

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>196</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	196
1.2 Typeplaatje	200
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	200
1.4 Beoogd gebruik	200
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	200
1.6 Verwerking	201
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	201
<b>2 Beschrijving</b>	<b>202</b>
2.1 Algemene beschrijving	202
2.2 Kookplaat	203
2.3 Bedieningspaneel	203
2.4 Andere onderdelen	205
<b>3 Gebruik</b>	<b>208</b>
3.1 Waarschuwingen	208
3.2 Eerste gebruik	209
3.3 Gebruik van de accessoires	209
3.4 Gebruik van de kookplaat	211
3.5 Gebruik van de ovens	213
3.6 Gebruik van de bergruimte	215
3.7 Advies voor bereidingen	216
3.8 Klok programmeereenheid	217
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>223</b>
4.1 Waarschuwingen	223
4.2 Reiniging van het apparaat	223
4.3 Demontage van de deuren	225
4.4 Reiniging van de ruiten van de deur	225
4.5 De reiniging van de binnenkant van de ovens	226
4.6 Buitengewoon onderhoud	227
<b>5 Installatie</b>	<b>228</b>
5.1 Gasaansluiting	228
5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes	231
5.3 Plaatsing	236
5.4 Elektrische aansluiting	240
5.5 Voor de installateur	241

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

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



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden zeer heet tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het apparaat in werking is.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.



- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Als er bewerkingen nodig zijn aan de etenswaren of aan het einde van de bereiding, opent u een aantal seconden lang de deur 5 centimeter, zodat de stoom ontsnapt. Vervolgens kunt u de deur volledig openen.
- Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is.
- Voorwerpen in de bergruimte kunnen heel heet zijn na gebruik van de oven.
- **GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN GEBRUIKEN OF BEWAREN IN DE BERGRUIMTE (INDIEN AANWEZIG) OF IN DE NABIJHEID VAN HET APPARAAT.**
- **GEBRUIK GEEN SPIJTBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.**
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- 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.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.



## Waarschuwingen

### Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die bij heet worden vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Verwijder ongebruikte ovenschalen en roosters tijdens de bereiding uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen potten of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Gebruik de open deur niet als steun door potten of schalen te plaatsen op het binnenglas.
- De pannen of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle pannen 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 citroensap of azijn op de kookplaat.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- 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 oxidaties, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.
- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.

## Installatie

- **DIT APPARAAT MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN IN BOTEN OF CARAVANS.**
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden mag het niet achter een decoratieve deur of een paneel worden geïnstalleerd.
- Laat de gasaansluiting uitvoeren door bevoegd technisch personeel.
- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de bebuizing niet langer is dan 2 meter van de maximale uitrekking voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.
- Gebruik, waar dit wordt gevraagd, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.



## Waarschuwingen

- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorzienige veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

### Voor dit apparaat

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

### 1.2 Typeplaatje

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

### 1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

### 1.4 Beoogd gebruik

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

### 1.5 Deze gebruiksaanwijzing

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

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.



## 1.6 Verwerking



Het apparaat moet op het einde van zijn gebruiksduur afzonderlijk ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG).

Het apparaat bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.



**Elektrische spanning**

**Gevaar voor elektrische schok**

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

Het apparaat zit 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.

## 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

### Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

### Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

### Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires.

### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

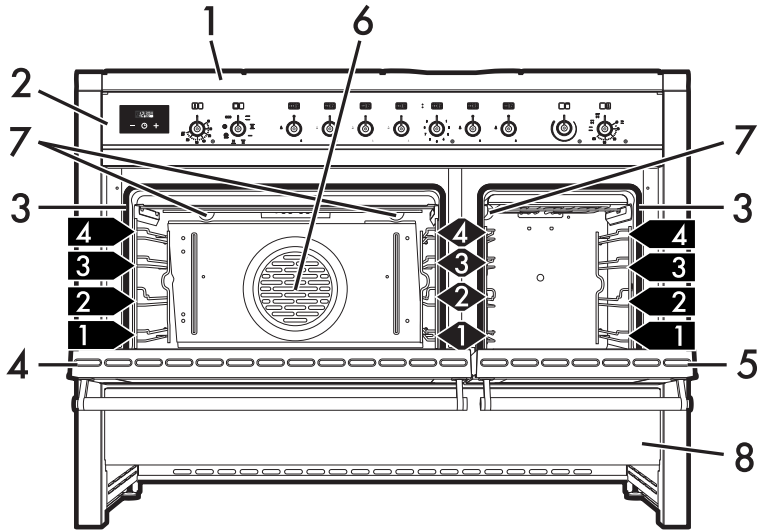
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Kookplaat

2 Bedieningspaneel

3 Pakkingen

4 Deur hoofdoven

5 Deur hulpoven

6 Ventilator

7 Lampen

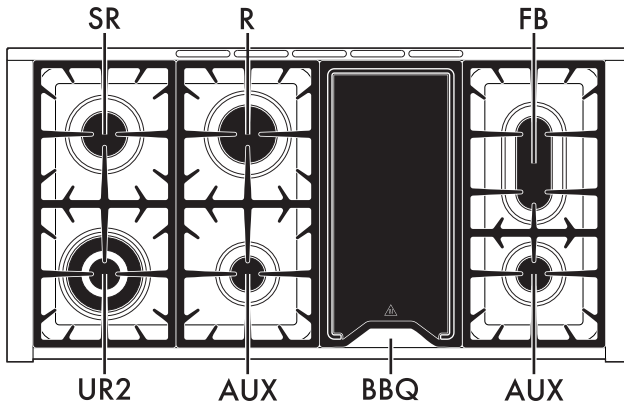
8 Bergruimte

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





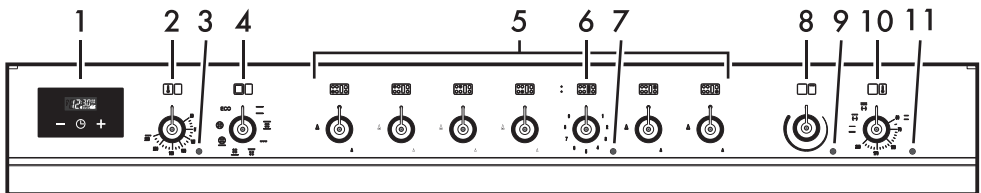
## 2.2 Kookplaat



AUX = Hulpbrander  
 SR = Halfsnelle brander  
 FB = Visbrander

R = Snelbrander  
 UR2 = Ultrasnelle brander  
 BBQ = Barbecueplaat

## 2.3 Bedieningspaneel



### 1 Klok programmeereenheid

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

### 2 Temperatuurknop hoofdoven

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

Draai de knop rechtsonder op de gewenste waarde tussen het minimum en het maximum.

### 3 Controlelamp hoofdoven

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







## 4 Functieknop hoofdoven

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

## 5 Knoppen van de branders van de kookplaat

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

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.

## 6 Bedieningsknop barbecue

Met deze knop kan het vermogen van de barbecueweerstand op de kookplaat rooster geregeld worden.

Activeer het verwarmingselement door de knop een willekeurige stand van **1** tot **9** te plaatsen.

## 7 Controlelamp barbecue

Gaat branden om aan te geven dat de barbecueweerstand is ingeschakeld. Wordt uitgeschakeld als de temperatuur is bereikt. Een regelmatig knipperend lampje geeft aan dat de ingestelde temperatuur van de weerstand constant wordt gehouden.

## 8 Knop variabele grill hulpoven

Plaats de thermostaatknop van de hulpoven op het symbool  of .

Draai de knop van de variabele grill rechtsom naar de gewenste stand.

## 9 Controlelamp variabele grill hulpoven

Het oplichten van de controlelamp meldt dat de grill is ingeschakeld.

## 10 Thermostaatknop hulpoven

De keuze van de temperatuur voor de bereiding wordt uitgevoerd door de knop rechtsom te draaien tot de gewenste waarde wordt bereikt, tussen 50° en 220°C.

De oven wordt ingeschakeld door de knop rechtsom te draaien naar een willekeurige functie.

## 11 Controlelamp hulpoven

Het oplichten van de controlelamp meldt dat de hulpoven aan het voorverwarmen is. Wanneer deze controlelamp uitgaat, werd de ingestelde temperatuur bereikt. Het regelmatig knipperen duidt aan dat de temperatuur in de oven constant op het ingestelde niveau wordt gehouden.



## 2.4 Andere onderdelen

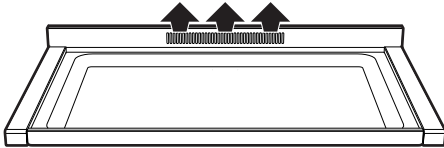
### Plaatsbare niveaus

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

### Koelventilator

De ventilator zorgt voor de afkoeling van de ovens, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld.

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



### Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

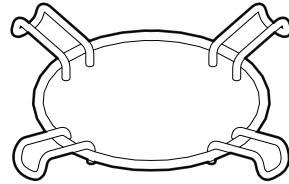
- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt geselecteerd.

## Beschikbare accessoires



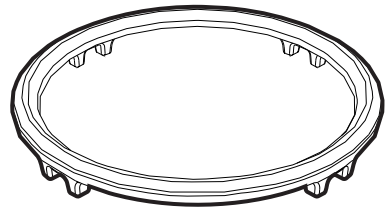
Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

### Reductierooster Wok



Handig voor het gebruik van een Wok.

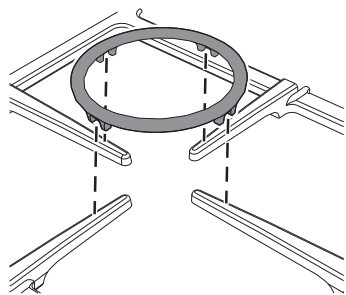
### Verhoogd rooster



Om de aantasting van het werkblad te voorkomen is een verhoogd rooster verkrijgbaar dat moet worden aangebracht onder pannen met een grotere diameter dan is aangegeven in de tabel "Diameter van de recipiënten" in de paragraaf 3.3 "Gebruik van de kookplaat".



# Beschrijving

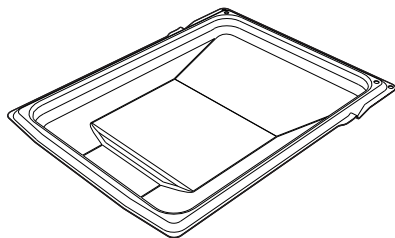
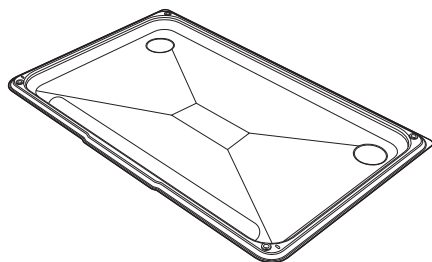


Het rooster moet worden aangebracht op het rooster van de kookplaat zoals is aangegeven in de bovenstaande afbeelding.

In elk geval mogen pannen met een grotere diameter dan 26 cm uitsluitend geplaatst worden op de ultrasnelle brander (UR2).

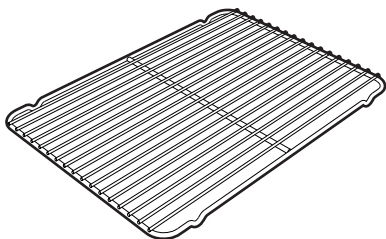
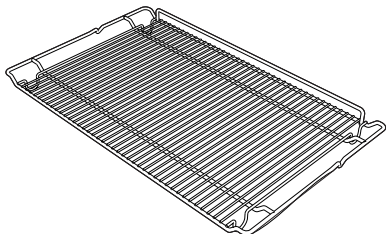
Dit rooster kan ook gebruikt worden voor recipiënten om te "wokken" (Chinese kookpan).

## Ovenschaal



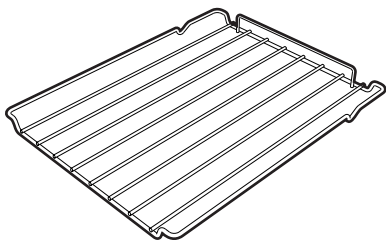
Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

## Rooster voor ovenschaal



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

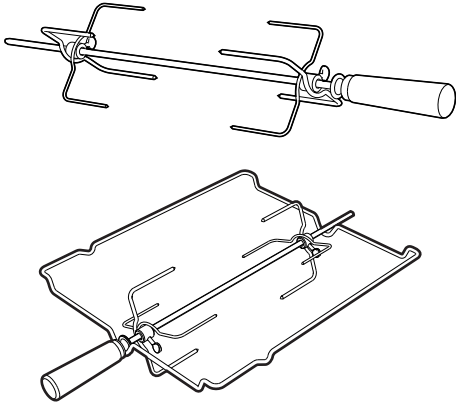
## Rooster



Handig voor het plaatsen van schalen met voedsel in bereiding.



## Draaispit



Nuttig voor het bereiden van kip of voedsel dat gelijkmatig moet worden bereid.

**i**

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

**i**

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



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



**Hoge temperatuur in de ovens tijdens het gebruik**

**Gevaar voor verbranding**

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de oven.
- Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het apparaat in werking is.
- Als er bewerkingen nodig zijn aan de etenswaren of aan het einde van de bereiding, opent u een aantal seconden lang de deur 5 centimeter, zodat de stoom ontsnapt. Vervolgens kunt u de deur volledig openen.



**De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen**

**Gevaar voor verbranding**

- Open de bergruimte niet wanneer het toestel ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen erg heet worden tijdens het gebruik van de oven.



**Incorrect gebruik.**

**Gevaar voor verbranding**

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



**De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen tijdens gebruik van de oven**

**Brand- en ontploffingsgevaar**

- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Gebruik en laat geen ontvlambare materialen in de nabijheid van de oven of bergruimte.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen dichte schotels of houders in de oven.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waar vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.



## Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Plaats geen potten of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik de open deur niet als steun door potten of schalen te plaatsen op het binnenglas.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen geïnstalleerd zijn.
- De pannen of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle pannen moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.

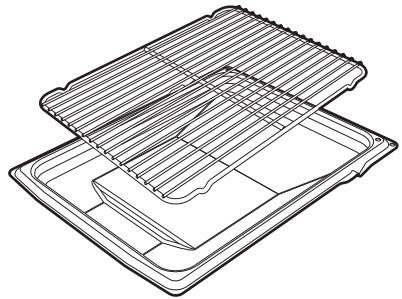
## 3.2 Eerste gebruik

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en uit de ruimten.
3. Verwijder en reinig alle accessoires van het apparaat (raadpleeg 4 Reiniging en onderhoud). Warm de oven leeg op aan de maximum temperatuur om eventuele fabricageresten te verwijderen.

## 3.3 Gebruik van de accessoires

### Rooster voor ovenschaal

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



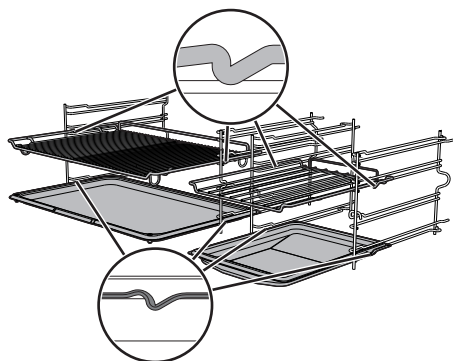


# Gebruik

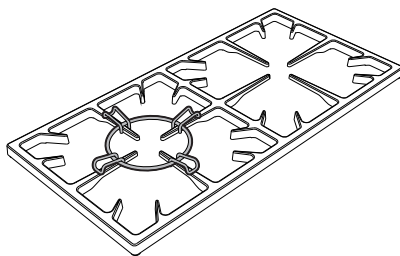
## Roosters en ovenschalen

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

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



## Reductieroosters



De reductieroosters moeten op de roosters van de kookplaat gelegd worden. Controleer of deze correct gepositioneerd zijn.



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



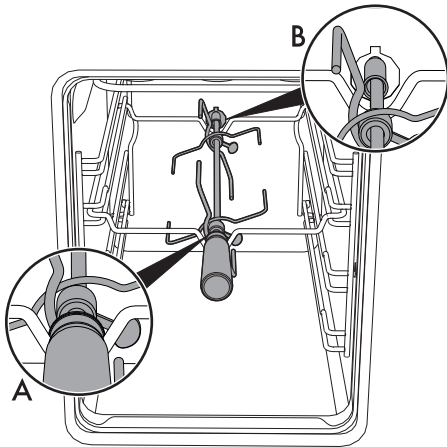
Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.





## Draaispit (hulpoven)

1. Plaats de houder van het draaispit op het derde niveau van de hulpoven.
2. Schroef de bijpassende hendel op om het draaispit vlot te kunnen draaien.
3. Plaats het draaispit na de voorbereiding op de daartoe voorziene steun. Het haakje moet correct op het geprofileerde deel **A** zijn aangebracht.
4. Plaats de stok in het gat **B** zodat hij in het motortje van het draaispit wordt gekoppeld.



Verwijder de handgreep voor u de deur sluit



Het is aanbevolen de plaat op het eerste niveau te plaatsen, om de vetten op te vangen.



Giet een beetje water in de ovenschaal zodat rookvorming wordt vermeden.

## 3.4 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. Als de brander niet wordt ontstoken binnen 15 seconden, moet de knop op  geplaatst worden en moet 60 seconden gewacht worden tot de volgende poging. 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.



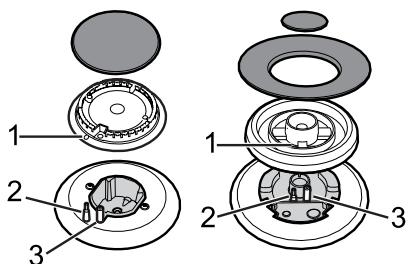
In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gaslevering, ook wanneer de kraan open staat. Draai de knop op . Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.



# Gebruik

## Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat ingeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers correct met de respectievelijke deksels gepositioneerd zijn. Let op dat de openingen van de vlamverdelers overeenstemmen met de vonkinstekers en de thermokoppels (A).



## Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten pannen gebruikt worden met een deksel en die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanten lekt. Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.



Diameter van de recipiënten:

- **AUX:** 12 - 14 cm.
- **SR:** 16 - 24 cm.
- **R:** 18 - 26 cm.
- **UR2:** 18 - 26 cm.

Diameters van de recipiënten met verhoogd rooster:

- **UR2:** 26 - 28 cm.

## Barbecueplaat

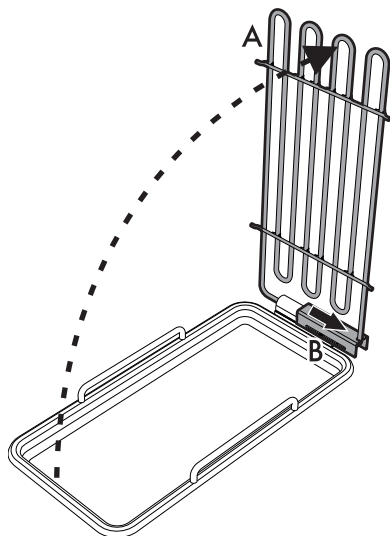


Hoge temperatuur  
Gevaar voor verbranding

- Na een lange functionering is de kookplaat nog heet als de weerstand wordt uitgeschakeld. Houd kinderen op een veilige afstand.
- Verwijder de plaat enkel wanneer deze helemaal afgekoeld is.

U kunt de roosters gebruiken om te grillen, te gratineren of te barbecueën.

1. Verwijder de barbecueplaat alvorens met de bereiding aan te vangen.
2. Til de weerstand **A** op en zet hem met de specifieke pal **B** vast.

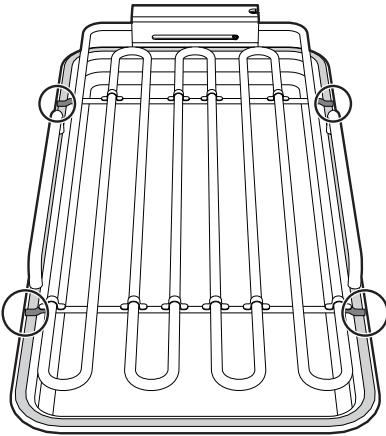




3. In het bakje onder de weerstand kunt u volgende aanbrengen:

- water voor het opvangen van de vetten die tijdens de bereiding vrijkomen.
- lavasteen zodat de warmte langer behouden wordt, waardoor de bereidingstijden korter worden en de kwaliteit van de bereiding verbeterd wordt.

4. Verwijder de pal van de weerstand **B** en breng hem omlaag tot de vier elementen op de rand van het bakje steunen.



Zorg ervoor dat de rand van het bakje niet overschreden wordt.

5. Plaats de plaat op de kookplaat.  
6. Draai de knop van de barbecueweerstand op een stand tussen **1** en **9**. Het lampje gaat branden om aan te geven dat de weerstand is ingeschakeld.



We raden aan om de barbecue 5-6 minuten voor te verwarmen, alvorens er levensmiddelen op aan te brengen.

## 3.5 Gebruik van de ovens

### Inschakeling van de hoofdoven

Voor de inschakeling van de oven:

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



Regelmatige knipperingen van de controlelamp van de thermostaat tijdens de bereiding zijn normaal, en duidt aan dat de temperatuur in de oven constant wordt gehouden.

### Functies hoofdoven



#### Statisch

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



#### Statisch+ventilator

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



## Gebruik

### Grill

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

### Geventileerde grill

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

### Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van de ventilator en enkel de onderwarmte zal de bereiding sneller klaar zijn. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooiën van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.

### Onderwarmte + circulatie


De geventileerde bereiding wordt gecombineerd met de warmte die van onder komt, en tegelijkertijd wordt een lichte goudbruine korst verkregen. Ideaal voor elk type voedsel


### Circulatie + ventilator

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

### Eco

De combinatie van de grill en de onderwarmte wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.

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

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



## Functies hulpoven



### Statisch

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



### Onderwarmte

De warmte, die enkel van onderaan komt, eindigt de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder gevolgen voor het bruin braden. Ideaal voor gebak of hartige taarten, vlaaien en pizza.



### Grill + draaispit

Het draaispit werkt in combinatie met het grill element, zodat het voedsel een perfect goudbruine kleur krijgt.

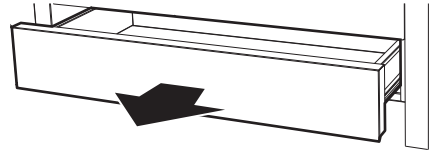


### Bovenzijde + Draaispit grill

Het draaispit werkt in combinatie met het grill element en de weerstand bovenin, zodat het voedsel een perfect goudbruine kleur krijgt.

## 3.6 Gebruik van de bergruimte

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





## 3.7 Advies voor bereidingen

### Algemeen advies


- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te bekomen op verschillende niveaus.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).
- Het gelijktijdige gebruik van meerdere ovens kan het uiteindelijke resultaat van de bereiding beïnvloeden.

### Advies voor het bereiden van vleesgerechten

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

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

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

- In de grillfunctie is het aanbevolen om de temperatuurknop op de hoogste waarde in te stellen (symbool ) , voor een optimale bereiding.
- Voeg de kruiden toe vóór de bereiding. Dit geldt eveneens voor olie en gesmolten boter.
- Gebruik de ovenschaal op het eerste niveau onderaan om de vloeistoffen die vrijkomen tijdens het grillen op te vangen.
- De grill mag nooit langer dan 60 minuten worden gebruikt.

### Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- U kunt nagaan of het gebak van binnen voldoende gebakken is door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak verslapt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.
- Tijdens het bereiden van gebak of groenten kan excessief condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.



## Advies voor het ontdooien en het rijzen

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

## Om energie te besparen

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



## 3.8 Klok programmeereenheid




 Toets waarde lager

 Toets klok

 Toets waarde hoger

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

Druk op de toets  om de klok van de programmeereenheid te resetten.



# Gebruik

## Instelling van de tijd



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

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zullen de cijfers

op het display van het apparaat knipperen.

1. Houd de toets klok twee seconden ingedrukt. De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toetsen waarde hoger of waarde lager kan de tijd ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Wacht 7 seconden. De stip tussen de uren en de minuten stopt met knipperen.
4. Het symbool op het display duidt aan dat het apparaat klaar is om de bereiding te starten.



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

## Bereiding met tijdstelling




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




1. Houd de kloktoets ingedrukt tot het symbool wordt weergegeven.
  2. Druk nogmaals op de kloktoets . Op het display verschijnen het symbool en het opschrift afgewisseld met de huidige tijd.
  3. Druk op de toetsen hoger en lager om de gewenste minuten voor de bereiding in te stellen.
  4. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur.
  5. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de actuele tijd samen met de symbolen en .
- Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool uitgeschakeld, knippert het symbool en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
6. Om het geluidssignaal uit te schakelen, moet op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid gedrukt worden.






7. Druk op de kloktoets  om de klok van de programmeereenheid te resetten.



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



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

## Geprogrammeerde bereiding


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

1. Stel de bereidingsduur in zoals beschreven werd in de vorige paragraaf "Bereiding met tijdstelling".
2. Houd de toets menu  2 seconden ingedrukt.
3. Druk nogmaals op de toets menu . Het display toont afwisselend de cijfers  en de tekst , terwijl het symbool  knippert (bijvoorbeeld het actuele tijdstip is 17.30)

4. Druk op de toetsen  of  om de gewenste minuten in te stellen. (bijvoorbeeld 1 uur)

5. Druk op de toets menu . Op het display verschijnt  afgewisseld door de actuele tijden de eerder ingestelde bereidingsduur (bijvoorbeeld het weergegeven tijdstip waarop de bereiding eindigt is 18.30).

6. Met de toets  of  stelt u het tijdstip voor het einde van de bereiding in. (bijvoorbeeld 19.30).

 Houd er daarbij rekening mee dat aan de duur van de bereiding een enkele minuut voor de voorverwarming van de oven dien te worden toegevoegd.



7. Wacht ongeveer 7 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnen de huidige tijd en de symbolen  en .
8. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur.
9. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool  en wordt een geluidssignaal geactiveerd.

Z



# Gebruik

10. Draai de functie- en temperatuurknop op **0**.
11. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende te drukken op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid.

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






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



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



Wanneer u na de instelling de resterende bereidingstijd wilt weergeven, moet u 2 seconden lang op de toets menu  drukken. Druk nogmaals op de toets menu . Het display toont  afgewisseld door de resterende bereidingstijd.

## 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. Houd de kloktoets  gedurende enkele seconden ingedrukt. Het display toont de cijfers  en het knipperende symbool  tussen de uren en de minuten.
  2. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten in te stellen.
  3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder een toets in te drukken om de instelling van de kookwekker te beëindigen. Op het display verschijnen de huidige tijd en de symbolen  en .
- Aan het einde van de ingestelde tijd wordt een geluidssignaal ingeschakeld.
4. Druk op de toets lager  om het geluidssignaal uit te schakelen.



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



## Wijziging van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets .
2. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten in te stellen.

## Het annuleren van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets .
2. Houd de toetsen hoger  en lager  tegelijkertijd ingedrukt.
3. Schakel de oven daarna handmatig uit indien er een bereiding bezig is.

## Selectie geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op 3 verschillende tonen worden ingesteld.

1. Houd de toetsen hoger  en lager  tegelijkertijd ingedrukt.
2. Druk op de kloktoets .
3. Druk op de toets lager  om een ander geluidssignaal te selecteren.

## Indicatieve tabel bereidingen (hulpoven)

Gerechten	Gewicht (kg)	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Kip aan het spit	1,2	Draaispit grill		220 - 250	70 - 80	
Coppa aan het spit	2,5	Draaispit grill		200	200 - 220	
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	250	13	5
Hamburgers	0,6	Grill	4	250	7	3
Varkensworst	0,6	Grill	4	250	15	-
Varkensribben	0,7	Grill	4	250	30 - 35	-
Spek	0,6	Grill	4	250	10	3

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



# Gebruik

## Indicatieve tabel bereidingen (hoofdoven)

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

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



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### **Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken**

- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidaties, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.

### 4.2 Reiniging van het apparaat

Om de oppervlakken van het apparaat in uitstekende staat te houden, moet u ze na elk gebruik schoonmaken. Laat ze eerst afkoelen.

#### **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 onder geen beding metalen sponzen of scherpe schrapers om te voorkomen dat de oppervlakken beschadigd worden.

Gebruik normale en niet-schurende producten, eventueel met behulp van houten of plastic werktuigen. 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.



# Reiniging en onderhoud

## Roosters

Verwijder de roosters en reinig ze met lauwwater en een niet schurend reinigingsmiddel. Verwijder alle afzettingen. Droog de roosters en plaats ze terug.

**i**

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

## Barbecueplaat

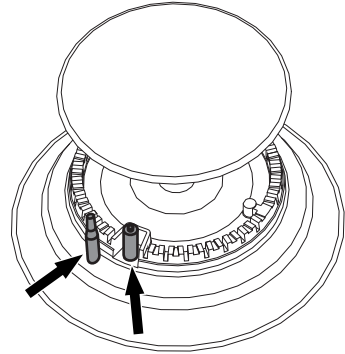
Deze plaat is bekleed met antikleef materiaal (Teflon). Deze folie is zeer delicaat, en mag niet beschadigd worden. Gebruik dus geen metalen keukengerei. Gebruik enkel houten of plastic gerei dat bestand is tegen hoge temperaturen.

## Vlamverdelers en deksels

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

## Vonkontstekers en thermokoppels

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

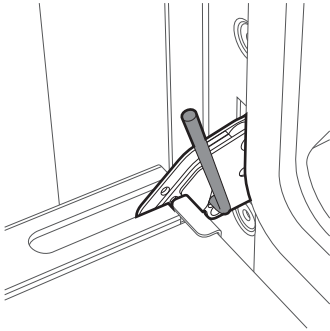




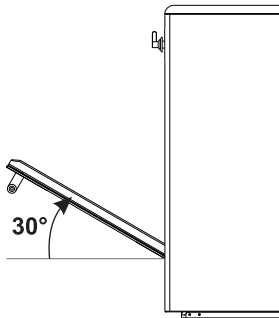
## 4.3 Demontage van de deuren

Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeuren verwijderen en op een theedoek leggen. Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

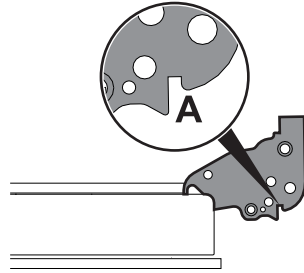
1. Open de deur volledig en plaats de twee pennen in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef ze op met een hoek van ongeveer  $30^\circ$ , 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. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.



## 4.4 Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aangeraden om ze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet u schoonmaken met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

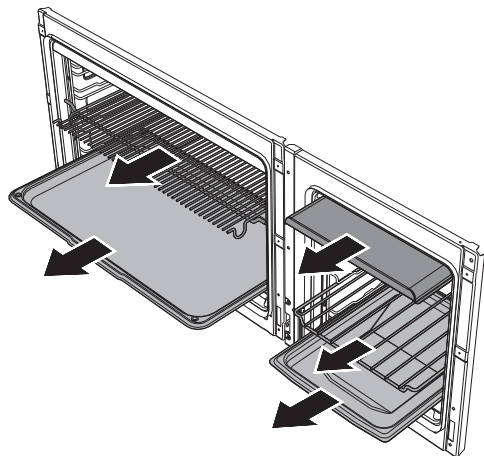


## Reiniging en onderhoud

### 4.5 De reiniging van de binnenkant van de ovens

Om de ovens in goede staat te houden, moeten ze na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

- Verwijder alle verwijderbare delen.



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



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



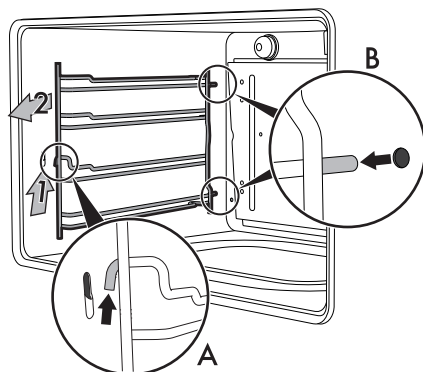
Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om de deur te verwijderen.

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

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

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

Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer te plaatsen.







## 4.6 Buitengewoon onderhoud



Delen onder elektrische stroom  
**Gevaar voor elektrische schok**

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

### Vervanging van de lamp voor de binnerverlichting

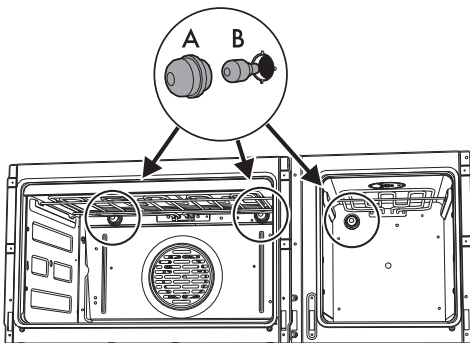


De ovenruimte van de hoofdoven is voorzien van twee gloeilampen van 25W.



De ovenruimte van de secundaire oven is voorzien van een gloeilamp van 25W.

1. Verwijder de beschermende bedekking (A) door deze linksom los te draaien.
2. Vervang de lamp met een soortgelijke (B).
3. Hermonteer de beschermkap.



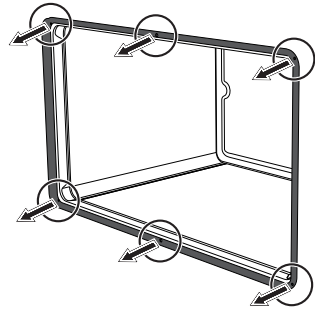
Ga op dezelfde wijze te werk om de lamp van de hulpoven te vervangen.

### Demontage en hermontage van de pakking

De pakking demonteren:

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

- Trek de op alle punten de pakking naar buiten zodat de haken loskomen.



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

De pakking monteren:

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



## 5 Installatie

### 5.1 Gasaansluiting



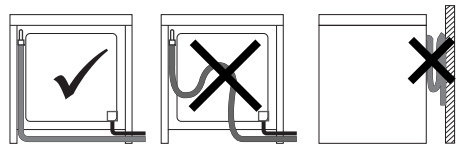
#### Gaslek Explosiegevaar

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

### 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, is er dus gas kan ontsnappen, mag de buis niet hersteld worden; vervang met een nieuwe buis;
- controleer of de vervaldatum van de leiding, die wordt aangeduid op de leiding zelf, niet overschreden werd.



Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met een rubberleiding conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm (controleer of de afkorting van deze norm op de leiding gedrukt is).

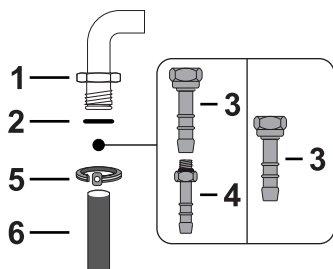
### Algemene informatie

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

Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De toevoerverbinding van het gas heeft een extern schroefdraad 1/2" (ISO 228-1).

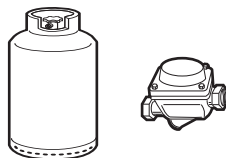


Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig vast op de gasverbinding **1** (schroefdraad 1/2" ISO 228-1) van het apparaat, en plaats de pakking **2**. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de slangaansluiting **4** vastgedraaid worden op de slangaansluiting **3**. Plaats, nadat de slangaansluiting(en) werd(en) vastgedraaid, de gasleiding **6** op de slangaansluiting en bevestig ze met de klem **5** conform de van kracht zijnde norm.



## Aansluiting op vloeibaar gas

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

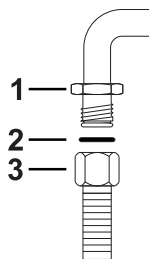


De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Type van gas en toebehorende landen".

## Aansluiting met een flexibele stalen buis

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 de pakking **2** ertussen aan.



De aansluiting met rubberleiding conform de van kracht zijnde normen mag enkel uitgevoerd worden wanneer de leiding over de volledige lengte geïnspecteerd kan worden.



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

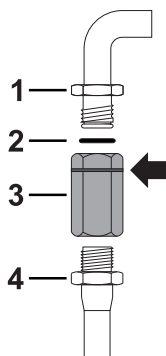




## Installatie

### Aansluiting met een flexibele stalen buis met bajonetsluiting

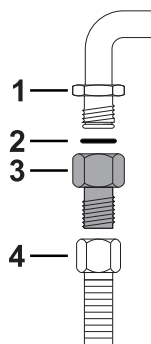
Voer de aansluiting op het gasnet uit met behulp van een flexibele stalen buis met bajonetsluiting, in overeenstemming met B.S. 669. Breng isolerend materiaal aan op de schroefdraad van de gasleiding **4**, en draai de adapter **3** vast. Draai het blok vast op de mobiele verbinding **1** van het apparaat, en voorzie steeds de bijgeleverde pakking **2**.



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

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

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



### Ventilatie van de vertrekken

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

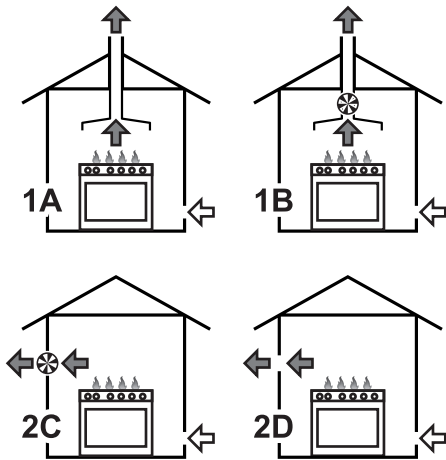
De ruimte moet goed geventileerd worden zodat de hitte en de vochtigheid, die door de bereidingen geproduceerd worden, geëlimineerd kunnen worden: vooral nadat het apparaat lang niet gebruikt is, wordt aanbevolen om een venster te openen of om de snelheid van eventuele ventilatoren te verhogen.



## Afvoer van de verbrandingsproducten

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

Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



1 Evacuatie door middel van een afzuigkap

2 Evacuatie zonder afzuigkap

**A** Evacuatie in enkel rookkanaal met natuurlijke trek

**B** Evacuatie in enkel rookkanaal met elektrische ventilator

**C** Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer met elektrische ventilator op de wand of in de ruit

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

↔ Lucht

← Verbrandingsproducten

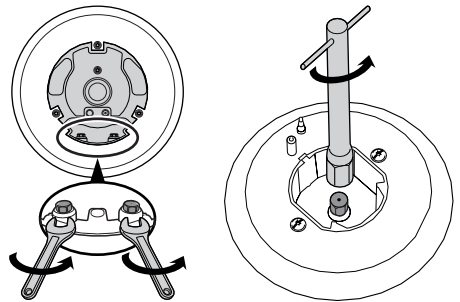
⊗ Elektrische ventilator

## 5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes

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

### Vervanging van de gasmondstukken

1. Verwijder de roosters, de deksels en de vlamverdelers om de branderdoppen te bereiken.
2. Vervang de gasmondstukken met behulp van een sleutel 7 naargelang het gebruikte gas (zie Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken).



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

Z

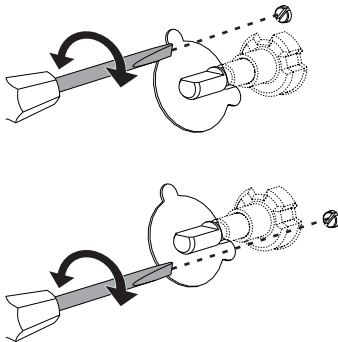


## Installatie

### Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

Schakel de brander in en laat hem op de lage stand branden. Verwijder de knop van de gaskraan, en handel op de regelschroef die zich naast het staafje van de kraan bevindt (afhankelijk van het model) tot een regelmatige minimum vlam wordt verkregen.

Monteer de knop opnieuw en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander. Draai de knop snel vanaf de maximum positie naar de minimum positie: de vlam zou niet mogen uitgaan. Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.



### Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

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



Na de regeling met een ander gas dan het gas dat in de fabriek werd afgesteld moet het etiket voor de regeling van het gas, dat is aangebracht op het apparaat, vervangen worden door het etiket voor het nieuwe gas. Het etiket is bij de straalpijpen gevoegd (indien aanwezig).

### Smearing van de gaskranen

Het kan zijn dat de gaskranen metertijd moeilijk draaien en geblokkeerd raken. Reinig ze intern, en vervang het smeervet.



Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.



## Type van gas en toebehorende landen

Type van gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
<b>1 Methaan G20</b>													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25 20/25 mbar			•										
<b>2 Methaan G20</b>													
G20 25 mbar													•
<b>3 Methaan G25</b>													
G25 25 mbar						•							
<b>4 Methaan G25.1</b>													
G25.1 25 mbar													•
<b>5 Methaan G25</b>													
G25 20 mbar				•									
<b>6 Methaan G27</b>													
G27 20 mbar												•	
<b>7 Methaan G2.350</b>													
G2.350 13 mbar													•
<b>8 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
<b>9 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 37 mbar												•	
<b>10 Vloeibaar gas G30/31</b>													
G30/31 50 mbar				•	•								
<b>11 Stadsgas G110</b>													
G110 8 mbar	•								•		•		
<b>12 Stadsgas G120</b>													
G120 8 mbar									•				



Het is mogelijk om de gastypen vast te stellen die in het land van installatie van het apparaat beschikbaar zijn. Zie het nummer in de aanhef voor de juiste waarden in de "Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken".



# Installatie

## Tabel eigenschappen brander en gasmondstukken

1 Methaan G20 - 20 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,8	1,9	3,0	4,2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	97	94	115	135 + 75
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Z)	(X)	(Y)	(H3) + (H1)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1900
2 Methaan G20 - 25 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,1	1,8	1,9	3,0	4,2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	94	97	113	125 + 75
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(X)	(Z)	(Z)	(H8)	(H3) + (H1)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1900
3 Methaan G25/G25.3 - 25 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,8	1,9	2,9	4,2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	72	94	100	121	125 + 80
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(Y)	(F2)	(F3+H1)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1900
4 Methaan G25.1 - 25 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,1	1,8	1,9	3,0	4,2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	77	100	109	134	138 + 75
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(Z)	(F3)	(F3) + (H1)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1900
5 Methaan G25 - 20 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,0	1,8	1,9	3,0	4,1
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	77	100	105	134	145 + 80
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(K)	(F3)	(H3) + (Y)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1900
6 Methaan G27 - 20 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,8	1,9	3,0	4,2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	77	105	108	138	148 + 80
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(F1)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3) + (H1)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1900
7 Methaan G2.350 - 13 mbar					
	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,8	1,9	3,0	4,1
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	94	120	128	165	190 + 100
Voorkamer (gedrukt op straalpijp)	(Y)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3) + (0)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1900



# Installatie



8 Vloeibaar gas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,8	1,9	3,0	4,2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	50	65	68	85	91 + 46
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1900
Nominaal verbruik G30 (g/h)	76	131	138	218	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	75	129	136	214	300
9 Vloeibaar gas G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,8	1,9	3,0	4,2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	50	65	68	81	85 + 46
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	-	-	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	450	550	800	800	1900
Nominaal verbruik G30 (g/h)	76	131	138	218	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	75	129	136	214	300
10 Vloeibaar gas G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,8	1,9	3,0	4,2
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	43	58	60	70	70 + 43
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	(H2)	(M)	(Z)	(Y)	(S1) + (H2)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1900
Nominaal verbruik G30 (g/h)	76	131	138	218	305
Nominaal verbruik G31 (g/h)	75	129	136	214	300
11 Stadsgas G110 - 8 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,8	1,9	3,0	3,8
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	145	185	190	260	320 + 140
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	/8	/2	/2	/3	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1400
12 Stadsgas G120 - 8 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominaal warmteverbruik (kW)	1,05	1,8	1,9	3,0	3,9
Diameter van de straalpijp (1/100 mm)	135	175	180	240	290 + 130
Vorkamer (gedrukt op straalpijp)	/8	/1	/2	/3	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	800	1400

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



# Installatie

## 5.3 Plaatsing



### Zwaar apparaat Pletgevaar

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



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

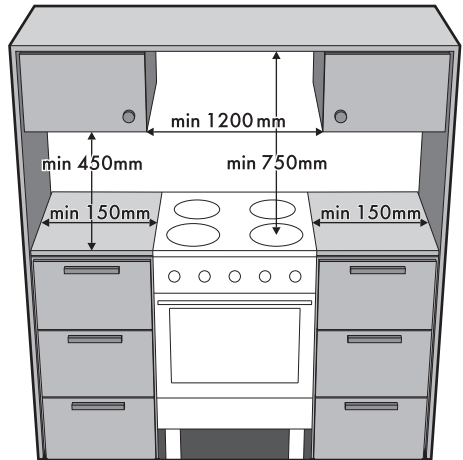
- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



### Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

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

Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden.



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

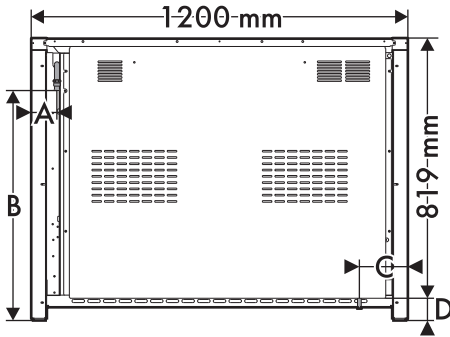
## Algemene informatie

Het apparaat kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimale afstand van 150 mm van de zijkant van het apparaat, zoals wordt aangeduid in de afbeeldingen A en C betreffende de installatieklassen.



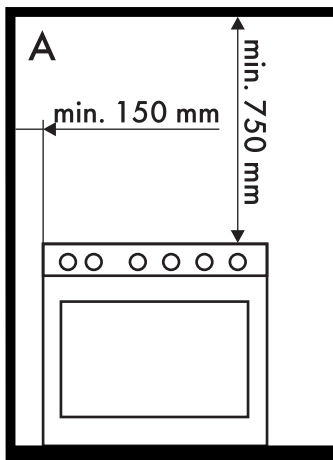
## Buitenafmetingen

Plaats van de elektrische aansluitingen en gasaansluitingen (in mm).

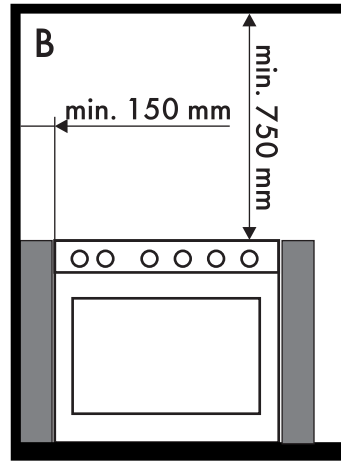


A	81 mm
B	725 mm
C	154 mm
D	71 mm

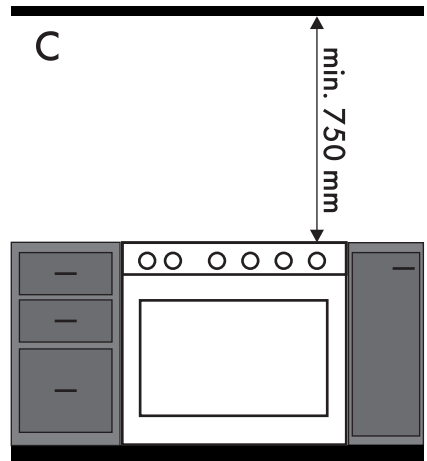
Dit apparaat behoort, afhankelijk van het installatietype, tot de klasse:



**A - Klasse 1**  
(Apparaat vrije installatie)



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



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



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

IN



# Installatie

## Bevestiging aan de muur (waar voorzien)

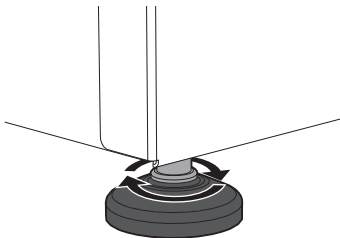


Zwaar apparaat  
**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

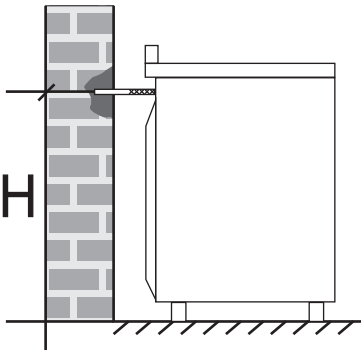
- Draai eerst de voorste pootjes vast, en daarna de achterste pootjes.

Om de stabiliteit van het apparaat te verzekeren, moet het bijgeleverde bevestigingssysteem geïnstalleerd worden. Dit systeem, indien het correct wordt geïnstalleerd, zal beletten dat het apparaat kan kantelen.

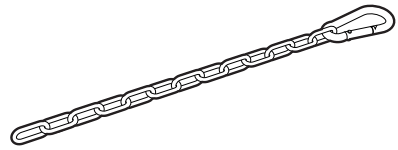
1. Nivelleer het apparaat door aan de stelootjes te draaien tot het waterpas staat en stevig op de grond is geplaatst.



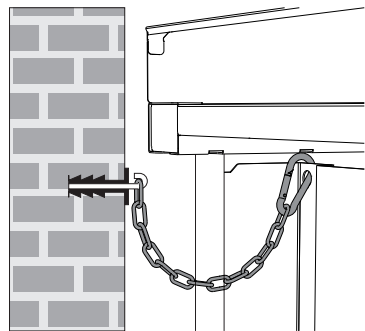
2. Bevestig het apparaat met een plug met haak (niet bijgeleverd) aan de wand op een hoogte (**H**) van **800 mm** vanaf de vloer.



3. Bevestig de klem aan de ketting



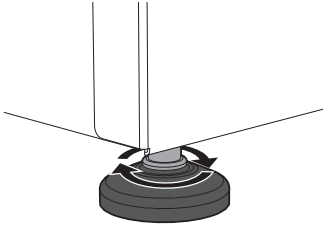
4. Bevestig het uiteinde van de ketting aan op de plug met haak die is bevestigd in de wand.
5. Haak de klem vast in de daarvoor bestemde opening achteraan het apparaat.





## Positionering en nivellering van het apparaat

Voor een betere stabiliteit moet het apparaat correct genivelleerd zijn; draai na de elektrische en/of gasaansluiting het onderste deel van het voetje vast of los tot het apparaat genivelleerd en gestabiliseerd is op de vloer.

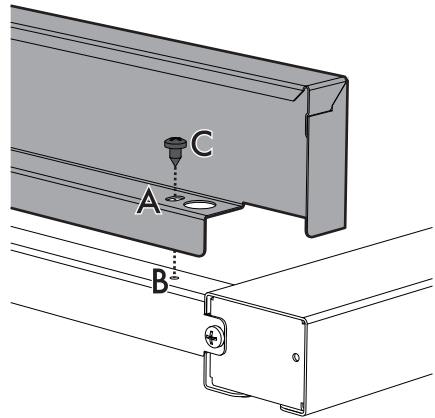


## Montage van de plint

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

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

1. Positioneer de plint op de plaat, en lijn de openingen **A** uit met de openingen **B**.



2. Bevestig de plint op de plaat door de schroeven **C** vast te draaien.



# Installatie

## 5.4 Elektrische aansluiting

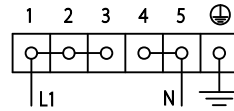


**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik een persoonlijk beschermingsmiddel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

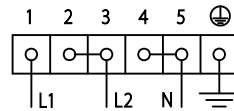
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

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



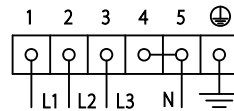
**Driepolige** kabel **3 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N~**



**Vierpolige** kabel **4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N~**



**Vijfpolige** kabel **5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.

### Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje.

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.



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 omnipolaire onderbrekingsinrichting met een openingsafstand van de contacten die de volledige onderbreking mogelijk wanneer omstandigheden uit de overspanningscategorie III zich voordoen, overeenkomstig de installatienormen.

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

## Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

## Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, terwijl u heeft geconstateerd dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en het dichtstbijzijnde Technische Servicecentrum waarschuwen.

## 5.5 Voor de installateur

- Na de installatie moet de stekker bereikt kunnen worden. De voedingskabel mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- Het schroefdraadelement van de verbinding niet losdraaien of forceren. Daardoor kan dit deel van het apparaat beschadigd raken en wordt de fabrieksgarantie ongeldig.
- Verifieer op alle aansluitingen met water en zeep of gas lekt. Zoek eventuele lekken **NIET** op met open vuur.
- Ontsteek de branders een voor een en allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de stand lage vlam en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- Wend u tot het dichtstbijzijnde servicecentrum als het apparaat niet correct werkt na alle verificaties te hebben verricht.
- Licht de gebruiker over de correcte werking in wanneer het apparaat correct is geïnstalleerd.

