

GEBRUIKSAANWIJZING

**AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE
ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN
VOORZORGSMaatregelen EN ALGEMENE
AANBEVELINGEN
TIPS VOOR ENERGIEBESPARING
DE OVEN MET ACCESSOIRES
REINIGING EN ONDERHOUD
HET OPSPOREN VAN STORINGEN
KLANTENSERVICE**

Om het maximale resultaat met uw oven te behalen, lees eerst de gebruiksaanwijzing en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

Dit apparaat is van Klasse I.

Het apparaat moet worden gebruikt met het op het typeplaatje aangegeven gas. Dit plaatje bevindt zich aan de binnenkant van de deur van de lade (zie op het produkt vermelde details)

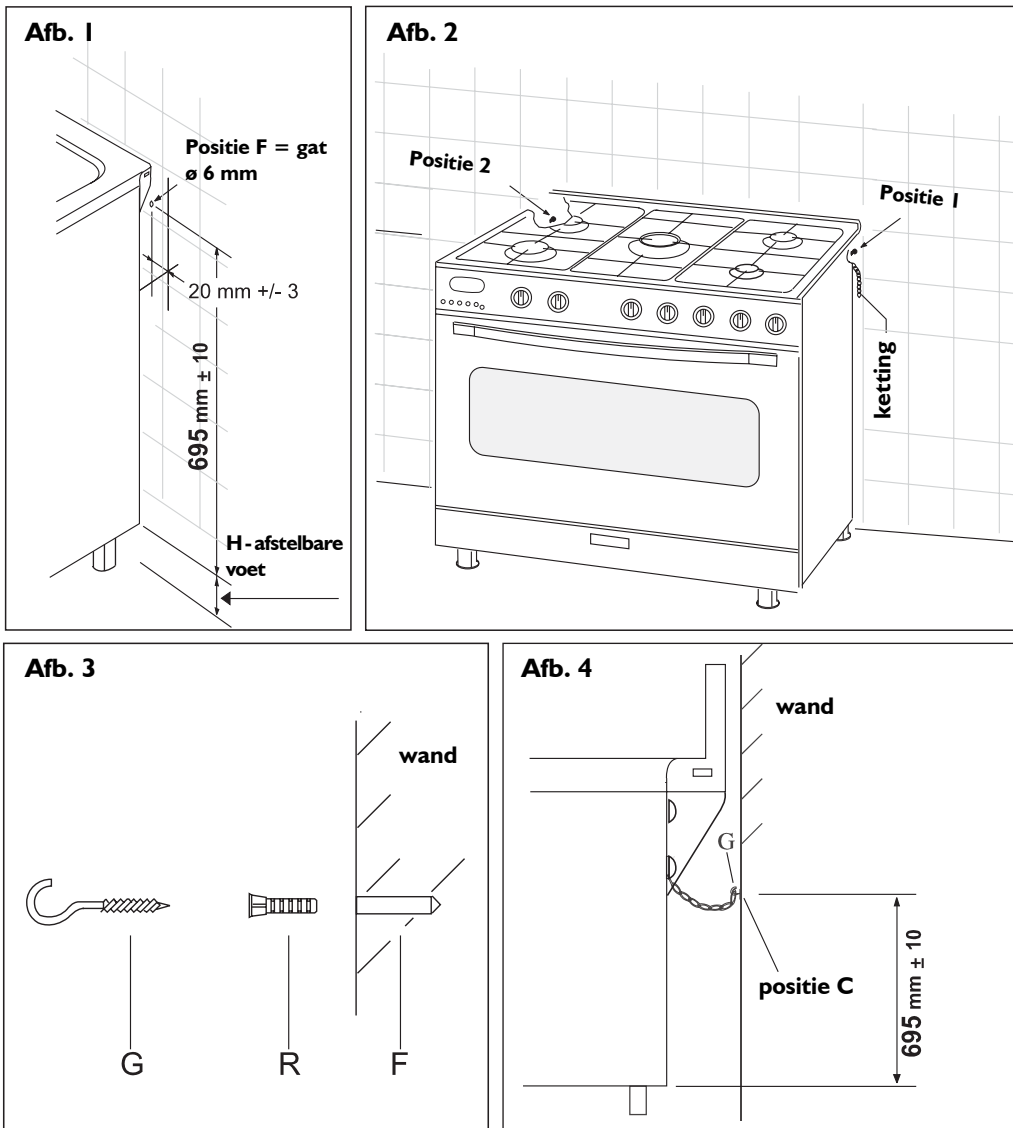
Installatie en onderhoud van het apparaat moeten worden gedaan door een daartoe opgeleide vakman en volgens de toepasselijke voorschriften en beroepsgezagregels.

Het bevestigen van de oven aan de wand

Boor twee gaten in de wand ongeveer 700 mm onder de zijkant van de oven (zie afb. 1 F), zodat de oven ze aan het zicht onttrekt (zie Afb. 2).

Breng deel **R** (plug) in de boorgaten **F** en schroef haak **G** in deel **R** (Afb. 3).

Bevestig de ketting aan haak **G** zoals getoond in afb. 4 positie **C**.



Aansluiting op het gas

Zie de afdeling over "standaarden" voor informatie met betrekking tot de aansluiting op het gas zoals die in uw land gelden (zie het bijgevoegde boekje "Referenties voor Nationale Voorschriften").

De gastoevoer moet voldoen aan de plaatselijk geldende voorschriften.

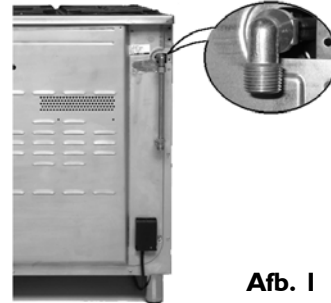
Het apparaat moet worden aangesloten op het gasnet of op de gasfles door middel van een onbuigbare koperen of stalen buis met fittingen die voldoen aan de plaatselijke voorschriften of door middel van een RVS-buis uit één stuk, conform de plaatselijke voorschriften.

De maximum lengte van de buis is 2 m.

De buis moet rechtstreeks op het kniestuk van de gasleiding worden aangesloten (fig. 1), verwijder eventueel het verlengstuk indien deze op uw keuken is gemonteerd.

Belangrijk: als u een rubberslang gebruikt, dan moet deze zodanig worden geïnstalleerd dat hij niet in aanraking komt met hete onderdelen aan de achterkant van het apparaat of van de keuken. Hij moet door een ruimte lopen waarin zich geen enkel beletsel bevindt en op een plaats waar hij over de volle lengte kan worden geïnspecteerd (Afb. 2).

Wanneer het apparaat is aangesloten op het gasnet, gebruik dan zeepwater om te controleren of er geen gaslekken zijn.



Afb. 1



Afb. 2

De rubberslang moet worden aangesloten zoals weergegeven wordt in Afb. 4 en 5, in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

UITSLUITEND VOOR BELGIE: bevestig het meegeleverde conische aansluitstuk (A) op het apparaat (Afb. 3).

Aardgas

Gebruik een GN-uitlaatverbinding voor natuurlijk gas of een mengsel van propaan en lucht.

De rubberslang moet worden aangesloten op de uitlaatverbinding en vastgezet worden met slangklem B (Afb. 4).

Butaan/Propaan gas

Gebruik de uitlaatverbinding B/P voor butaan/propaangas.

De rubberslang moet worden aangesloten op de uitlaatverbinding en vastgezet worden met slangklem B (Afb. 5).

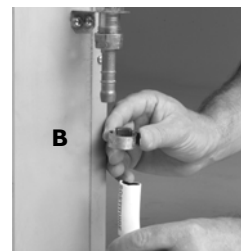
De maximale lengte van de rubberslang is 2 m. Het moet een standaard slang zijn en hij moet worden vervangen vóór de erop aangegeven datum.

Belangrijk: Doe de gastoevoerkraan dicht vóór het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden.

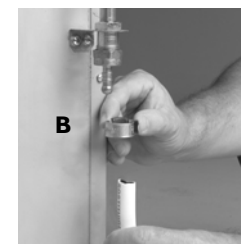
Gegevens voor de aansluiting: zie de voor uw land geldende voorschriften.



Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5

Gas afstellingen

Gebruik drukregelaars die geschikt zijn voor de gasdrukwaarden die aangegeven staan op het Productinformatieblad dat apart bijgeleverd wordt.


Als het apparaat is afgesteld voor een ander soort gas dan het voorhanden, dan moeten de spuitstukken worden vervangen, de minimumvlamhoogte opnieuw worden afgesteld, de uitlaatverbinding worden vervangen en moet de bijgeleverde nieuwe uitlaatverbindingpakking worden gemonteerd.

Volg de volgende procedure uit om de spuitstukken van de kookplaat te vervangen: verwijder de roosters; verwijder de branders en de afdekkingen (zie Afb. 6); vervang het spuitstuk door een dat geschikt is voor het nieuwe soort gas (zie tabel in het afzonderlijke Produktblad). Vervang het etiket voor de gaskalibratie door het nieuwe etiket in het zakje van het spuitstuk.

Voer de stappen in omgekeerde volgorde uit en zorg ervoor dat de afdekking goed op de brander zit.



Minimumvlam voor de kookplaat

Ga als volgt te werk om de minimumvlam af te stellen

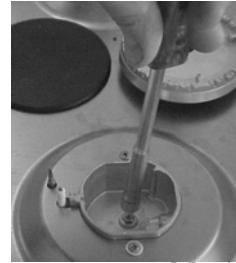
- Doe de brander aan en draai de knop op de laagste stand ; verwijder de opgeschroefde knop (Afb. 7). Plaats een kleine schroevendraaier naast de schroefpin (Afb. 8).

Draai de stelschroef tegen de klok in om de vlam te verhogen of met de klok mee om deze te verlagen. De afstelling is goed als de vlam ongeveer 3 - 4 mm hoog is.

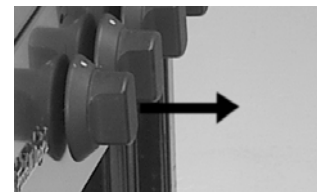
Voor butaan/propaangas moet de stelschroef helemaal naar binnen worden gedraaid.

Zorg er voor dat de vlam niet plotseling dooft bij het snel draaien van hoge naar  vlam  en omgekeerd.

Doe de knop terug op zijn plaats.



Afb. 6



Afb. 7



Afb. 8

Ventilatie van het vertrek

Gasapparaten

Dit apparaat is niet aangesloten op een rookafvoerinstallatie. Daarom moet het worden geïnstalleerd en verbonden in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Bijzondere aandacht verdienen de geldende voorschriften omtrent het luchten van het vertrek.

Luchten van ruimtes

Dit apparaat mag slechts worden geïnstalleerd en gebruikt in goed geventileerde vertrekken, volgens de geldende voorschriften, met openingen in de muur of met speciale luchtkanalen die een afdoende natuurlijke of mechanische ventilatie mogelijk maken en er op deze manier voor zorgen dat er een constante en voldoende luchttoevoer plaatsvindt, nodig voor een goede verbranding en voor het afvoeren van onzuivere lucht.

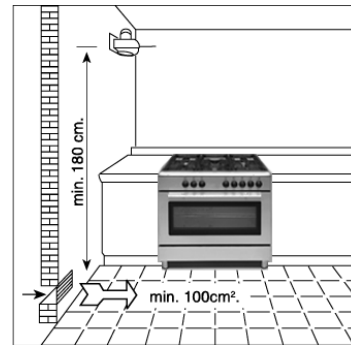
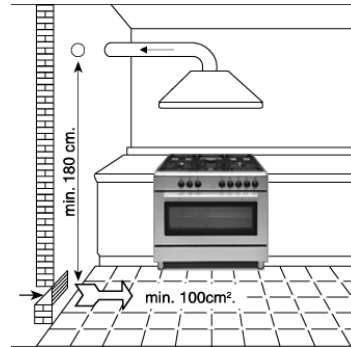
In het geval dat dit het enige gasapparaat in het vertrek is, dan moet er een afzuigkap boven worden geïnstalleerd om een natuurlijke en directe afvoer van de vervuilde lucht te verzekeren, met een recht omhoog lopend kanaal met een minimumlengte van twee maal de diameter en een minimum doorsnede van op zijn minst 100 cm^2 .

Voor de noodzakelijke verse luchttoevoer in het vertrek moet een soortgelijke opening van ten minste 100 cm^2 direct naar buiten worden gemaakt ter hoogte van de vloer zodat hij niet aan de binnen- of buitenkant wordt afgeschermd en geen belemmering vormt voor een goed branden van de branders en voor de afvoer van vervuilde lucht en met een hoogteverschil van ten minste 180 cm ten opzichte van de afvoer.

De hoeveelheid frisse lucht voor verbranden mag niet minder zijn dan $2 \text{ m}^3/\text{h}$ voor ieder kW vermogen (zie totaal vermogen in kW op het typeplaatje van het apparaat).

In alle gevallen waar andere apparaten zich in hetzelfde vertrek bevinden of als directe natuurlijke ventilatie niet mogelijk is en indirecte natuurlijke of mechanische ventilatie moet worden aangelegd, neem dan contact op met een vakman om deze installatie te plaatsen onder strikte naleving van de geldende voorschriften.

Afvoerkanalen die al door andere apparaten worden gebruikt mogen niet worden gebruikt voor het afvoeren van verbrandingsgassen.



Elektrische aansluiting

Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleer of:

1. het nominale vermogen van het lichtnet van het huis overeen komt met dat van het apparaat, zoals aangegeven op het typeplaatje;
 2. de aanvoerlijn waarmee het apparaat is verbonden voldoende vermogen heeft met betrekking tot het maximaal verbruikte vermogen door het apparaat, zoals aangegeven op het typeplaatje;
 3. dat het lichtnet van het huis goed geaard is.
- Een **allerichtings-schakelaar met een afstand van ten minste 3 mm tussen de contacten moet worden geïnstalleerd.**

NB: Na de installatie mogen de elektrische delen slechts toegankelijk zijn met gebruik van speciaal gereedschap. De stroomdraad moet van het H05RR-F type zijn, en in overeenstemming met onderstaande tabel.

VOEDINGSVOLTAGE	AANTAL DRADEN X AFMETINGEN
IN ~ 230 V	3 x 1.5 mm ²

Informatie voor de installateur

Instructies

- **Maak de elektrische verbinding los en sluit de gaskraan alvorens reparaties of werkzaamheden uit te voeren.**
- **De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de geldende veiligheidsvoorschriften**
- **Het aarden van het apparaat is wettelijk verplicht.**

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor mogelijke schade aan personen, dieren of goederen die het gevolg zijn van het niet voldoen aan bovengenoemde voorschriften. De technische gegevens staan vermeld op het typeplaatje aan de binnenkant van de deur van de lade. De voorwaarden voor het afstellen staan vermeld op een tabel op de verpakking. Gebruik de hendel van de overdeur niet voor het verplaatsen van het apparaat of om het apparaat uit de verpakking te halen.

Het apparaat is van Klasse I.

Installatie

BELANGRIJK: De bekleding van de inbouwkasten moet van hittebestendig (minstens 90°C) materiaal zijn. Als het apparaat in de buurt van meubels wordt geïnstalleerd zorg dan voor de minimumafstanden zoals vermeld in de volgende afbeelding.

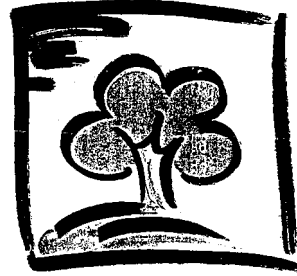
Het apparaat heeft 4 poten die worden gebruikt voor eventuele aanpassing aan de hoogte van de inbouwkast. Houd het apparaat schuin om de ze te plaatsen en schroef de 4 poten in de speciale schroefdraad in de hoeken (zie afb. I).



Afb. I

ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN

- Verwijder de accessoires uit de oven en verwarm de oven gedurende ongeveer twee uur bij 200°C om de geur van beschermend vet en isolatiemateriaal te verwijderen. Het is aan te raden de deur gedurende deze behandeling open te houden.
- Vóór het gebruik verwijderen:
 - stickers op de voorkant van het apparaat en op de ovendeur, behalve het typeplaatje;
 - de kartonnen verpakking en de plastic beschermfolie op het bedieningspaneel en andere delen van het apparaat;
 - eventuele stickers op de accessoires (b.v. onder de opvangbak).



VOORZORGSMAAATREGELEN EN ALGEMENE AANBEVELINGEN

- Het apparaat is uitsluitend ontwikkeld voor het thuis koken van voedsel. Ander gebruik is niet toegestaan. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik of onjuiste afstelling van bedieningsknoppen
- Reparaties en werkzaamheden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een technische vakman.
- Stel de oven niet bloot aan de weersomstandigheden
- Plaats geen zware objecten op de deur omdat dit de ovenholte en de scharnieren kan beschadigen. Ga niet aan de deur hangen.
- Hang nooit gewicht aan de handgreep van de ovendeur
- **Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of ander materiaal.**
- De ovendeur moet goed sluiten. De afdichtingen van de deur moeten schoon gehouden worden.
- Giet geen water rechtstreeks in een hete oven. De emaille zou kunnen beschadigen.
- Vruchtensap dat uit de bakplaat druppelt laat blijvende vlekken achter. Het is aan te raden het apparaat schoon te maken vóór het weer te gebruiken.
- Verschuif geen schalen of pannen over de bodem van de oven - risico voor krassen
- Eindcondensatie na het koken kan soms de oven beschadigen en de meubels in de buurt. Het is aan te raden om:
 - de laagste temperatuur in te stellen;
 - voedsel af te dekken;
 - voedsel uit de oven te verwijderen;
 - natte delen te drogen als de oven koud is.
- **Belangrijk: Het voorpaneel en de handgreep van de ovendeur worden warm wanneer het apparaat voor lange tijd op een hoge temperatuur is ingeschakeld.**
- Raak het apparaat niet aan met natte lichaamsdelen en gebruik het niet als u blootsvoets bent.
- Trek niet aan het apparaat of aan de stroomkabel om deze uit het stopcontact te halen.
- **Houd kinderen uit de buurt van:**
 - de bedieningsknoppen en het apparaat in het algemeen, in het bijzonder tijdens en onmiddellijk na gebruik: gevaar voor letsel;
 - verpakkingen (zakken, polystyreen, nieten, etc.)
 - het apparaat als dit wordt afgevoerd.
- Verzeker u ervan dat elektriciteitsdraden van andere elektrische apparaten in de buurt van de oven niet in contact kunnen komen met onderdelen die warm worden en niet verstrikt kunnen raken in de ovendeur.

- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven of in de buurt ervan: Dit kan brandgevaar opleveren wanneer de oven per ongeluk wordt ingeschakeld
- Gebruik ovenhandschoenen om bakvormen en accessoires uit de oven te halen wanneer deze heet is
- Als alcoholhoudende drank (b.v. rum, cognac, wijn, enz.) tijdens het bakken of roosteren van gebak wordt toegevoegd, onthoud dan dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. Daarom bestaat het risico dat de dampen die hierbij vrijkomen in brand raken als zij in contact komen met het elektrische verwarmingselement.
- Verwarm of bereid geen gesloten potten met voedsel in de oven. De opgelopen inwendige druk kan leiden tot het ontploffen van de potten en de oven beschadigen.
- Gebruik geen bakken van synthetisch materiaal om gerechten in te bereiden (behalve verpakkingen die speciaal hiervoor bedoeld zijn; zie de aanwijzingen van de fabrikant Bij hoge temperaturen zouden ze kunnen smelten.
- Blijf altijd in de buurt bij het koken met veel vet en olie. De olie en het vet kunnen oververhit raken en gaan branden!
- Verwijder de accessoires nooit als deze volledig vol zijn. Wees uiterst voorzichtig.

CONFORMITEITSVERKLARING

- **Dit apparaat is ontwikkeld om in contact te komen met voedingsmiddelen en voldoet aan de Europese Richtlijn 89/109/EEG.**
- **Het is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden.**
Elk ander gebruik (b.v. verwarming van het vertrek) dient als onjuist en dus gevaarlijk te worden beschouwd.
- **Het is ontworpen, gemaakt en op de markt gebracht in conformiteit met:**
 - de veiligheidsvereisten van de "Laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG;
 - de beschermingsvereisten van de EMC-richtlijn 89/336/EEG;
 - de eisen van de Richtlijn 93/68/EEG.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING

- De kookplaat van dit apparaat is uitgerust met branders van verschillende diameter. Gebruik potten en pannen met een diameter gelijk aan die van de brander of iets groter.
- Gebruik alleen potten en pannen met een platte bodem
- De potten en pannen mogen niet boven het bedieningspaneel uitsteken.

Brander	Max. diameter van pan
Snel (100 mm)	220 mm
Halfsnel (75 mm)	200 mm
Sudder (60 mm)	160 mm
Drievoudige ring (130 mm)	260 mm

- Houd, indien mogelijk, de deksel op de pan tijdens het koken.
- Kook groente, aardappelen enz met weinig water om de kooktijd te verminderen.
- Het gebruik van een snelkookpan zal het energieverbruik en de kooktijd nog verder verlagen

DE OVEN MET ACCESSOIRES

De bijgeleverde accessoires zijn afhankelijk van het model. De bijgeleverde accessoires staan op een lijst op de afzonderlijke Produktkaart (onder Accessoires).

Opvangbak (1)

Wordt gebruikt voor het opvangen van vet en etensresten. Giet een beetje water in de opvangbak om vetspetters en rook te voorkomen vóór u het onder het rooster plaatst. De opvangbak kan worden gebruikt als pan voor het koken van vlees, kip of vis met of zonder groenten.



Afb. 1

Rooster (2)

Gebruikt voor het dragen van potten, gebakblikken en andere kookpannen. Het kan in iedere steun in de oven worden geplaatst.



Afb. 2

“Grillpanset” (3)

De set bestaat uit een rooster (3a) en één of twee handgrepen (b). Deze set moet op de opvangbak (1) worden geplaatst en gebruikt met de Grilfunctie.

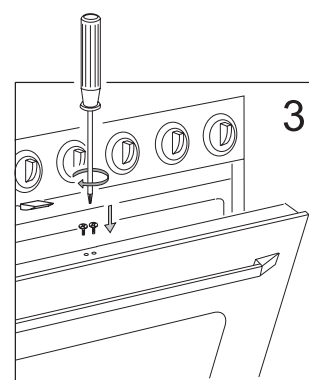
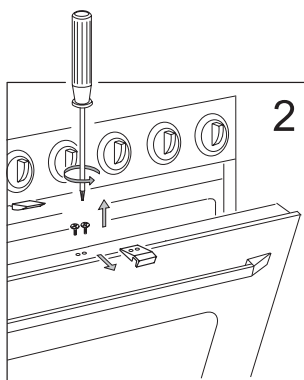
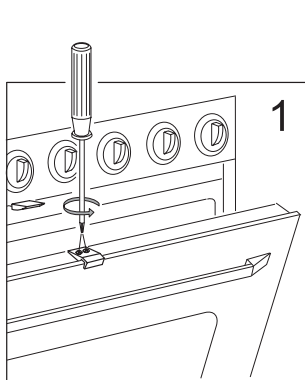
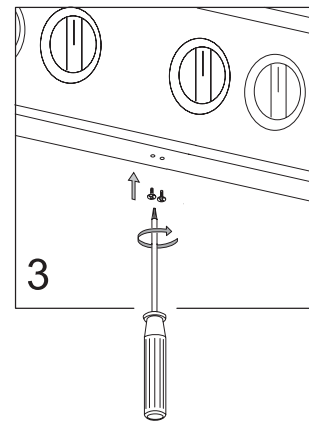
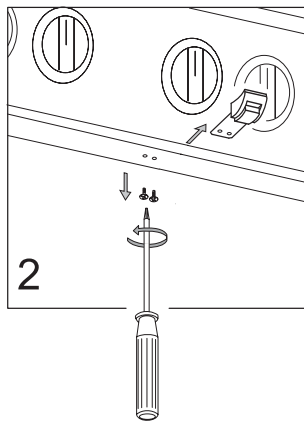
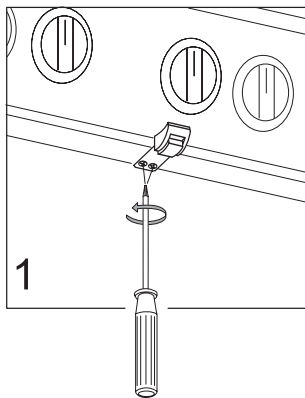
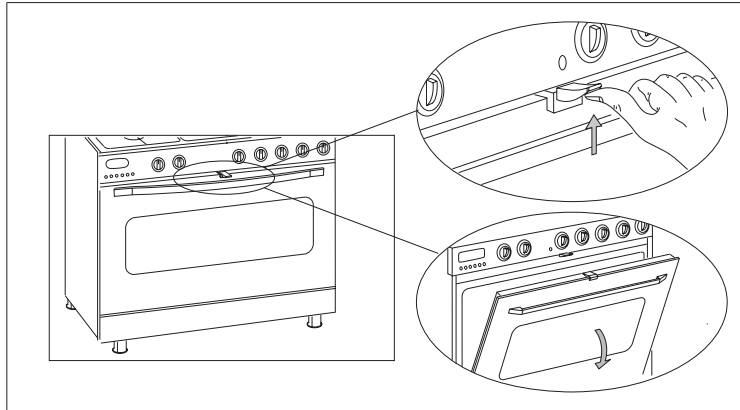


Afb. 3

DE OVEN MET ACCESSOIRES

Kindveiligheidsvoorziening (afhankelijk van het model)

De kindveiligheidsvoorziening kan worden verwijderd door de volgorde van beelden te veranderen.



REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel de elektriciteit uit alvorens schoonmaakwerkzaamheden uit te voeren.

- Maak schoon met een doek met warm zeepsop of verdund schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen bijtende of schurende middelen, chloor bevattende produkten of staalwol.
- Gebruik geen stoomreinigers.
- Gebruik geen brandbare produkten.
- Laat geen zure of alkalihoudende produkten zoals azijn, zout Citroenzuur, enz. achter op het kookblad.

Roestvrij stalen oppervlak

- Reinig dit met een specifiek in de handel verkrijgbaar product.

Reinigen van de branders

Til de branders omhoog uit het zitting om ze schoon te maken (Afb. 1 en 2), plaats ze vervolgens in een oplossing van heet water en een niet-corrosief schoonmaakmiddel gedurende ong. 10 minuten. Droog de branders zorgvuldig na deze te hebben gereinigd en gewassen.

Controleer altijd of de openingen niet zijn geblokkeerd.

Het verdient aanbeveling dit minstens een keer per week te doen of wanneer nodig. Zorg er voor de branders op de juiste manier terug te plaatsen, draai ze langzaam rond zodat de spuitstuk in de vier uitsparingen onder de verdeler valt (bij goed centreren gaat de brander een beetje omlaag en past precies).

Onderhoud van de roosters

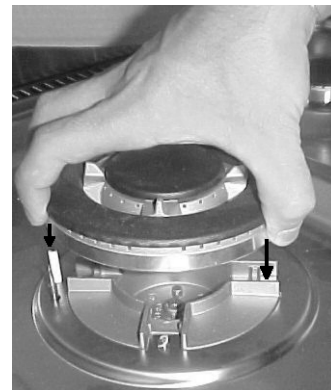
- Maak de roosters schoon met een spons en schoonmaakmiddel als ze vuil zijn.
- De kleur van de roosters verandert dicht bij de branders. Dit is normaal en ontstaat door de hoge temperaturen tijdens het koken.

Reinigen van de oven

- Als u klaar bent met koken, wacht dan tot de oven is afgekoeld en maak hem dan schoon om aankoecken van etensresten te vermijden.
- Als het vuil hardnekkig is, kunt u een speciaal ovenreinigingsproduct gebruiken volgens de instructies op de verpakking.
- Maak de buitenkant schoon met een spons en lauwwarm water.
- **Gebruik geen schuurmiddelen of staalwol.**
- Maak het glas van de oven deur schoon met een vloeibaar reinigingsmiddel.
- Reinig de accessoires in de afwasmachine of met de hand in de gootsteen met een ovenreiniger.



Afb. 1



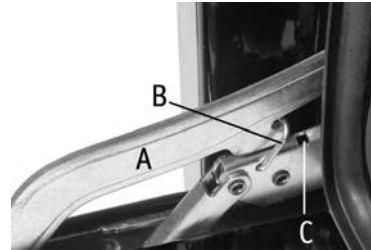
Afb. 2

Het verwijderen van de deur

Belangrijk Bij de volgende werkzaamheden is het dragen van veiligheidshandschoenen aan te raden. Volg deze instructies nauwlettend op om mogelijk letsel te vermijden en geen schade te berokkenen aan de oven en de scharnieren.

De ovendeur kan als volgt worden verwijderd:

1. hiertoe zijn de scharnieren **A** uitgerust met beweegbare U-bouten **B** die op de sectors van scharnieren **C** haken als de deur volledig open is, en deze vastzetten;



2. til de deur naar buiten onder het uitvoeren van de twee handelingen getoond in de afbeelding;



3. houd de zijkanten van de deur vast bij de scharnieren;

4. om de deur terug te plaatsen, breng de scharnieren in hun speciale zittingen. Vergeet niet de beweegbare U-bouten **B** te verwijderen alvorens de deur te sluiten.

Pas goed op voor de scharnieren van de ovendeur: gevaar uw handen te verwonden.

Het lampje achter in de oven vervangen:

1. Haal de stekker uit het stopcontact
2. Nadat de oven is afgekoeld, draai (tegen de klok in) de beschermkap los.
3. Vervang het lampje (zie N.B.)
4. Plaats het beschermkapje terug.
5. Steek de stekker weer in het stopcontact.

Opmerking: Gebruik alleen lampjes van 25 W 230 V, type E-14, T 300°C, verkrijgbaar via de klantenservice.

Belangrijk Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje van de lamp is teruggeplaatst

HET OPSPOREN VAN STORINGEN


1. De oven werkt niet

- Controleer de stroomtoevoer en of het apparaat elektrisch is verbonden.
- Schakel het apparaat uit en weer aan, om te zien of het probleem verdwenen is.

2. De brander gaat niet aan

- Is de gastoevoerkraan open?
- Is de toevoer van stadsgas (methaan) stopgezet?
- Is de gasfles (LPG) leeg?
- Zijn de openingen van de brander verstopt?
- Zijn de pit en de brander na reiniging correct teruggeplaatst? (Zie de paragraaf "Reiniging en Onderhoud").


3. De brander blijft niet branden

- Herhaal de aansteekprocedure en draai de knop naar het teken met de kleine vlam .

4. De elektrische ontsteking werkt niet

- Is er een stroomstoring geweest?

Belangrijk:

- Controleer of de bedieningsknop van de oven niet op "0" of op het "lamp" symbool  is gedraaid.

KLANTENSERVICE

Alvorens Klantenservice te bellen

1. Kijk of u het probleem zelf kunt verhelpen (zie "Probleemoplossing Gids").
2. Schakel het apparaat uit en weer aan, om te zien of het probleem verdwenen is

Als dit niet helpt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice

Geef altijd aan:

- het soort storing;
- het type en model van het fornuis;
- het nummer van de Klantenservice (het nummer na het woord "Service" op het typeplaatje) aan de binnenkant van de deur van de lader. Het nummer van de klantenservice staat ook vermeld op het garantiebewijs;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Neem contact op met een **Bevoegde**

Klantenservice, aangegeven in de garantie.

Als de tussenkomst nodig is van technici niet behorend tot de de door de Fabrikant goedgekeurde Klantenservice centra, vraag dan om een ontvangstbewijs waarop de uitgevoerde werkzaamheden staan vermeld en overtuig u er van dat de defecte onderdelen zijn vervangen door **originele**.

Het niet naleven van deze instructies kan de veiligheid en de kwaliteit van het produkt in gevaar brengen.

SERVICE 00 0000 00000

