

Installatie voorschriften - Gebruiksaanwijzing



**DUBBELE-
BRANDSTOFFORNUIZEN**

100% ELBA QUALITY MADE IN ITALY



ELBA
TALENT FOR COOKING



Made in Italy

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Gas" Verordening (EU) 2016/426;
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruste vuilnisbak aangebracht.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

BELANGRIJK: Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de ovendeur goed sluit.
Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- OPGELET: Dit toestel mag enkel geplaatst worden in een continu verluchte kamer volgens de desbetreffende bepalingen.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.
- WAARSCHUWING: Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen vooraleer u de ovenlamp vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's

begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.

- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
 - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel aan de kookplaat als in de oven).
 - De deur is heet, gebruik de handgreep.
 - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.
- **EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN** – volg deze instructies:
 - Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD'.
 - Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
 - Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.

- **OPGELET:** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.
- Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.
- Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.
- **BRANDGEVAAR!** Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven of in de opslagruimte.
- Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.
- Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.
- **VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL:** Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.
- **WAARSCHUWING:** Til het fornuis NIET op met de handgreep.
- **WAARSCHUWING:** Houd altijd toezicht op het kookproces. Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.
- Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- De ovenaccessoires (zoals bijvoorbeeld ovenrekken) dienen correct te worden geïnstalleerd zoals aangegeven op pagina 38.
- **BELANGRIJKE OPMERKING:** De ovenroosters (voor sommige producten wordt slechts één rooster meegeleverd) zijn niet ontworpen om het voedsel direct op het rooster zelf te plaatsen. Plaats het voedsel tijdens het koken altijd in speciale ovenschalen

of gebruik specifieke materialen die geschikt zijn voor contact met voedsel.

- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een aansluitsnoer en een stekker, of op andere wijze kan worden uitgeschakeld via een contactschakelaar met een contactafstand in alle aansluitingen die garant staat voor een volledige onderbreking volgens de voorwaarden van overspanningscategorie III, moet in de vaste bedrading een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen overeenkomstig de regels die gelden voor elektrische bedrading.
- Waarschuwing: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient erop te letten contact met de verwarmingselementen te vermijden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Waarschuwing: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel zijn aangegeven in de gebruiksaanwijzing, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn verwerkt. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

- Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- Norm EN30-2-1 (kookplaten: gasbranders).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

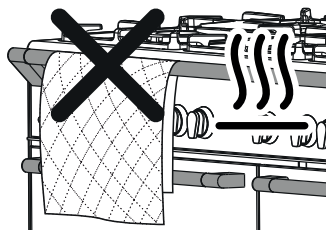
OVEN

- Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

KOOKPLATEN

GASBRANDERS

- Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.
- Zorg dat u geen brander aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).



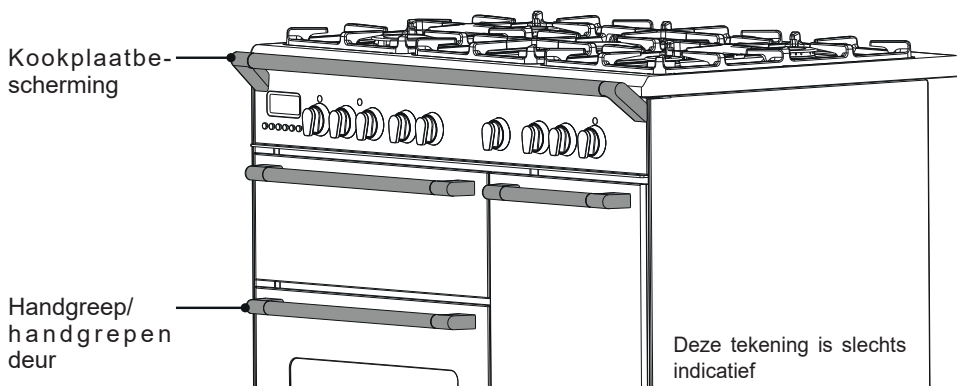
OPGELET – HEEL BELANGRIJK!

BRAND-/OVERVERHITTINGSGEVAAR:

- Geen servetten, lappen of andere voorwerpen op de kookplaatbescherming of de handgreep/handgrepen van de ovendeur aanbrengen terwijl het apparaat werkt of warm is.

OM SCHADE AAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN:

- Het beschermende blad of de handgreep/handgrepen van de ovendeur niet gebruiken om het fornuis op te heffen/te verplaatsen.
- Niet op de kookplaatbescherming blad of de handgreep/handgrepen van de ovendeur steunen.



Aanwijzingen voor de installateur

1 INSTALLATIE

BELANGRIJK:

- Het apparaat is alleen ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte.
Uw product wordt niet gedekt door de garantie indien het is geïnstalleerd in één van de bovenstaande ruimtes, wat invloed kan hebben op eventuele aansprakelijkheidsverzekeringen ten aanzien van derden of het publiek die u zou hebben.
- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant.
Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Verkeerde installatie, waarvoor de fabrikant geen enkele verantwoordelijkheid aanvaardt, kan leiden tot verwondingen of schade.
- Dit apparaat mag alleen door geautoriseerd personeel worden gerepareerd.
- Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- **De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 70 °C boven de omgevingstemperatuur.**
- **Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150 °C kunnen doorstaan om breking te vermijden.**
- **Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).**
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

Installatie

Dit toestel behoort tot beschermingsklasse “2/1” tegen de oververhitting van aangrenzende oppervakken.

De condities van montage, voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het gasfornuis grenzende oppervlakken, moeten conform zijn de figuren 1.1.

Indien het fornuis wordt geïnstalleerd naast een meubel dat hoger is dan het fornuis, moet er minstens 200 mm ruimte tussen de zijkant van het fornuis en het meubel bewaard worden.

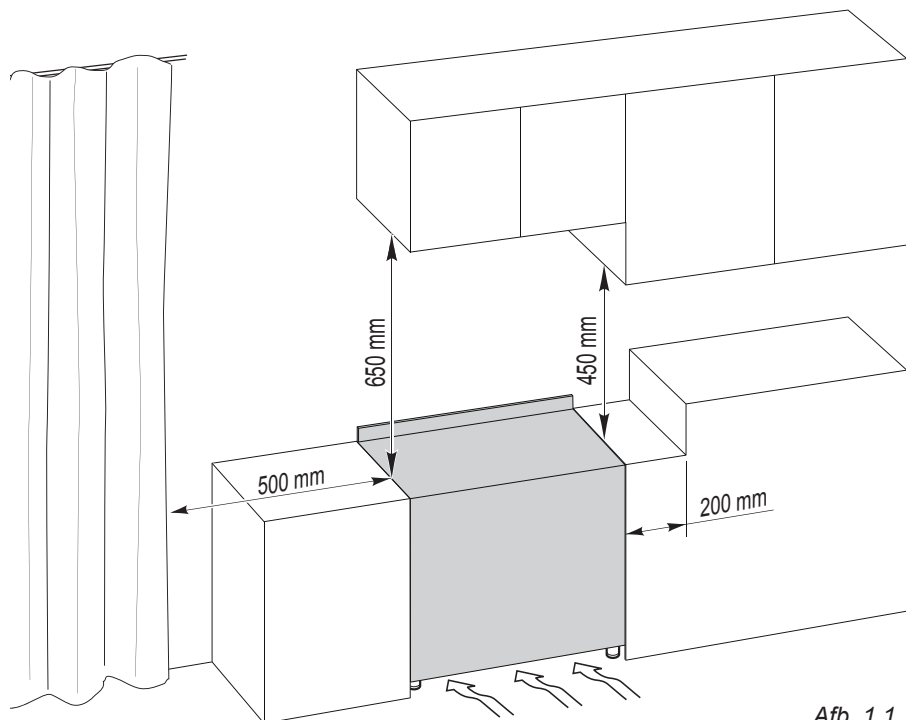
De wanden en keukenmeubelen rond het apparaat moeten gemaakt zijn van niet-brandbaar materiaal. Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150 °C kunnen doorstaan om breking te vermijden. We raden aan om aan elke zijde een ruimte van 10 mm vrij te houden als het aangrenzende keukenmeubilair van een plastic laminaatlaag is gemaakt.

Er mogen geen gordijnen direct achter het apparaat of binnen een afstand van 500 mm van de zijanten worden opgehangen.

Het is essentieel dat het fornuis wordt geplaatst zoals hieronder vermeld.

We raden niet aan het fornuis op een sokkel te plaatsen. Indien het gasfornuis op een sokkel geplaatst is, moet men de nodige maatregelen treffen om te voorkomen dat het toestel van de sokkel glijdt.

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.



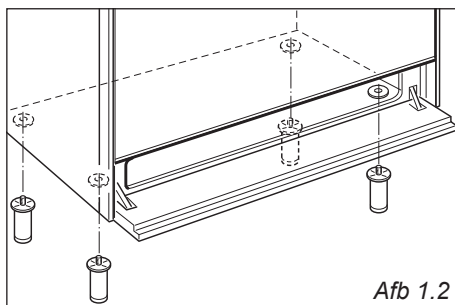
Afb. 1.1

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen (Afb. 1.2).

Leg het fornuis met zijn achterkant op een stuk piepschuim van de verpakking, zodat de onderkant toegankelijk is en de voeten gemonteerd kunnen worden.

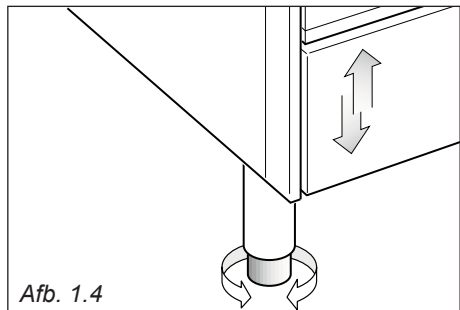
De 4 poten goed in hun basissupport vastdraaien zoals getoond wordt op figuur 1.3.



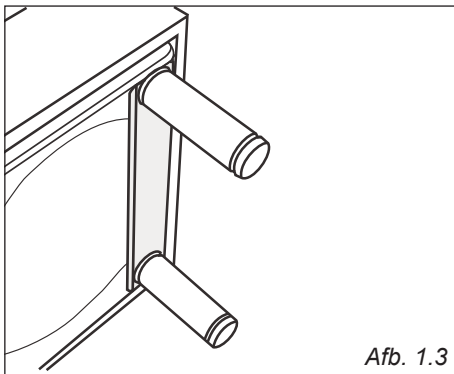
Afb. 1.2

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (Afb. 1.4).



Afb. 1.4

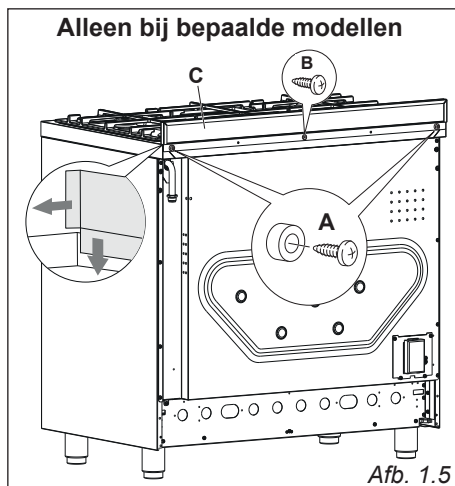


Afb. 1.3

ACHTERSCHERM

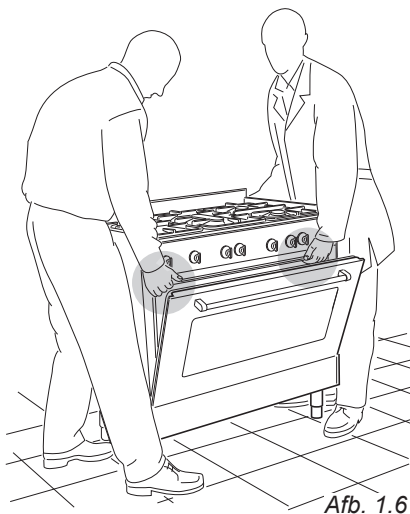
Assembleer het achterscherm "C" (Afb. 1.5) alvorens het fornuis te installeren.

- Het achterscherm "C" vindt u in de verpakking achter het fornuis.
- Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in Afbeelding 1.5 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.



WAARSCHUWING

Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (Afb. 1.6).

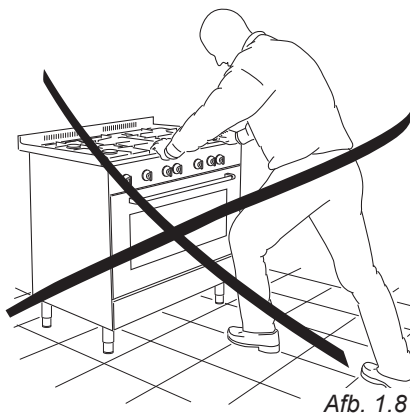
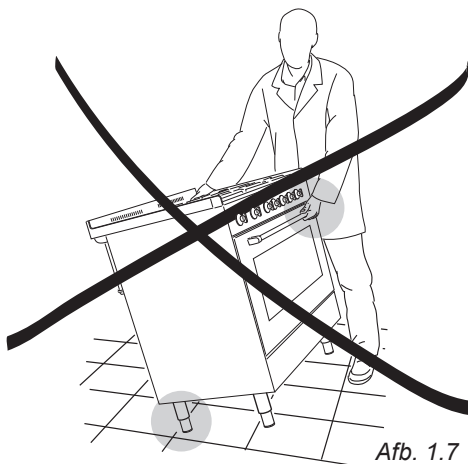


WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (Afb. 1.7).

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (Afb. 1.8). Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (Afb. 1.6).



BEVESTIGINGSSTEUN

Waarschuwing: Om te vermijden dat het apparaat toevallig kantelt, moet het ondersteund worden door een steun aan de achterzijde van het apparaat te plaatsen en het veilig aan de muur te bevestigen.

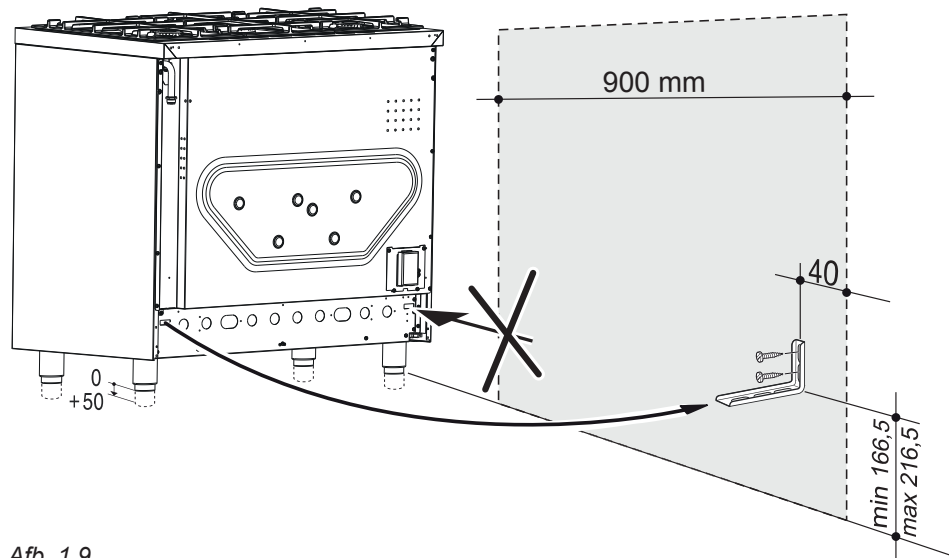
Om de bevestigingssteun te plaatsen:

1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen. Volg de instructies in Afbeelding 1.9.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plasticen pluggen in.
Belangrijk! Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.
3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie Afb. 1.9).
5. Draai de schroeven van de bevestigingssteun vast.
6. Duw het fornuis tegen de muur zodat de bevestigingssteun zich volledig in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis bevindt.

Opgelet!

Let goed op wanneer u het fornuis op zijn plaats schuift om te voorkomen dat de voedingskabel in de steunbeugel wordt vastgeklemd.

Let extra goed op de gasslang.



Afb. 1.9

EISEN VOOR DE VENTILATIE

De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen.

Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen. De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen.

Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

INSTALLATIERUIMTE

De ruimte waarin het gastoestel wordt geplaatst, moet over een natuurlijke luchtstroom beschikken zodat het gas kan branden (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving).

De luchtstroom moet afkomstig zijn van een of meer openingen in de buitenmuren met een vrije ruimte van ten minste 100 cm² (of verwijzen naar de geldige lokale regelgeving).

De openingen moeten dicht bij de bodem zijn, bij voorkeur aan de kant tegenover de uitlaat voor verbrandingsproducten, en moeten zo gemaakt zijn dat ze noch van binnen, noch van buiten kunnen geblokkeerd worden.

Wanneer het niet mogelijk is om zulke openingen te maken, mag de nodige lucht ook afkomstig zijn uit een aanpalende ruimte die voldoende verlucht is, indien dat geen slaapkamer of gevaarzone is (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving).

In dat geval moet de keukendeur zorgen voor een luchtstroom.

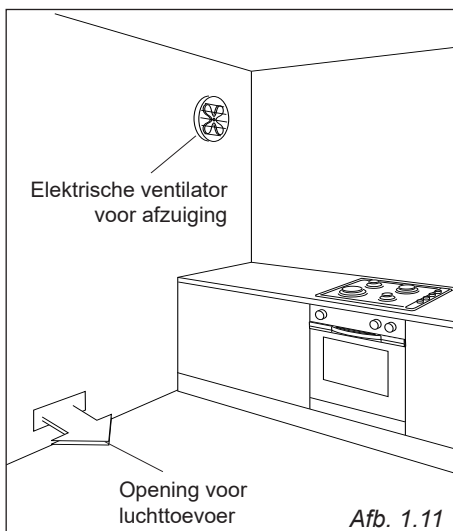
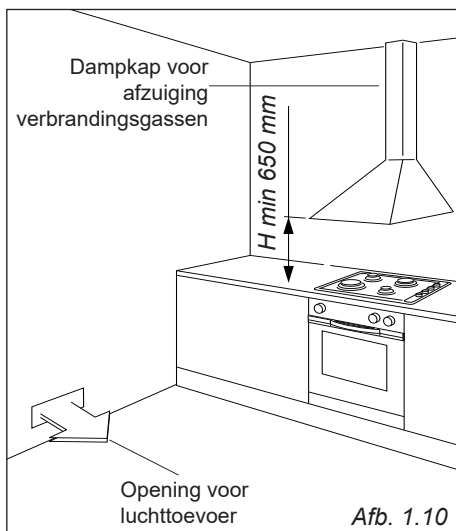
Als er een kast of afzuigkap boven het komfoor hangt, dan moet de afstand tussen het komfoor en de kast of afzuigkap minstens 650 mm bedragen (Afb. 1.10).

AFVOER VAN DE VERBRANDINGSGASSEN

Er moet een afzuigkap in directe verbinding met de buitenlucht voorzien worden zodat verbrandingsproducten van het gastoestel afgevoerd kunnen worden (Afb. 1.10).

Indien dat niet mogelijk is, kan gebruik gemaakt worden van een elektrische ventilator, die aan de buitenmuur of een raam bevestigd is. Deze moet een vermogen hebben zodat per uur 3-5 keer zoveel lucht als het totale volume van de keuken verplaatst wordt (Afb. 1.11).

De ventilator kan alleen geplaatst worden indien de ruimte voldoende luchtopeningen heeft waardoor de lucht kan binnenkomen, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Keuze van geschikte plaats'.



2 GASGEDEELTE

De wanden van de naast het fornuis opgestelde de meubels moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn.

GASAANSLUITING

De gasverbinding moet door een bevoegd persoon volgens de relevante normen worden gemaakt.

Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

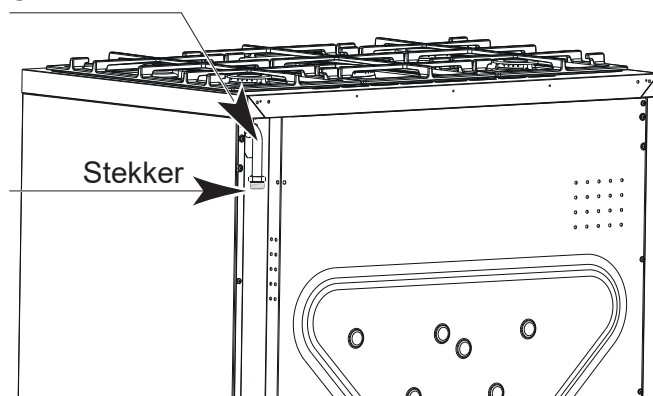
Verzeker u ervan dat de ruimte waarin het fornuis geïnstalleerd wordt goed geventileerd is, in overeenstemming met de geldende voorschriften. Ook de aansluiting op de gasaanvoerbuïs of gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.

De gasaanvoerbuïs wordt aan de achterkant van het fornuis (afb. 2.1) aangesloten gasinlaat; de aansluitbuïs mag niet langs de achterkant van het apparaat lopen.

Vóór de installatie moet men verifiëren of het plaatselijk distributienet (type van gas en druk) en de karakteristieken van het toestel compatibel zijn.

De karakteristieken staan aangeduid op de plaat of op het etiket.

Gasinlaatbuïs



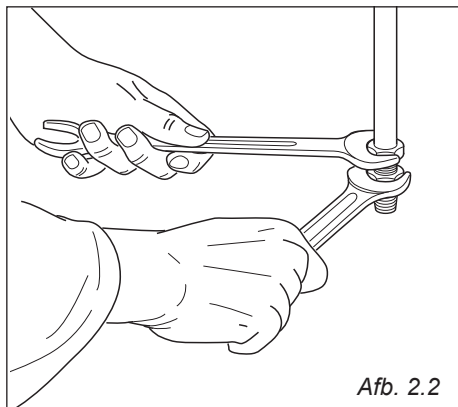
Afb. 2.1a

Gebruik een starre of buigzame aansluitbuïs die aan de geldende voorschriften voldoet.

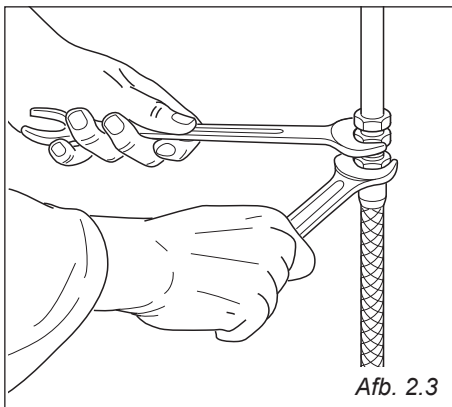
Als er een klemringkoppeling gebruikt wordt, dan moet deze stevig worden aangedraaid met twee moersleutels (afb. 2.2a, 2.2b).

Verzeker u van het volgende:

- dat de buigbare buï (slang) niet in aanraking kan komen met delen van het fornuis waar de oppervlaktetemperatuur 70 °C boven de omgevingstemperatuur kan stijgen;
- dat de slang niet langer is dan 75 cm en dat hij niet in aanraking kan komen met scherpe randen of hoeken;
- dat de slang niet gespannen, gewrongen, geknikt of te sterk gebogen is;
- dat de aansluiting met een onbuigzame metalen buï geen trekkracht op de gasinlaat van het apparaat uitoefent.
- vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.
- dat de buï zonder moeite over zijn hele lengte geïnspecteerd kan worden; de buï moet na ten hoogste drie jaar vervangen worden.
- dat de kraan van de gastoevoerleiding of gasfles dicht gedraaid is wanneer het apparaat niet in gebruik is.



Afb. 2.2



Afb. 2.3

GASAANSLUITING

NL Cat: II 2EK3B/P

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

- G25.3 Aardgas
- G20 Aardgas
- G30 / G31 Butaan/Propan

De aansluitset (zie afbeelding 2.2) bestaat uit:

A - Gasinlaat

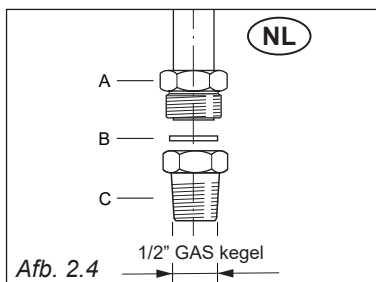
B - Afdichtingsring

C - Verloopstuk

BELANGRIJK: De afdichtingsring "B" (afb. 2.4) zorgt dat er geen gas uit de gasaansluiting lekt. Vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 2.2).

Controleer, na voltooiing van de aansluiting, met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de verbindingen gasdicht zijn.



Afb. 2.4

Dit toestel is afgesteld voor de toestelcategorie K (I_{2K}) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributiegassen volgens de specificaties zoals die zijn weergegeven in de NTA 8837:2012 Annex D met een Wobbeindex van 43,46 – 45,3 MJ/m³ (droog, 0 °C, bovenwaarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenwaarde). Dit toestel kan daarnaast worden omgebouwd en/of opnieuw worden afgeregeld voor de toestelcategorie E (I_{2E}). Dit houdt derhalve in dat het toestel: *“geschikt is voor G+-gas en H-gas, dan wel aantoonbaar geschikt is voor G+-gas en aantoonbaar geschikt is te maken voor H-gas”* in de zin van het *“Besluit van 10 mei 2016 tot wijziging van het Besluit gastoestellen...”*.

ONDERHOUD VAN DE GASBRANDERS

TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat. II 2EK3B/P

 BRANDERS		Nominaal debiet [kW]	Verminder debiet [kW]	G30/G31 30/30 mbar Ø spuitstuk [1/100 mm]	G20 20 mbar Ø spuitstuk [1/100 mm]	G25.3 25 mbar Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)		1,00	0,40	50	72 (X)	72 (F1)
Halfsnelle (SR)		1,75	0,45	65	97 (Z)	94 (Y)
Snelle brander (R)		3,00	0,75	85	128 (H3)	125 (F3)
Dubbele ring compact (DCC)		4,00	1,50	100	150 (H3)	145 (F3)
Dual (DB)	binnenste kroon	0,80 (*)	0,40 (*)	44	68 (H1)	66 (F1)
	buitenste kronen	4,20 (**) (3,80 bij G30/G31)	1,50 (**)	98	155 (H3)	140 (F2)

(*) Vermogen berekend met binnenkroon in bedrijf.

(**) Vermogen berekend met binnen- en buitenkronen in bedrijf.

BENODIGDE LUCHTTOEVOER VOOR DE VERBRANDING VAN GAS = (2 m³/h x kW)

BRANDERS		Benodigde luchttoevoer [m³/h]
Hulpbrander (A)		2,00
Halfsnelle (SR)		3,50
Snelle brander (R)		6,00
Dubbele ring compact (DCC)		8,00
Dual (DB)	binnenste kroon	1,60
	buitenste kronen	8,40 (7,60 bij G30/G31)

GASKRANEN

Alleen gespecialiseerde vakmensen mogen de periodieke smering van de gaskranen uitvoeren.

BELANGRIJK

Voor alle operaties m.b.t. de installatie, het onderhoud en de omschakeling van het toestel, moet men de originele stukken van de constructeur gebruiken.

De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden indien deze verplichting niet in acht wordt genomen.

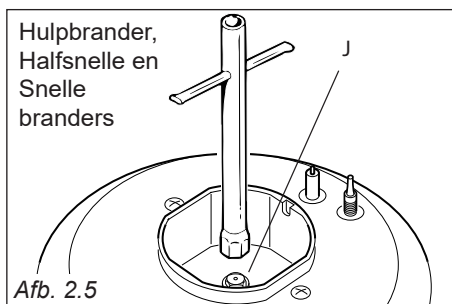
VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

Elk fornuis wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.

Als er geen spuitstukken zijn meegeleverd, dan zijn deze te verkrijgen bij de Servicecentra.

De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de "Tabel van de inspueters".

De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

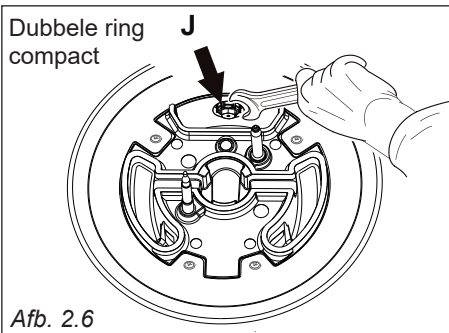


VERVANGING VAN DE INSPUITERS VAN HET WERKBLAD

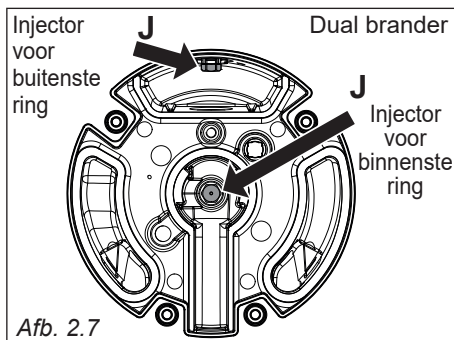
Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders.
- Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (Afb. 2.5, 2.6, 2.7) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.

De branders zijn zodanig ontworpen dat er geen afstelling van de primaire lucht nodig is.



Afb. 2.6



Afb. 2.7

REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN HET WERKBLAD

Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

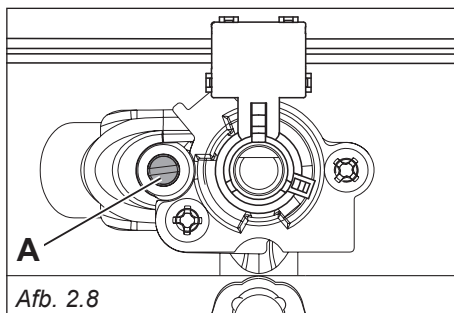
Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

The flame adjustment is done in the following way:

De vlam wordt als volgt geregeld:

- De brander aansteken.
- De kraan op kleinstand plaatsen.
- De knop wegnemen.
- Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs (F) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (Afb. 2.8).
- **Dual brander:** Stel voor de Dual brander het minimum in (zoals hierboven aangegeven) voor beide gaskleppen (zowel voor de binnenste als voor de buitenste kroon). De handelingen voor beide gaskleppen moeten één voor één uitgevoerd worden.

Vorr G30/G31 (butaangas/propaangas) gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.



Afb. 2.8

BELANGRIJK: De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- Het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;
- Het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 50 °C komt;
- Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABE

LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

- Open het toegangsplaatje door de twee schroeven "A" los te draaien (Afb. 3.1).
- Maak schroef "D" los en open de kabel klem "E" in zijn geheel (afb. 3.2).
- Sluit de fase-, nul- en aardraden aan op het aansluitblok "G" volgens het schema in afb. 3.3.
- Blokkeer de kabel met de kabel klem "E" (door het vastschroeven van schroef "D").
- Sluit het toegangsplaatje (controleer of de twee schroeven goed zijn vastgedraaid).

BELANGRIJK: Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

Belangrijk: De aardingsgeleider moet ongeveer 3 cm langer zijn dan de andere kabels.

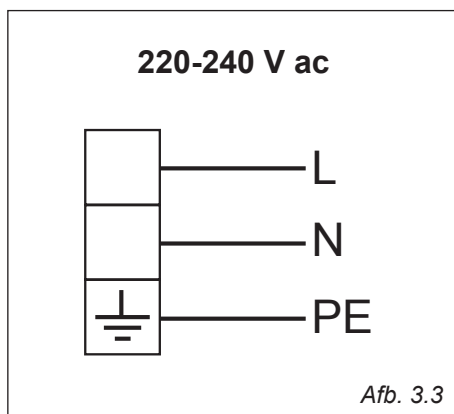
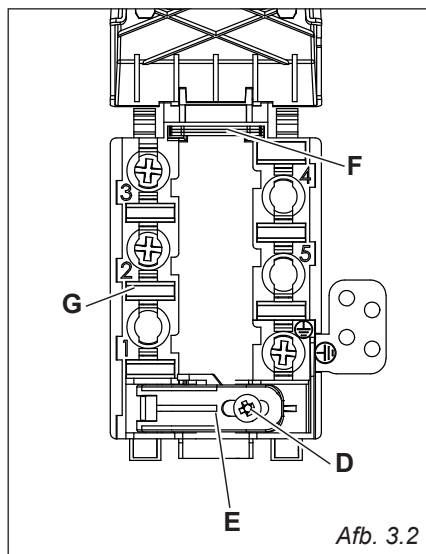
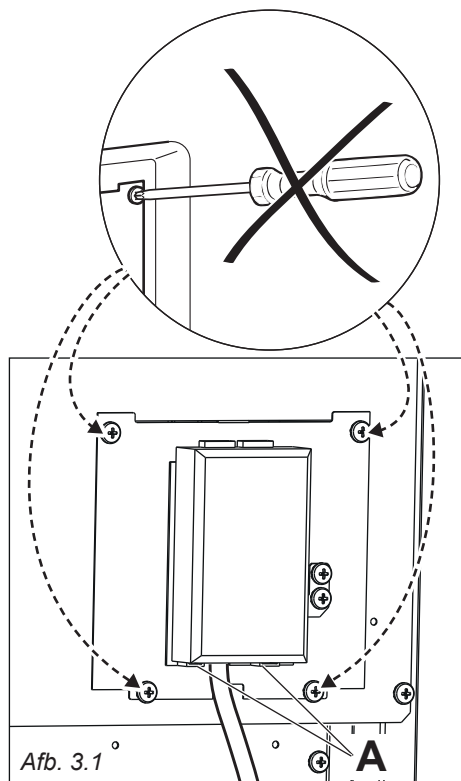
DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD TYPE H05RR-F

220-240 V ac

3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) Aansluiting door middel van een stekker in een stopkontakt.

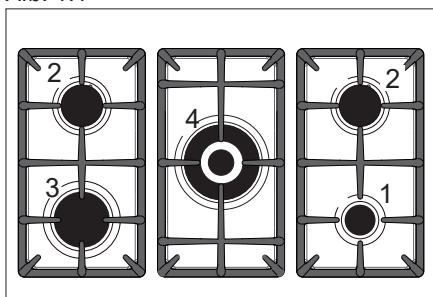
(**) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos.



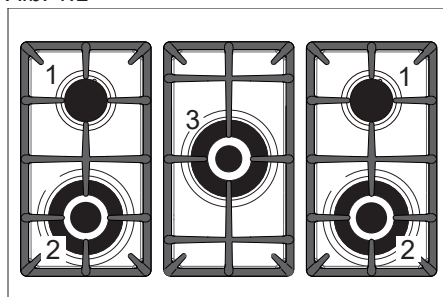
Advies voor de gebruikers

1 KOOKTAFEL

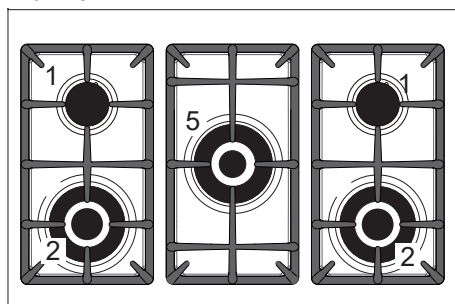
Afb. 1.1



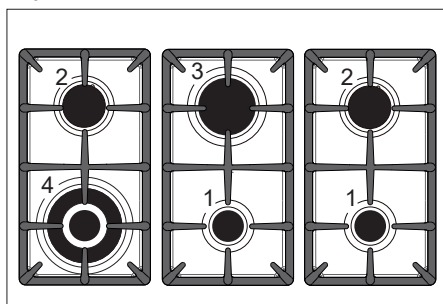
Afb. 1.2



Afb. 1.3



Afb. 1.4



Deze figuren zijn louter illustratief.

ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN

- | | | |
|----|----------------------------|---------------------------------|
| 1. | Hulpbrander (A) | 1,00 kW |
| 2. | Halfsnelle brander (SR) | 1,75 kW |
| 3. | Snelle brander (R) | 3,00 kW |
| 4. | Dubbele ring compact (DCC) | 4,00 kW |
| 5. | Dual brander (DB) (*) | 5,00 kW of 4,60 kW voor G30/G31 |

(*) **BELANGRIJK:** De Dual brander wordt bediend met behulp van twee aparte knoppen; een knop alleen voor de binnenste kroon en een knop alleen voor de buitenste kroon. De binnenste en buitenste kronen kunnen tegelijkertijd of apart gebruikt worden. Controleer na gebruik van de Dual brander of beide bedieningsknoppen in de gesloten "●" stand staan.

OPMERKING

- Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.
- Veiligheidsventielen: is wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

WAARSCHUWING:

Als de vlammen van de brander per ongeluk uit gaan, moet u de bedieningsknop dichtdraaien en tenminste een minuut wachten voordat u opnieuw probeert het apparaat aan te steken.

WAARSCHUWING:

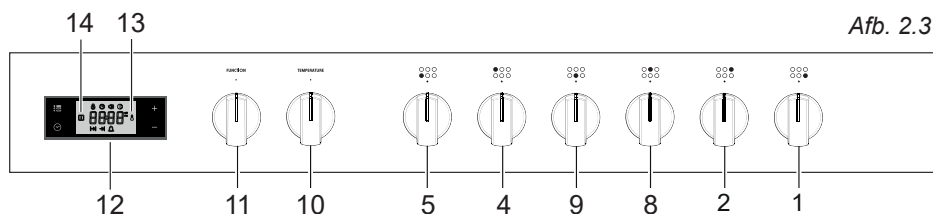
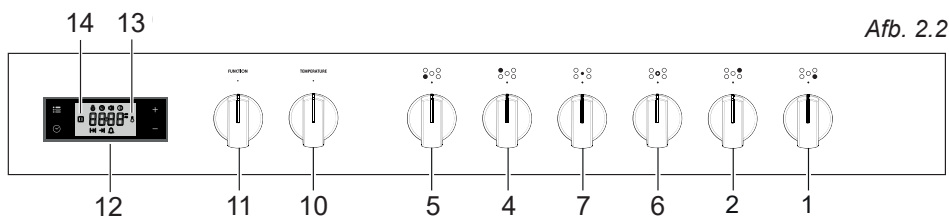
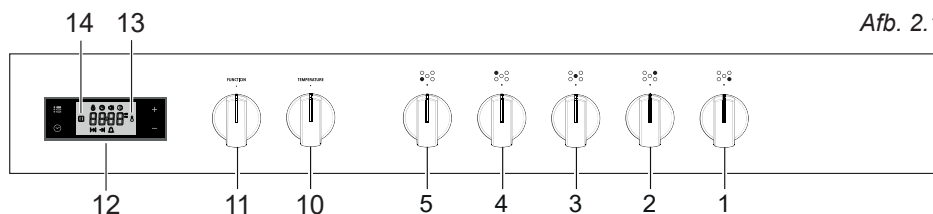
Het gebruik van een kookapparaat op gas veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het is geïnstalleerd. Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte door de natuurlijke ventilatieopeningen open te houden of door een afzuigkap met afvoerbuïs te installeren.

WAARSCHUWING:

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen, of een doelmatigere ventilatie, door het mechanische afzuigvermogen te verhogen, als dat er is.

2

BEDIENINGSPANEEL



OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.

De symbolen kunnen op de knop zelf of op het bedieningspaneel staan.

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Bedieningsknop brander rechts voor
2. Bedieningsknop brander rechts achter
3. Bedieningshendel centrale brander
4. Bedieningsknop brander links achter
5. Bedieningsknop brander links voor
6. Bedieningsknop middelste brander (alleen buitenste ring)
7. Bedieningsknop middelste brander (alleen binnenste ring)
8. Bedieningsknop brander middenachter
9. Bedieningsknop brander middenvoor
10. Thermostaatknop
11. Keuzeknop voor de bediening van de oven
12. Elektronische klok/programmaklok met "Touch-control"
13. Controlelampje oventhermostaat
14. Controlelampje oven

Opmerking

Dit toestel beschikt over een veilige koeling dankzij de ventilatiemotor, waardoor een optimale efficiëntie van het controlepaneel wordt bereikt, de oppervlaktetemperatuur lager blijft en de interne componenten worden afgekoeld. De ventilatiemotor voor koeling wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven of de grillbrander worden aangezet. Deze kan (enkele minuten) blijven werken, ook nadat de oven of grillbrander werden uitgeschakeld. Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

3

KOOKTAFEL BEDIENINGSVOORSCHRIFT

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1) die inwerkt op de kraan met veiligheidsafsluiting.

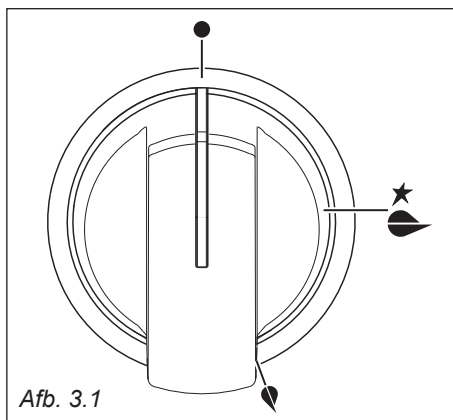
Door het merktaken op de knop rechtover de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:

- | | | |
|------------|---|---|
| - merkpunt |  | gesloten kraan
(uitgedoofde brander) |
| - merkpunt |  | vol debiet (brander op maximum) |
| - merkpunt |  | vertraagd debiet (brander op minimum) |

- ✓ De maximale gastoevoer gebruikt u om vloeistof snel aan de kook te brengen, de minimale gastoevoer voor het voorzichtig opwarmen en warm houden.
- ✓ Om de gastoevoer te verminderen draait u de knop verder tegen de klok in, desgewenst tot het aanslagpunt, waar de aanwijzer van de knop op het symbool kleine vlam wijst.
- ✓ Kook altijd met de bedieningsknop op een stand tussen maximaal en minimaal. Nooit tussen maximaal en uitstand. Om te sluiten, de knop rechts draaien tot de inschakeling van de veiligheid.

Voorzichtig!

Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.



Afb. 3.1

OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.

De symbolen kunnen op de knop zelf of op het bedieningspaneel staan.

Let op: Het oppervlak van het fornuis wordt tijdens het koken zeer heet.

Houd kinderen uit de buurt van het fornuis.

Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid.

Wanneer u het fornuis niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.

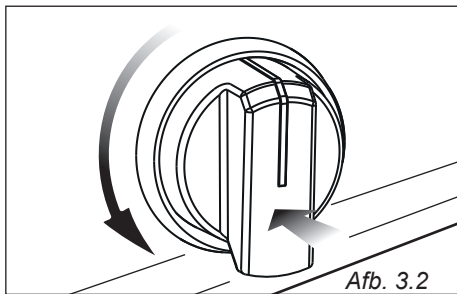
ELEKTRISCHE ONTSTEKING

1. Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam  draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt* totdat de brander aan is.
Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden.
2. Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
3. Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Mocht de vlam van de brander om welke reden ook doven, dan zal de veiligheidsklep de gastoevoer automatisch Afbreken.

Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand “●” draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.

Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken wanneer de bedieningsknop in de hoogste stand staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.



Afb. 3.2

KEUZE VAN BRANDERS

De positie van de branders staat aangeduid op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende symbolen duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.

De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.

De branders en pannen moeten worden gebruikt volgens de onderstaande instructies:

DIAMETER OVER PANNEN DIE GEBRUIKT MOGEN WORDEN OP DE BRANDERS

BRANDERS	DIAMETER KOOKPANNEN	
Hulpbrander of Dual brander (alleen binnenste kroon)	12 (*) cm	14 cm
Half-snelle	16 cm	24 cm
Snelle	24 cm	26 cm
Dubbele ring compact	26 cm	28 cm
Dual brander (met ALLEEN de binnenkroon in werking)	24 cm	26 cm
Dual brander (met binnen- en buitenkroon in werking)	26 cm	28 cm
Wok (**)	-	Max 36 cm

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

(*) met grill voor klein kookgerei: minimale diameter van 6 cm.

(**) met compacte brander met dubbele ring of dubbele brander en met meegeleverde wokpanadapter.

DUAL BRANDER

De Dual brander is een uiterst flexibele brander die verschillende afstellingen en een optimale bereiding mogelijk maakt. Deze brander bestaat uit een binnenste en een buitenste kroon: **de binnenste en buitenste kronen kunnen tegelijkertijd of apart gebruikt worden.**

De Dual brander wordt **bediend met behulp van twee aparte knoppen:**

- een knop alleen voor de binnenste kroon (symbool “⊙” ter aanduiding van de bedieningsknop);
- een knop alleen voor de buitenste kroon (symbool “⊗” ter aanduiding van de bedieningsknop).

De Dual brander kan worden gebruikt:

- als een kleine brander (vlam wordt alleen geproduceerd door de binnenste kroon);
- als een snelle brander (vlam wordt alleen geproduceerd door de buitenste kroon);
- als een hoogvermogen brander (alle vlammen worden tegelijkertijd geproduceerd door de binnenste en buitenste kroon).

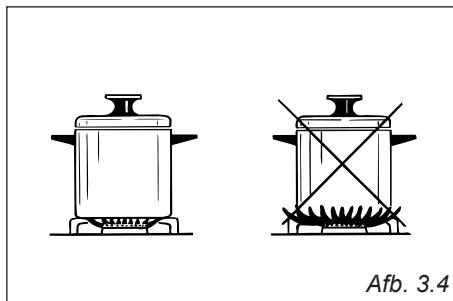


BELANGRIJK: Controleer na gebruik van de Dual brander of beide bedieningsknoppen in de gesloten “●” stand staan.

Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.

LET OP: Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de brander staan voor maximale stabiliteit en meer efficiëntie.

Zorg ervoor dat de pannen niet in contact staan met de bedieningsknoppen, anders kan de vlam de knoppen oververhitten en deze permanent beschadigen.



SPECIAAL ONDERSTEL VOOR DE “WOK” (alleen bij sommige modellen)

(Afb. 3.4a - 3.4b)

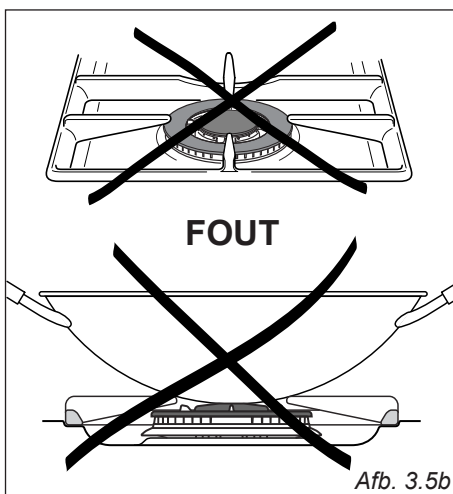
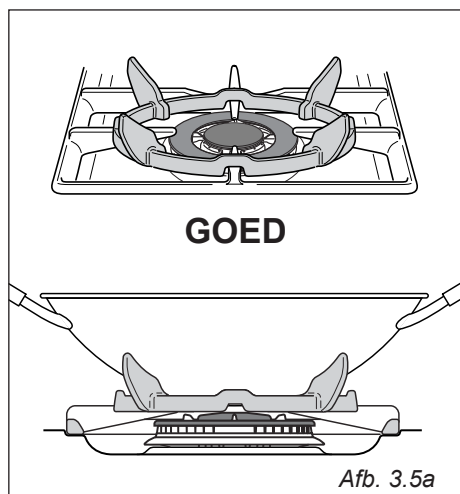
Deze speciale grill voor wokken **moet** op de pannendrager voor de compacte brander met dubbele ring of dubbele brander worden geplaatst. Bij gebruik van een wok moet de meegeleverde wokdrager op de pannendrager worden geplaatst om een gebrekkige werking van de compacte brander met dubbele ring of dubbele brander te voorkomen (Afb. 3.5a). De wok mag niet direct zonder gebruik van de meegeleverde wokdrager op de pannendrager worden geplaatst (Afb. 3.5b).

LET OP:

- Het gebruik van een wok zonder het speciale onderstel kan de werking van de brander zwaar storen.
- Zet geen pan met een platte bodem op het speciale onderstel.

BELANGRIJK:

Bij gebruik van de wok **MAG DEZE UITSLUITEND** op de pannendrager voor de compacte brander met dubbele ring of dubbele brander **WORDEN GEPLAATST** (Afb. 3.5a).



OPGELET: Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.

OPMERKING: De knop en de symbolen kunnen variëren.

De symbolen kunnen op de knop zelf of op het bedieningspaneel staan.

ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke functionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 8 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 10 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

- Onderweerstand
- Bovenweerstand
- Grillweerstand
- Ringvormige weerstand

OPMERKING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 60 minuten op stand  te laten werken en vervolgens nogmaals 15 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250 °C) in de standen  en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.

WAARSCHUWING: De deur is heet. Gebruik het handvat.

WAARSCHUWING: Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door gedwongen convectie

Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.

Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectie

De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

d. door straling

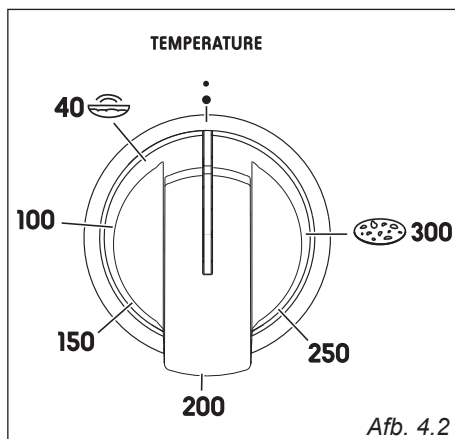
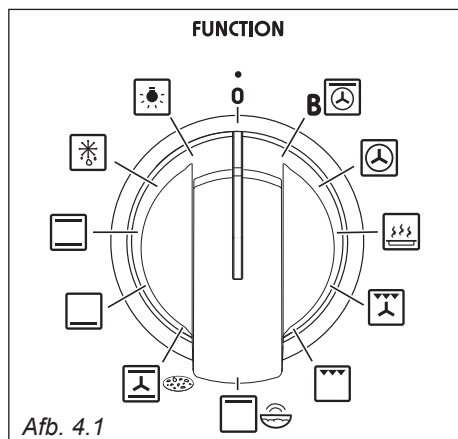
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

e. door straling en ventilatie

De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie

Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



THERMOSTAAT (Afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat.

BAK STANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op.

De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator. Te gebruiken met de thermostaatknop op stand "●" daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft. Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden gebruik:

Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.

De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke convectorie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 40 °C tot 300 °C met de thermostaatknop.

De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.

Vb: gebräad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT

In deze stand wordt enkel het onderste verwarmingselement ingeschakeld.

De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectorie.

De temperatuur dient geregeld te worden van 40 °C tot 225 °C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bodem op een hoge temperatuur moeten worden verhit.



PIZZA - KOKEN MET CONVECTIE EN VENTILATIE

De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld.

De warmte afkomstig van boven en de onder wordt door convectorie met ventilatie verspreid.

De temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen 40 °C en de maximale stand.

Aangeraden gebruik:

Gerechten met groot volume en een grote hoeveelheid die van binnen en buiten dezelfde bereidingsgraad vereisen, zoals: rollades, kalkoen, bouten, taarten, enz.



WARMTE VAN BOVENAF - RIJZEN

Uitsluitend het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld.

De warmte wordt verspreid door de natuurlijke convectorie en de temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen 40 °C en 250 °C.

Aangeraden gebruik:

Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bovenkant op een hoge temperatuur moet worden verhit.



GRILLEN

Het infrarood-verwarmingselement is ingeschakeld.

De warmte verspreidt zich via straling.

Gebruik het apparaat **met gesloten ovendeur** en met de thermostaatknop tussen **40 en 225 °C**.

Voor correct gebruik, lees "GEBRUIK VAN DE GRILL".

Attentie: De grill niet langer dan 60 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

Aangeraden gebruik:

De grill is te gebruiken voor gerechten die dienen te worden gegraden, opgewarmd, gegratineerd, geroosterd, etc.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werkung van de infra-roodgrillweerstand en de turbine. De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven.

De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 40 °C en 225 °C (**voor maximaal 30 minuten**).

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Attentie: De grill niet langer dan 60 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

Aangeraden Gebruik:

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruid moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



LANGZAAM OPWARMEN EN ETEN WARMHOUDEN - ECO-FUNCTIE (ENERGIEBESPARING)

De ringvormige weerstand en de ventilator zijn ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door middel van geforceerde convectie. De temperatuur dient te worden ingesteld tussen de 50 °C en 140 °C met behulp van de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Het warmhouden van gerechten na bereiding. Het langzaam opwarmen van reeds bereide gerechten.

ECO-FUNCTIE (ENERGIEBESPARING)

Werkung van de ringvormige weerstand en van de turbine. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid.

Deze functie vermindert het energieverbruik van het apparaat en is daarom bijzonder geschikt voor het zacht garen van kleine hoeveelheden voedsel op een enkele bakplaat.

Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen en de ovendeur dient tijdens gebruik gesloten te blijven. De bereidingstijden zijn mogelijk langer dan bij standaardfuncties.

Gebruik deze functie niet om de oven voor te verwarmen.

Aangeraden Gebruik:

Voedsel dat zacht koken vereist. Om voedsel warm te houden na het koken. Om al gekookt voedsel langzaam te verwarmen.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werkung van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 40 °C tot 300 °C d.m.v. de thermostaatknop.

De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn. Vb: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



HETELUCHTBEREIDING MET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT - BOOST

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.

De warmte wordt verspreid door gedwongen convector en de temperatuur moet met de thermostaatknop worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand.

Aangeraden Gebruik:

Bereiden van diepvriesproducten.

Met deze speciale functie kan de oven snel worden voorverwarmd.

Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen worden ingeschakeld. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmingstemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje voor de oventemperatuur op het bedieningspaneel uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren.

ZEER BELANGRIJKE OPMERKING: Deze speciale functie moet gebruikt worden zonder voedsel in de ovenruimte.

KOOKWENKEN

STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

- de schakelaar op stand plaatsen;
- de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- de druiplaat met warm water vullen;
- de bokalen op de druiplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbellen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

SIMULTAAN KOKEN

De standen en de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tegelijkertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.

Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20 °C tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

VERBETEREN

De schakelaar op stand plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenrooster plaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.

Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt.

De thermostaatknop op stand 225 °C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.

Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie graveneffekt te bekomen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

Let op

Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Houd kinderen weg van de oven.

BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:

- de oventemperatuur instellen tussen 180 °C en 200 °C.
- de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur. Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur. Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

GERECHTEN

	TEMPERATUUR
Lasagna in de oven	220°C
Pasta in de oven	220°C
Pizza	225°C
Creoolse rijst	225°C
Uien in de oven	200°C
Crêpes met spinazie	225°C
Aardappelen met melk	200°C
Gevulde tomaten	225°C
Kaassoufflé	200°C
Kalfsgebraad	200°C
Gegrilde kalfskoteletten	225°C
Kippenwit met tomaat	200°C
Gegrilde kip - gebraden kip	200°C
Kalfsgehakt	225°C
Roastbeef	220°C
Tongfilets	200°C
Wijting met kruiden	200°C
Beignets	180°C
Pruimentartaart	200°C
Taartjes met confiture	225°C
Biscuit	225°C
Gesuikerd gerezen deeg	225°C
Tompoes	200°C
Taart Marguerite	220°C

RIJSFUNCTIE



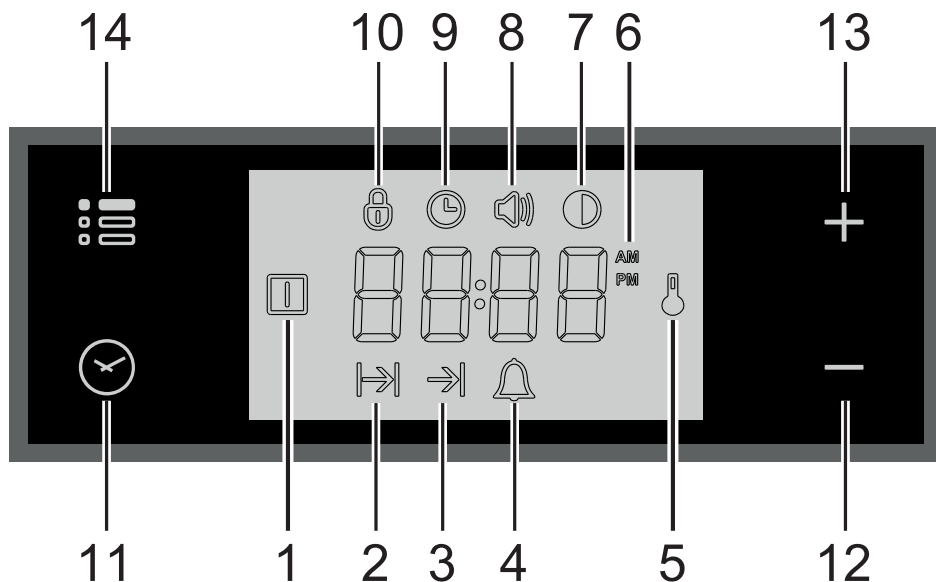
Dankzij de rijsfunctie kunnen de tijden voor het rijzen van deeg worden gehalveerd en wordt het deeg homogeen, soepeler en eenvoudiger verwerkbaar.

Deeg dat met onze specifieke functie in de oven heeft gerezen in plaats van op een meubel in een ruimte, rijst beter en sneller. Hierdoor bespaart u tijd en kunt u een perfect deeg bereiden dat voor het maken van heerlijke, brosse en zachte pizza's geschikt is.

Stop de deegbal in een glazen of kunststof ovenschaal en plaats de ovenschaal op een rooster in het midden in de oven.

Selecteer het specifieke pictogram van de functie "rijzen" met de knop en stel tegelijkertijd de temperatuur af op 40 graden door met de andere knop het pictogram van de thermostaat te selecteren.

Laat het deeg minstens 3 uur in de werkende oven rijzen. De duur wordt echter sterk beïnvloed door het type deeg en het type meel dat u heeft gebruikt, maar ook de temperatuur van de ruimte, bijvoorbeeld zomer of winter. Het deeg is gereed als het volume ervan is verdubbeld en het zacht en soepel aanvoelt.

**Legenda:**

1. Oven aan
2. Kooktijd
3. Einde kooktijd
4. Timer
5. Oventemperatuur
6. AM/PM-tijdnotatie
7. Schermhelderheid
8. Volume geluidssignaal
9. Tijdsinstelling
10. Toetsenvergrendeling 'touch'-bedieningspaneel programmaklok

Legenda:

11. Programmakeuze
12. Cijferinstelling omlaag voor alle functies
13. Cijferinstelling omhoog voor alle functies
14. Menukeuze

Belangrijke opmerking: Wanneer de timer gebruikt wordt en tijdens een semi-automatische of automatisch bereiding, zal de aftelling van de functie met de laagste resterende tijd op het display prevaleren.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK**REINIGEN VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOKDISPLAY**

Volg de informatie aangegeven in hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" strikt op.

"TOUCH-CONTROL" - TOETSEN

De "touch-control"-toetsen dienen met de vingers bediend te worden (door simpelweg de toets aan te raken). De tiptoetsen kunnen het beste worden gebruikt met het kussentje van de vinger in plaats van met de vingertop.

Programma- en menukeuze: na het starten van de procedure wordt de keuze automatisch gedeactiveerd als het display gedurende ongeveer 5 seconden niet meer is aangeraakt.

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, of na een stroomuitval, zal het woord "OFF" op het display knipperen en brandt het symbool "☺". Stel de tijd in door de toets "+" of "-" aan te raken.

Belangrijk: De oven werkt niet in de handmatige bereiding zonder eerst de klok ingesteld te hebben.

Om de tijd te wijzigen wanneer het apparaat al geïnstalleerd is, raakt u de toets "⏸" gedurende minstens 2 seconden aan, daarna raakt u de toets nogmaals aan totdat het symbool "☺" gaat knipperen. Vervolgens kunt u de tijd binnen 5 seconden aanpassen met behulp van de toets "+" of "-".

Belangrijk: Het is niet mogelijk om de klok aan te passen als een bereidingsprogramma aan de gang is.

DE TIMER GEBRUIKEN

U kunt de timer altijd gebruiken, ongeacht of de oven in werking is of niet.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK

Dit is slechts een alarm, de oven of grill wordt NIET uitgeschakeld.

VERGEET NIET DE OVEN/GRILL HANDMATIG UIT TE SCHAKELEN.

De timer kan worden ingesteld voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten.

1. Om de timer in te stellen wanneer het apparaat al aangesloten is, raakt u de toets "⏸" (meerdere keren) aan totdat het symbool "🔔" op het display gaat knipperen. Stel de tijd (door de minuten te verhogen) binnen 5 seconden in met behulp van de toets "+" of "-". Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
2. Aan het einde van de afteltijd begint de timer te piepen en knippert het symbool "🔔" op het display. Raak een toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen dat anders pas stopt na 7 minuten.
3. Schakel de oven handmatig uit (schakelaar- en thermostaatknoppen in de uit-stand) als u niet wenst door te gaan met de handmatige bereiding.

De timer op elk moment resetten als deze in werking is:

- 1A. Alleen timerfunctie actief (geen semi-automatische of automatische bereiding aan de gang): raak de toets "⏸" gedurende 3 seconden aan.
- 1B. Wanneer de semi-automatische of automatische bereiding aan de gang is: raak de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "🔔" op het display gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets "-" aan totdat "00:00" op het display verschijnt.
2. De tijd wordt op het display getoond.

SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING

Deze wordt gebruikt om de oven automatisch uit te schakelen na het verstrijken van de gewenste bereidingstijd. Controleer of de klok de juiste tijd toont. Het semi-automatische bereidingsprogramma kan worden ingesteld voor een maximumperiode van 10 uur.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Raak de toets "⏸" aan totdat het symbool "⏸" op het display gaat knipperen. Stel binnen 5 seconden de bereidingstijd in (door de minuten te verhogen - houd eventueel rekening met de voorverwarmtijd) met behulp van de toets "+" of "-". Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
3. Aan het einde van de afteltijd schakelt de oven uit, begint de timer te piepen, knippert het symbool "⏸" en verschijnt het woord "End" op het display.
4. Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.
5. Raak de toets "⏸" aan om het geluidssignaal uit te schakelen (dat anders pas stopt na 7 minuten) en om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als in plaats daarvan het geluidssignaal wordt uitgeschakeld met een van de andere toetsen, tik dan na het uitschakelen ook op de toets "⏸" om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond).

Het semi-automatische bereidingsprogramma op elk moment annuleren:

- 1A. Alleen semi-automatische bereidingsfunctie actief (timer is niet in gebruik): raak de toets "⏸" gedurende 3 seconden aan, het symbool "⏸" en het woord "End" (einde) worden op het display getoond.
- 1B. Wanneer de timer actief is: raak de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets "-" aan totdat "00:00" op het display verschijnt, dat na enkele seconden vervangen wordt door het symbool "⏸" en het woord "End".

2. Raak de toets "  " nogmaals aan om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als de bereiding beëindigd is, zet de temperatuur- en functieknoppen dan in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

AUTOMATISCHE BEREIDING

Gebruik de automatische bereiding om het inschakelen van de oven, de bereiding, en het uitschakelen van de oven automatisch te laten plaatsvinden. Controleer of de klok de juiste tijd toont.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Bepaal de bereidingstijd, eventueel rekening houdend met de voorverwarmtijd, en stel deze vervolgens in op de manier die hierboven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING" beschreven wordt.
3. Raak de toets "  " meerdere keren aan totdat het symbool "  " op het display verschijnt. Stel dan de tijd in waarop u wilt dat de oven uitgeschakeld wordt, door de toets "+" of "-" aan te raken.
4. Als de bereiding niet direct start, worden op het display de huidige tijd en de symbolen "  " en "  " getoond. De oven schakelt uit maar is nu ingesteld voor de automatische bereiding.
 - Om de bereidingstijd te controleren raakt u eenmaal de toets "  " aan, het symbool "  " knippert.
 - Om de uitschakeltijd te controleren raakt u de toets "  " meerdere keren aan totdat het symbool  gaat knippen.

Om het automatische bereidingsprogramma op elk moment te annuleren, gaat u te werk zoals beschreven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING".

Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK (AUTOMATISCHE OF SEMIAUTOMATISCHE BEREIDING)

In geval van een zeer korte stroomstoring behoudt de oven de programmering. Als de stroomstoring echter langer dan enkele tientallen seconden duurt, zal de automatische bereiding geannuleerd worden.

Draai in dit geval de temperatuur- en functieknoppen naar de uit-stand en start de programmering, indien nodig, opnieuw.

GEBRUIKERSINSTELLINGEN

TOETSENVERGRENDING 'TOUCH CONTROL'-PANEEL PROGRAMMAKLOK

Deze functie wordt gebruikt om te voorkomen dat de keuzetoetsen van de programmaklok onbedoeld worden aangeraakt en de functies ervan per ongeluk worden geactiveerd of gewijzigd. De toetsenvergrendeling kan op elk moment worden geactiveerd, tijdens de bereiding of bij uitgeschakelde oven.

Vergrendelen:

- Raak de toets "  " langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje "  " gaat knipperen. Raak vervolgens de toets "+" aan om de toetsenvergrendeling te activeren, het woord "On" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie actief is, brandt het controlelampje "  ".

Ontgrendelen:

- Raak de toets "  " langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje "  " gaat knipperen. Raak vervolgens de toets "-" aan om de toetsenvergrendeling te deactiveren, het woord "OFF" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie niet actief is, brandt het controlelampje "  ".

GELUIDSSIGNAAL INSTELLEN

Het is mogelijk om uit drie geluidssignalen te kiezen.

- Raak de toets "  " langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool "  " gaat knipperen.
- Raak de toets "+" of "-" aan; op het display wordt het ingestelde geluidssignaal getoond ("b-01", "b-02" of "b-03").
- Het laatst getoonde geluidssignaal blijft actief.

SCHERMHELDERHEID INSTELLEN

Het is mogelijk om uit drie helderheidsniveaus te kiezen.

- Raak de toets "" langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool "" gaat knipperen.
- Raak de toets "+" of "-" aan; op het display wordt de ingestelde helderheid getoond ("d-01", "d-02" of "d-03").
- De laatst getoonde helderheid blijft actief.

TIJDNOTATIE

Het is mogelijk om te kiezen uit de 24-uurs- of de 12-uursnotatie.

- Om de 12-uursnotatie te activeren, raakt u de toets "+" langer dan 5 seconden aan totdat het symbool "AM" of "PM" wordt geactiveerd.
- Om de 24-uursnotatie te activeren, raakt u de toets "+" langer dan 5 seconden aan totdat het symbool "AM" of "PM" wordt gedeactiveerd.

6

REINIGING EN ONDERHOUD

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.
- Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.
- Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren; contact op met de dienst na verkoop.
- Het is raadzaam om het apparaat te reinigen wanneer het afgekoeld is, vooral bij het reinigen van de geëmailleerde onderdelen.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chlorine of azijn.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- **De buitenste afdekpanelen mogen nooit worden verwijderd voor reparaties of onderhoud, behalve door gekwalificeerd personeel.**
- Reinig oppervlakken met een vochtige doek en gebruik milde, neutrale reinigingsmiddelen. Droog af met een schone, droge doek.
- **BELANGRIJK:** Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die

onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.

Let op

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

DISPLAY VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOK REINIGEN

Reinig het display van de programmaklok met een zachte doek, warm water en milde zeep, of met een zachte doek en vloeibaar (niet-schurend) reinigingsmiddel. Zorg er bij het reinigen voor de doek slechts in één richting te bewegen. Veeg het display dan af met een vochtige doek en droog het af met een zachte doek.

Belangrijk: Gebruik **GEEN** bijtende reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of niet-neutrale schoonmaakmiddelen, aangezien deze het oppervlak onherstelbaar kunnen beschadigen. **Spreekt GEEN** reinigingsvloeistoffen rechtstreeks op het display van de programmaklok.

Belangrijk: De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.

Let op: Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen. Bij voorkeur met een zachte doek. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden. Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPEERVLAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel.

Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

OVENRUIMTE

Reinig de oven altijd na gebruik en na afkoeling. Reinig de binnenkant van de oven met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Geschikte chemische reinigingsmiddelen kunnen gebruikt worden na het lezen van de instructies van de fabrikant en het testen op een klein oppervlak. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponsjes/doeken voor de binnenkant.

OPGELET: de vervaardiger of dit product accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht door chemische of harde schoonmaakmiddelen.

Laat de oven eerst afkoelen en raak geen warme elementen aan in de oven.

Risico van brand! Plaats nooit ontvlambare materialen in de oven.

GASKRANEN

Zorg ervoor dat reinigingsmiddelen niet in contact komen met de kleppen.

Het periodiek smeren van de gaskranen dient alleen te worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken.

BRANDERS

Deze onderdelen reinigt u het best met een spons en zeepwater of andere geschikte nietschurende producten. Droog af met een zachte doek.

Waarschuwing! Niet vaatwasmachinebestendig.

Wanneer zure substanties zoals citroensap, tomatensauzen en passata, azijn en andere soortgelijke producten langdurig op het oppervlak blijven liggen, zullen ze het oppervlak beschadigen en de glans doen verdoffen.

Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.

Het is zeer belangrijk dat u controleert of u de vlamverdelers goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdelers zware storing kan veroorzaken. Zorg ervoor dat de elektrode "S" (Afb. 6.1, 6.3, 6.4) steeds goed schoon is zodat de vonken probleemloos weg kunnen springen.

Zorg ervoor dat de sonde "T" (Afb. 6.1, 6.3, 6.4) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.

Zowel de sonde als de ontstekers moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt.

Opmerking: De elektrode "S" moet uiterst zorgvuldig worden gereinigd. Om schade aan de elektrische ontsteking te voorkomen, mag deze niet worden gebruikt wanneer de branders niet op hun plaats zitten.

NB: Langdurig gebruik kan een verandering in het glazuur rondom de branders en roosters veroorzaken bij de gebieden die aan de hitte zijn blootgesteld. Dit is normaal en hindert de werking van de onderdelen niet.

CORRECTE PLAATSING VAN DE HULPBRANDER, HALFSNELLE EN SNELLE BRANDERS

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdelers "F" en de kap "C" van de branders goed op hun plaats teruggezet (Afb. 6.1 - 6.2) - niet-naleving hiervan kan ernstige problemen veroorzaken.

CORRECTE PLAATSING VAN DE COMPACTE BRANDER MET DUBBELE RING EN DUBBELE BRANDER

De brander moet geplaatst worden zoals in Afb. 6.1 is aangegeven.

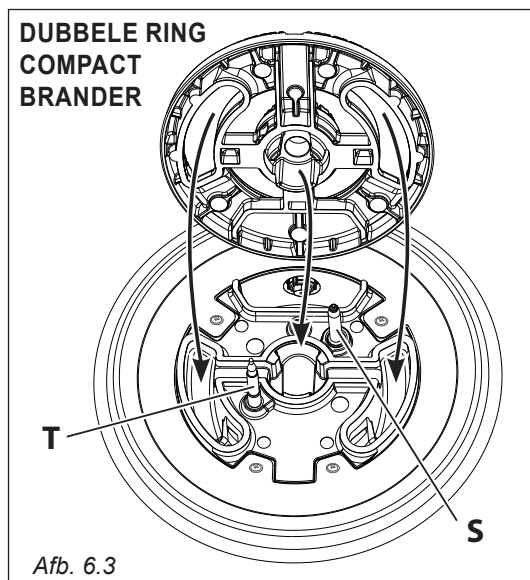
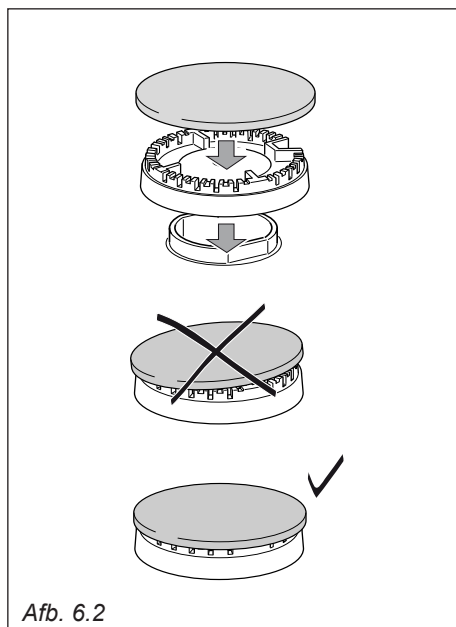
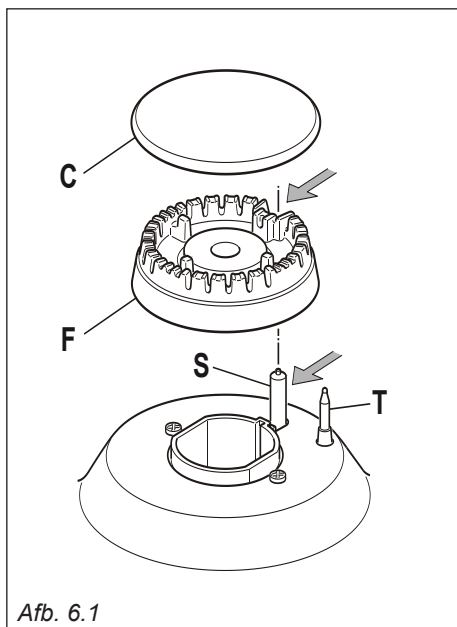
De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen (Afb. 6.3).

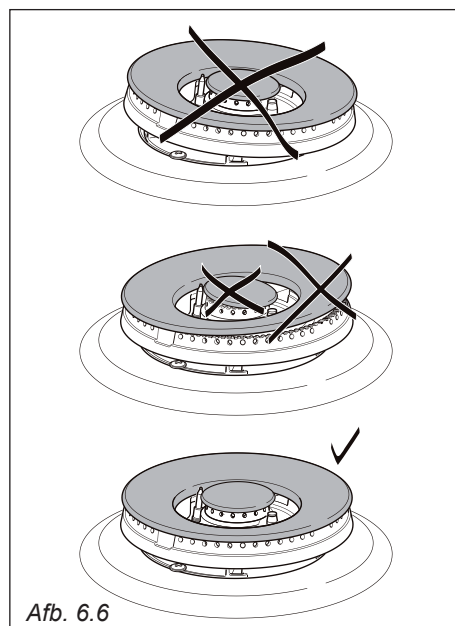
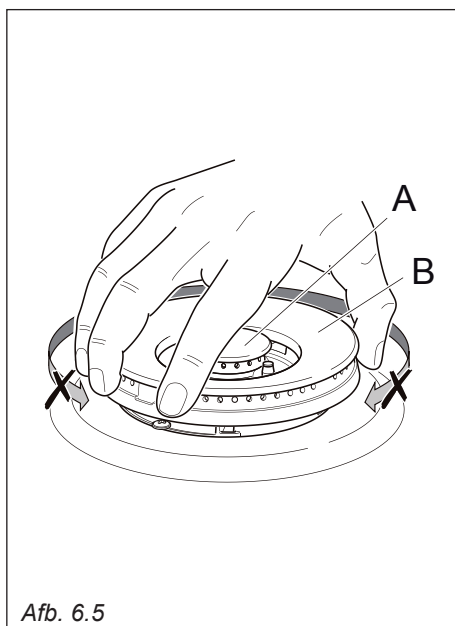
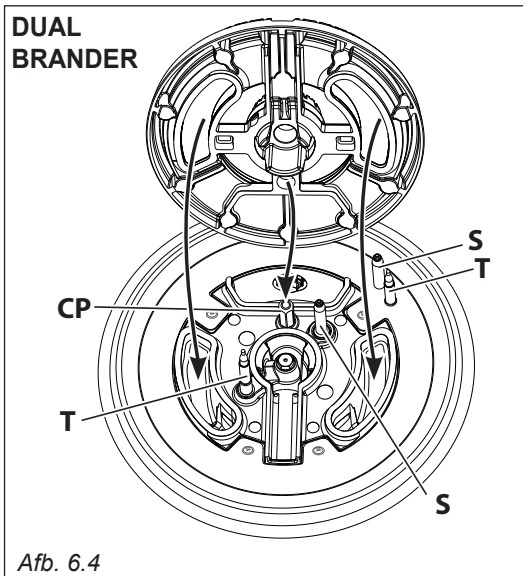
Zet de kap "A" en de ring "B" op hun plaats (Afb. 6.5 - 6.6).

Niet-naleving kan leiden tot ernstige problemen met een correcte ontbranding en onherstelbare schade aan het oppervlak van de kookplaat.

Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (Afb. 6.5).

BELANGRIJK: De vlamverdelers van de Dual brander is voorzien van een centreerpen ("CP" in Afb. 6.6).





MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

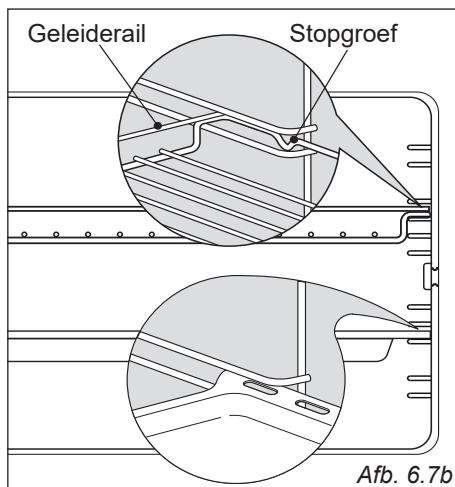
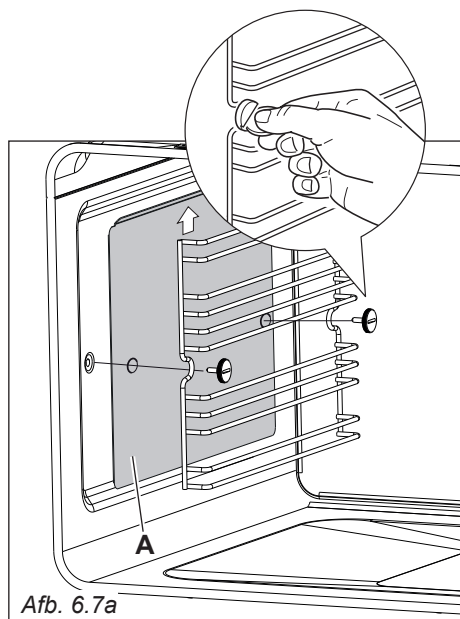
- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (afb. 6.7a).
Modellen met katalytische panelen - Zorg dat de panelen "A" op de juiste manier worden geplaatst (met de pijl omhoog Afb. 6.7a).
- Schuif de druiptak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in afb. 6.7b.
De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.

ADVIES VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN KATALYTISCHE WANDEN (Alleen bij bepaalde modellen)

De katalytische wanden zijn voorzien van speciaal microporeus email dat olie- en vetpetters absorbeert en vernietigt tijdens normaal bakken bij temperaturen boven 200 °C. Als na het bereiden van zeer vet voedsel de wanden vies blijven, laat de oven dan gedurende ongeveer 30 minuten "ongebruikt" werken op de hoogste temperatuur. Deze wanden zijn zelfreinigend, echter wordt geadviseerd om ze regelmatig uit de oven te verwijderen (in ieder geval de zijwanden), te wassen met lauwwarm zeepwater en vervolgens af te vegen met een zachte doek.

Reinig of was ze niet met schuurmiddelen of zure of basische reinigingsmiddelen.

De zijwanden zijn omkeerbaar en wanneer het katalytische microporeuse email verslechtert kunnen ze naar de andere kant gedraaid worden.



VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

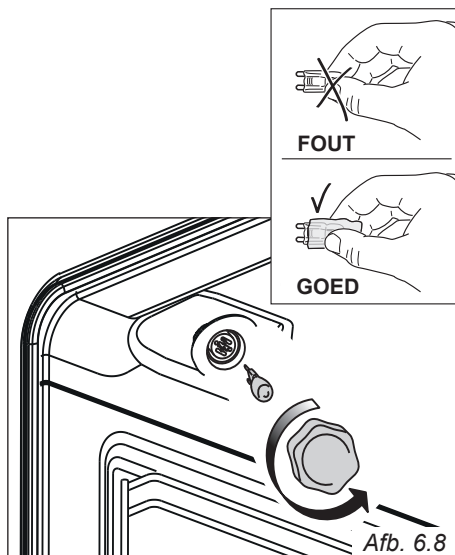
LET OP: Wees zeker dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het verlichtingskapje (Afb. 6.8).
- Vervang de halogeenlamp door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300 °C) en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V ac en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).

BELANGRIJK: vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

- Herplaats het verlichtingskapje.

OPMERKING: De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.



Het doel van de lampen in dit apparaat is het verlichten van de ovenruimte, waardoor de gebruiker het voedsel beter in de gaten kan houden tijdens de bereiding. Deze lampen zijn niet geschikt voor ander gebruik (bv. verlichting van ruimtes).

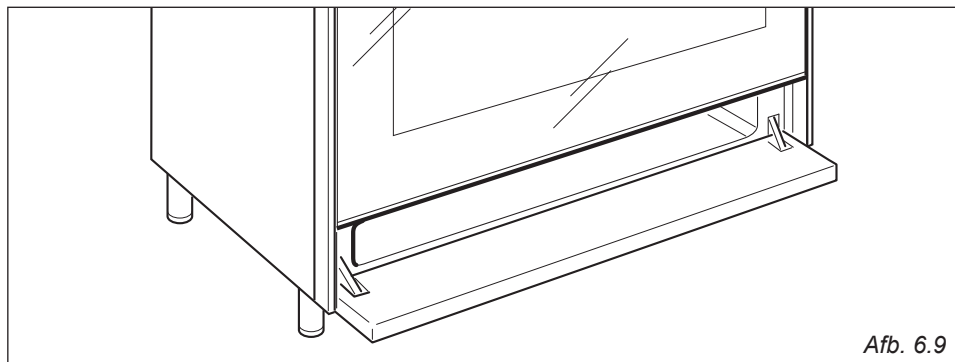
Dit product bevat meer dan een lichtbron van energieefficiëntieklasse G.

SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb.6.9).

Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.

LET OP: Controleer voor een correcte luchtstroom naar de brander of er tijdens de gebruik van de gasoven geen materiaal in de la zit.



DRAGERS TELESCOPISCHE VERSCHUIFBARE LEGGERS

(Alleen bij bepaalde modellen)

De dragers van ons telescopisch systeem met verschuifbare leggers maken het veiliger en eenvoudiger om de roosters in en uit de oven te halen.

De drager blokkeert indien deze niet verder kan worden uitgetrokken.

Belangrijk! Volg bij het plaatsen van de dragers de volgende stappen:

- de rails aan de bovenste draad van een rooster worden bevestigd. Ze passen immers niet op de onderste draad.
- de rails naar buiten glijden in de richting van de ovendeur.
- beide zijden van elk paar rails worden gemonteerd.
- beide zijden op hetzelfde niveau worden gemonteerd.

U bevestigt de telescopische rails de zijroosters als volgt:

- Schroef het zijrooster tegen de ovenwand (en de katalytische platen, indien geleverd - Afb. 6.7a).
- Bevestig de telescopische rail op de bovenste draad van een rooster en druk aan (Afb. 6.10a). U hoort een klikgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen.

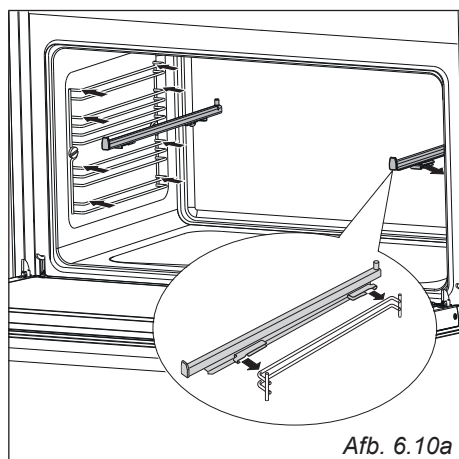
Belangrijke opmerking: Plaats tijdens het bereiden met draaispit de opvangbak van de grill NIET op de dragers van de schuifrails.

Stappen om de linker- en rechterschuifrail los te koppelen van de bevestigingsdraden:

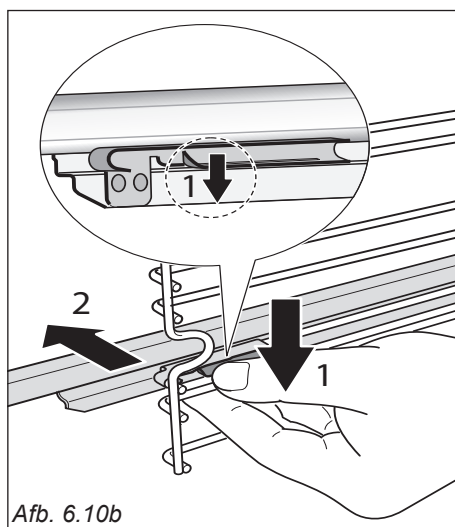
- Verwijder de zijroosters door (en de katalytische platen, indien geleverd) de bevestigingsschroeven los te draaien (Afb. 6.7a).
- Leg de telescopische rail en de zijroosters neer met de telescopische rail onderaan.
- Zoek de veiligheidssloten. Dit zijn de uitsteeksels die zich om de draad hebben gevoegd (pijl 1 in afb. 6.10b).
- Kijk waar de veiligheidsvergrendelingen zitten. Dit zijn de tabs die over de draad van het zijrooster worden geplaatst (pijl 1 in afb. 6.10b).
- Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om deze los te maken (pijl "2" in fig. 6.10b).

Het schoonmaken van de schuifraildragere:

- Veeg de rails schoon met alleen een vochtige doek en een zacht afwasmiddel.
- Was de dragers niet in de vaatwasser, dompel ze niet onder in zeepwater en gebruik geen ovenreiniger.



Afb. 6.10a



Afb. 6.10b

REINIGEN VAN HET VETFILTER (Alleen bij bepaalde modellen)

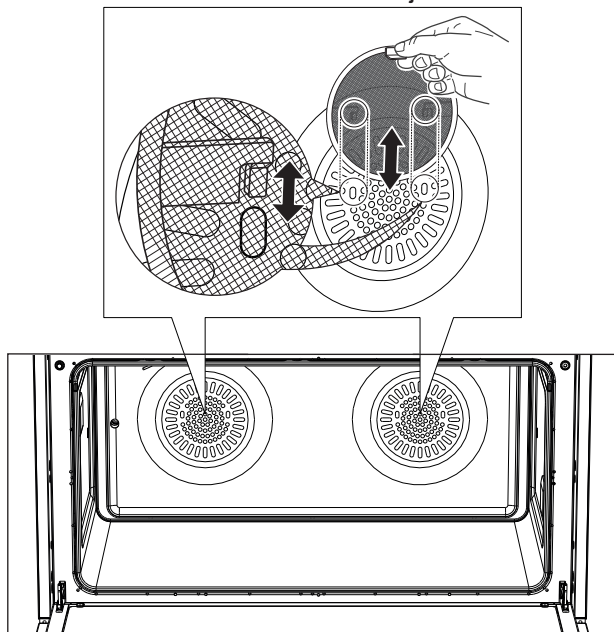
- Er zit een speciaal scherm aan de achterkant van de oven om vetdeeltjes op te vangen, vooral tijdens het braden van vlees (Afb. 6.11).
- Het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 6.11.

Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon!

Neem het vetfilter uit de oven en was het met warm water en afwasmiddel.

- Droog het vetfilter goed af voordat u het in de oven terugmonteert.

LET OP: Bij het bakken van taart e.d. moet dit filter worden verwijderd.



Afb. 6.11

VERWIJDEREN EN VERVANGING VAN DE RUITEN IN DE BINNENDEUREN VOOR REINIGING

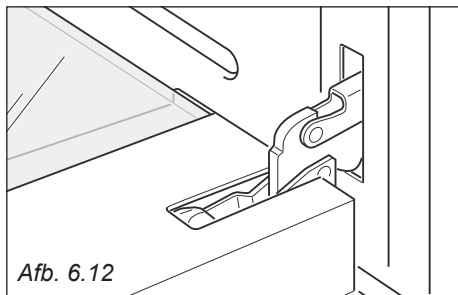
Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen.

Indien de glazen ruit en de deur incorrect vervangen worden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en gevolgens uw garantie beeïndigen.

BELANGRIJK!

- Let op, de ovendeur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de ovendeur te verwijderen.
- Wees zeker dat de ovenmoffel en alle onderdelen afgekoeld zijn. Probeer nooit de onderdelen van een warme oven aan te raken.
- Besteed extra aandacht wanneer u de glazen ruit hanteert. Vermijd enige aanraking van de glaswanden tegen het oppervlak. Dit kan leiden tot glasbreuk.
- **OPGEPAST:** Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.
- Indien u enige vorm van schade opmerkt aan de glazen ruiten (zoals scherven of barsten), gebruik de oven niet. Neem contact op met uw Servicedienst.
- Let erop dat u de glazen ruit correct vervangt. Gebruik de oven niet zonder dat de glazen ruit correct geïnstalleerd is.
- Wanneer u met moeite de glazen ruit kan vervangen of verwijderen, forceer niet. Neem contact op met uw Servicedienst voor hulp.

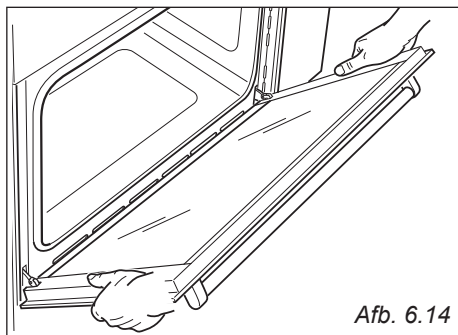
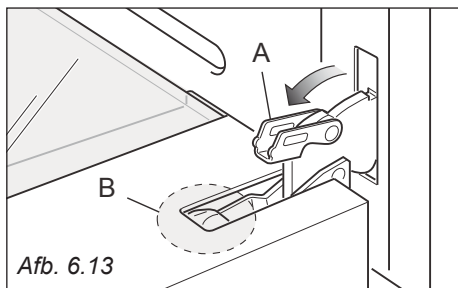
AANDACHT: Onderhoudsbijsland of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.



VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

U verwijderd de ovendeur zonder moeite als volgt:

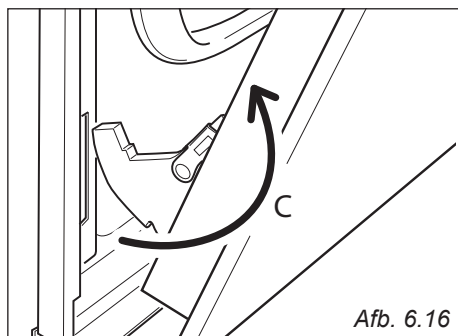
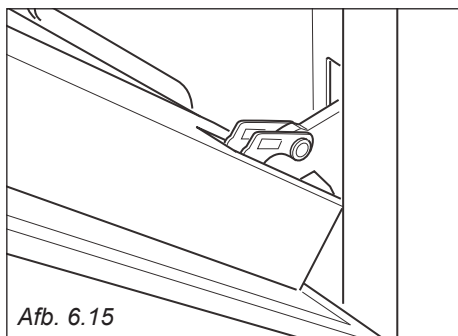
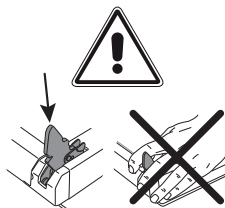
- Open de deur volledig (afb. 6.12).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren.
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 6.14.
- Sluit de deur zachtjes (afb. 6.15) totdat de hefbomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 6.13).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (afb. 6.16).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.



BELANGRIJK

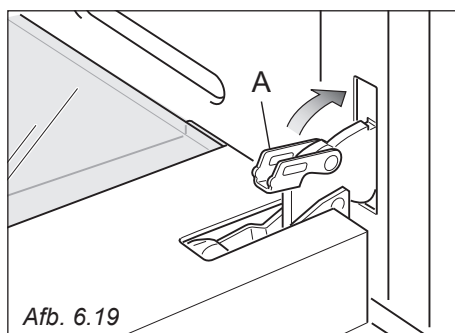
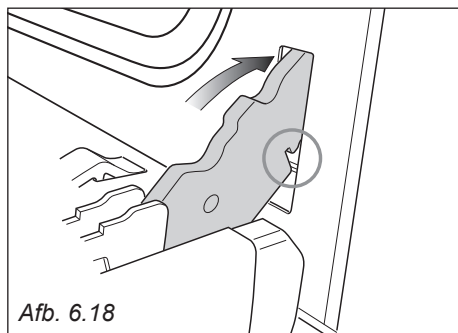
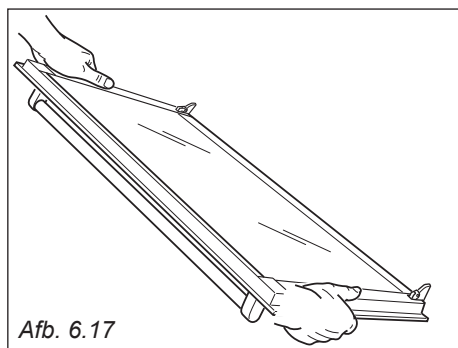
Hou steeds een veilige afstand van de scharnieren van de ovendeur, vooral uw handen.

Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



HERMONTEREN VAN DE OVENDEUR

1. Houd de deur stevig vast (Afb. 6.17).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in Afb 6.18.
3. Open de oven deur volledig.
4. Sluit de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in Afb 6.19.
5. Sluit de oven deur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard.

De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

www.elba-cookers.com

ELBA

TALENT FOR COOKING

 Made in Italy 

Cod. 1106818/NL - B0