

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 doorgekruiste 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 53.
- **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

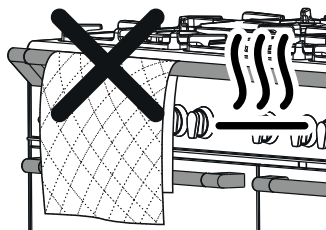
OVEN

- 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).



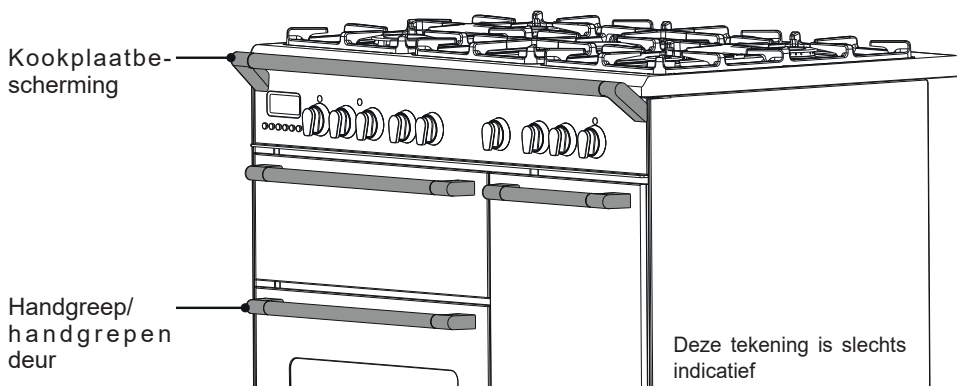
OPGELET – HEEL BELANGRIJK!

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 worden uitgevoerd 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 komfuur 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 oppervlakken.

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.

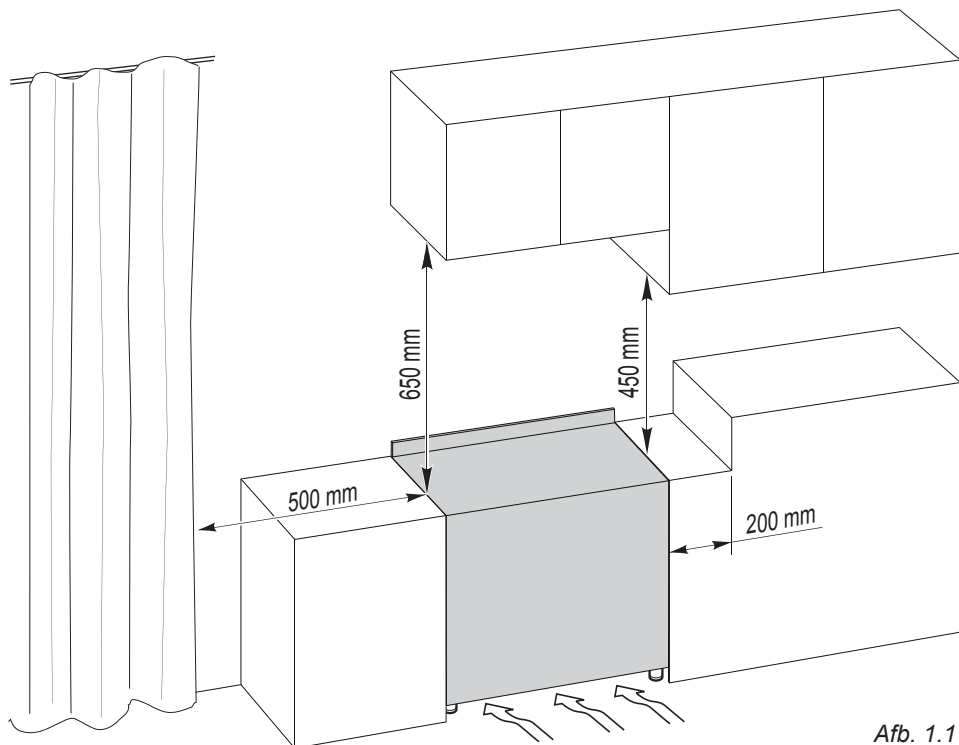
De wanden en keukenmeubelen rond het apparaat moeten gemaakt zijn van niet-brandbaar materiaal. Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150 °C kunnen doorstaan om breking te vermijden. We raden aan om aan elke zijde een ruimte van 10 mm vrij te houden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

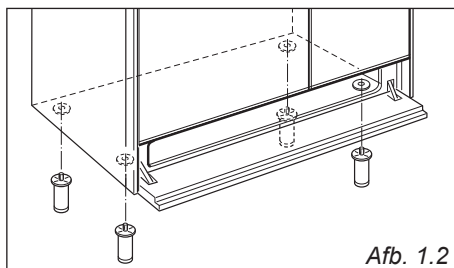


Afb. 1.1

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).

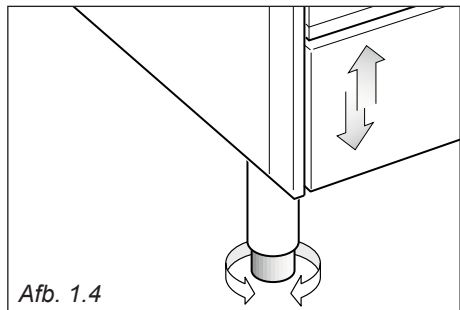
Leg het fornuis met zijn achterkant op een stuk piepschuim van de verpakking, zodat de onderkant toegankelijk is en de voeten gemonteerd kunnen worden. De 4 poten goed in hun basissupport vastdraaien zoals getoond wordt op figuur 1.3.



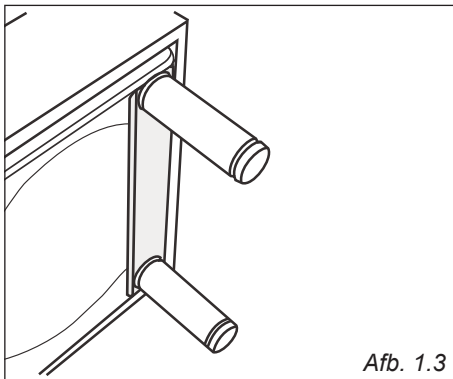
Afb. 1.2

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

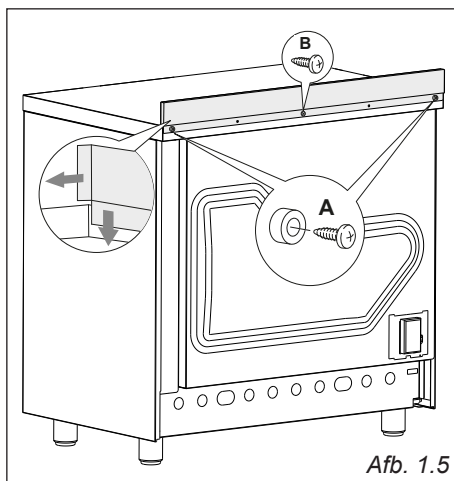


Afb. 1.3

ACHTERSCHERM (Alleen bij bepaalde modellen)

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

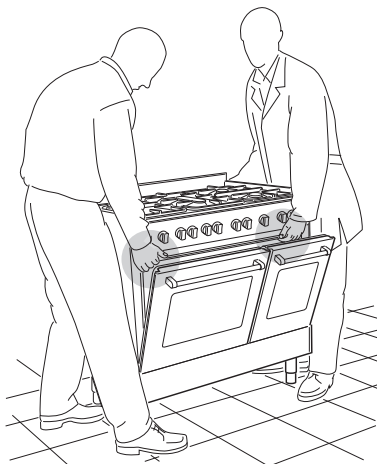
- Het achterscherm "C" vindt u in de verpakking achter het fornuis.
- Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in Afbeelding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



Afb. 1.5

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).



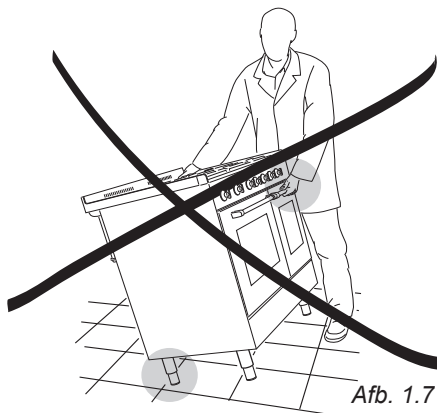
Afb. 1.6

WAARSCHUWING

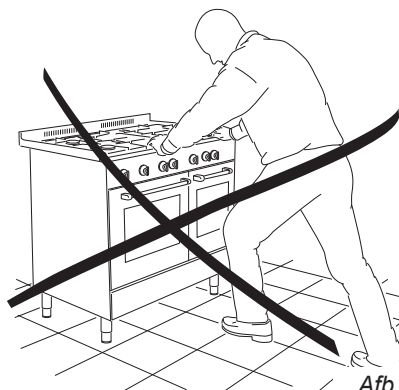
Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (Afb. 1.7).

WAARSCHUWING

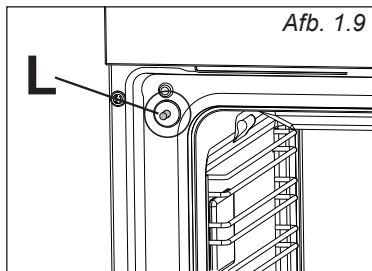
SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (Afb. 1.8). Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (Afb. 1.6).



Afb. 1.7



Afb. 1.8



BELANGRIJK (alleen voor sommige modellen):
 Let er bij het hanteren van de oven op dat u de deursensorhendel "L" (afb. 1.9) niet beschadigt (in de linker oven in de buurt van de ovenafdichting in de linker bovenhoek en in de rechter oven in de buurt van de ovenafdichting in de rechter bovenhoek).

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.

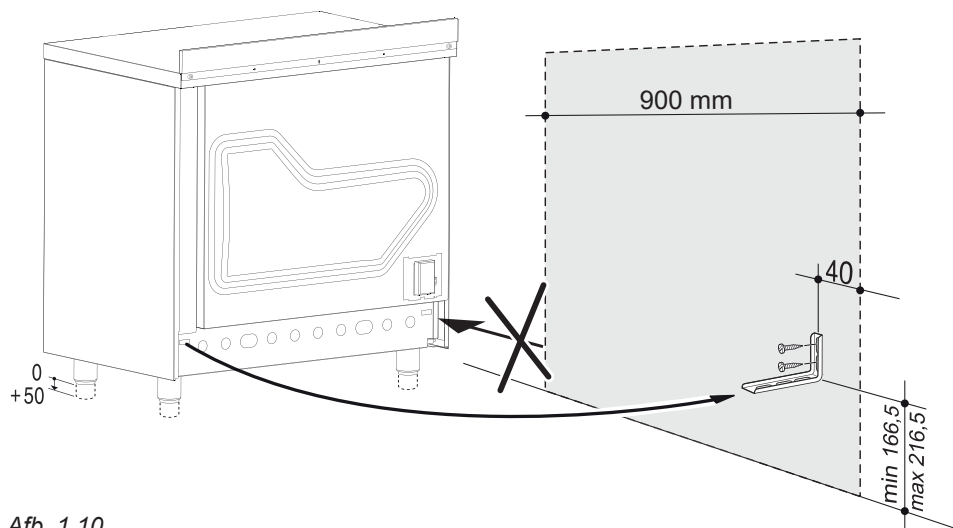
Om de bevestigingssteun te plaatsen:

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. 1.10).
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. 1.10

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.

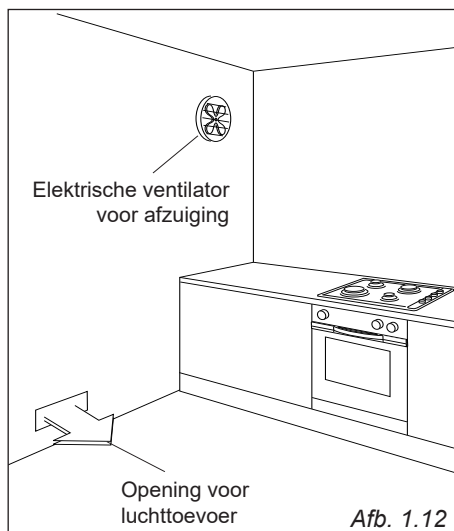
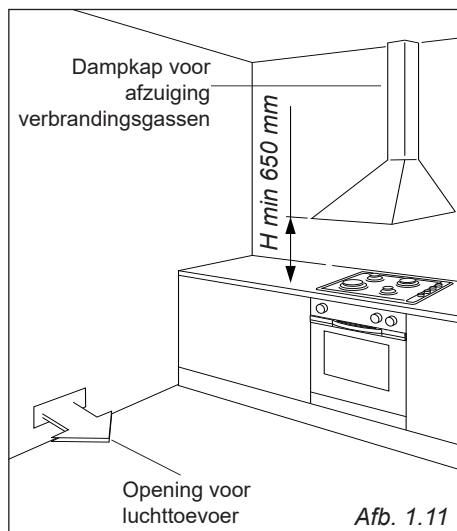
Als er een kast of afzuigkap boven het komfoor hangt, dan moet de afstand tussen het komfoor en de kast of afzuigkap minstens 650 mm bedragen (Afb. 1.11).

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. 1.11).

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. 1.12).

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.

Verzekert 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.

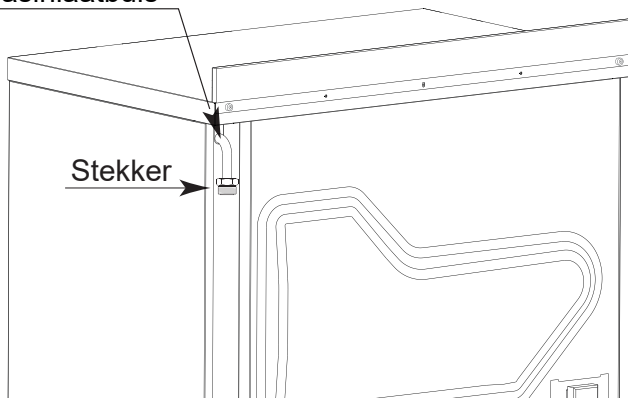
De gasaanvoerbuïs wordt aan de achterkant van het fornuis (afb. 2.1) aangesloten gasinlaat; de aansluitbuïs mag niet langs de achterkant van het apparaat lopen.

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

Stekker



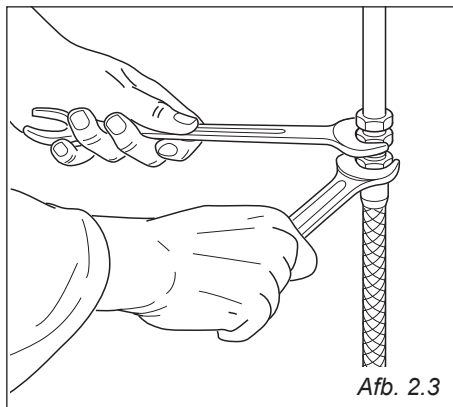
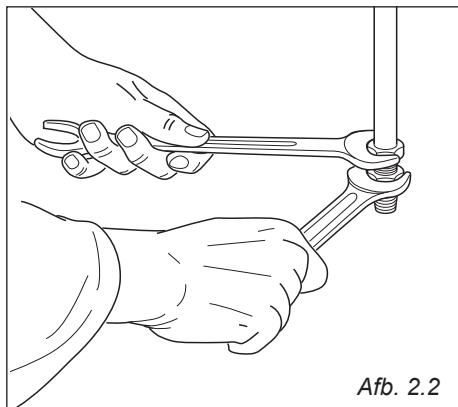
Afb. 2.1

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).

Verzekert u van het volgende:

- dat de buigbare buïs (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 buïs geen trekkracht op de gasinlaat van het apparaat uitoefent.
- vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.
- dat de buïs zonder moeite over zijn hele lengte geïnspecteerd kan worden; de buïs 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.



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

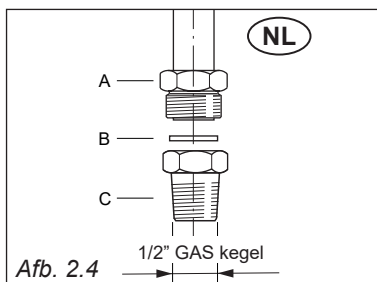
B - Afdichtingsring

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.



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.

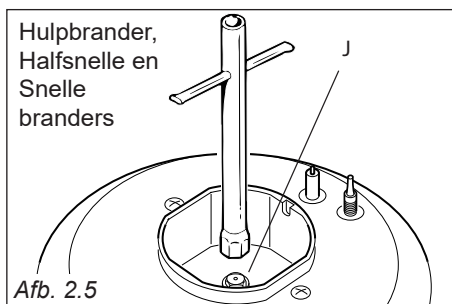
VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

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.

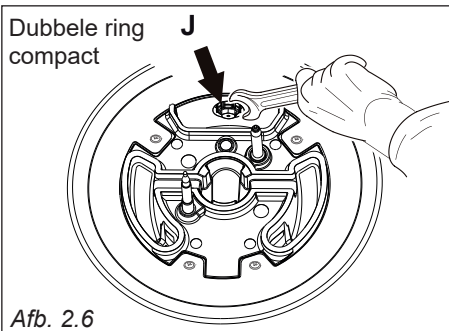


VERVANGING VAN DE INSPUITERS VAN HET WERKBLAD

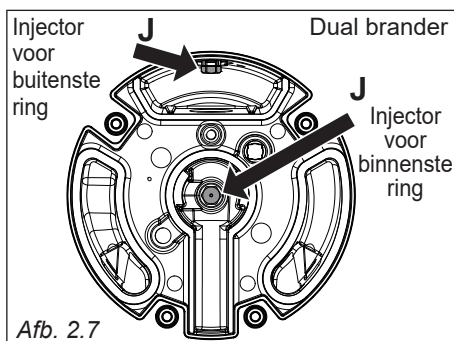
Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- 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.

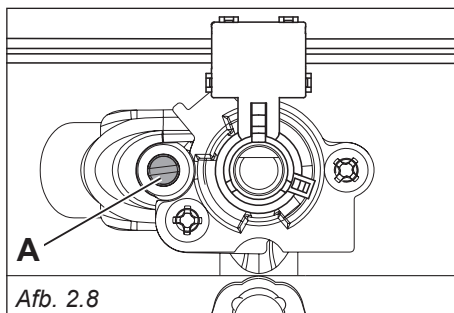
Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

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

3 ELEKTRISCH GEDEELTE

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.

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

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.

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 deksel van de aansluitblok door een schroevendraaier in de twee haken te steken "A" (afb. 3.1).
- Maak schroef "D" los en open de kabel klem in zijn geheel. "E" (afb. 3.2).
- Sluit de fase-, nul- en aardraden aan op het aansluitblok "G" volgens het schema in Afb. 3.3.
- Trek aan de voedingskabel en blokkeer het met de klemschroef "E" (door het vastschroeven van schroef "D").
- Sluit het deksel van de aansluitblok (controleer of de twee haken "A" correct vastgeklikt zijn).

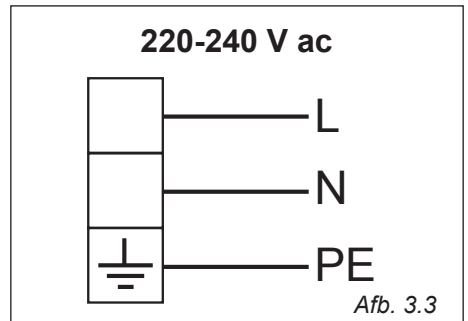
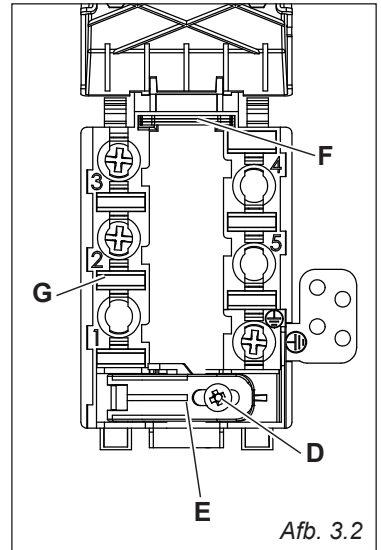
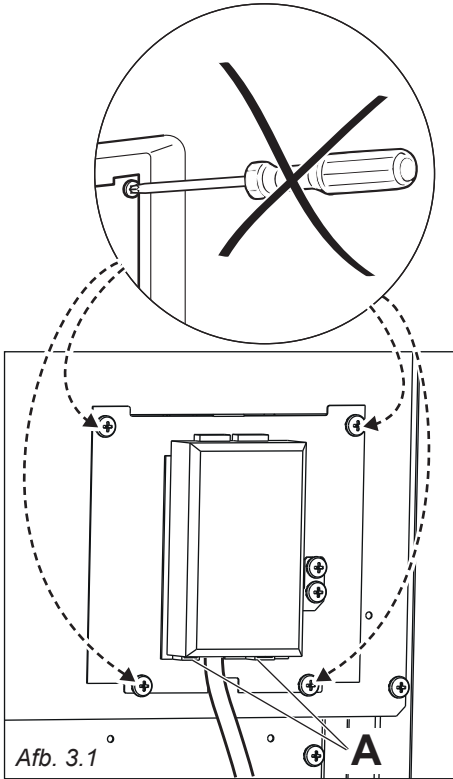
BELANGRIJK: Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

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 2,5 mm² (**)

(**) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos.

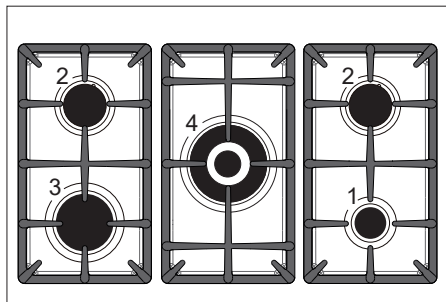


Advies voor de gebruikers

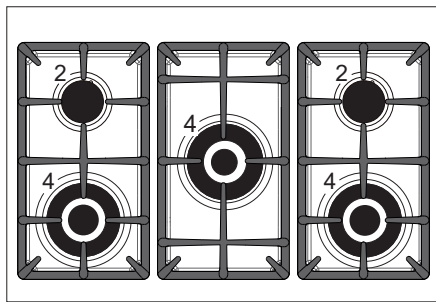
1

KOOKTAFEL

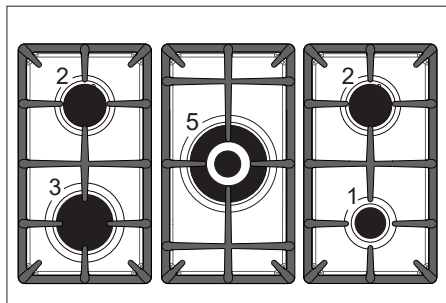
Afb. 1.1



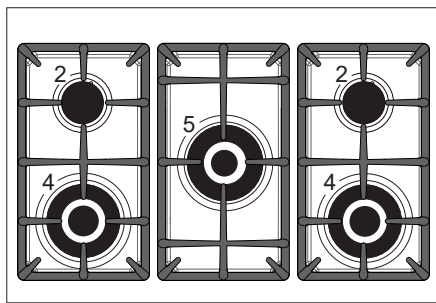
Afb. 1.2



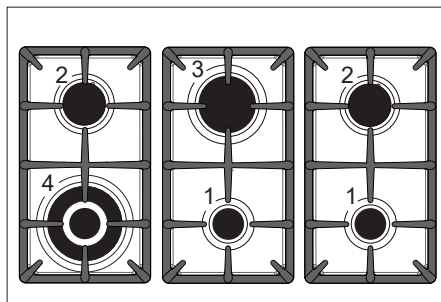
Afb. 1.3



Afb. 1.4



Afb. 1.5



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 (D) | 5,00 kW of 4,60 kW vor G30/G31 |

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.

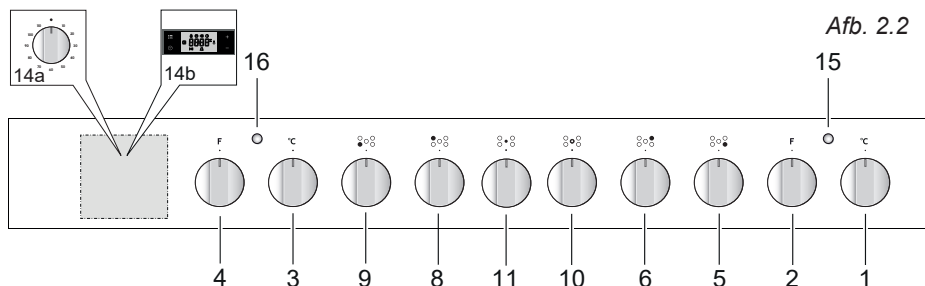
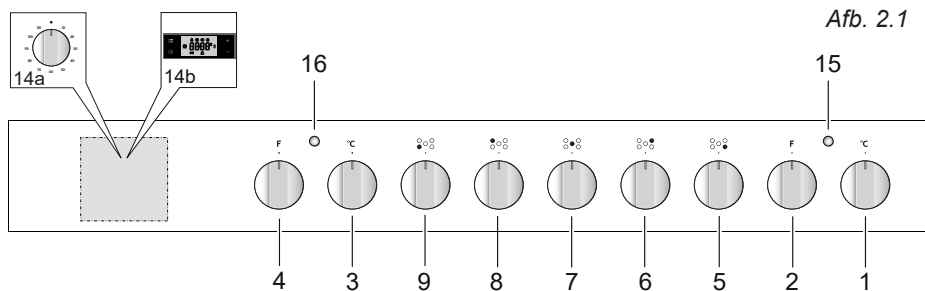
WAARSCHUWING:

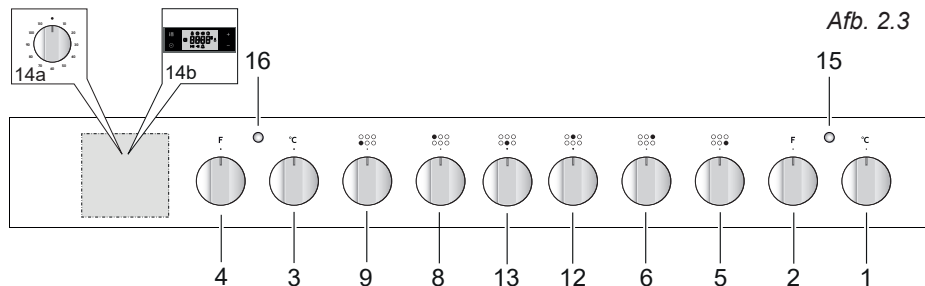
Het gebruik van een kookapparaat op gas veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het is geïnstalleerd. Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte door de natuurlijke ventilatieopeningen open te houden of door een afzuigkap met afvoerbuis te installeren.

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. Thermostaatknop (rechter oven)
2. Schakelknop (rechter oven)
3. Thermostaatknop (linker oven)
4. Schakelknop (linker oven)
5. Bedieningsknop brander rechts voor
6. Bedieningsknop brander rechts achter
7. Bedieningshendel centrale brander
8. Bedieningsknop brander links achter
9. Bedieningsknop brander links voor
10. Bedieningsknop middelste brander (alleen buitenste ring)
11. Bedieningsknop middelste brander (alleen binnenste ring)
12. Bedieningsknop brander middenachter
13. Bedieningsknop brander middenvoor
14. Afhankelijk van de modellen::
 - a. Alarm (60 of 120 minuten) bedieningsknop of uitschakeltimerknop
 - b. Elektronische klok/programmaklok met "Touch-control"
15. Temperatuurcontrolelampje (rechter oven)
16. Temperatuurcontrolelampje (linker oven) (alleen bij sommige modellen)

(*) 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

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.

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

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

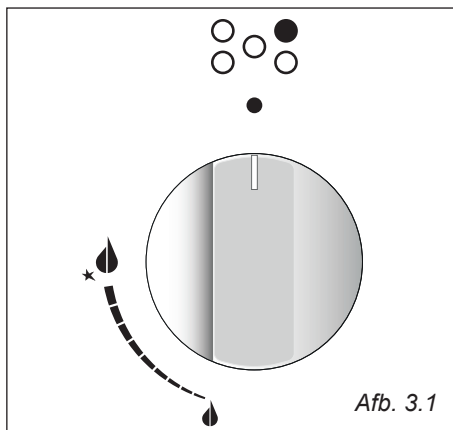
Door het merkteken op de knop rechttoever de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:

- 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.

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

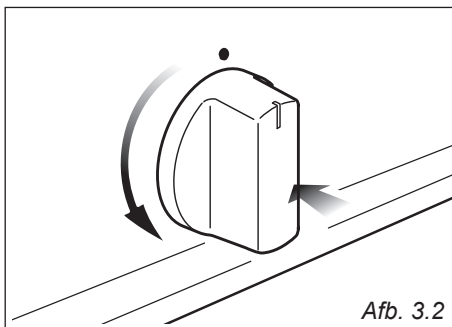
ELEKTRISCHE ONTSTEKING

- 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.
- Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
- 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



Afb. 3.2

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.

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.

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		MINIMUM	MAXIMUM
Hulpbrander (met 'gesloten' uitsteeksels van de pannendragers)		6 cm	14 cm
Hulpbrander (met 'open' uitsteeksels van de pannendragers)		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)		12 (*) cm	14 cm
Dual brander (met ALLEEN de buitenkroon in werking)		24 cm	26 cm
Dual brander (met binnen- en buitenkroon in werking)		26 cm	28 cm
Wok (**)		-	Max 36 cm

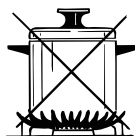
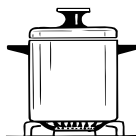
Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

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

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

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.

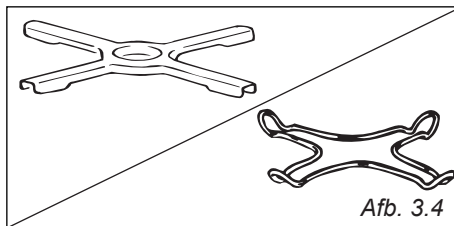


Afb. 3.3

ROOSTERTJE VOOR KLEINE PANNEN (Alleen bij bepaalde modellen) (Type A) (Afb. 3.4)

Dit rooster kan bovenop het rooster van de hulpbrander (de kleinste brander) gezet worden, wanneer er pannen gebruikt worden met een heel kleine diameter, om te vermijden dat deze omvallen.

Het kan ook worden gebruikt op de dubbele brander **wanneer alleen de binnenring wordt gebruikt** met pannen met een kleine diameter. **Gebruik dit rooster niet wanneer u de buitenring of de buiten- en binnenring van de dubbele brander gebruikt.**

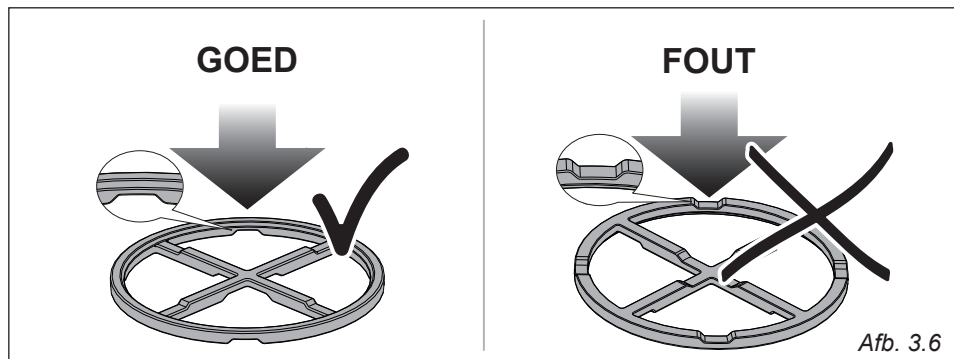
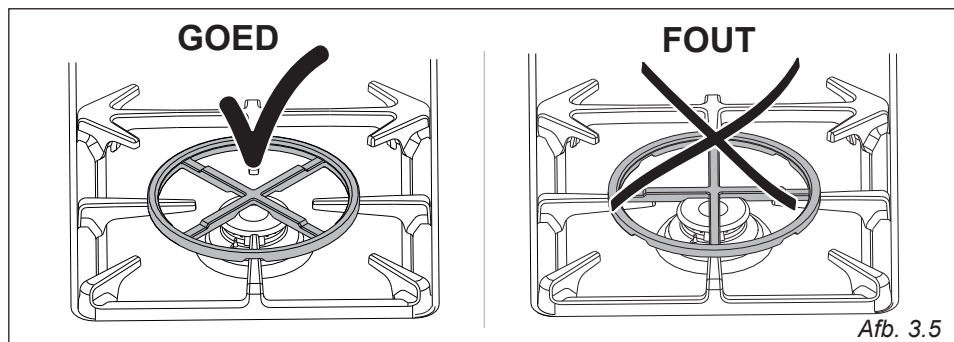


ROOSTERTJE VOOR KLEINE PANNEN (Alleen bij bepaalde modellen) (Type B)

Dit rooster kan bovenop het rooster van de hulpbrander (de kleinste brander) gezet worden, wanneer er pannen gebruikt worden met een heel kleine diameter, om te vermijden dat deze omvallen.

Het kan ook worden gebruikt op de dubbele brander **wanneer alleen de binnenring wordt gebruikt** met pannen met een kleine diameter. **Gebruik dit rooster niet wanneer u de buitenring of de buiten- en binnenring van de dubbele brander gebruikt.**

BELANGRIJK: Om storingen aan de brander te voorkomen, **MOET** deze adapter correct worden geplaatst. (Afb. 3.5, 3.6).



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

(Afb. 3.7a - 3.7b - 3.8a - 3.8b)

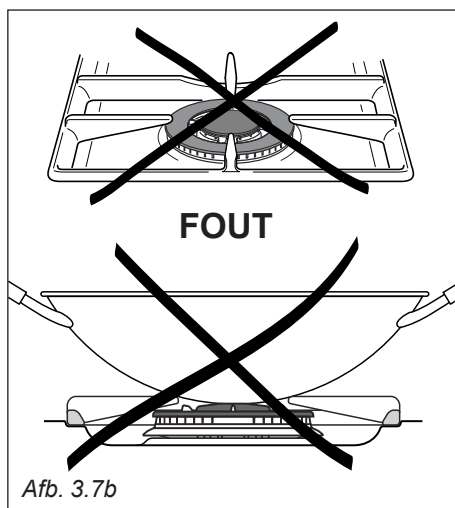
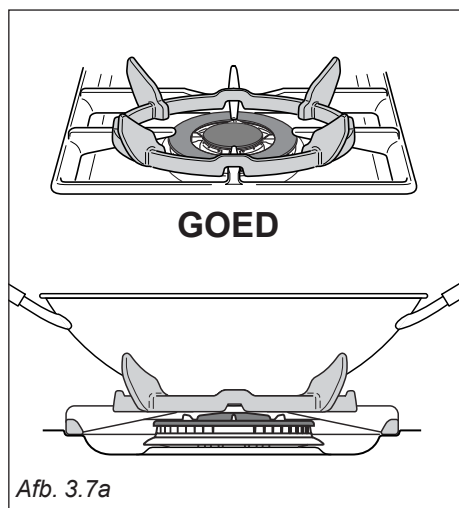
Deze speciale grill voor wokken **moet** op de pannendrager voor de compacte brander met dubbele ring of dubbele brander worden geplaatst. Bij gebruik van een wok moet de meegeleverde wokdrager op de pannendrager worden geplaatst om een gebrekkige werking van de compacte brander met dubbele ring of dubbele brander te voorkomen. (Afb. 3.7a). De wok mag niet direct zonder gebruik van de meegeleverde wokdrager op de pannendrager worden geplaatst. (Afb. 3.7b).

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**



4 LINKER HOOFDOVEN

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

Houdt de jonge kinderen op afstand.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

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.

RISICO OP ONHERSTELBARE SCHADE AAN HET EMAIL.

OPMERKING: Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, schakelt u de oven in en laat u hem leeg werken (zonder de accessoires, die apart moeten worden gewassen) om eventuele sporen van stoffen en geuren die tijdens het productieproces zijn achtergebleven te elimineren, en zorg dat de installatieomgeving hierbij voldoende wordt geventileerd:

- gedurende 60 minuten in stand  (thermostaat in stand 250 °C);
- gedurende 30 minuten in stand  (thermostaat in stand 250 °C);
- gedurende 15 minuten in stand  (thermostaat in stand 225 °C).

Opmerking: Afhankelijk van het model kunnen slechts enkele van deze functies beschikbaar zijn.

Wanneer de oven volledig is afgekoeld, haalt u de stekker uit het stopcontact en reinigt u de binnenkant, zoals beschreven in "REINIGING EN ONDERHOUD".

DRAAIKNOP THERMOSTAAT

Om de verwarmingselementen van de oven in te schakelen, zet u de functiekeuzeknop in de gewenste stand en de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

Om de temperatuur in te stellen, zet u de temperatuurknopindicator op één lijn met de gewenste temperatuur.

De elementen worden automatisch in- of uitgeschakeld, wat door de thermostaat wordt bepaald. De werking van de verwarmingselementen wordt aangegeven door een lampje.

OPMERKING: De symbolen die in dit hoofdstuk worden weergegeven, zijn alleen bedoeld als richtlijn en geven de primaire functie weer.

Afhankelijk van uw model heeft uw oven mogelijk slechts enkele van deze functies. Voor de beste resultaten moet u de oven altijd voorverwarmen.

FUNCTIE	NAAM VAN DE FUNCTIE	BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIE
	OVENLAMP	Door de functiekeuzeknop naar deze stand te draaien, gaat/gaan de ovenlamp(en) in de ovenruimte branden. Alleen voor modellen met elektronische klok/programmaklok met "Touch-control": wanneer deze functie is ingeschakeld, kan "  " op het programmadisplay worden weergegeven. Dit is normaal en duidt niet op de werking van de verwarmingselementen, die in deze instelling niet worden ingeschakeld. De ovenlamp(en) werkt/werken op alle geselecteerde functies.
	TRADITIONELE CONVECTIE-BEREIDING	De bovenste en onderste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door natuurlijke convectorie verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voor voedsel dat dezelfde bereidingstemperatuur nodig heeft, zowel intern als extern, bijv. braadstukken, meringue, enz.
	CONVECTIE-BEREIDING MET VENTILATIE	De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De boven- en onderwarmte wordt verspreid door middel van geforceerde convectorie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en de maximumstand. Aanbevolen voor: Voor grote hoeveelheden en grotere volumes voedsel die gelijkmatig moeten worden gebakken of gebraden; bijvoorbeeld rollades, kalkoen, bouten, gebak, enz.

	ONDERSTE VERWARMINGS- ELEMENT	In deze stand is alleen het onderste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door natuurlijke convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en maximum 250 °C. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de onderkant vereisen te voltooien.
	ONDERSTE VERWARMINGS- ELEMENT MET VENTILATIE	Het onderste verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De bovenwarmte wordt verspreid door middel van geforceerde convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 250 °C. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de onderkant vereisen te voltooien.
	BOVENSTE VERWARMINGS- ELEMENT	In deze stand is alleen het bovenste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door natuurlijke convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en de maximumstand. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de bovenkant vereisen te voltooien.
	TRADITIONEEL GRILLEN	Het infrarood verwarmingselement is ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door middel van straling. Gebruik met de ovendeur <u>gesloten</u> en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 225 °C. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE GRILL". Aanbevolen voor: Grillen; bruineren, knapperig maken, gratineren, roosteren, enz.
	BEREIDEN MET DUBBELE GRILL	Het infrarood verwarmingselement en het bovenste verwarmingselement zijn ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door middel van straling. Gebruik met de ovendeur <u>gesloten</u> en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 225 °C. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE GRILL". Aanbevolen voor: Intensief grillen; bruineren, knapperig maken, gratineren, roosteren, enz.
	KOKEN MET HETE LUCHT	Het cirkelvormige verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voor gerechten die een goed gebakken buitenkant moeten hebben en van binnen zacht of roze dienen te zijn, zoals lasagne, lamsvlees, rosbief, gehele vissen, enz.

	GEVENTILEERDE BEREIDING MET DUBBELE GRILL	Het infrarood verwarmingselement, het bovenste verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt deze vervolgens door de oven. Gebruik met de ovendeur gesloten en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 200 °C. Het is nodig om de oven ongeveer 5 minuten voor te verwarmen. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GRILLEN EN GRATINEREN". Aanbevolen voor: Voor grillen waarbij een snelle bruining van de buitenkant nodig is om de sappen te behouden, bijv. kalfsbiefstuk, biefstuk, hamburger, enz.
	ONTDOOIEN VAN DIEPVRIES- PRODUCTEN	Alleen de ovenventilator is ingeschakeld. Dient gebruikt te worden met de thermostaatknop in de stand "●" (uit) omdat elke andere stand geen uitwerking heeft. Het ontdooien gebeurt enkel door middel van ventilatie zonder verwarming. Aanbevolen voor: Om snel ingevroren gerechten te ontdooien; 1 kilogram heeft ongeveer 1 uur nodig. De ontdooitijden variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en het soort voedsel dat ontdooid moet worden.
	HETELUCHT- BEREIDING MET BOVENSTE VERWARMINGS- ELEMENT	Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convector verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Bereiden van diepvriesproducten. Deze functie kan ook worden gebruikt voor het snel voorverwarmen. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmtemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje van de oventemperatuur, geplaatst op het bedieningspaneel, uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren.
	HETELUCHTBEREI- DING MET ONDER- STE VERWARMINGS- ELEMENT	Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de onderste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convector verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voedsel dat met meer warmte aan de onderkant moeten worden bereid, bijv. pizza, quiche, enz.
	ZACHT GAREN	Deze functie is bijzonder geschikt voor het zacht garen van kleine hoeveelheden voedsel op een enkele bakplaat. Het wordt aanbevolen om het voedsel op het eerste rek van onderen te plaatsen. 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.

OPTIONELE EXTRA FUNTIES VOOR DE PRIMAIRE FUNCTIE

	GEMAKKELIJK STOMEN	Zie het hoofdstuk "GEMAKKELIJK STOMEN"
	IDROCLEAN	Voor de functie Idroclean, zie het hoofdstuk "REINIGEN EN ONDERHOUD"
	DRAAISPIT	Zie het hoofdstuk "DRAAISPIT" en "GEBRUIK VAN DE DRAAISPIT"
	RIJSFUNCTIE	Zie het hoofdstuk "RIJSFUNCTIE"
	REGENERATIE - VOEDSEL WARMHOUDEN	Zie het hoofdstuk "REGENERATIE"
	PIZZAFUNCTIE	Zie het hoofdstuk "PIZZAFUNCTIE"
 of 	TURBO / BOOSTER	Deze speciale functie maakt een snelle voorverwarming van de ovenruimte mogelijk. Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Stel de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmtemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje van de oventemperatuur, geplaatst op het bedieningspaneel, uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren. Wacht voor een optimale voorverwarming minstens 20 minuten voordat u voedsel in de oven plaatst.
	AIR FRY	Met behulp van de Air Fry-functie  is het mogelijk om gerechten op gezonde wijze te bereiden zonder olie en vet toe te voegen. Het gebruik in combinatie met het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en het bovenste verwarmingselement maakt het mogelijk om zonder toevoeging van olie friet, kippenvleugels, kroketten en andere bevroren of voorgekookte voedingsmiddelen te bereiden. Daarnaast heeft de speciale geëmailleerde airfry-bakplaat (*) een geperforeerd oppervlak om het binnendringen van lucht te vergemakkelijken, waardoor de gerechten een smakelijk krokant effect krijgen (zie de desbetreffende paragraaf). Aanbevolen voor: diepvries- en/of voorgekookte producten. Deze functie kan ook worden gebruikt voor het snel voorverwarmen. Zie de functie "TURBO/BOOSTER".

(*) Niet alle accessoires/ovengerei zijn inbegrepen in de standaarduitrusting.

GEMAKKELIJK STOMEN (alleen bij sommige modellen)

Door het water in de oven te verdampen, helpt de functie

Gemakkelijk stomen  voedsel zacht te maken aan de binnenkant en knapperig aan de buitenkant.

1. Giet, terwijl de oven koud is, 250 ml drinkwater (of de hoeveelheden water aangegeven in de kooktabellen) in het putje op de bodem van de oven.
2. Plaats het voedsel in de oven en activeer de functie Gemakkelijk stomen.
Voorzichtig: Open nooit de deur en vul nooit water bij tijdens het bereiden. Gevaar voor brandwonden!
3. Open aan het einde van het bereidingsproces de deur langzaam en laat de stoom ontsnappen.

Voorzichtig: Om kalkaanslag te voorkomen, wordt geadviseerd om de bodem van de oven te reinigen na elke bereidingscyclus met Gemakkelijk stomen, zodra de oven volledig is afgekoeld.

U wordt ook geadviseerd om het condens van het deurglas af te vegen met een zachte doek (zie "REINIGING EN ONDERHOUD").

Afwisselende processen van Gemakkelijk stomen met conventionele bereidingsprocessen.

DRAAISPIT (alleen bij sommige modellen)

Dit wordt gebruikt voor braden aan het spit en bestaat uit:

- een elektromotor die in de achterwand van de oven is gemonteerd;
- een roestvrijstalen spit, uitgerust met een afneembare athermische handgreep en 2 roterende vorken;
- een spitsteun die in de middelste geleiders van de ovenruimte moet worden gestoken.

De draaispitmotor wordt bediend door de knop in de stand

 te zetten.

GEBRUIK VAN HET DRAAISPIT (Afb. 4.2a, 4.2b)

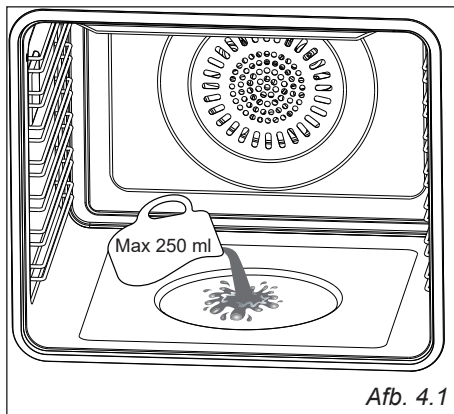
- Schuif een bakplaat in de onderste raildragers van de oven en steek de spitsteun in de middelste raildragers (afb. 4.2a, 4.2b).
- Steek het te bereiden vlees aan het spit en zet het in het midden goed vast met de speciale vorken.
Belangrijk! Let op, de vorken zijn scherp!
- Steek het spit in de motoropening (afb. 4.2a, 4.2b). Het is alleen correct gemonteerd als het spit niet draait wanneer het wordt ingestoken. Het zal dan alleen draaien wanneer de spitmotor in werking is (controleer de juiste rotatie van het spit).
- Plaats het spit op de steun van de spitkraag (afb. 4.2a, 4.2b) en verwijder vervolgens de handgreep door deze naar links te draaien.
- Sluit de ovendeur en zet de knop in stand . Het draaispit kan zowel rechtsom als linksom draaien.

Zeer belangrijk: Het draaispit moet altijd met gesloten ovendeur worden gebruikt.

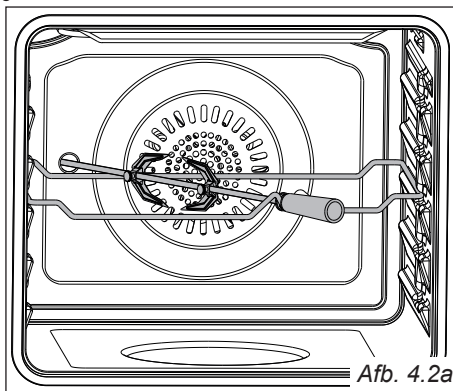
Grill niet langer dan 60 minuten achtereen.

Let op: De ovendeur kan zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen op afstand.

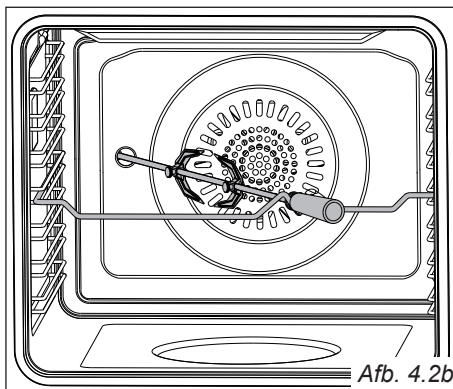
VOORZICHTIG: Wanneer de grill is ingeschakeld, kunnen sommige onderdelen heet worden. Houd kinderen op afstand.



Afb. 4.1



Afb. 4.2a



Afb. 4.2b

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 luchtballen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

REGENERATIE

Zet de knop in stand  en de thermostaatknop in de stand 150 °C.

Brood wordt weer geurig als het nat wordt gemaakt met een paar druppels water en ongeveer 10 minuten in de oven wordt gezet op de hoogste temperatuur.

SIMULTAAN KOKEN

De standen  en , de geventileerde 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 geoxideerd 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 tijdsbesparing.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

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

Stel de thermostaatknop in tussen **de minimumstand en het maximum van 200 °C** en plaats het voedsel na het voorverwarmen van de oven simpelweg op het rooster.

Sluit de deur en laat de oven werken totdat het grillen is voltooid.

Het toevoegen van een paar klontjes boter voor het einde van de bereidingstijd geeft het gouden "gegratineerde" effect.

Grill niet langer dan 60 minuten achtereen.

VOORZICHTIG: Wanneer de grill is ingeschakeld, kunnen sommige onderdelen heet worden. Houd kinderen op afstand.

GEBRUIK VAN DE GRILL

Laat ongeveer 5 minuten voorverwarmen terwijl de deur gesloten is.

Plaats het voedsel op het rooster zo dicht mogelijk bij de grill.

Plaats de bakplaat onder het rooster om het kookvocht op te vangen.

Grill altijd met de ovendeur gesloten.

Grill niet langer dan 60 minuten achtereen.

VOORZICHTIG: Wanneer de grill is ingeschakeld, kunnen sommige onderdelen heet worden. Houd kinderen op afstand.

OVENBEREIDING

Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, plaatst u het voedsel, bepaalt u de bereidingstijd en schakelt u de oven 5 minuten voor de theoretische tijd uit om de opgeslagen warmte te recupereren.

PIZZASTEEN (alleen bij sommige modellen)

De pizzasteen, de baksteen die het vocht uit het deeg houdt en gelijkmatig warmte verspreidt, is vervaardigd van materialen die hoge temperaturen kunnen bereiken en behouden. Ideale accessoire voor het bereiden van pizza, brood en focaccia.

PIZZAFUNCTIE

1. Plaats de pizzasteen op een rooster. Plaats het rooster op het eerste niveau van het zijrek, van onderen.
2. Schakel de oven in en verwarm hem voor met de steen erin. Selecteer de pizzafunctie  en stel de temperatuur in op 300 °C. Verwarm nu ten minste 30 minuten voor. Verwarm de oven niet voor met de turbo-/boosterfunctie.
3. Zodra de oven 300 °C heeft bereikt, plaatst u de pizza op de pizzasteen.
4. Zie de tabel Pizzafunctie voor een optimale bereiding.
5. Na het bereiden laat u de steen in de oven om volledig af te koelen.

DE PIZZASTEEN REINIGEN

Zodra de pizzasteen is afgekoeld, reinigt u deze met een zachte vochtige doek en vermijdt u direct contact met water. Gebruik zo nodig een metalen spatel of een mes om voedselresten te verwijderen voordat u de steen schoonmaakt met de doek.

De steen is gemaakt van poreus materiaal, dus was deze niet met reinigingsmiddel. Niet in de vaatwasser wassen. Bij gebruik kunnen donkere plekken op de pizzasteen verschijnen: deze hebben geen invloed op de kwaliteit van de bereiding.

RIJSFUNCTIE (alleen bij sommige modellen)

De rijsfunctie verkort de tijd die nodig is om uw deeg te laten rijzen.

Plaats het deeg in een ovenvaste schaal en plaats het op een rooster op het derde niveau.

Draai de knop naar de rijsfunctie en zet de thermostaat op 40 °C. Zie de bijbehorende pictogrammen.

Laat het deeg in de oven rijzen totdat het twee keer het oorspronkelijke volume bereikt. De rijstijden kunnen variëren afhankelijk van het deegtype en de kamertemperatuur.

DESSERTSCHAAL (alleen bij sommige modelley)

Aluminium bakplaat, ideaal voor het bereiden van koekjes en gebak.

De bakplaat heeft een plat antiaanbakoppervlak, dus het is niet nodig om hem in te vetten of bakpapier te gebruiken om perfect te kunnen bakken.

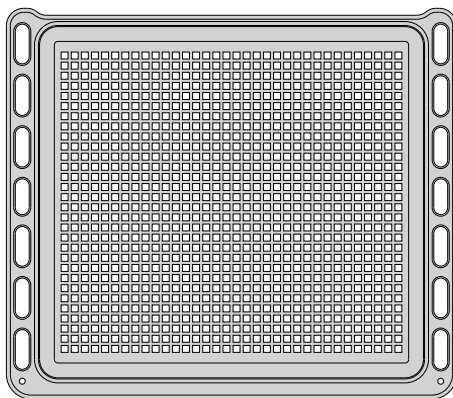
Niet in de vaatwasser wassen.

GEËMAILLERDE AIRFRY-BAKPLAAT (alleen bij sommige modellen))

De speciale geëmailleerde airfry-bakplaat heeft een geperforeerd oppervlak om het binnendringen van lucht te vergemakkelijken, waardoor de gerechten een smakelijk krokant effect krijgen zonder het toevoegen van olie.

Aanbevolen voor:

Frietjes (klassieke of rustieke bevroren aardappelen), kippenvleugels, aardappelkroketten en andere bevroren of voorgedroogde voedingsmiddelen.



5 RECHTER OVEN

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

Houdt de jonge kinderen op afstand.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

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.

OPMERKING: Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, schakelt u de oven in en laat u hem leeg werken (zonder de accessoires, die apart moeten worden gewassen) om eventuele sporen van stoffen en geuren die tijdens het productieproces zijn achtergebleven te elimineren, en zorg dat de installatieomgeving hierbij voldoende wordt geventileerd:

- gedurende 60 minuten in stand  (maximale temperatuur);
- gedurende 30 minuten in stand  (maximale temperatuur);
- gedurende 15 minuten in stand  (maximale temperatuur).

Opmerking: Afhankelijk van het model kunnen slechts enkele van deze functies beschikbaar zijn.

Wanneer de oven volledig is afgekoeld, haalt u de stekker uit het stopcontact en reinigt u de binnenkant, zoals beschreven in "REINIGING EN ONDERHOUD".

DRAAIKNOP THERMOSTAAT

Om de verwarmingselementen van de oven in te schakelen, zet u de functiekeuzeknop in de gewenste stand en de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

Om de temperatuur in te stellen, zet u de temperatuurknopindicator op één lijn met de gewenste temperatuur.

De elementen worden automatisch in- of uitgeschakeld, wat door de thermostaat wordt bepaald. De werking van de verwarmingselementen wordt aangegeven door een lampje.

OPMERKING: De symbolen die in dit hoofdstuk worden weergegeven, zijn alleen bedoeld als richtlijn en geven de primaire functie weer.

Afhankelijk van uw model heeft uw oven mogelijk slechts enkele van deze functies. Voor de beste resultaten moet u de oven altijd voorverwarmen.

FUNCTIE	NAAM VAN DE FUNCTIE	BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIE
	OVENLAMP	Door de functiekeuzeknop naar deze stand te draaien, gaat/gaan de ovenlamp(en) in de ovenruimte branden. De ovenlamp(en) werkt/werken op alle geselecteerde functies.
 Op sommige modellen kan het volgende symbool in combinatie met  aanwezig zijn: 	TRADITIONAL CONVECTION COOKING en/of BORDEN VERWARMEN	De bovenste en onderste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door natuurlijke convectorie verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voor voedsel dat dezelfde bereidingstemperatuur nodig heeft, zowel intern als extern, bijv. braadstukken, meringue, enz. Alleen voor modellen met speciaal bordenrek: deze functie kan worden gebruikt om borden op te warmen met het speciale bordenrek. De temperatuur moet worden ingesteld op ongeveer 60°C. Zie ook "GEBRUIK VAN HET SPECIAAL BORDENREK", "GEBRUIK VAN HET SPECIAAL ROOSTER ALS BORDENREK", and "GEBRUIK VAN HET SPECIAAL REK VOOR NORMAL KOKEN".

	CONVECTIE- BEREIDING MET VENTILATIE	De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De boven- en onderwarmte wordt verspreid door middel van geforceerde convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en de maximumstand. Aanbevolen voor: Voor grote hoeveelheden en grotere volumes voedsel die gelijkmatig moeten worden gebakken of gebraden; bijvoorbeeld rollades, kalkoen, bouten, gebak, enz.
	ONDERSTE VERWARMINGS- ELEMENT	In deze stand is alleen het onderste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door natuurlijke convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en maximum 250 °C. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de onderkant vereisen te voltooien.
	ONDERSTE VERWARMINGS- ELEMENT MET VENTILATIE	Het onderste verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De bovenwarmte wordt verspreid door middel van geforceerde convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 250 °C. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de onderkant vereisen te voltooien.
	BOVENSTE VERWARMINGS- ELEMENT	In deze stand is alleen het bovenste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door natuurlijke convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en de maximumstand. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de bovenkant vereisen te voltooien.
	TRADITIONEEL GRILLEN	Het infrarood verwarmingselement is ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door middel van straling. Gebruik met de ovendeur <u>gesloten</u> en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 225 °C. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE GRILL". Aanbevolen voor: Grillen; bruijnen, knapperig maken, gratineren, roosteren, enz.
	BEREIDEN MET DUBBELE GRILL	Het infrarood verwarmingselement en het bovenste verwarmingselement zijn ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door middel van straling. Gebruik met de ovendeur <u>gesloten</u> en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 225 °C. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE GRILL". Aanbevolen voor: Intensief grillen; bruijnen, knapperig maken, gratineren, roosteren, enz.
	KOKEN MET HETE LUCHT	Het cirkelvormige verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voor gerechten die een goed gebakken buitenkant moeten hebben en van binnen zacht of roze dienen te zijn, zoals lasagne, lamsvlees, rosbief, gehele vissen, enz.

	GEVENTILEERDE BEREIDING MET DUBBELE GRILL	Het infrarood verwarmingselement, het bovenste verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt deze vervolgens door de oven. Gebruik met de ovendeur gesloten en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 200 °C. Het is nodig om de oven ongeveer 5 minuten voor te verwarmen. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GRILLEN EN GRATINEREN". Aanbevolen voor: Voor grillen waarbij een snelle bruining van de buitenkant nodig is om de sappen te behouden, bijv. kalfsbiefstuk, biefstuk, hamburger, enz.
	ONTDOOIEN VAN DIEPVRIES- PRODUCTEN	Alleen de ovenventilator is ingeschakeld. Dient gebruikt te worden met de thermostaatknop in de stand "●" (uit) omdat elke andere stand geen uitwerking heeft. Het ontdooien gebeurt enkel door middel van ventilatie zonder verwarming. Aanbevolen voor: Om snel ingevroren gerechten te ontdooien; 1 kilogram heeft ongeveer 1 uur nodig. De ontdooitijden variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en het soort voedsel dat ontdooit moet worden.
	HETELUCHT- BEREIDING MET BOVENSTE VERWARMINGS- ELEMENT	Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convector verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Bereiden van diepvriesproducten. Deze functie kan ook worden gebruikt voor het snel voorverwarmen. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmtemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje van de oventemperatuur, geplaatst op het bedieningspaneel, uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren.
	HETELUCHTBE- REIDING MET ONDERSTE VERWARMINGS- ELEMENT	Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de onderste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convector verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voedsel dat met meer warmte aan de onderkant moeten worden bereid, bijv. pizza, quiche, enz.

OPTIONELE EXTRA FUNTIES VOOR DE PRIMAIRE FUNCTIE

	GEMAKKELIJK STOMEN	Zie het hoofdstuk "GEMAKKELIJK STOMEN"
	IDROCLEAN	Voor de functie Idroclean, zie het hoofdstuk "REINIGEN EN ONDERHOUD"
	DRAAISPIT	Zie het hoofdstuk "DRAAISPIT" en "GEBRUIK VAN DE DRAAISPIT"

	RIJSFUNCTIE	Zie het hoofdstuk "RIJSFUNCTIE"
	REGENERATIE - VOEDSEL WARMHOUDEN	Zie het hoofdstuk "REGENERATIE"
	PIZZAFUNCTIE	Zie het hoofdstuk "PIZZAFUNCTIE"
 of 	TURBO / BOOSTER	Deze speciale functie maakt een snelle voorverwarming van de ovenruimte mogelijk. Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Stel de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmtemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje van de oventemperatuur, geplaatst op het bedieningspaneel, uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren. Wacht voor een optimale voorverwarming minstens 20 minuten voordat u voedsel in de oven plaatst.

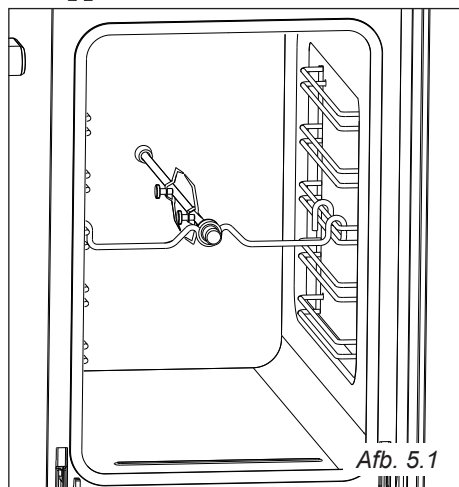
(*) Niet alle accessoires/ovengerei zijn inbegrepen in de standaarduitrusting.

DRAAISPIT (alleen bij sommige modellen)

Dit wordt gebruikt voor braden aan het spit en bestaat uit:

- een elektromotor die in de achterwand van de oven is gemonteerd;
- een roestvrijstalen spit, uitgerust met een afneembare athermische handgreep en 2 roterende vorken;
- een spitsteun die in de middelste geleiders van de ovenruimte moet worden gestoken.

De draaispitmotor wordt bediend door de knop in de stand  te zetten.



GEBRUIK VAN HET DRAAISPIT (Afb. 5.1)

- Ichuif een bakplaat in de onderste raildragers van de oven en steek de spitsteun in de middelste raildragers (Afb. 5.1).
- Steek het te bereiden vlees aan het spit en zet het in het midden goed vast met de speciale vorken.
Belangrijk!
Let op, de vorken zijn scherp!
- Steek het spit in de motoropening (Afb. 5.1), et is alleen correct gemonteerd als het spit niet draait wanneer het wordt ingestoken. Het zal dan alleen draaien wanneer de spitmotor in werking is (controleer de juiste rotatie van het spit).
- Plaats het spit op de steun van de spitkraag (Afb. 5.1) en verwijder vervolgens de handgreep door deze naar links te draaien.
- Sluit de ovendeur en zet de knop in stand . Het draaispit kan zowel rechtsom als linksom draaien.

Zeer belangrijk: Het draaispit moet altijd met gesloten ovendeur worden gebruikt.

Grill niet langer dan 60 minuten achtereen.

Let op: De ovendeur kan zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen op afstand.

VOORZICHTIG: Wanneer de grill is ingeschakeld, kunnen sommige onderdelen heet worden. Houd kinderen op afstand.

GEBRUIK VAN HET SPECIALE BORDENREK (alleen bij sommige modellen)

Dit speciaal rek kan gebruikt worden als bordenrek of, als u het omdraait, als een normal rooster voor het koken in de oven.

Het rek moet tussen de middenrichels van het zijrek geplaatst worden.

GEBRUIK VAN HET SPECIAAL ROOSTER ALS BORDENREK

Schuif de plaat op de geleiders op het onderste niveau van de zijrekken. Plaats het rek met de bordsteunen omhoog. De plaat moet zo worden bevestigd dat de veiligheidsinkeping die voorkomt dat deze uitschuift, naar de onderkant van de oven is gekeerd (zie detail in afbeelding 5.2).

De platen moeten worden geplaatst zoals aangegeven in afbeelding 5.2.

Om deze handeling te vergemakkelijken, trekt u het speciale rek tot de veiligheidsvergrendeling.

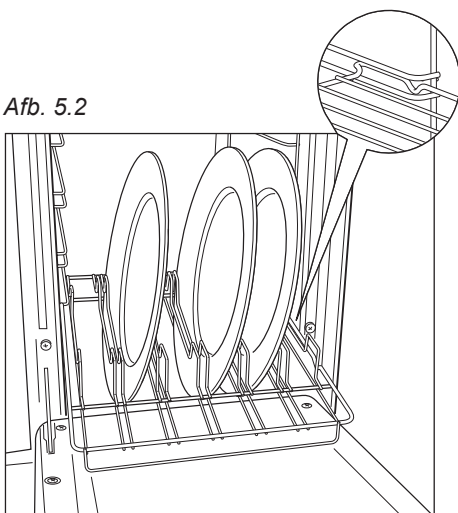
OPMERKING: de borden zijn heet na het opwarmen. Gebruik ovenwanten voor de borden.

GEBRUIK VAN HET SPECIAAL REK VOOR NORMAL KOKEN

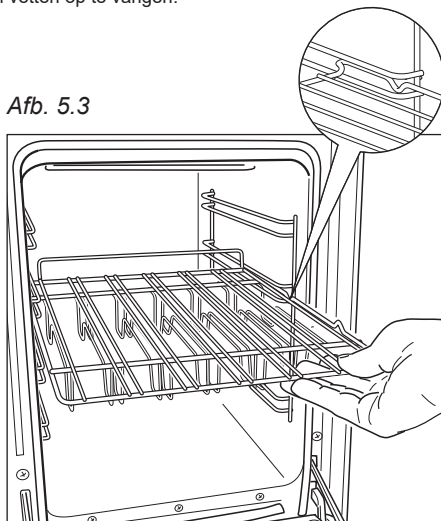
Schuif de plaat over de geleiders: de veiligheidsinkeping moet naar de onderkant van de oven zijn gekeerd (zie detail in afbeelding 5.3).

Het vlakke oppervlak kan gebruikt worden om potten of voedsel rechtstreeks op het rooster te plaatsen. In het laatste geval plaats een ovenschotel onder het rooster om sappen en vetten op te vangen.

Afb. 5.2



Afb. 5.3



6 BEREIDINGSADVIES

LINKER HOOFDOVEN

De bereidingsinstellingen in de onderstaande tabellen zijn richtlijnen en kunnen variëren afhankelijk van het type en de hoeveelheid ingrediënten en het type accessoire dat wordt gebruikt.

De bereidingsprestaties van het apparaat kunnen afwijken van de prestaties van uw vorige apparaat. Het kan daarom mogelijk zijn om de instellingen die u gewoonlijk gebruikt (temperatuur, bereidingstijd en op welk niveau u het ovenrooster plaatst) te herzien volgens de aanbevelingen in de tabellen.

Vergeet niet om ovenvaste schalen te gebruiken en de oventemperatuur indien nodig tijdens de bereiding aan te passen. Voor de beste resultaten moet u de oven altijd voorverwarmen.

Niet alle accessoires/ovengerei zijn inbegrepen in de standaarduitrusting.

De accessoires die niet zijn meegeleverd, kunnen als optionele accessoires worden besteld of bij derden worden aangeschaft.

Type 1

— 5	N	—
— 4	i	—
— 3	v	—
— 2	e	—
— 1	a	—
—	u	—
—	s	—

Type 2

— 7	N	—
— 6	i	—
— 5	v	—
— 4	e	—
— 3	a	—
— 2	u	—
— 1	s	—



PIZZA

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
MARGHERITA PIZZA	180	300	 of 	1 of 2-3	1 of 3-4	4 - 5		Pizzasteen
CAPRICCIOSA PIZZA	180	300	 of 	1 of 2-3	1 of 3-4	5 - 6		Pizzasteen
CALZONE PIZZA	180	300	 of 	1 of 2-3	1 of 3-4	5 - 7		Pizzasteen



BAKKERIJ

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
BIGA- BROOD	390-410	210- 230		2	2	25-35	110-130	Pizzasteen
BROOD 4 stuks	90-110 piece	225- 240		2-3	3	30-40	100-170	Pizzasteen
FOCACCIA MET OLIJVEN	400-500	245- 260		2-3	3	20-25		Aluminium bakplaat
KLASSIEKE FOCACCIA	400-500	225- 240		2-3	3	20-25		Aluminium bakplaat



EERSTE GANG

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
LASAGNE	900-1000	175- 190		2-3	3	25-35		Aluminium bakplaat
AUBERGINE PARMEZAN	600-750	180- 200		2-3	3	20-30		Aluminium bakplaat
HARTIGE TAART	800-900	190- 210		2-3	3	40-50		Aluminium bakplaat



GROENTEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
AARD- APPELEN	240-260	170-190		2-3	3	35-45		Bakplaat
WORTELS	150-170	170-190		2-3	3	30-40		Bakplaat
BROCCOLI	150-160	165-180		2-3	3	20-30	155-165	Bakplaat
BLOEMKOOL	400-500	165-180		2-3	3	20-30		Bakplaat



GEVOGELTE

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
KALKOENZ- WOERD	400-450	170-190		2-3	3	40-50	90-110	Bakplaat
KIP	1100-1300	190-210		2	2	65-75		Bakplaat
GEBRADEN KIP	1200-1400	190-210				85-95		Draaispit



VLEES

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
GEBRADEN KALFSVLEES	350-450	160- 180		2-3	3	80-100	150-170	Bakplaat



VIS

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
ZEEBAARS	900-1000	175-190		3	4	30-40		Bakplaat
FOREL 2 porties	1100-1300	175-190		3	4	20-30	195-210	Bakplaat
ZEEBRASEM	500-650	175-190		2-3	3	25-35	100-125	Bakplaat
GEBAKKEN ZEEBRASEM	450-550	175-180		2-3	3	25-35		Bakplaat
PLAKJE ZALM	150-250	190-210		2-3	3	10 - 15	100-125	Bakplaat



ZOETIGHEDEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
SPONSCAKE	360-430	175-180		2-3	3	20-30		Ronde taartvorm
JAM CROSTATA	700-800	175-185		2-3	3	20-30		Taartvorm
PRUIMEN- TAART	450-550	160-180		2	2	30-40		Rechthoekige taartvorm
MUFFIN	350-450	160-180		2	2	20-35	140-160	Muffin-vormpjes
STRUDEL	650-750	175-185		2-3	3	25-35		Bakplaat
ROOMBOTER- CAKE	680-730	175-185		2-3	3	35-45		Ronde taartvorm
APPELTAART	1350-1500	175-185		2-3	3	35-45		Ronde taartvorm
BISCUITS	135-150	175-185		2	2	12-18		Dessertschaal
BISCUITS	270-300	175-185		Multilevel 2 en 4	Multilevel 2 en 4	12-18		Dessertschaal



BEVROREN VOEDINGSMIDDELEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
BEVROREN AARDAPPELS Klassiek	580-620	195- 205		3	3	12 - 15		Aifry-bakplaat
BEVROREN AARDAPPELS Rustiek	600-700	215- 225		3	3	12 - 15		Aifry-bakplaat
NUGGETS	220-270	175- 185		3	4	12 - 17		Aifry-bakplaat
AARDAPPEL- KROKETTEN	700-800	215- 225		3	4	14 - 17		Aifry-bakplaat
TEMPURA- GROENTEN	450-550	215- 225		3	3	12 - 15		Aifry-bakplaat

RECHTER OVEN

De bereidingsinstellingen in de onderstaande tabellen zijn richtlijnen en kunnen variëren afhankelijk van het type en de hoeveelheid ingrediënten en het type accessoire dat wordt gebruikt.

De bereidingsprestaties van het apparaat kunnen afwijken van de prestaties van uw vorige apparaat. Het kan daarom mogelijk zijn om de instellingen die u gewoonlijk gebruikt (temperatuur, bereidingstijd en op welk niveau u het ovenrooster plaatst) te herzien volgens de aanbevelingen in de tabellen.

Vergeet niet om ovenvaste schalen te gebruiken en de oventemperatuur indien nodig tijdens de bereiding aan te passen. Voor de beste resultaten moet u de oven altijd voorverwarmen.

Niet alle accessoires/ovengerei zijn inbegrepen in de standaarduitrusting.

De accessoires die niet zijn meegeleverd, kunnen als optionele accessoires worden besteld of bij derden worden aangeschaft.

Type 1	Type 2
5 N	7 N
4 i	6 i
3 v	5 v
2 e	4 e
1 a	3 a
2 u	2 u
1 s	1 s



BAKKERIJ

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
BROOD	800	200		2	2	35-45		Bakplaat
BROOD	800	200		2	2	25-35	150	Bakplaat



PIZZA

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
PANPIZZA	450	300		2-3	3-4	9 - 10		Bakplaat
RONDE PIZZA	200	300	 of 	2-3	3-4	5 - 6		Bakplaat



VLEES

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
BRAAD-STUK	700-900	160-200		2-3	3	50 - 60		Bakplaat



ZOETIGHEDEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
PRUIMEN-TAART	800-900	160-180		2	2	40 - 50		Rectangular cake tin
MUFFIN	250	160		2-3	3	20 - 30		Muffin cups

KOOKWEKKER 60' EN 120' (Afb. 7.1, 7.2)

De kookwekker kan tot maximaal 120 minuten worden ingesteld en geeft bij afloop van de ingestelde tijd een geluidssignaal.

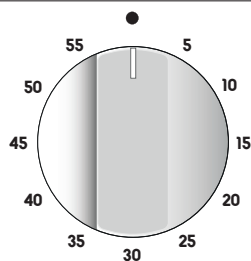
De knop moet met de klok mee worden gedraaid tot de 120 minuten positie en daarna tegen de klok in terug worden gedraaid totdat de juiste stand is bereikt.

BELANGRIJKE WAARSCHUWING:
DIT IS ALLEEN EEN MECHANISCHE TIMER.
VERGEET DE OVEN/GRILL NIET MANUEEL UIT
TE SCHAKELEN!

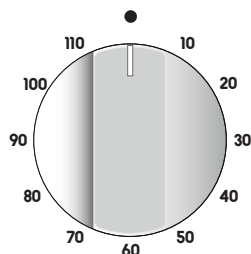
OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.

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



Afb. 7.1



Afb. 7.2

PROGRAMMERINGSTIJDKLOK (Afb. 7.3a, 7.3b)

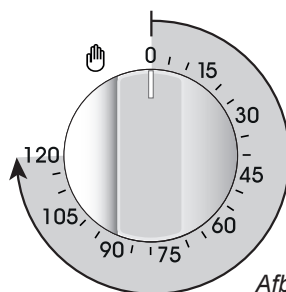
Haar functie bestaat erin de oven in te schakelen voor een vooraf ingestelde duur.

1) IN WERKING STELLEN

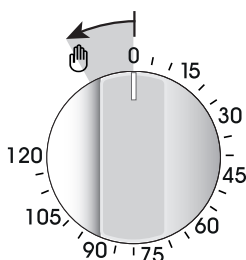
Nadat de bedieningsknop van de oven op de gewenste temperatuur werd ingesteld, de bedieningsknop van de tijd klok in de richting van de wijzers van de klok instellen zodanig dat de gewenste kookduur (max 120 minuten) overeenstemt met de verticale streep op het bedieningsbord. De tijd klok keert onmiddellijk terug naar de stand "0" met als gevolg dat de ovenweerstand wordt uitgeschakeld.

2) HANDMATIGE STAND

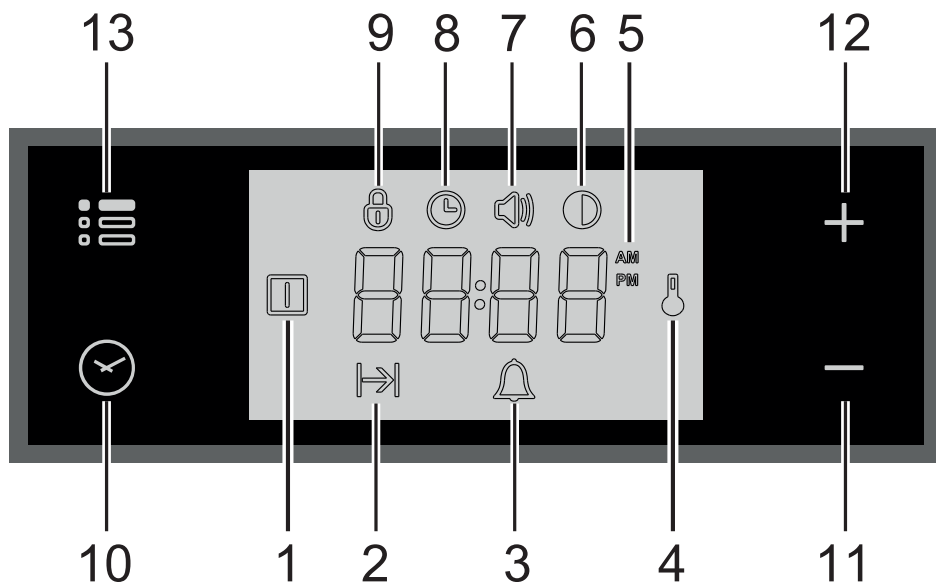
Als de bereidingstijd langer is dan twee uur of als u de oven handmatig wilt gebruiken en naar behoefte wilt uitschakelen, moet u de knop naar de stand  draaien (Afb. 7.3b).



Afb. 7.3a



Afb. 7.3b

**Legenda:**

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

Legenda:

10. Programmekeuze
11. Cijferinstelling omlaag voor alle functies
12. Cijferinstelling omhoog voor alle functies
13. Menukeuze

Belangrijke opmerking: Wanneer de timer gebruikt wordt en tijdens een semi-automatische 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 aanzet.
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" 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.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK (SEMI-AUTOMATISCHE 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 semi-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.

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 schoonmaakprodukten 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.

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.

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 OPPERVLAKKEN 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.

DISPLAY VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOK REINIGEN (alleen bij sommige modellen)

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. Sperei **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.

REINIGING VAN HET RONDE KULTJE OP DE BODEM VAN DE OVEN

Na gebruik van de Easy Steam- en Idroclean-functies is het aangeraden het ronde kultje op de bodem van de oven schoon te maken en te drogen.

Alle geëmailleerde onderdelen moeten worden gereinigd met een spons en zeepsop of andere geschikte niet-schurende producten.

Droog af met een zachte doek.

GLAZEN BEDIENINGSPANEEL (alleen bij bepaalde modellen)

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel.

Maak dit altijd grondig droog.

Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het bedieningspaneel te reinigen omdat deze krassen kunnen veroorzaken in het oppervlak, waardoor het glas kan verbrijzelen.

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 vlamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdeler zware storing kan veroorzaken. Zorg ervoor dat de elektrode "S" (Afb. 9.1, 9.3, 9.4) steeds goed schoon is zodat de vonken probleemloos weg kunnen springen.

Zorg ervoor dat de sonde "T" (Afb. 9.1, 9.3, 9.4) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.

Zowel de sonde als de ontsteker 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 vlamverdeler "F" en de kap "C" van de branders goed op hun plaats teruggezet (Afb. 9.1 - 9.2) - 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. 9.1 is aangegeven.

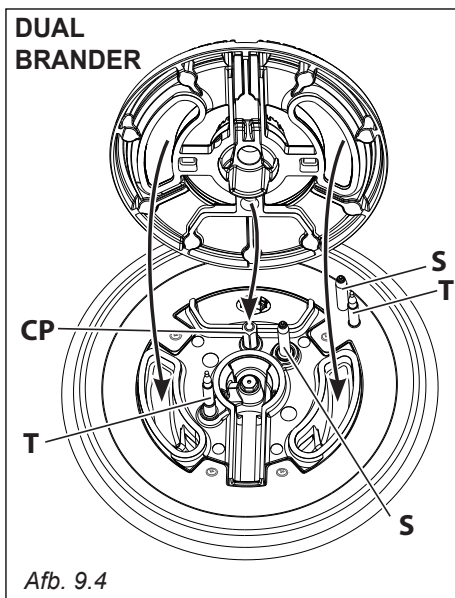
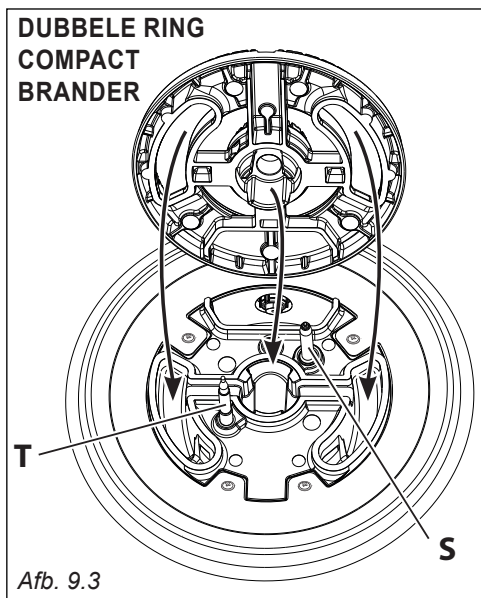
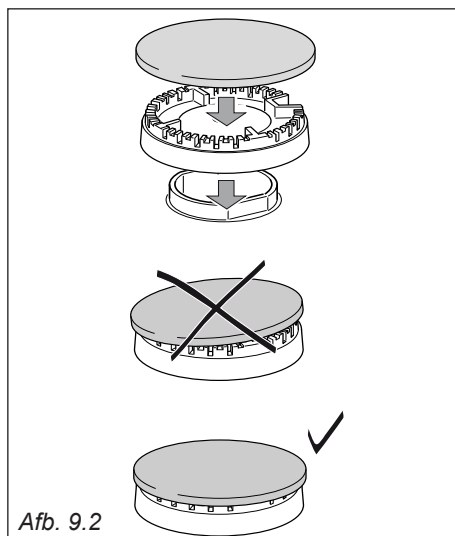
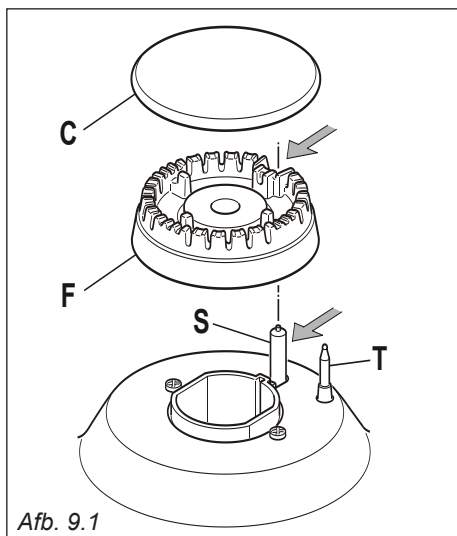
De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen (Afb. 9.3).

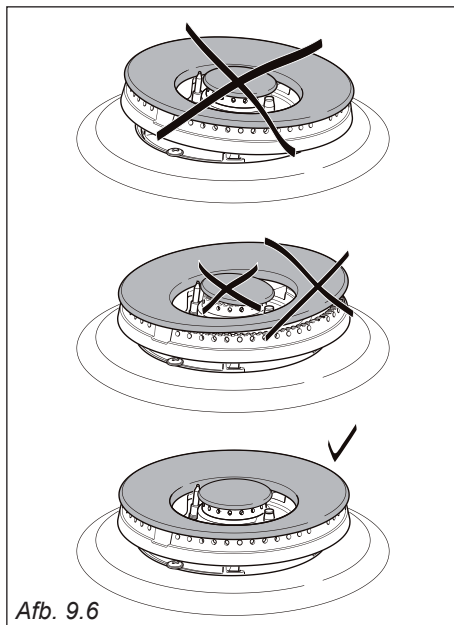
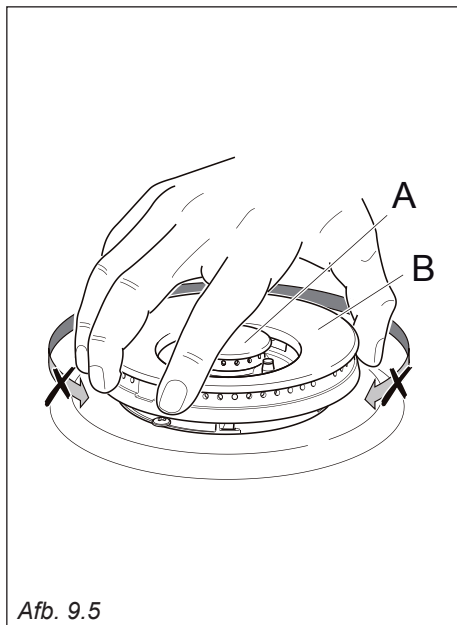
Zet de kap "A" en de ring "B" op hun plaats (Afb. 9.5 - 9.6).

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. 9.5).

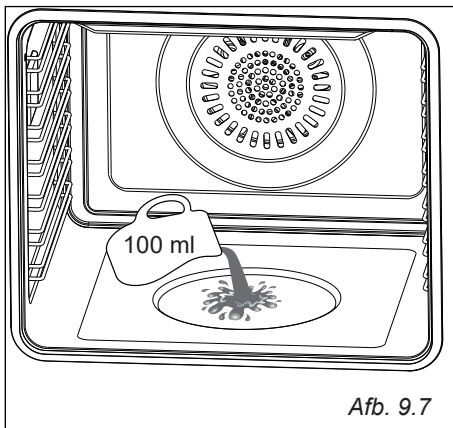
BELANGRIJK: De vlamverdeler van de Dual brander is voorzien van een centreerpen ("CP" in Afb. 9.6).





IDROCLEAN (alleen bij bepaalde modellen)

1. **Als de oven koud is, verwijdt u alle accessoires,** giet u 100 ml drinkwater in het ronde kuiltje op de bodem van de oven en schakelt u de Idroclean-functie  in op 80-90 °C. Gebruik geen detergent. **Alleen voor modellen met elektronische klok/ programmaklok met "Touch-control": ZEER BELANGRIJK:** Pas de temperatuur na inschakeling van de Idroclean-functie niet aan voordat het voorverwarmen is beëindigd. Als u de temperatuur toch aan wilt passen, annuleer dan het programma door de knoppen naar de "OFF"-stand te draaien en stel vervolgens de Idroclean-functie opnieuw in op de gewenste temperatuur. Gebruik geen detergent.
2. Laat de functie minstens 35 minuten draaien, afhankelijk van het soort vuil: het vocht dat in de oven wordt gegenereerd, helpt het vuil te verwijderen.
3. **Als de oven volledig is afgekoeld,** veegt u de binnenkant van de oven af met een vochtige doek om eventuele resten te verwijderen en gebruikt u een zachte doek om condens van de binnenkant van de oven of de binnenkant van het deurglas te vegen.



De Idroclean-functie zorgt voor een snelle, dagelijkse reiniging zonder detergent, maar **is geen vervanging voor de grondigere reiniging** die nodig is om aangekoekt vuil te verwijderen: reinig hiervoor met de hand en met specifieke producten. Voor de beste resultaten moet de Idroclean-functie na elke kookcyclus worden gebruikt.

LET OP: open nooit de oven deur en vul nooit water bij in het kuiltje op de bodem van de oven als de Idroclean-functie in werking is.
Verbrandingsgevaar!

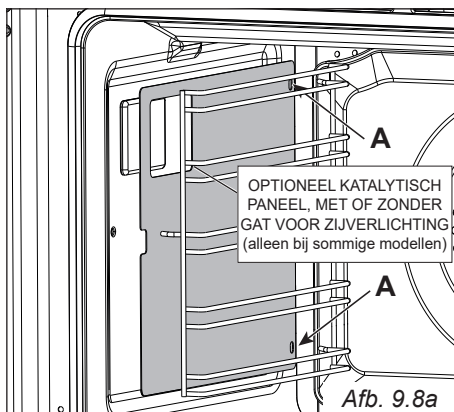
OVENUITRUSTING

Montage van de zijgeleiderframes

- Schuif de achterste pennen van het zijrek in de gaten "A" aan de achterkant van de oven (Afb. 9.8a).
- Schuif de voorste pen van het zijrek in de gaten aan de voorkant van de oven (Afb. 9.8b).
- Schuif de rails en de plaat op de geleiders (Afb. 9.8c). De rails moet zo worden aangebracht dat de veiligheidsinkeping, die voorkomt dat deze uitschuift, naar de binnenkant van de oven wijst; de geleiderail moet zich aan de achterkant bevinden.

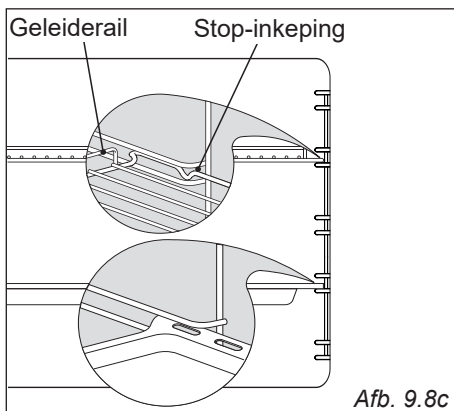
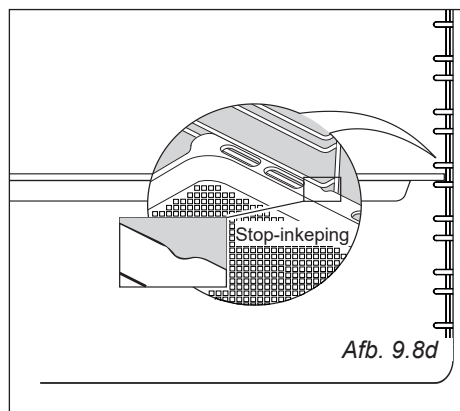
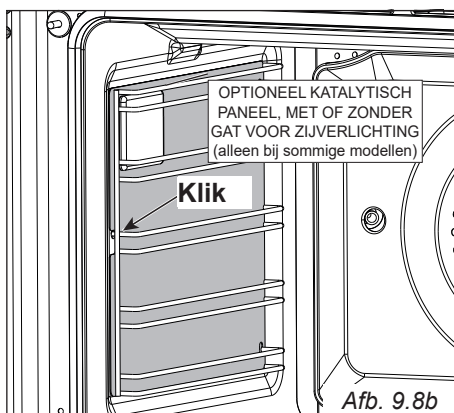
Alleen voor de modellen die zijn voorzien van een airfry-bakplaat: De airfrybakplaat moet zo worden aangebracht dat de veiligheidsinkeping, die voorkomt dat deze uitschuift, naar de binnenkant van de oven wijst. (Afb. 9.8d).

- Om te demonteren gaat u in omgekeerde volgorde te werk.



Plaats het katalytische paneel achter het zijrek (alleen bij bepaalde modellen)

- Zorg ervoor dat de panelen correct gemonteerd zijn (met de pijl naar boven en de achterste gaten uitgelijnd met de gaten "A" aan de achterkant van de oven): de uitsparing in het paneel moet over de lamp in de oven worden geplaatst (alleen bij bepaalde modellen).
- De panelen moeten zich tussen de binnenwand van de oven en het zijrek bevinden. Zodra de katalytische panelen op hun plaats zitten, worden ze ook vastgezet door het zijrek vast te zetten.



ADVIES VOOR HET GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN DE KATALYTISCHE PANELEN (alleen bij bepaalde modellen)

De katalytische panelen 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 panelen vies blijven, laat de oven dan gedurende ongeveer 30 minuten werken op de hoogste temperatuur.

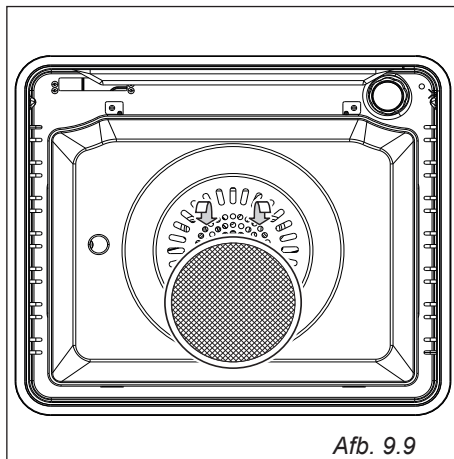
Deze panelen zijn zelfreinigend, echter wordt geadviseerd om ze regelmatig uit de oven te verwijderen, te wassen met lauwwarm zeepwater en vervolgens af te vegen met een zachte doek.

REINIG OF WAS ZE NIET MET SCHUURMIDDELEN OF ZURE OF ALKALISCHE REINIGINGSMIDDELEN.

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

REINIGEN VAN HET VETFILTER (Alleen bij bepaalde modellen)

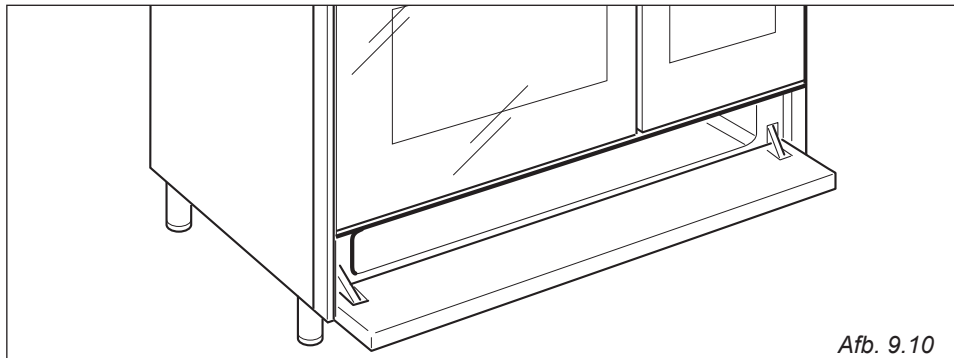
- Er zit een speciaal scherm aan de achterkant van de oven om vetdeeltjes op te vangen, vooral tijdens het braden van vlees. Het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 9.9.
- Bij het bakken van taart e.d. moet dit filter worden verwijderd.
- **Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon!** Het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 9.9. 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.



SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 9.10).

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



VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

(OPMERKING: AFHANKELIJK VAN UW MODEL KAN UW OVEN SLECHTS ENKELE VAN DEZE LAMPEN HEBBEN)

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. 9.11 - 9.12).
- Vervang de halogeenlamp door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V ac, 50-60 Hz en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).

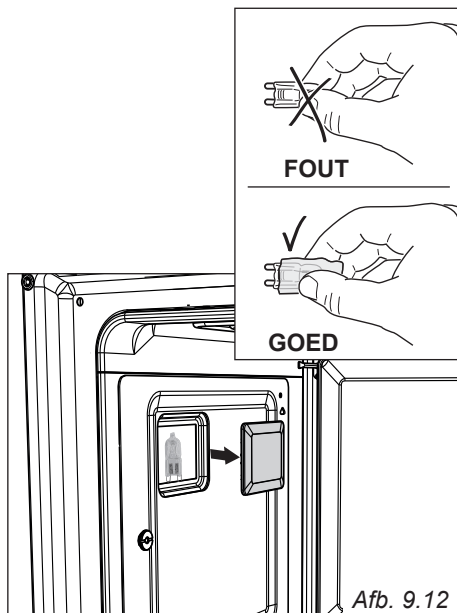
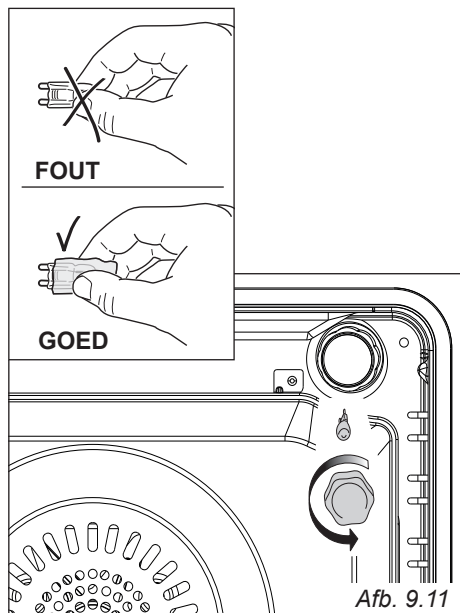
BELANGRIJK: vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

- Herplaats het verlichtingskapje.

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

Het doel van de lampen in dit apparaat is het verlichting 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 een lichtbron van energieficiëntieklasse G.



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! Let er bij het plaatsen van de dragers van de schuifrails op dat u:

- 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 de zijrekken aan de ovenwand (en de katalytische panelen, indien meegeleverd - Afb. 9.13a).
- Plaats de verschuifbare planksteunen op de bovenste draad van een rek en druk aan (Afb. 9.13a). U hoort een klinkgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen.

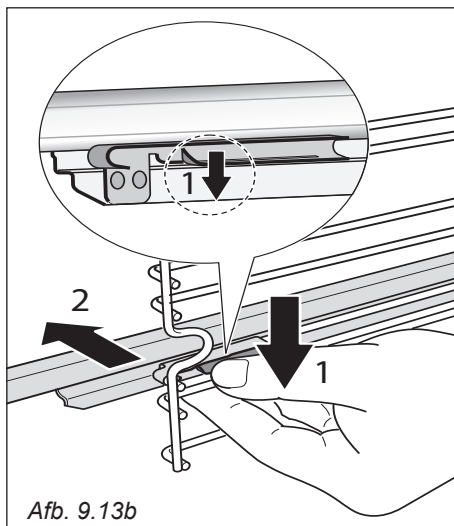
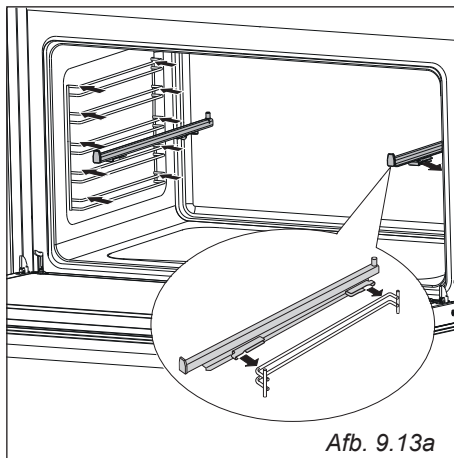
BELANGRIJKE OPMERKING: Plaats tijdens het bereiden met draaispit de opvangbak van de grill NIET op de dragers van de schuifrails.

Om de dragers van de telescopisch verschuifbare leggers te verwijderen:

- Verwijder de zijrekken (en de katalytische panelen, indien meegeleverd) door de bevestigingsschroeven los te draaien (Afb. 9.13a).
- Leg de drager van de verschuifbare legger en zijrekken neer, met de telescopisch verschuifbare legger eronder.
- Lokaliseer de veiligheidsvergrendelingen. Er zitten lipjes over de bedrading van het zijrek (pijl "1" in Afb. 10.8b).
- Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om de draad vrij te geven (pijl "2" in Afb. 9.13b).

Het schoonmaken van de schuifraildraggers:

- 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.



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 oven deur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de oven deur 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 oven deur 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: Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.

VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

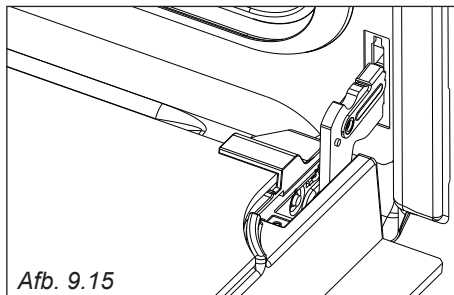
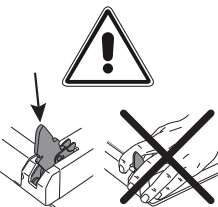
U verwijdert de oven deur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (Afb. 9.15).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren (Afb. 9.16).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in Afb. 9.14.
- Sluit de deur zachtjes (Afb. 9.14) totdat de hefbomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (Afb. 9.16).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (Afb. 9.18).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.

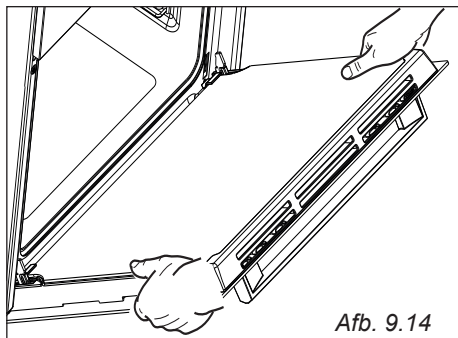
BELANGRIJK

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

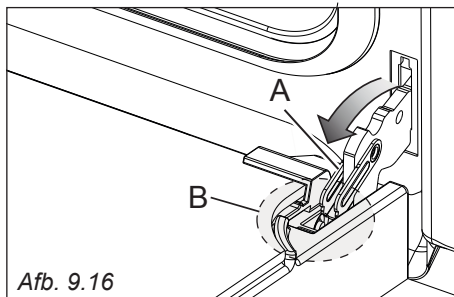
Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



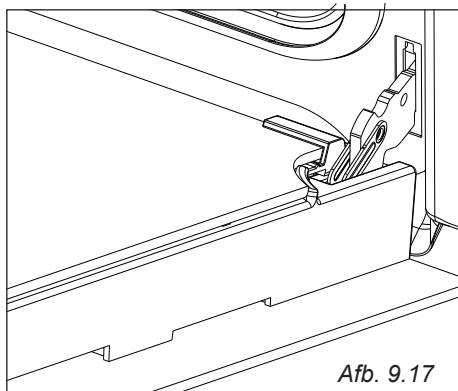
Afb. 9.15



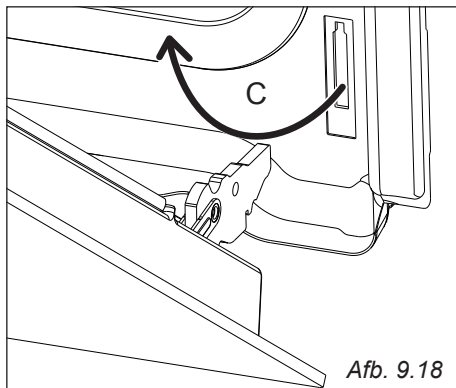
Afb. 9.14



Afb. 9.16



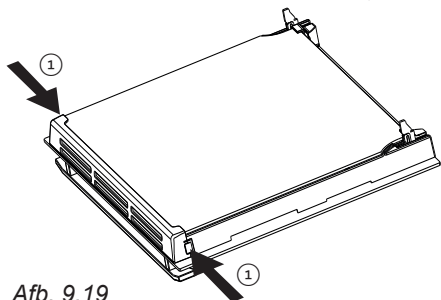
Afb. 9.17



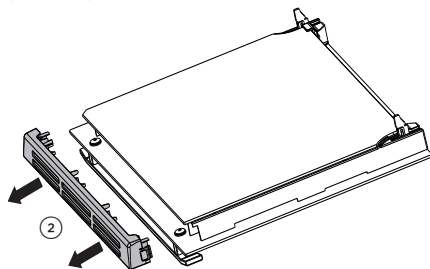
Afb. 9.18

Om de binnenruit te verwijderen

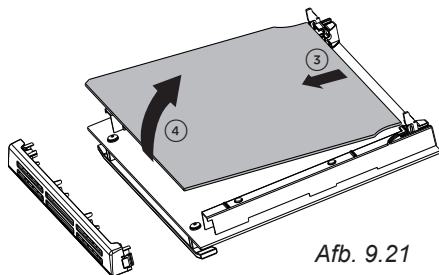
- Raak de lipjes van de glashouder aan beide zijden van de deur aan en verwijder de glashouder (afb. 9.19, 9.20).
- Til de binnenruit voorzichtig op en trek deze naar buiten door deze los te maken uit de onderste houders. Kantel de ruit niet te veel, dat kan het glas beschadigen (afb. 9.21).



Afb. 9.19



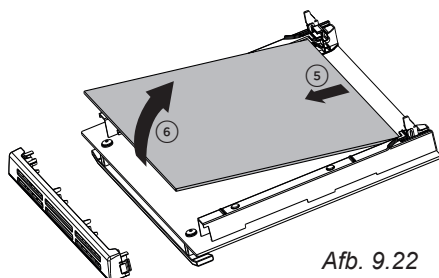
Afb. 9.20



Afb. 9.21

Om de middelste ruit te verwijderen (Alleen bij bepaalde modellen)

- Til de middelste ruit voorzichtig op en trek deze naar buiten door deze los te maken uit de onderste borginkepingen (afb. 9.22).



Afb. 9.22

Na het reinigen de ruiten van de deur terugplaatsen

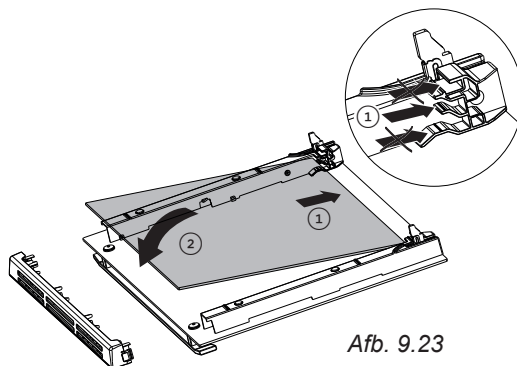
Wanneer u de glazen binnenruit terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat:

- u plaatst de binnenruit correct terug zoals afgebeeld. De ruit moet zich in de hieronder beschreven stand bevinden om in de deur te passen en om een veilige en correcte werking van de oven te garanderen;
- let er extra goed op dat u de randen van het glas niet tegen een object of oppervlak stoot, forceer de ruiten niet op hun plaats. Als u problemen ondervindt, verwijder de ruiten dan en begin van voor af aan. Lukt het nog steeds niet, bel dan de klantendienst.

De middelste ruit terugplaatsen (Alleen bij bepaalde modellen)

Zorg ervoor dat de ruit goed naar boven staat (de waarschuwingstekst moet van achteren naar voren leesbaar zijn als de ruit correct is gemonteerd).

- Schuif de onderkant van de ruit in de onderste inkeping onder aan de deur.
- Breng de ruit op zijn plaats door deze voorzichtig te laten zakken.



Afb. 9.23

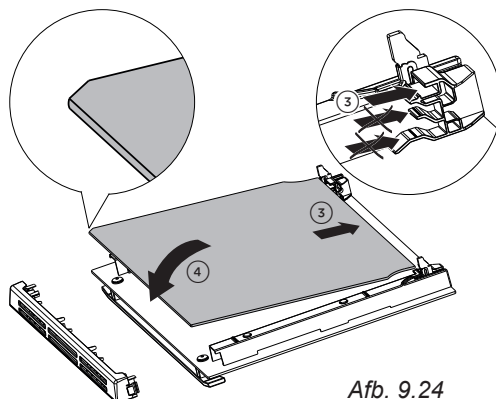
De binnenruit terugplaatsen

Zorg ervoor dat u het glas met de juiste kant naar boven plaatst, met de afgeschuinde bovenhoek in de juiste positie.

- Schuif de onderkant van de ruit in de onderste inkeping onder aan de deur.
- Breng de ruit op zijn plaats door deze voorzichtig te laten zakken.
- Schuif de glazen houder terug op zijn plaats en zorg ervoor dat deze goed vastklikt.

Belangrijk!

Zorg ervoor dat de glashouder correct en stevig op zijn plaats zit en dat de ruit goed vastzit.



Afb. 9.24

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. 1106808/NL - B0