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, doe dan de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Om de brander uit te zetten draait u aan de knop tot hij op uit staat .

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik dient u pannen te gebruiken met een platte onderkant, die voorzien zijn van een deksel en die afgestemd zijn op de afmetingen van de brander:

| Brander | ř Diameter pan (cm) |
|------------------|---------------------|
| Snel (R) | 24 - 26 |
| Half-snel (S) | 16 - 20 |
| Spaarbrander (A) | 10 - 14 |

Om het type brander te selecteren kunt u de tekeningen raadplegen die staan weergegeven in het hoofdstuk "Eigenschappen branders en sproeiers".

! Op modellen die voorzien zijn van een vlamverspreider moet deze alleen worden gebruikt op de extra brander wanneer men pannen gebruikt die een doorsnede hebben van minder dan 12 cm.

Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
 2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.
- Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:


- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

De verlichting gaat aan door de PROGRAMMAKNOP in een willekeurige stand (behalve "0") te zetten. Hij zal aanblijven totdat de oven werkt. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

2) Bereidingsmodi

! Een temperatuurwaarde tussen 50° C en het maximum kan worden ingesteld voor alle bereidingsmodi, behalve de volgende modi.

- DUBBELE GRILL (aanbevolen: alleen instellen op het MAXIMALE vermogen).
- DUBBELE GRILL MET VENTILATOR (aanbevolen: 200°C niet overschrijden).



Ontdooimodus

De ventilator op de onderkant van de oven laat de lucht aan kamertemperatuur circuleren rond het voedsel. Dit wordt aangeraden voor het ontdooien van alle soorten voedsel, maar in het bijzonder voor delicate soorten voedsel die geen warmte nodig hebben, zoals bijvoorbeeld: ijstaarten, room- of custarddesserts, fruitcakes. Door de ventilator te gebruiken, wordt de ontdooitijd ongeveer gehalveerd. Bij vlees, vis en brood kan het proces worden versneld door de "multi-bereidingsmodus" te gebruiken en de temperatuur in te stellen op 80° - 100°C.



STATISCHE OVEN-modus

Zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen gaan branden. Bij deze traditionele bereidingsmodus gebruikt u best maar één rek per keer, anders wordt de hitte niet gelijkmatig verdeeld.



VENTILATOROVEN-modus

De bovenste en onderste verwarmingselementen worden aangezet en de ventilator begint te werken. Aangezien de hitte constant blijft in de oven, kookt en bruint de lucht het voedsel op een gelijkmatige manier. Er mogen maximaal twee rekken tegelijkertijd worden gebruikt.



Modus SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. Selecteer vervolgens de gewenste bereidingsfunctie.



ECO-modus

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.



DUBBELE GRILL-modus

Het bovenste verwarmingselement en het braadspit worden geactiveerd. Zo ontstaat een grotere grill dan de normale grillinstelling en het innovatieve design verbetert de kookefficiëntie met 50% en sluit de koelere hoeken uit. Gebruik deze grillmodus zodat de bovenkant van het voedsel gelijkmatig wordt gebruikt.



DUBBELE GRILL MET VENTILATOR-modus

Het bovenste verwarmingselement en het draaispit worden ingeschakeld en de ventilator begint te werken. Deze combinatie van functies verhoogt de effectiviteit van de thermische eenrichtingsradiatie van de verwarmingselementen door geforceerde circulatie van de lucht in de oven. Dit voorkomt dat het voedsel aan de bovenkant verbrandt door ervoor te zorgen dat de hitte het voedsel efficiënter kan binnendringen; daarom is dit de ideale manier om voedsel snel onder de grill te bereiden om grote stukken vlees te roosteren zonder het draaispit te moeten gebruiken.

! De bereidingsmodi DUBBELE GRILL en DUBBELE GRILL MET VENTILATOR moeten worden uitgevoerd met de oven deur gesloten.

! Bij het gebruik van de DUBBELE GRILL-bereidingsmodi plaatst u het rek in stand 5 en de lekbak in stand 1 om bereidingsresten (vet en/of sappen) op te vangen. Bij het gebruik van de bereidingsmodus DUBBELE GRILL MET VENTILATOR plaatst u het rek in stand 2 of 3 en de lekbak in stand 1 om bereidingsresten op te vangen.

Onderste compartiment

Er is een compartiment onder de oven dat gebruikt kan worden om ovenaccessoires of diepe schotels te bewaren


! De interne oppervlakken van het compartiment (waar aanwezig) kunnen heet worden.

! Plaats geen ontvlambare materialen in de onderste ovenruimte.

De kookwekker gebruiken

1. Om de zoemer in te stellen, draait u de knop van de KOOKWEKKER bijna een volledige slag rechtsom.
 2. Draai de knop linksom om de gewenste tijd in te stellen: lijn de minuten die getoond worden op de knop van de KOOKWEKKER uit met de indicator op het bedieningspaneel.
 3. Wanneer de geselecteerde tijd is verlopen, weerklinkt de zoemer en de oven wordt uitgeschakeld.
 4. Wanneer de oven uitstaat, kan de kookwekker worden gebruikt worden als een normale timer.
- ! Om de oven handmatig te gebruiken, m.a.w. wanneer u niet gebruik wil maken van het einde van de kookwekker, draai dan de knop van de KOOKWEKKER tot bij het !0 -symbool.

Bereiden op verschillende schappen tegelijkertijd

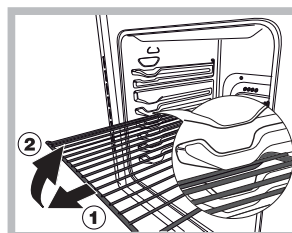
Als het nodig is om twee rekken te gebruiken, gebruikt u de bereidingsmodus VENTILATOROVEN,  aangezien dit de enige bereidingsmodus is die geschikt is voor deze soort bereiding. Wij bevelen ook het volgende aan:

- Standen 1 en 5 worden niet gebruikt. Te veel rechtstreekse hitte kan voedsel dat gevoelig is voor temperatuur immers verbranden.
- Standen 2 en 4 worden gebruikt en voedsel waarvoor meer hitte nodig is, wordt op het rek in stand 2 gezet.
- Bij het bereiden van voedsel met verschillende bereidingstijden en -temperaturen stelt u een temperatuur in die het midden houdt tussen de twee aanbevolen temperaturen (zie de

Bereidingsadvies tabel voor de oven) en zet het meer delicate voedsel op het rek in stand 4.

Verwijder het voedsel met een kortere bereidingstijd als eerste.

- Bij het bereiden van pizza's op verschillende rekken met de temperatuur ingesteld op 220°C, wordt de oven gedurende 15 minuten voorverwarmd. In het algemeen neemt de bereiding op het rek in stand 4 meer tijd in beslag: er wordt aangeraden dat de pizza op de laagste rekstand als eerste wordt verwijderd, gevolgd door de pizza op de rekstand 4 enkele minuten later.
- Plaats de lekbak op de onderkant en het rek erboven.



BELANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringsysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de grill naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt(1).

Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

Kooktabel oven

| Bereidingsmodi | Gerecht | Gewicht (in kg) | Rekstand | Voorverwarmingstijd (min) | Aanbevolen temperatuur (°C) | Bereidingstijd (minuten) |
|------------------------------|---|-----------------|----------|---------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Conventioneel | Eend | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Geroosterd kalfs- of rundvlees | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Geroosterd varkensvlees | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Koekjes (kruimeldeeg) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Taarten | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Met ventilator | Pizza (op 2 rekken) | 1 | 2 en 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamsvlees | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Geroosterde kip + aardappelen | 1+1 | 2 en 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makreel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Sponscake gemaakt met yoghurt | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Soesjes (op 2 rekken) | 0,5 | 2 en 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Koekjes (op 2 rekken) | 0,5 | 2 en 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Sponscake (op 1 rek) | 0,5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Sponscake (op 2 rekken) | 1 | 2 en 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Sponscake (op 2 rekken) | 1,5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| Dubbele Grill | Kalfssteak | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Moten | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Makreel | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toast | 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| Dubbele grill met ventilator | Gegrilde kip | 1,5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Zeekat | 1,5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Kip (aan het spit) + aardappelen (op de lekbak) | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-75 |
| | | - | 2 | 5 | 200 | 70-75 |
| | Met het braadspit | | | | | |
| | Kalf aan het spit | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Kip aan het spit | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Lam aan het spit | 1,5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Met braadspit met meerdere spitten (indien aanwezig) | 1,0 | - | 5 | 200 | 40-45 |
| | Vleesbrochettes | 0,8 | - | 5 | 200 | 25-30 |

NB: de kooktijden zijn indicatief en kunnen naar gelang uw persoonlijke smaak worden veranderd. Bij het bakken onder de grill moet de lekplaat altijd op de onderste stand staan.

Onderhoud en verzorging

NL

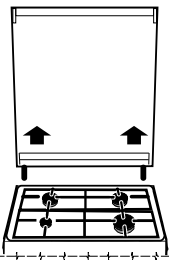
Energiebesparing en milieubehoud

- Houd bij de functies GRILL altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden.
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de "uitgesteld koken" optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.
- Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingstijd uit te schakelen.
- De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.
- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Verwijderen van de dekplaat



De dekplaat van het fornuis kan verwijderd worden om het reinigen te vergemakkelijken. Open hem helemaal en trek hem naar boven (zie afbeelding).

Het controleren van de afdichtingen van de oven

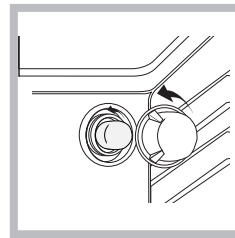
Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (zie afbeelding).

2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V,

vermogen 25 W, fitting E 14.

3. Doe het deksel weer op zijn plaats en verbind de oven weer aan het elektrische net.

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Servicedienst

Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

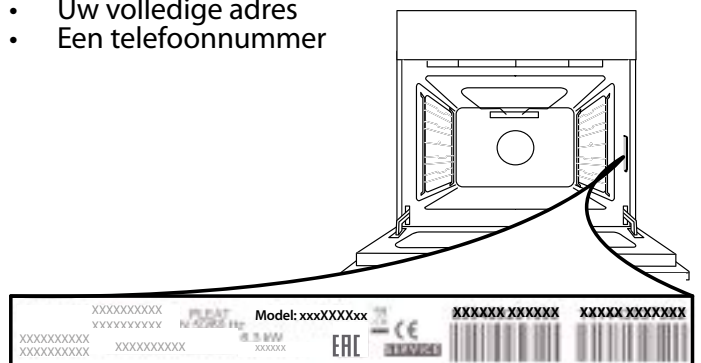
- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

CONSUMENTENSERVICE

Bel voor assistentie het nummer dat in het garantieboekje staat, dat bij het product is bijgesloten, of volg de instructies op onze website. Lever:

- een korte beschrijving van het probleem
- het exacte type model van uw product
- De assistentiecode (het nummer dat volgt op het woord SERVICE op het identificatieplaatje dat aan het product is BEVESTIGD; dit is op de linker binnenrand te zien als de ovendeur geopend is)
- Uw volledige adres
- Een telefoonnummer



Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd.

Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.

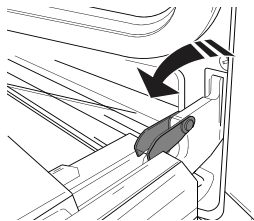
 Een complete specificatie van het product, inclusief de energie-efficiëntiegegevens voor deze oven kan geraadpleegd en gedownload worden van onze website www.indesit.com



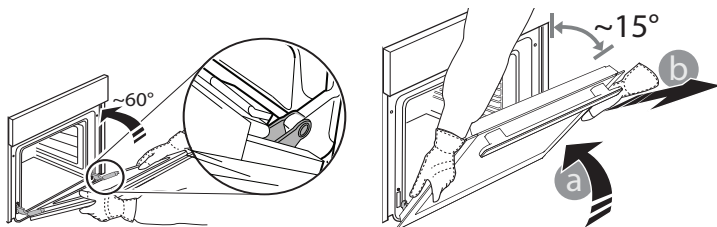
Click&Clean

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat het loshaakt (b).



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

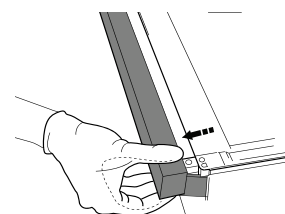
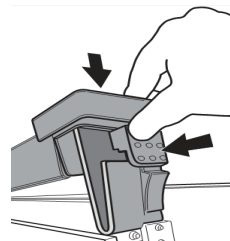
3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

KLIK OM TE REINIGEN - DE RUIT REINIGEN

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

3. Als u de glazen plaat aan de binnenzijde weer in elkaar zet, dient u het paneel goed op zijn plaats te schuiven zodat de waarschuwingstekst niet achterstevoren staat en goed te lezen is.

4. Plaats de bovenrand terug; een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

Reiniging van de oven m.b.v. stoom:

Deze reinigingsmethode wordt aangeraden na het koken van vette gerechten (gebraden gerechten, vlees).

Deze reinigingsprocedure kan het verwijderen van vuil van de ovenwanden vergemakkelijken door het creëren van stoom in de oven. Op deze manier zal de binnenzijde van de oven makkelijker kunnen worden gereinigd.

Belangrijk! Voor u de stoomreiniging start:

- verwijder etensresten / vetresten van de bodem van de oven;
- verwijder eventuele accessoires (roosters en pannen).

Nadat u bovenstaande handelingen heeft uitgevoerd, raden we het volgende aan:

1 - Schenk 300 ml drinkwater in bijgeleverde ovenschotel.

Plaats deze op het eerste niveau vanaf onderen.

Bij modellen zonder ovenschotel gebruikt u een standaard bakvorm en plaatst u deze op het rooster op het eerste niveau vanaf onderen.

2 - Selecteer de optie "BODEM (Gebak) OVEN"  en doe de temperatuur op 100°C.

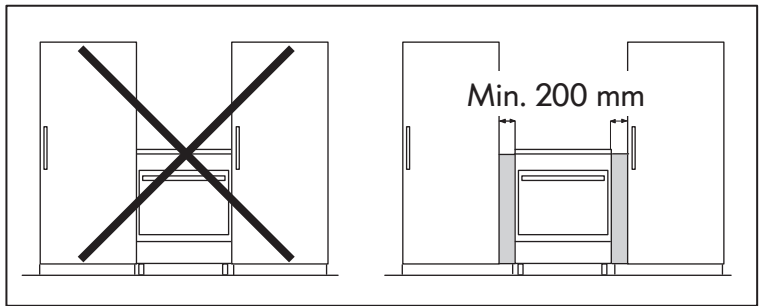
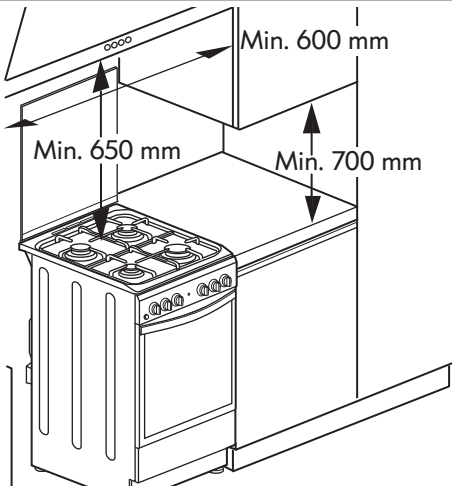
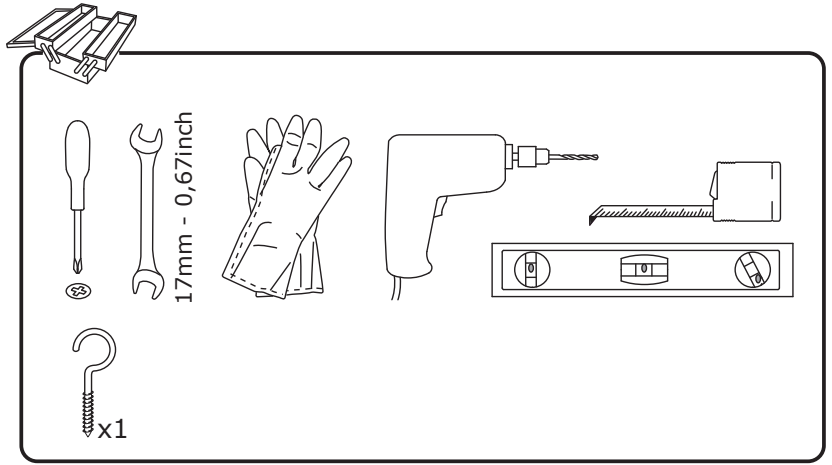
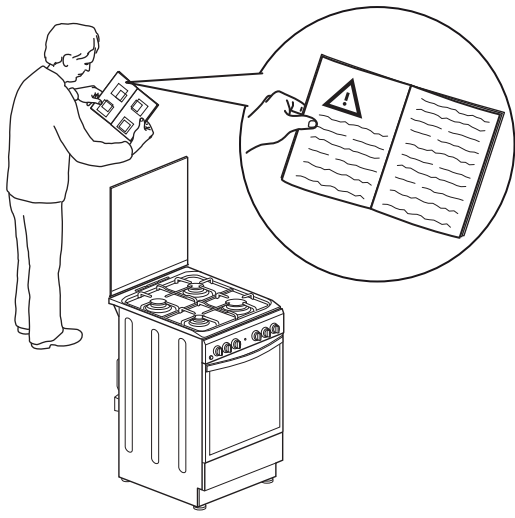
3 - Doe de oven op ON voor 15 minuten.

4 - Doe de oven uit.

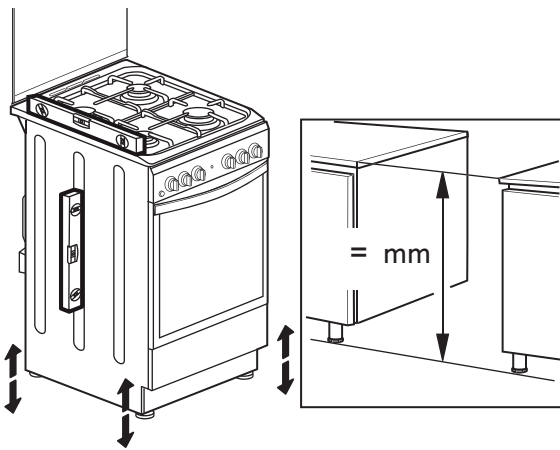
5 - Zodra de oven is afgekoeld moet u de ovendeur opendoen en reinigt u de rest met water en een vochtige doek.

6 - Verwijder eventuele waterresten uit de oven nadat u klaar bent met de reinigingsprocedure.

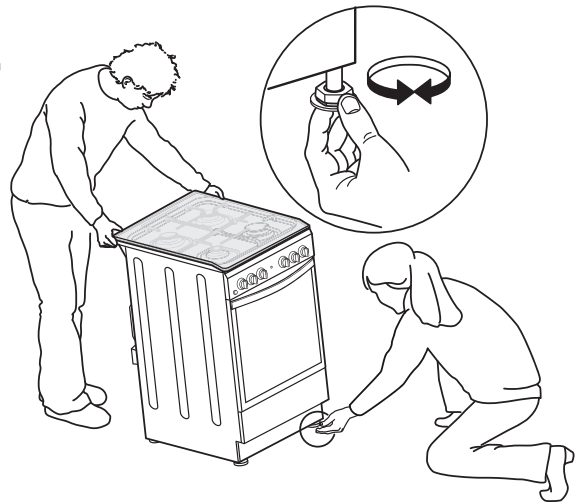
Als u de stoomreinigingsprocedure heeft uitgevoerd na het koken van bijzonder vette gerechten, of wanneer de oven zeer vuil is, voltooi het reinigingsproces dan met de traditionele methode die werd uitgelegd in de voorgaande paragraaf.



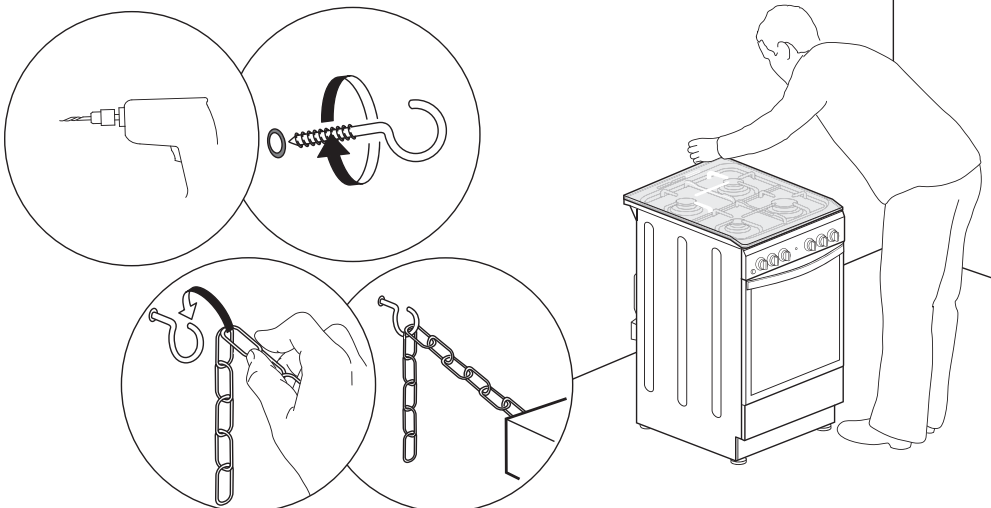
1



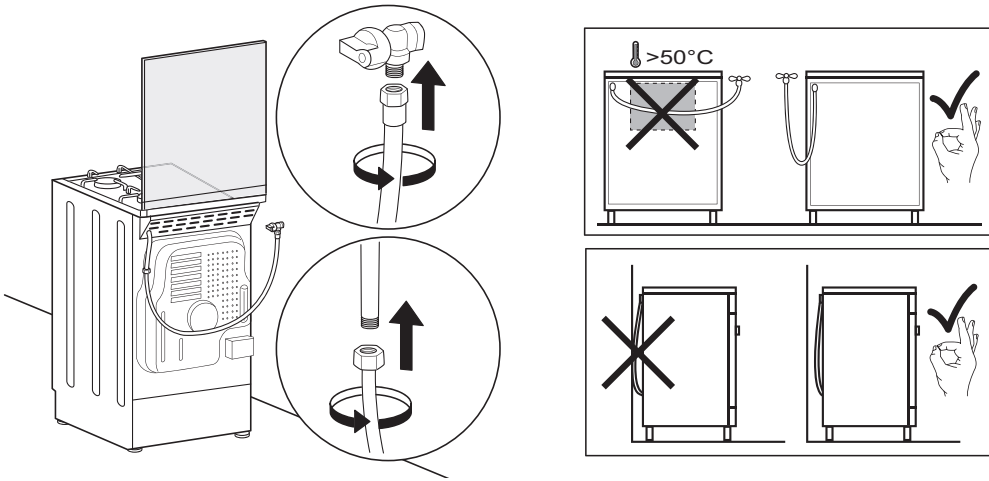
2



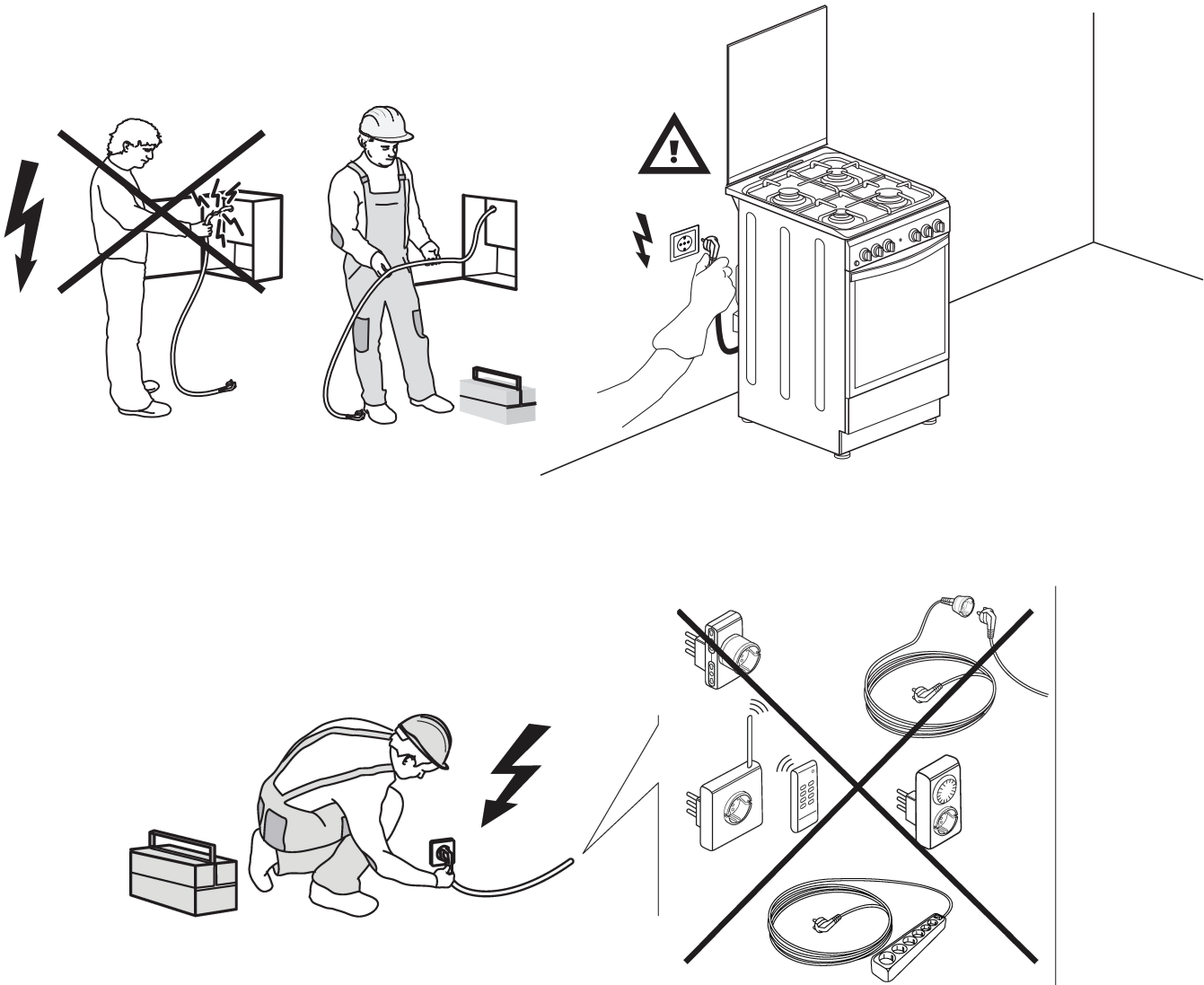
3



4



5



Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy
VAT number: IT00693740425
www.indesit.com

06/2018 - W11263228
XEROX FABRIANO