Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen 4

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen 4
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant 8
1.3 Beoogd gebruik 9
1.4 Identificatieplaatje 9
1.5 Deze gebruiksaanwijzing 9
1.6 Verwerking 9
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing 10
1.8 Om energie te besparen 11

2 Beschrijving 12

2.1 Algemene beschrijving 12
2.2 Kookplaat 13
2.3 Bedieningspaneel 13
2.4 Andere onderdelen 14
2.5 Beschikbare accessoires 15

3 Gebruik 17

3.1 Gebruik van de accessoires 19
3.2 Gebruik van de kookplaat 20
3.3 Gebruik van de ovens 21
3.4 Klok programmeereenheid 25

4 Reiniging en onderhoud 31

4.1 Reiniging van de oppervlakken 31
4.2 Reiniging van de kookplaat 32
4.3 Reiniging van de deur 33
4.4 Reiniging van de ovenruimtes 35
4.5 Vapor Clean 36
4.6 Buitengewoon onderhoud 38

5 Installatie 40

5.1 Gasaansluiting 40
5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes 43
5.3 Plaatsing 46
5.4 Elektrische aansluiting 51
5.5 Voor de installateur 53

VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES

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

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com

1 Waarschuwingen

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan indien onder begeleiding en geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de eventuele gevaren die ermee verbonden zijn.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Controleer of de vlamverdelers met de respectievelijke deksels correct in de zittingen gepositioneerd zijn.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- Het kookproces moet altijd gecontroleerd worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Tijdens de bereiding geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen, omdat deze oververhit zouden kunnen raken.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.

- De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.
- In geval van ingrepen op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, het stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.
- Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen erg heet zijn erg heet zijn na het gebruik het gebruik van de oven.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF IN DE BERGRUIMTE (INDIEN BESCHIKBAAR) BEWAREN.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
- VOER GEEN WIJZIGINGEN AAN DIT APPARAAT UIT.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.

Beschadiging van het apparaat

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

Waarschuwingen

- Ga niet op het apparaat zitten.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen, moeten naar beneden en naar de achterzijde van de oven gericht zijn.

- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten of oliën oververhit kunnen raken of vlam kunnen vatten. Besteed de grootst mogelijke aandacht
- Brandgevaar: Breng geen voorwerpen aan op de kookoppervlakken.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders voor de bereiding.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- De houders of de grillplaten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Mors geen zuurhoudende stoffen zoals citroenspa of azijn op de kookplaat.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.

Installatie

- DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.
- dit apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden, moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Vóór de installatie moet gecontroleerd worden of de plaatselijke omstandigheden van de gasdistributie (de aard en de druk van het gas) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet in overeenstemming met de actuele installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Let in het bijzonder goed op de ventilatievoorschriften.

- De omstandigheden voor de afstelling van dit apparaat kunt u vinden op het label met de gasafstelling.
- Laat de gasaansluiting uitvoeren door bevoegd personeel.
- Het aansluiten met een flexibele buis moet zodanig uitgevoerd worden dat de lengte van de buis niet langer is dan 2 meter bij maximale uitschuiving voor flexibele stalen buizen en 1,5 meter voor rubberen buizen.
- De buizen mogen niet in aanraking komen met beweegbare delen, en mogen niet geplet worden.
- Gebruik, daar waar nodig, een drukregelaar in overeenstemming met de van kracht zijnde norm.
- Controleer na elke ingreep of het aandraaimoment van de gasaansluitingen zich tussen 10 Nm en 15 Nm bevindt.
- Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.
- Laat de aansluiting uitvoeren door bevoegd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

Voor dit apparaat

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

1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

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

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

- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.3 Beoogd gebruik

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

1.4 Identificatieplaatje

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

1.5 Deze gebruiksaanwijzing

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

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.

1.6 Verwerking

In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden. Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Voor de verwijdering van het apparaat:

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

Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

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

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.

Plastic verpakking
Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen

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

Beschrijving

Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik

Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires.

Reiniging en onderhoud

Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie

Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.

Veiligheidswaarschuwingen

Informatie

Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.

1.8 Om energie te besparen

- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de reeds opgewarmde ovenruimte het beste kunt benutten.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de ovenruimte altijd schoon.

2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving

1 Plint
2 Kookplaat
3 Bedieningspaneel
4 Lamp hoofdoven
5 Pakking hoofdoven
6 Deur hoofdoven
7 Ventilator hoofdoven
8 Lamp hulpoven
9 Pakking hulpoven
10 Deur hulpoven
11 Bergruimte (enkel op sommige modellen)
1,2,3... Frame voor roosters/ovenschalen

2.2 Kookplaat

AUX = Hulpbrander
SR = Halfsnelle brander.
R = Snelle brander
UR-3c = Ultrasnelle brander

2.3 Bedieningspaneel

1 Klok programmeereenheid

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

2 Temperatuurknop hoofdoven

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

Draai de knop naar rechts op de gewenste waarde tussen de minimale en maximale waarde.

3 Controlelamp hoofdoven

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

4 Functieknop hoofdoven

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

5 Temperatuur-/functieknop hulpoven

Zorgt voor de inschakeling van het licht in de oven, of stelt het grillelement en de onderwarmte in op een temperatuur tussen een minimum van 50 °C en een maximum van 245 °C.

Bij de maximum temperatuur is het bovendien mogelijk om een aantal geoptimaliseerde functies voor specifieke bereidingen te selecteren.

6 Controlelamp hulpoven

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

7 Knoppen van de branders van de kookplaat

Nuttig voor de inschakeling en de regeling van de branders van de plaat. Druk op de knoppen, en draai deze linksom op de waarde om de overeenkomstige branders te ontsteken. Om de vlam te regelen, moet de knop in de zone tussen het maximum en het minimum gedraaid worden. Om de branders uit te schakelen, moeten de knoppen op geplaatst worden.

2.4 Andere onderdelen

Plaatsbare niveaus

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

Koelventilator

De ventilator zorgt voor de afkoeling van het apparaat, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld. De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die aan de achterzijde van het apparaat naar buiten komt en die ook na de uitschakeling nog kort actief kan blijven.

Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

(hoofdoven)

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

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

(hulpoven)

- als de temperatuur-/functieknop van de hulpoven op het symbool of op een willekeurige functie wordt gedraaid.

2.5 Beschikbare accessoires

Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

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

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

Reductierooster (alleen op sommige modellen)

Handig voor het gebruik van kleine pannen.

Reductierooster voor wok (alleen op sommige modellen)

Handig voor het gebruik van een wok.

Ovenschaal (alleen op sommige modellen)

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

Diepe ovenschaal

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

Rooster voor ovenschaal

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

Rooster

Handig voor het plaatsen van schalen met voedsel in bereiding.

3 Gebruik

De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar voor verbranding

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de oven.
- Let op dat u de warmte-elementen in de oven niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer de oven in werking is.
- Als er een ingreep nodig is aan het gerecht of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, de stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.

Incorrect gebruik.

Gevaar voor verbranding

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

De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen

Gevaar voor verbranding

- Open de bergruimte niet wanneer het apparaat ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen zeer heet zijn na het gebruik van het apparaat.
- Bewaar geen ontvlambare materialen, doeken of papier in de bergruimte.

Incorrect gebruik.

Beschadiging van de oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Als er bakpapier gebruikt wordt, moet dit zo geplaatst worden dat de interne circulatie van hete lucht in de ovenruimte niet belemmerd wordt.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- De pannen of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle pannen moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.

De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen

Brand- en ontploffingsgevaar

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik of laat geen ontvlambare materialen achter in de nabijheid van het apparaat of de bergruimte.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of pannen om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten pannen in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.

Lekkend gas kan een explosie veroorzaken.

Wanneer u gas ruikt of als de gasinstallatie lekt:

- De gastoevoer onmiddellijk sluiten of het ventiel van de gasfles onmiddellijk dichtdraaien.
- Open vuur en sigaretten onmiddellijk uitdoven.
- Geen schakelaars of apparaten inschakelen en geen enkele stekker uit het stopcontact verwijderen. Binnen het gebouw geen (mobiele) telefoons gebruiken.
- Ramen openen en het vertrek luchten.
- Contact opnemen met het servicecentrum of uw gasbedrijf.

Onregelmatige werking

Elke van de volgende omstandigheden moet als een onregelmatige werking worden beschouwd en vereist een ingreep:

- De branderplaat kleurt geel.
- Beschadiging van het keukengerei.
- Verkeerde ontsteking van de branders.
- Branders blijven met moeite branden.
- Uitschakeling van de branders tijdens de werking.
- De gaskranen kunnen moeilijk open of dicht worden gedraaid.

Neem contact op met het erkende servicecentrum bij u in de buurt als het apparaat niet correct werkt.

Eerste gebruik

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en vanaf de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (met uitzondering van het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en uit de ovenruimte.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).
4. Verwarm de oven op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

3.1 Gebruik van de accessoires

Reductieroosters

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

Rooster voor ovenschaal

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

Roosters en ovenschalen

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

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

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

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

3.2 Gebruik van de kookplaat

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem linksom te draaien op het symbool van de maximale vlam, tot de brander wordt ingeschakeld.

Draai de knop op ⊙ als de brander niet binnen 15 seconden wordt ontstoken. Wacht vervolgens 60 seconden, voordat u het nogmaals probeert. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel kan opwarmen. Het kan voorvallen dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel onvoldoende is opgewarmd.

Wacht enkele ogenblikken en herhaal de handeling. Houd de knop langer ingedrukt.

In geval van een toevallige uitschakeling zorgt een veiligheidssysteem voor de blokkering van de gaslevering, ook wanneer de kraan open staat.

Draai de knop op ⊙. Wacht minstens 60 seconden, alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

Correcte positie van de vlamverdelers en van de deksels

Voordat de branders van de kookplaat ingeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers correct met de respectievelijke deksels gepositioneerd zijn. Let op dat de openingen **1** van de vlamverdelers overeenstemmen met de vonkontstekers **3** en de thermokoppels **2**.

Praktisch advies voor het gebruik van de kookplaat

Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten pannen gebruikt worden met een deksel en die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanten lekt.

Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam laag gedraaid worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.

Diameter van de recipiënten:

- **AUX**: 12 - 14 cm.
- **SR**: 16 - 24 cm.
- **R**: 18 - 26 cm.
- **UR-3c**: 18 - 28 cm

3.3 Gebruik van de ovens

Inschakeling van de hoofdoven

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

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

Druk gelijktijdig op de toetsen en om de klok van de programmeereenheid te resetten.

Functies van de hoofdoven

Statisch

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

Geventileerde onderwarmte

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

Grill

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

Statisch+ventilator

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

Circulatie + ventilator

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

Eco

Deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.

Aanbevolen voor alle soorten voedsel, behalve voedsel waarbij veel vocht vrijkomt (bijvoorbeeld groenten).

Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.

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

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

De ECO-functie is een delicate bereidingsfunctie en wordt aanbevolen voor bereidingen waarbij geen temperaturen van hoger dan 210 °C nodig zijn; voor bereidingen met hogere temperaturen wordt geadviseerd om een andere functie te kiezen.

Vapor Clean

Deze functie vergemakkelijkt het schoonmaken aan de hand van stoom afkomstig van een kleine hoeveelheid water in de daartoe voorziene houder op de bodem. (zie hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”)

Inschakeling van de hulpoven

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

Functies van de hulpoven

Lamp
Schakelt de lamp in de ovenruimte in.

Statisch (min. 50 °C - max. 245 °C)
De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor alle types van gebraden, brood en gevulde taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.

Bodem (245 °C)
De alleen van onder afkomstige warmte voltooit de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bruiningsgraad. Ideaal voor gebak of hartige taarten, vlaaien en pizza.

Kleine grill (245 °C)
Met deze functie kan door middel van de warmte, enkel afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om spiezen, toasts en bijspijzen van groenten te bereiden.

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

Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie voor het verkrijgen van een gelijkmatige bereidingsgraad over meerdere niveaus.
- Het verhogen van de temperatuur verkort niet de bereidingsduur (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).
- De bereidingstijden van gesneden stukken zijn voor hetzelfde gewicht korter dan voor het hele stuk.

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

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

Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

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

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze zullen de warmte beter absorberen.
- De temperatuur en de duur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Plaats de gerechten bij de bereiding op meerdere vlakken het liefst op het 2e en het 4e vlak, verleng de bereidingstijd met een enkele minuut en gebruik uitsluitend de geventileerde functies.
- U kunt nagaan of het gebak van binnen voldoende gebakken is door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak inzakt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10 °C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.
- De bereidingstijd van schuimpjes en soezen variëren afhankelijk van de afmeting.

Advies voor ontdooien en rijzen

- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een schaal zonder deksel, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau.
  Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- Brood en fruit in stukken ontdooien binnen dezelfde tijd, ongeacht het aantal en het totale gewicht.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

3.4 Klok programmeereenheid

Toets timer kookwekker

Toets duur bereiding

Toets einde bereiding

Toets waarde lager

Toets waarde hoger

De klok van de programmeereenheid controleert enkel de hoofdoven, en heeft geen enkele controle over de hulpoven.

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

Druk gelijktijdig op de toetsen en om de klok van de programmeereenheid te resetten.

Instelling van de tijd

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

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zullen de cijfers 0:00 op het display van het apparaat knipperen.

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen en . De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toetsen − of + kan het uur ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Druk op de toets of wacht 5 seconden. De stip tussen de uren en de minuten stopt met knipperen.
4. Het symbool op het display duidt aan dat het apparaat klaar is om de bereiding te starten.

Bereiding met tijdinstelling

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

1. Selecteer bereidingsfunctie en -temperatuur, en druk op de toets . Het display zal de cijfers 0:00 en het symbool weergeven tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen − of + om de gewenste minuten in te stellen.
3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de actuele tijd samen met de symbolen A en .
4. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool uitgeschakeld, knippert het symbool A en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
5. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende om op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid te drukken.
6. Druk gelijktijdig op de toetsen en om de klok van de programmeereenheid te resetten.

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

Wanneer u na de instelling de resterende tijd wilt weergeven, moet u op de toets drukken.

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

Geprogrammeerde bereiding

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

1. Stel de bereidingsduur in zoals beschreven werd in de vorige paragraaf "Bereiding met tijdinstelling".
2. Druk op de toets . Op het display verschijnt de som van de actuele tijd en de eerder ingestelde bereidingsduur.
3. Druk op de toetsen — of + om de gewenste minuten in te stellen.
4. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de actuele tijd samen met de symbolen A en .
5. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool uitgeschakeld, knippert het symbool A en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
6. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende om op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid te drukken.
7. Druk gelijktijdig op de toetsen en om de klok van de programmeereenheid te resetten.

Wanneer u na de instelling de resterende tijd wilt weergeven, moet u op de toets drukken.

Druk op de toets om het tijdstip waarop de bereiding moet eindigen weer te geven.

Regeling van het volume van het geluidssignaal

Het geluidssignaal heeft 3 verschillende toonhoogten. Druk wanneer het geluidssignaal wordt geproduceerd op de toets — om de instelling te wijzigen.

Het annuleren van de ingestelde gegevens

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

Schakel de oven daarna handmatig uit als er een bereiding bezig is.

Kookwekker

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

De kookwekker kan op elk gewenst moment geactiveerd worden.

1. Druk op de toets . Het display toont de cijfers 0:00 en de knipperende controlelamp tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen — of + om de gewenste minuten in te stellen.
3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder een toets in te drukken om de instelling van de kookwekker te beëindigen. Op het display verschijnen de huidige tijd en de symbolen en .

Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van meer dan 24 uur in te stellen.

Na de programmering van de kookwekker geeft het display de actuele tijd weer. Om de resterende tijd weer te geven, moet op de toets gedrukt worden.

Indicatieve tabel bereidingen (hoofdoven)

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Vlak	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta uit de oven	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalfsgebraad	2	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	90 - 100	
Varkenslende	2	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	70 - 80	
Worst	1,5	Geventileerde grill	4	260	15	
Rosbief	1	Turbo/Circulatie	2	200	40 - 45	
Gebraden konijn	1,5	Circulatie	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkoenbout	3	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa in de oven	2 - 3	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	170 - 180	
Gebraden kip	1,2	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	65 - 70	
					Zijde 1	Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	Geventileerde grill	4	260	15	5
Ribben	1,5	Geventileerde grill	4	260	10	10
Varkensspek	0,7	Grill	5	260	7	8
Varkensfilet	1,5	Geventileerde grill	4	260	10	5
Rundfilet	1	Grill	5	260	10	7
Zalmforel	1,2	Turbo/Circulatie	2	150 - 160	35 - 40	
Zeeduivel	1,5	Turbo/Circulatie	2	160	60 - 65	
Tarbot	1,5	Turbo/Circulatie	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Circulatie	2	260	8 - 9	
Brood	1	Circulatie	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	20 - 25	
Tulband/donut	1	Circulatie	2	160	55 - 60	
Confituurtaart	1	Circulatie	2	160	35 - 40	
Ricottataart	1	Circulatie	2	160 - 170	55 - 60	
Gevulde tortellini	1	Turbo/Circulatie	2	160	20 - 25	
Paradijstaart	1,2	Circulatie	2	160	55 - 60	
Soezen/beignets	1,2	Turbo/Circulatie	2	180	80 - 90	
Cake	1	Circulatie	2	150 - 160	55 - 60	
Rijsttaart	1	Turbo/Circulatie	2	160	55 - 60	
Brioches	0,6	Circulatie	2	160	30 - 35	

Indicatieve tabel bereidingen (hulpoven)

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Vlak	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Gebraden konijn	1	Statisch	2	190 - 200	85 - 90	
Gebraden kip	1	Statisch	2	190 - 200	80 - 85	
					Zijde 1	Zijde 2
Karbonades	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgers	0.6	Grill	4	250	7	3
Varkensworst	0.6	Grill	4	250	15	-
Varkensribben	0.7	Grill	4	250	30 - 35	-
Spek	0.6	Grill	4	250	10	3

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

4 Reiniging en onderhoud

Incorrect gebruik.
Beschadiging van de oppervlakken

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

Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

4.1 Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik altijd en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Voedselresten of -vlekken

Gebruik nooit metalen sponzen of scherpe schrapers om te voorkomen dat de oppervlakken beschadigd worden.

Gebruik normale en niet-schurende producten, eventueel met behulp van houten of plastic keukengerei. Spoel zorgvuldig af en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.

Na het schoonmaken moet het apparaat zorgvuldig drooggemaakt, omdat eventuele druppels reinigingsmiddel en water de correcte werking van het apparaat kunnen schaden en het uiterlijk kunnen aantasten.

4.2 Reiniging van de kookplaat

Roosters

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

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

Vlamverdelers en deksels

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

Vonkontstekers en thermokoppels

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

Knoppen

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

De knoppen moeten gereinigd worden met een zachte doek, met lauw water, en moeten daarna goed gedroogd worden. Ze kunnen verwijderd worden door ze uit hun zitting te trekken.

4.3 Reiniging van de deur

Demontage van de deur

Om de reinigingswerkzaamheden te vergemakkelijken, is het raadzaam de ovendeur te verwijderen en op een theedoek te leggen.

Ga voor de verwijdering van de deur als volgt te werk:

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

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

3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.

Reiniging van de ruiten van de deur

Het is raadzaam de ruiten van de deur altijd schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een normaal reinigingsmiddel.

Demontage van de binnenruiten

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

1. Verwijder de binnenruit door hem achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (**1**). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (**2**).

3. Verwijder de middelste ruit door hem omhoog te trekken en dezelfde werkwijze te volgen als bij de binnenruit; let er echter op dat u het voorste gedeelte van de ruit (**2**) in de richting van de binnenkant van het apparaat duwt.

4. Maak de buitenste ruit schoon, evenals de eerder verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.

5. Plaats de ruiten weer door de verwijdering in omgekeerde volgorde uit te voeren.
6. Plaats de binnenruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.

4.4 Reiniging van de ovenruimtes

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

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

Verwijder alle verwijderbare delen.

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

- de deur
- de frames voor roosters/ ovenschalen
- de pakking van de oven

Geadviseerd wordt om de oven ongeveer 15/20 minuten maximaal te verwarmen nadat speciale producten gebruikt zijn, om eventuele resten in de oven te verwijderen.

Verwijderen van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (alleen op sommige modellen).

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

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

4.5 Vapor Clean

Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Met deze procedure kan de binnenzijde van de oven zeer eenvoudig gereinigd worden. De vuilresten worden verzacht door de warmte en door de waterdamp, zodat ze makkelijker kunnen verwijderd worden.

Incorrect gebruik.
Beschadiging van de oppervlakken

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen binnenin de oven.
- Voer deze reinigingsprocedure alleen uit als de oven afgekoeld is.

Voorbereiding

Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Giet ongeveer 40cc water op de bodem van de ovenruimte. Let op dat het water niet uit de uitsparing komt.

- Sproei met behulp van een spuitflacon een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de ovenruimte. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.

Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

- Sluit de deur.

Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean

1. Draai de functieknop op het symbool en draai de temperatuurknop op het symbool .
2. Stel een bereidingsduur van 18 minuten in met de digitale programmeereenheid.
3. Draai de functieknop op het symbool en draai de temperatuurknop op het symbool **0**.

Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

4. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
5. Gebruik een niet-schurend sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
6. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
7. Verwijder het resterende water uit de oven.

Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur krijgt, wordt aanbevolen om de oven te drogen door een geventileerde functie ongeveer 10 minuten in te schakelen op 160 °C.

Draag rubberen handschoenen tijdens deze werkzaamheden.

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

4.6 Buitengewoon onderhoud

Vervanging van de lamp (hoofdoven)

Onder elektrische spanning staande delen
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

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

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

4. Draai de lamp los en verwijder ze.

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

5. Vervang de lamp met een soortgelijke (40 W).
6. Monteer de kap weer. Houd de geprofileerde binnenkant van het glas (**A**) naar de deur toe gericht.

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

Vervanging van de lamp (hulpoven)

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

3. Hermonteer de beschermkap **A**.

Demontage en hermontage van de pakking

De pakking demonteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken los en trek de pakking naar buiten.

De pakking monteren:

- Haak de 4 haken in de hoeken van de pakking vast.

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

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

5 Installatie

5.1 Gasaansluiting

Gaslek
Explosiegevaar

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

Algemene informatie

De aansluiting op het gasnet kan uitgevoerd worden met een flexibele stalen buis op een rechte wand, en volgens de voorschriften die aangeduid worden door de van kracht zijnde norm. Het apparaat werd gekeurd voor methaan G20 (2H) met een druk van 20 mbar. Raadpleeg voor de voeding met andere gastypes het hoofdstuk "5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes". De toevoeraansluiting van het gas heeft een schroefdraad ½" gas extern (ISO 228-1).

Aansluiting met rubberleiding

Controleer of alle volgende voorwaarden gerespecteerd worden:

- of de leiding op het rubber bevestigd is met veiligheidsklemmen;
- of de leiding op geen enkele plaats in aanraking komt met hete wanden (max. 50 °C);
- of de leiding niet wordt onderworpen aan trekkrachten of spanningen, en geen strakke bochten maakt of vernauwingen heeft;
- of de leiding niet in aanraking komt met snijdende voorwerpen of scherpe hoeken;
- wanneer de buis niet perfect dicht is, en er dus gas kan ontsnappen, mag de buis niet hersteld worden; vervang met een nieuwe buis;
- controleer of de vervaldatum van de leiding, die wordt aangeduid op de leiding zelf, niet overschreden werd.

Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met een rubberslang conform de kenmerken van de geldende norm (controleer of de afkorting van deze norm op de slang wordt aangegeven).

Draai de slangaansluiting **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad ½" ISO 228-1) van het apparaat, en breng de pakking **2** aan. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de slangaansluiting **4** vastgedraaid worden op de slangaansluiting **3**. Plaats, als de slangaansluiting(en) is(zijn) vastgedraaid, de gasleiding **6** op de slangaansluiting en bevestig ze met de klem **5** conform de van kracht zijnde norm.

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

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

Aansluiting met een flexibele stalen slang

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

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

Aansluiting met een flexibele stalen buis met bajonetsluiting

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

Aansluiting op LPG

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

De toevoerdruk moet de waarden respecteren die worden aangeduid in de tabel "Tabellen met kenmerken van de branders en de mondstukken".

Aansluiting met een flexibele stalen slang met conische verbinding

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

Draai de verbinding **3** zorgvuldig vast op de gasaansluiting **1** (schroefdraad ½" ISO 228-1) van het apparaat, en breng altijd de bijgeleverde pakking **2** aan. Breng isolatiemateriaal aan op de schroefdraad van de verbinding **3**, en draai de flexibele stalen slang **4** vast op de verbinding **3**.

Ventilatie van de vertrekken

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

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

Afvoer van de verbrandingsproducten

Dit apparaat is niet aangesloten op een apparaat voor afvoer van de verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Er moet speciale aandacht worden besteed aan de ventilatie-eisen.

De afvoer van de verbrandingsproducten kan verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die aangesloten zijn op een rookkanaal met een efficiënte natuurlijke trek of met een geforceerde afzuiging.

Een efficiënt afzuigsysteem moet zorgvuldig ontworpen worden door een daarvoor bevoegde specialist, in overeenstemming met de in de normen aangegeven posities en afstanden.

Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.

1 Evacuatie door middel van een afzuigkap

2 Evacuatie zonder afzuigkap

A Evacuatie in enkel rookkanaal met natuurlijke trek

B Evacuatie in enkel rookkanaal met elektrische ventilator

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

D Evacuatie rechtstreeks in de atmosfeer via de wand

⇦ Lucht

⬅ Verbrandingsproducten

Elektrische ventilator

5.2 Aanpassing aan de verschillende gastypes

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

Vervanging van de gasmondstukken

1. Verwijder de roosters, de deksels en de vlamverdelers om de branderdoppen te bereiken.

2. Vervang de gasmondstukken met behulp van een pijpsleutel van 7 mm afhankelijk van het gebruikte gas (zie "Tabel eigenschappen branders en gasmondstukken").

3. Plaats de branders weer op de juiste manier in hun zittingen.

Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

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

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

Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

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

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

Smering van de gaskranen

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

Laat de gaskranen door een gespecialiseerde technicus smeren.

Tabellen met kenmerken van de branders en de mondstukken

Methaan G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	2.9	3.5
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	72	94	115	133
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(X)	(Y)	(Y)	(S)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1600
Methaan G25 - 25 mbar / G25.3 - 25 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**UR-3c**
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.8	2.9	3.5
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	72	94	121	138
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	(F1)	(Y)	(F2)	(F3)
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1600
Vloeibaar gas G30/31 - 30/30 mbar	**AUX**	**SR**	**R**	**UR-3c**
Nominaal warmteverbruik (kW)	1.0	1.75	2.9	3.5
Diameter van het gasmondstuk (1/100 mm)	50	65	85	94
Voorkamer (gedrukt op gasmondstuk)	-	-	-	-
Gereduceerd verbruik (W)	400	500	800	1600
Nominaal verbruik G30 (g/h)	73	127	211	254
Nominaal verbruik G31 (g/h)	71	125	207	250

De gasmondstukken die niet worden bijgeleverd kunt u bestellen bij erkende servicecentra.

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

5.3 Plaatsing

Zwaar apparaat
Pletgevaar

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

Druk op de open deur
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

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

Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat
Brandgevaar

- Fineerafwerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (ten minste 90 °C).

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

Keukenkastjes die zich boven het werkblad van het apparaat bevinden, moeten zich op een afstand van minstens Y mm bevinden. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat dient de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap te worden geraadpleegd om de correcte afstand te bepalen.

X	150 mm
Y	750 mm

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

A - Klasse 1

(Apparaat vrije installatie)

B - Klasse 2 subklasse 1

(Ingebouwd apparaat)

C - Klasse 2 subklasse 1

(Ingebouwd apparaat)

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

Afmetingen van het apparaat

A	900 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

[1] Minimumafstand tot zijwanden of andere ontvlambare materialen.

[2] Minimumbreedte inbouwkast (=A).

Afmetingen van het apparaat: plaats van de gas- en elektriciteitsaansluitingen (mm)

A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 105 - Max. 160
H	776
L	898

E = Elektrische aansluiting

G = Gasaansluiting

Plaatsing en nivellering

Zwaar apparaat

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Plaats eerst de voorste voetjes en daarna de achterste.

Na voltooiing van de elektrische aansluiting, worden de vier meegeleverde voeten op het apparaat geschroefd.

Voor de stabiliteit is het absoluut noodzakelijk dat het apparaat correct genivelleerd wordt op de ondergrond.

Schroef het onderste gedeelte van de voetjes open of dicht, tot het apparaat stabiel staat en genivelleerd is.

Bevestiging op de wand

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

1. Schroef het bevestigingsplaatje voor de bevestiging op de muur vast op de achterzijde van het apparaat.

2. Regel de hoogte van de 4 voetjes.

3. Assembleer de bevestigingsbeugel.

4. Lijn de onderkant van de haak van de bevestigingsbeugel uit met de onderkant van de rand van het bevestigingsplaatje aan de muur.

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

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

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

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

Montage van de plint

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

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

1. Draai de 2 moeren (**B**) achteraan de plaat los.
2. Positioneer de plint zodanig boven de plaat dat de pinnen (**C**) overeenkomen met de openingen (**D**).
3. Bevestig de plint op de plaat door de schroeven (**A**) vast te draaien.

5.4 Elektrische aansluiting

Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

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

Algemene informatie

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

Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de CE-markering en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.

Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V 1N~

Driepolige kabel **3 x 2,5 mm²**.

- 380-415 V 2N~

Vierpolige kabel **4 x 1,5 mm²**.

- 220-240 V 2~

Driepolige kabel **3 x 2,5 mm²**.

- 220-240 V 3~

Vierpolige kabel **4 x 1,5 mm²**.

- 380-415 V 3N~

Vijfpolige kabel **5 x 1,5 mm²**.

De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

De stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).

Vaste aansluiting

Installeer een schakelaar op de voedingslijn waarmee het apparaat van het omnipolaire netwerk kan worden losgekoppeld, met een openingsafstand tussen de contacten waarmee volledige afkoppeling mogelijk is in de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften.

Toegang tot het klemmenbord (enkel op sommige modellen)

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

1. Verwijder de schroeven die het klepje op de achterste plaat vastzetten.

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

3. Installeer de voedingskabel.

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

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

5.5 Voor de installateur

- De stekker moet na de installatie toegankelijk blijven. De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- Het schroefdraadelement van de verbinding niet losdraaien of forceren. Daardoor kan dit deel van het apparaat beschadigd raken en wordt de fabrieksgarantie ongeldig.
- Verifieer op alle aansluitingen met water en zeep of gas lekt. Zoek eventuele lekken NIET op met open vuur.
- Ontsteek de branders een voor een en allemaal tegelijkertijd om de correcte werking van het gasventiel, de brander en de ontsteking te waarborgen.
- Draai de knoppen van de branders op de stand lage vlam en observeer of de vlam van elke brander apart en van alle branders tegelijkertijd stabiel is.
- Als het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte functioneringswijze.