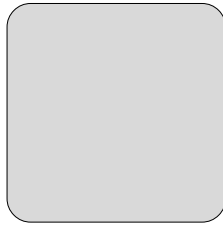
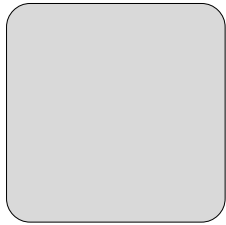
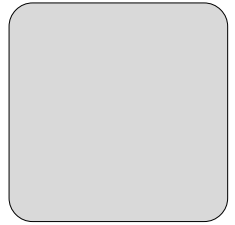
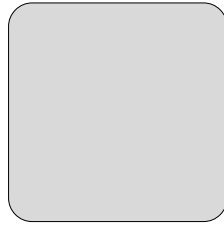
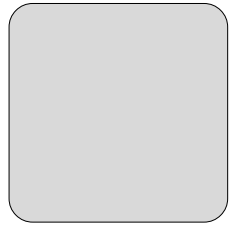


Gebruikersin-
formatie



Gas / Elektro
Combinatie



Inhoud

| | |
|---|----|
| Waarschuwingen en belangrijke adviezen voor de veiligheid | 3 |
| Beschrijving van het apparaat | 5 |
| Bedieningsknoppen | 6 |
| Aanwijzingen voor de gebruiker | 8 |
| Het Gebruik | 9 |
| Voordat u de oven in gebruik neemt | 10 |
| Gebruik van de oven | 11 |
| Bak- en braadtabellen | 15 |
| Reiniging en onderhoud | 17 |
| Hulp bij storingen | 20 |
| Technische gegevens | 21 |
| Aanwijzingen voor de installateur | 22 |
| Gasaansluiting | 23 |
| Instructies voor de inbouw | 25 |
| Instructies voor de installateur | 28 |
| Ombouw naar vloeibaar gas | 29 |
| Service en onderdelen | 30 |
| Garantie/serviceafdeling | 31 |
| Europese garantie | 34 |

Handleiding voor de gebruiksaanwijzing



Veiligheidsvoorschriften



Stap-voor-stap-handleiding



Aanwijzingen en Tips



Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen:

2006/95- 2004/108 - 90/396

en de daarbij behorende besluiten.

FABRIKANT:

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLÌ (Italië)

Deze instructies gelden enkel voor de landen waarvan het identificatiesymbool is aangebracht op het titelblad van het instructieboekje en het apparaat zelf.

Nederlands



Waarschuwingen en belangrijke adviezen voor de veiligheid

Bewaar de bij dit apparaat geleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Als het apparaat aan derden geschonken of verkocht wordt, of als u het apparaat bij verhuizing in de oude woning achterlaat, is het belangrijk dat de nieuwe eigenaar/eigenaresse over deze gebruiksaanwijzing en de adviezen kan beschikken.

Deze aanwijzingen zijn bedoeld voor de veiligheid van de gebruiker en diens huisgenoten. Lees ze dus aandachtig door, voordat u het apparaat aansluit en/of in gebruik neemt.

Installatie

- De installatie moet verricht worden door vakkundig personeel, met inachtneming van de geldende voorschriften. De afzonderlijke installatiewerkzaamheden zijn beschreven in de instructies voor de installateur.
- Laat de installatie en aansluiting uitvoeren door een vakman, overeenkomstig de hem, dankzij zijn vakkennis bekende richtlijnen.
- Ook eventueel naar aanleiding van voor de installatie noodzakelijke wijzigingen aan de elektriciteitsvoorziening moeten door een vakman aangebracht worden.
- gebruikt, laat dit dan nooit in direct contact komen met de bodem van de oven.
- Ga bij het schoonmaken van de oven voorzichtig te werk: sproei nooit vloeistof op het vetfilter (indien aanwezig), het verwarmingselement en de thermostaatsensor.
- Het is gevaarlijk veranderingen van welke aard ook aan te brengen aan het apparaat of aan de kenmerken ervan.
- Tijdens het bak-, braad- en grillproces worden de ovendeur en de andere onderdelen van het apparaat erg heet, houd kinderen daarom uit de buurt van het apparaat. Bij de aansluiting van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven, moet u er op letten dat aansluitkabels niet in aanraking komen met hete kooktoestellen of vastgeklemd raken in de hete deur van de oven.

Bediening

- Deze oven is ontworpen voor de bereiding van gerechten; gebruik hem nooit voor andere doeleinden.
- **Pas, bij het openen van de ovendeur, tijdens of na afloop van de bereiding op voor de hete luchtstroom, die uit de oven naar buiten komt.**
- Tijdens de werking van de oven extra voorzichtig zijn. Door de grote hitte van de verwarmingselementen zijn de roosters en andere delen erg heet.
- Indien u - om welke reden dan ook - aluminiumfolie voor voedingsmiddelen in de oven
- Gebruik altijd ovenwanten om vuurvaste, hete schotels of schalen uit de oven te halen.
- Een regelmatige reiniging voorkomt de achteruitgang van het oppervlaktemateriaal van de oven.
- Schakel voordat u de oven schoonmaakt de stroom uit of trek de stekker uit het stopcontact.


- Verzeker u ervan dat de oven in de stand «UIT» staat, als de oven niet meer gebruikt wordt.
- Deze oven is vervaardigd als afzonderlijk apparaat of als combinatieapparaat met een elektrische kookplaat, voor aansluiting aan enkelfase 230 V.
- Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een stoomreiniger.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers. U kunt daarmee krassen op het glas van de deur veroorzaken en dat kan leiden tot het barsten van het glas.

Veiligheid van kinderen

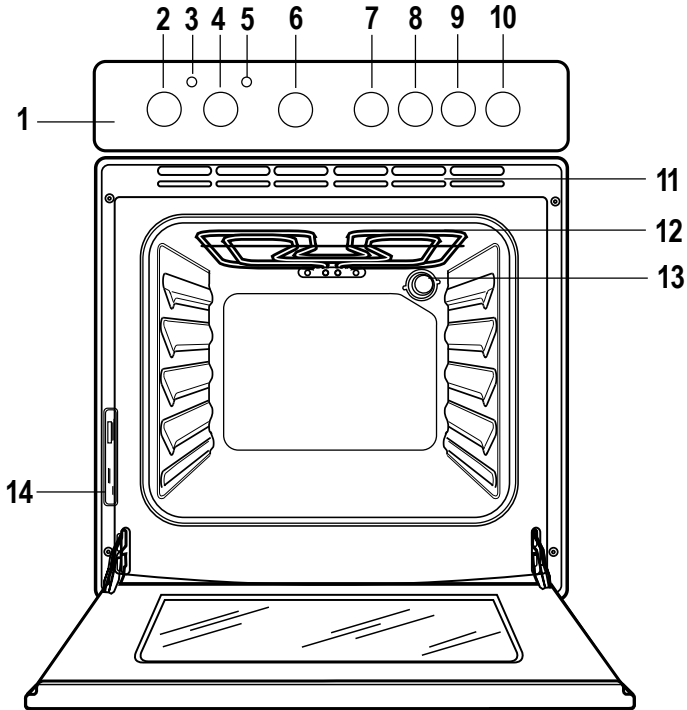
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om het door kinderen te laten gebruiken of hen ermee te laten spelen.
- Houd kinderen uit de buurt, zolang de oven in werking is. Ook nadat u de oven heeft uitgeschakeld, blijft de deur nog lange tijd heet.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of andere personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.

Klantenservice

- Laat inspectie- en/of herstelwerkzaamheden uitvoeren door een ELECTROLUX Service en laat geen andere dan originele DISTRIP-ARTS onderdelen plaatsen.
- Tracht in geval van een storing of defect, dit apparaat nooit zelf te repareren. Reparaties die door niet-deskundige personen uitgevoerd worden, kunnen tot schade of letsel leiden.

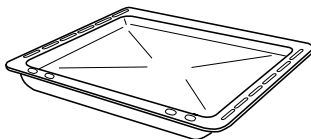
Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Beschrijving van het apparaat

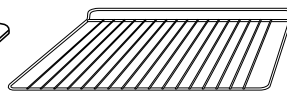


- | | |
|--|--|
| 1. Bedieningspaneel | 8. Bedieningsknop brander links voor |
| 2. Thermostaatknop | 9. Bedieningsknop brander rechts voor |
| 3. Controlelampje thermostaat | 10. Bedieningsknop brander rechts achter |
| 4. Functieknop | 11. Luchtopeningen voor koelventilator |
| 5. Bedrijfscontrolelampje | 12. Grill |
| 6. Mechanische wekker | 13. Oven lampje |
| 7. Bedieningsknop brander links achter | 14. Typeplaatje |

Toebehoren



Braadslede



Kantveilig rooster

Bedieningsknoppen

Funcieknop

0

De oven staat uit



Boven- en onderwarmte - De warmte komt van zowel de bovenste als de onderste verwarmingselementen, zodat er in de gehele ovenruimte een gelijkmatige temperatuur heerst



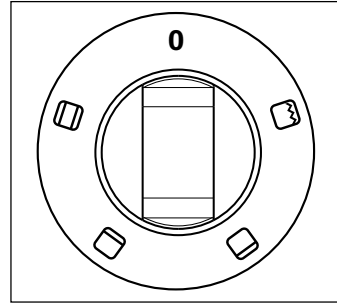
Onderwarmte - De oven geeft alleenvan onder een matige warmte af.



Bovenwarmte - De oven geeft alleenvan boven een matige warmte af.



Grill - Kan gebruikt worden om kleine hoeveelheden te grillen

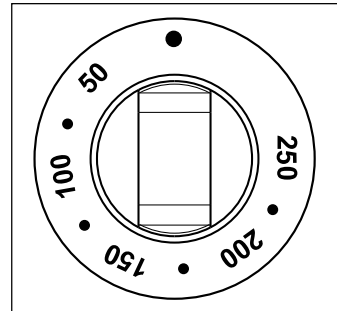


Bedrijfscontrolelampje

Het bedrijfscontrolelampje gaat branden als de functieknop wordt ingesteld.

Thermostaatknop

Draai de thermostaatknop tegen de klok in om temperaturen tussen 50°C en 250°C te kiezen.



Controlelampjethermostaat

Het controlelampje van de thermostaat gaat branden als er aan de thermostaatknop wordt gedraaid. Het lampje blijft branden tot de juiste temperatuur bereikt is. Daarna gaat het aan en uit om aan te geven dat de temperatuur wordt gehandhaafd.

Mechanische wekker

Met deze klok kunt u een kooktijd tot maximum 60 minuten instellen. Draai de klok rechtsom naar 60 en dan linksom terug naar de gewenste kooktijd. Als de ingestelde tijd voorbij is, zal de klok met een geluidssignaal waarschuwen. De wekker schakelt de oven echter niet automatisch uit dat moet u dus zelf doen.

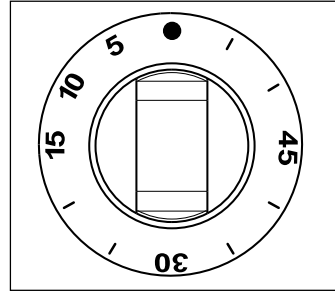
Veiligheidsthermostaat

Om gevaarlijke oververhitting te voorkomen (door onjuist gebruik van het apparaat of defecte onderdelen), is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat, die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur gezakt is, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Als de veiligheidsthermostaat vanwege onjuist gebruik is geactiveerd, hoeft u, nadat de oven is afgekoeld, alleen de fout te verhelpen; wordt de thermostaat daarentegen geactiveerd vanwege een defect onderdeel, dan dient u contact op te nemen met onze service-afdeling.

Koelventilator

De oven is voorzien van een koelventilator, die bedoeld is om het voorpaneel, de knoppen en de handgreep van de ovendeur koel te houden. De ventilator wordt automatisch ingeschakeld als de oven geactiveerd wordt. Warme lucht wordt door de opening vlakbij de handgreep van de ovendeur naar buiten geblazen. De ventilator wordt uitgeschakeld, als de functieknop in de UIT-stand **0** wordt gezet.




Aanwijzingen voor de gebruiker

Bedieningsknoppen

De bedieningsknoppen van de branders hebben drie standen:

- gesloten - uit
- 🔥 maximale gastoevoer
- 🔥 minimale gastoevoer


 Steek de brander altijd aan voordat u er een pan opzet.


 Geïntegreerdeontsteking

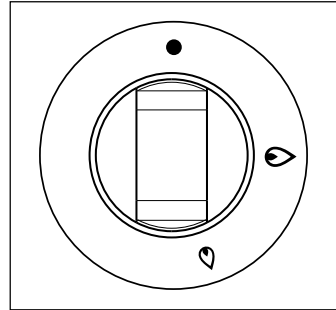
- Druk de bij de brander horende knop geheel in en draai hem op de hoogste stand. Maar houd vervolgens de knop nog **5 seconden** geheel ingedrukt. Dat is nodig om de vlambeveiliging (afb. **D**) in te schakelen. De vlam beveiliging voorkomt, als de vlam uitwaait of uitgaat door een storing in het gasnet. Zet vervolgens de knop in de gewenste stand.

Mocht na verschillende pogingen de brander niet aan gaan, controleer dan of de vlamverdeler (afb. - **B**) en het branderdeksel (afb. - **A**) goed op hun plaats liggen.

Om de brander uit te schakelen draait u de knop rechtersom op de UIT "●" stand.

 Als de brander per ongeluk dooft, zet dan de knop op **UIT** en wacht minstens 1 minuut voordat u het nogmaals probeert.

 Het ontstekingsmechanisme mag niet langer dan 15 seconden ingedrukt worden. Als de brander niet aan is na 15 seconden, wacht dan minstens 1 minuut voordat u het nogmaals probeert.



Luciferontsteking

Steek de lucifer aan. Druk de knop van de betreffendebrander in en draai hem linksom. Steek de brander direkt aan. Zet vervolgens de knop in de gewenste stand.



Waarschuwing

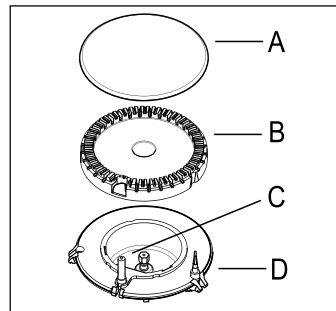
Druk nooit op de knop van de brander als het branderdeksel niet op de brander ligt. Doet u dat wel, dan kan de ontstekingsunit z'n zeer hoge spanning niet kwijt hetgeen tot beschadiging van de ontstekingsunit kan leiden.



Belangrijk: Ontsteek eerst de brander en plaats dan de pan boven de brander.



Zet altijd eerst de brander lager of uit voordat u de pan van de brander neemt.



- A** - Branderdeksel
- B** - Vlamverdeler
- C** - Vonkontsteking
- D** - Thermokoppel

Het Gebruik

Optimaal rendement

Voor een optimaal rendement moet de diameter van de pan aangepast zijn aan de brander, zodat de vlammen niet langs de zijkant uitslaan (zie tabel). Wij adviseren ook om de vlam lager te zetten zodra het kookpunt bereikt is.

- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.



Wees voorzichtig als u olie of andere vetstoffen gebruikt (zoals bij het frituren). Olie en vet ontbranden gemakkelijk bij oververhitting.

Voor een juist gebruik van de kookplaat

Om minder gas te verbruiken en een beter rendement te behalen, alleen pannen gebruiken met een platte bodem en met afmetingen die geschikt zijn voor de branders, zoals aangegeven in de tabel onderaan deze pagina.

Let er bovendien op dat u, zodra een vloeistof gaat koken, de vlam lager zet op een stand die voldoende is om de vloeistof aan de kook te houden.

Tijdens bereidingsmethoden waarbij vetten of oliën gebruikt worden uw gerechten goed in de gaten houden; deze stoffen kunnen, wanneer ze op hoge temperatuur gebracht worden, in brand vliegen.

Roestvrij staal kan, als het blootgesteld wordt aan extreme hitte, bruin worden. Daarom raden wij langdurig gebruik van een grillsteen, schaal van ongeglazuurd aardewerk of pan van gietijzer af. Vermijd het gebruik van aluminiumfolie om de kookplaat tijdens het gebruik te beschermen.

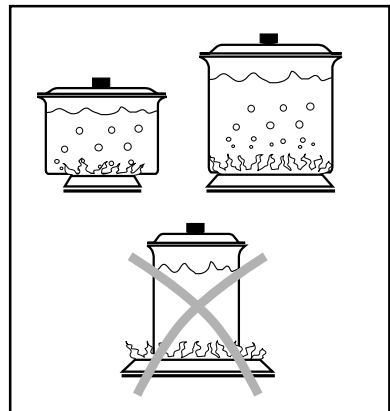
Vergewis u ervan dat de pannen niet uitsteken buiten de randen van de kookplaat en dat ze midden op de branders staan teneinde minder gas te verbruiken.

Zet geen onstabiele of vervormde pannen op de branders: ze zouden om kunnen vallen of de

inhoud zou over de rand kunnen lopen, waardoor ongelukken kunnen ontstaan.

De pannen mogen niet op de bedieningszone staan.

| Brander | minimale diameter | maximale diameter |
|---------|-------------------|-------------------|
| Sterk | 180 mm | 260 mm |
| Normaal | 120 mm | 220 mm |
| Sudder | 80 mm | 160 mm |



Voordat u de oven in gebruik neemt


i Verwijder **al het verpakkingsmateriaal**, zowel van de buitenkant als de binnenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt.


Voordat u de oven in gebruik neemt, moet deze leeg worden verwarmd.

Gedurende deze tijd kan er een onaangenaam luchtje ontstaan. Dit is volkomen normaal. Het wordt veroorzaakt door fabricageresten.

Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

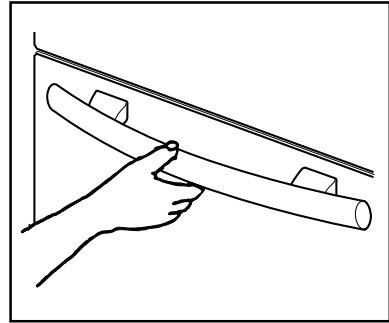


1. Draai de functieknop op bereiding met Boven- en onderwarmte .
2. Draai de thermostaatknop op 250.
3. Zet een raam open voor ventilatie.
4. Laat de lege oven ongeveer 45 minuten werken.

Deze procedure dient herhaald te worden met de grill-  functie gedurende ongeveer 5-10 minuten.

i Laat de oven daarna afkoelen. Maak een doek vochtig met warm water en wat mild reinigingsmiddel en maak daarmee de binnenkant van de oven schoon.

i Maak, voordat u de oven voor het eerst gebruikt, ook alle toebehoren grondig schoon.

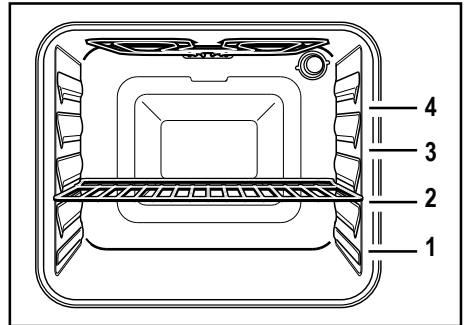


Om de ovendeur te openen, altijd de handgreep in het midden vasthouden.

Gebruik van de oven

De oven is voorzien van een exclusief systeem dat zorgt voor natuurlijke luchtcirculatie en de constante recirculatie van stoom.

Dit systeem maakt het mogelijk om in een stoom bevattende atmosfeer voedsel te bereiden en houdt de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt. Tijdens de bereiding kan er stoom ontstaan die kan ontsnappen als u de ovendeur opent. Dit is volkomen normaal.



Doe echter altijd een stap van de oven vandaan als u de ovendeur opent, zodat de stoom of hitte in de oven kan ontsnappen.



Let op! - Leg geen voorwerpen op de bodem van de oven en dek tijdens de bereiding geen enkel deel van de oven af met aluminiumfolie, dit kan oververhitting veroorzaken, wat de bakresultaten beïnvloedt en het email van de oven kan beschadigen. Zet pannen, hittebestendige pannen en aluminium bakplaten altijd op het rooster dat in de geleiders is geschoven. Wanneer voedsel verwarmd wordt, ontstaat er stoom, net als in een ketel. Als de stoom in aanraking komt met de glazen deur van de oven, condenseert hij en ontstaan er waterdruppels.

Om de condensvorming te beperken, de lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

Wij adviseren u, de waterdruppels na elke bereiding af te vegen.



Tijdens de bereiding de ovendeur altijd gesloten houden. Doe een stap naar achteren bij het openen van de ovendeur, die kiept. **Laat hem niet** open vallen - ondersteun de deur met de handgreep totdat hij helemaal open is.



De oven heeft vier inzetniveaus. De inzetniveaus worden vanaf de bodem van de oven geteld, zoals getoond in de afbeelding.



Het is belangrijk dat deze roosters correct geplaatst zijn, zoals aangegeven in de afbeelding. Zet nooit kookgerei direct op de bodem van de oven.

Boven- en onderwarmte

- Het middelste niveau maakt de beste warmteverdeling mogelijk. Om de onderkant van het gerecht extra te bruinen hoeft u alleen het rooster maar lager te zetten. Om de bovenkant van het gerecht extra te bruinen, het rooster hoger zetten.
- Het materiaal en de afwerking van de bakplaten en schalen is van invloed op de mate waarin het voedsel een bruin korstje krijgt. Emailen servies, donker, zwaar of antiaanbak servies zorgen voor een betere bruining, platen van glanzend aluminium of gepolijst staal reflecteren de warmte en hebben een negatieve invloed op het bruinen.
- Plaats de schalen altijd in het midden van het rooster om een gelijkmatige bruining te garanderen.
- Zet schalen op bakplaten van de juiste afmeting om morsen op de bodem van de oven te voorkomen en het schoonmaken makkelijker te maken.
- **Plaats schalen, blikken of bakplaten niet** direct op de bodem van de oven, deze wordt erg heet en kan beschadigd raken. Als u deze instelling gebruikt komt de warmte van zowel het bovenste als het onderste element. Hiermee kunt u op één enkel niveau gerechten bereiden, dit is met name geschikt voor gerechten die extra bruining vergen, zoals quiches en vlaaien.

Gratins, lasagne en ovenschotels die ook wat extra bruining aan de bovenkant vergen kunnen ook heel goed bereid worden met boven- en onderwarmte.

Onderwarmte

Deze functie is vooral nuttig bij het blind bakken van taartbodems. Deze functie kan eveneens gebruikt worden om bij quiches of vlaaien te zorgen dat het basisdeeg gaar is.

Alleen bovenste ovenelement


Deze functie is geschikt voor het afmaken van gekookt voedsel, bijv. lasagna, gehakt met een korst van aardappelpuree, bloemkool met kaas enz.

Grillen

- De meeste gerechten moeten op het rooster in de grillpan geplaatst worden om maximale luchtcirculatie mogelijk te maken en om het voedsel boven het vet en de jus te houden. Voedsel zoals vis, lever en niertjes kunnen direct op de grillpan geplaatst worden, indien gewenst.
- Voedsel moet goed afgedroogd worden voor het grillen om lekken te voorkomen. Strijk mager vlees en vis licht in met een beetje olie of gesmolten boter om ze mals te houden tijdens de bereiding.
- Overige ingrediënten zoals tomaten en champignons kunnen onder de grill geplaatst worden tijdens het grillen van vlees.
- Bij het roosteren van brood raden we u aan het bovenste inzetniveau te gebruiken.
- Het voedsel moet tijdens de bereiding, indien nodig, omgedraaid worden.

Grill

De kleine grill zorgt voor snelle, directe hitte in het middelste gedeelte van de grillpan. Door de kleine grill te gebruiken voor de bereiding van kleine hoeveelheden kunt u energie besparen.

1. Draai de functieknop op .
2. Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.
3. Pas het niveau van het rooster en de grillpan aan voor de verschillende diktes van het voedsel en volg de aanwijzingen voor het grillen op.

Het grillelement wordt door de thermostaat geregeld. Tijdens de bereiding gaat de grill aan en uit om oververhitting te voorkomen.

Aanwijzingen en tips

- Het wordt aangeraden het middelste niveau te gebruiken Om het bruineren te verminderen het rooster lager zetten Om het bruineren te vermeerderen, het rooster hoger zetten
- Het materiaal en de afwerking van de bakplaat en de schalen is van invloed op de mate waarin het voedsel een bruin korstje krijgt Emailgoed, donker of zware bakvormen zorgen voor een betere bruining.
- Zet gerechten altijd in het midden van het rooster om gelijkmatige bruining te garanderen.
- Zet schalen op platen van de juiste afmeting om morsen op de bodem van de oven te voorkomen en schoonmaakwerkzaamheden te verminderen.

Bakken:

Taart en gebak vereisen gewoonlijk een gemiddelde temperatuur (150°C-200°C) en daarom is het nodig om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Doe de ovendeur niet open, voordat 3/4 van de baktijd verstreken is.

Kruimeldeeg moet in een springvorm of op een bakblik tot 2/3 van de baktijd gebakken worden en daarna gegarneerd, voordat het kan worden afgebakken. Deze extra baktijd hangt af van de soort en hoeveelheid van de garnering. Biscuitdeeg moet moeilijk van de lepel lopen. De baktijd zou door te veel vloeistof onnodig langer duren.

Als er twee bakblikken met gebak tegelijkertijd in de oven worden geschoven, dan moet er tussen de blikken een niveau vrijgelaten worden.

Als er twee bakblikken met gebak tegelijkertijd in de oven worden geschoven, dan moeten de blikken na ongeveer 2/3 van de baktijd van boven naar beneden verwisseld en omgedraaid worden.

Braden:

Neem geen braadstukken die minder wegen dan 1 kg. Kleinere stukken kunnen tijdens het braden uitdrogen. Donker vlees, dat van buiten goed gebraden maar van binnen roze tot rood moet blijven, moet bij een hogere temperatuur (200°C-250°C) gebraden worden.

Licht vlees, gevogelte, en vis daarentegen op een lagere temperatuur (150°C-175°C). Ingrediënten voor de saus alleen bij korte bereidingstijd al aan het begin in de braadslee doen. Anders deze pas het laatste half uur toevoegen.

Of het vlees gaar is, kunt u controleren met een lepel: als het vlees niet ingedrukt wordt, dan is het goed gaar. Rosbief en ossenhaas, die van binnen roze moeten blijven, moeten op een hogere temperatuur in kortere tijd gebraden worden.

Als u vlees direct op het rooster braadt, de braadslede op het onderste niveau schuiven om de sappen op te vangen.

Het braadstuk minstens 15 minuten laten staan, voordat u het aansnijdt, zodat het vleesvocht niet kan wegvloeden.

Om rookvorming in de oven te beperken, verdient het aanbeveling een beetje water in de braadslede te gieten. Om condensvorming te voorkomen, een paar keer water toevoegen. Borden kunnen tot zij geserveerd worden in de oven op de laagste temperatuur warm gehouden worden.



Let op!

Bekleed de oven niet met aluminiumfolie en zet geen braadsleden of bakplaat op de bodem van de oven, anders kan het email van de oven door de oplopende hitte beschadigd worden.


Bereidingstijden


De bereidingstijden kunnen onderling verschillend zijn, vanwege de verschillende samenstelling, ingrediënten en hoeveelheid vocht van de afzonderlijke gerechten.

Noteer de instellingsgegevens van de eerste bereidingsexperimenten om ervaring op te doen als u deze gerechten later nog eens wilt bereiden. Op basis van uw eigen ervaringen kunt u de aangegeven waardes individueel aanpassen.

Bak- en braadtabellen

Boven- en onderwarmte


 Tijden zijn exclusief voorverwarmen.
De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

| SOORT GERECHT | Boven- en onderwarmte | | Bereidingstijd in minuten | OPMERKINGEN |
|------------------------|---|---------|------------------------------|--------------|
| |  | temp °C | | |
| GEBAK | | | | |
| Schuimtaart | 2 | 170 | 45-60 | In cakevorm |
| Zandtaartdeeg | 2 | 170 | 20-30 | In cakevorm |
| Kwarktaart | 1 | 175 | 60-80 | In cakevorm |
| Appelcake (appeltaart) | 1 | 170 | 90-120 | In cakevorm |
| Strudel | 2 | 180 | 60-80 | Op bakplaat |
| Jamtaart | 2 | 190 | 40-45 | In cakevorm |
| Fruitcake | 2 | 170 | 60-70 | In cakevorm |
| Biscuitlegebak | 1 | 170 | 30-40 | In cakevorm |
| Kerstcake | 1 | 150 | 120-150 | In cakevorm |
| Pruimenttaart | 1 | 175 | 50-60 | In broodvorm |
| Kleine cake | 3 | 170 | 20-35 | Op bakplaat |
| Koekjes | 2 | 160 | 20-30 | Op bakplaat |
| Schuimpjes | 2 | 135 | 60-90 | Op bakplaat |
| Koffiebroodjes | 2 | 200 | 12-20 | Op bakplaat |
| Soesjes | 2 of 3 | 210 | 25-35 | Op bakplaat |
| BROOD EN PIZZA | | | | |
| Witbrood | 1 | 195 | 60-70 | |
| Roggebrood | 1 | 190 | 30-45 | In broodvorm |
| Broodjes | 2 | 200 | 25-40 | Op bakplaat |
| Pizza | 2 | 200 | 20-30 | Op bakplaat |
| OVENSCHOTELS | | | | |
| Hartige taart | 2 | 200 | 40-50 | In bakvorm |
| Groentetaart | 2 | 200 | 45-60 | In bakvorm |
| Quiche | 1 | 210 | 30-40 | In bakvorm |
| Lasagne | 2 | 200 | 25-35 | In bakvorm |
| Cannelloni | 2 | 200 | 25-35 | In bakvorm |
| VLEES | | | | |
| Rund | 2 | 190 | 50-70 | Op rooster |
| Varken | 2 | 180 | 100-130 | Op rooster |
| Kalf | 2 | 190 | 90-120 | Op rooster |
| Rosbief | | | | |
| rood | 2 | 210 | 50-60 | Op rooster |
| medium | 2 | 210 | 60-70 | Op rooster |
| doorbakken | 2 | 210 | 70-80 | Op rooster |
| Varkensbraadstuk | 2 | 180 | 120-150 | Met zwaard |
| Varkensschouder | 2 | 180 | 100-120 | 2 stuks |
| Lam | 2 | 190 | 110-130 | Bout |
| Kip | 2 | 190 | 70-85 | Heel |
| Kalkoen | 2 | 180 | 210-240 | Heel |
| Eend | 2 | 175 | 120-150 | Heel |
| Gans | 2 | 175 | 150-200 | Heel |
| Konijn | 2 | 190 | 60-80 | In stukken |
| Haas | 2 | 190 | 150-200 | In stukken |
| Fazant | 2 | 190 | 90-120 | Heel |
| Gehaktbrood | 2 | 180 | 150 | In broodvorm |
| Vis | | | | |
| Forel/zeebrasem | 1 | 190 | 40-55 | 3-4 vissen |
| Tonijn/zalm | 2 | 190 | 35-60 | 4-6 filets |

Grillen



Tijden zijn exclusief voorverwarmen.
De lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.

| SOORT GERECHT | Hoeveelheid | | Grillen | | Bereidingstijd in minuten | |
|-----------------------|-------------|------|---|---------|---------------------------|---------|
| | Stuks | g. |  | temp.°C | 1e kant | 2e kant |
| Tournedos | 4 | 800 | 3 | 250 | 12~15 | 12~14 |
| Biefstuk | 4 | 600 | 3 | 250 | 10~12 | 6~8 |
| Worstjes | 8 | / | 3 | 250 | 12~15 | 10~12 |
| Varkenskarbonades | 4 | 600 | 3 | 250 | 12~16 | 12~14 |
| Kip (in twee helften) | 2 | 1000 | 3 | 250 | 30~35 | 25~30 |
| Kebabs | 4 | / | 3 | 250 | 10~15 | 10~12 |
| Kip (borst) | 4 | 400 | 3 | 250 | 12~15 | 12~14 |
| Hamburger* | 6 | 600 | 2 | 250 | 20-30 | |
| *Voorverwarmen 5'00" | | | | | | |
| Vis (filets) | 4 | 400 | 3 | 250 | 12~14 | 10~12 |
| Sandwiches | 4~6 | / | 3 | 250 | 5~7 | / |
| Toast | 4~6 | / | 3 | 250 | 2~4 | 2~3 |



De aangegeven temperaturen zijn richtlijnen. Misschien moeten de temperaturen aangepast worden aan persoonlijke wensen.

Reiniging en onderhoud

De kookplaat

Voor het reinigen van de emaille delen mag nooit een agressief middel gebruikt worden. Maak een sopje van warm water met een afwasmiddel.

Maak zeer regelmatig de branders schoon, verwijder voedselresten, maak de branderingen en- deksels goed droog met een zacht doekje voordat u ze weer terug zet.

De pannendragers ook met een sopje van afwasmiddel schoomaken.

Gebruik voor het verwijderen van lastige vlekken nooit een pannenspons van staalwol.

De vonkontsteking, bestaand uit een elektrode gevat in een keramisch omhulsel, moet vrij worden gehouden van voedselresten en vocht, omdat anders de ontsteking niet functioneert.

Controleer of de branderring poorten schoon zijn.



De pannensteunen mogen niet in de vaatwasser worden afgewassen; ze moeten met de hand worden afgewassen.

Zorg ervoor dat u de pannensteunen op de juiste manier terugplaatst nadat u ze heeft afgewassen.

De oven



Trek voordat u de oven gaat schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen.

Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een stoomreiniger.

Let op: Voor elke reinigingshandeling de stekker van het apparaat absoluut uit het stopcontact halen. Voor een lange levensduur van het apparaat is het noodzakelijk de volgende reinigingswerkzaamheden regelmatig uit de voeren:

- Maak de oven pas schoon als deze is afgekoeld.

- Maak de geëmailleerde delen schoon met een sopje.
- Gebruik geen schuurmiddelen.
- Droog de onderdelen van roestvrij staal en de glasplaat met een zachte doek.
- Gebruik bij hardnekkige vlekken normaal verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal of warme azijn.

Het email van de oven is uiterst duurzaam en in hoge mate resistent. De inwerking van hete fruitzuren (citroenen, pruimen of dergelijke) kunnen echter op de oppervlakken van email blijvende matte en ruwe vlekken achterlaten. Dergelijke vlekken op het hoogglanzende oppervlak van het email hebben echter geen invloed op de functies van de oven. Reinig de oven grondig na elk gebruik. Zo kunt u verontreinigingen het makkelijkst verwijderen. Verder inbranden wordt daardoor voorkomen.

Schoonmaakmiddelen

Voordat u welke schoonmaakmiddelen dan ook voor uw oven gebruikt, moet u controleren of ze geschikt zijn en of hun gebruik wordt aanbevolen door de fabrikant.

Schoonmaakmiddelen met bleekmiddel mogen NIET worden gebruikt omdat zij de toplaag van de oppervlakken dof kunnen maken. Ook het gebruik van ruwe schuurmiddelen moet worden vermeden.

Buitenkant

Neem regelmatig het bedieningspaneel, de ovendeur en de afdichting af met een zachte, goed uitgewrongen doek met warm water en wat vloeibaar reinigingsmiddel.

Om beschadigen of verzwakken van de glasplaten van de deur te voorkomen, moet u het gebruik van de volgende middelen vermijden:

- Was- en bleekmiddelen
- Geïmpregneerde sponsjes die niet geschikt

zijn voor pannen met antiaanbaklaag

- Schuursponsjes van staalwol
- Chemische ovensponsjes of spuitbussen
- Roestverwijderaars
- Vlekkenverwijderaars voor bad en gootsteen

Maak het binnen- en buitenvenster van de deur schoon met een warm sopje. Mocht het binnenvenster van de deur erg verontreinigd zijn, dan is het gebruik van een speciaal reinigingsmiddel aan te bevelen. Gebruik geen verfkraabber om aangekoekt vuil te verwijderen.

Ovenruimte

De emailen bodem van de ovenruimte kunt u het best schoonmaken als de oven nog warm is.

Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte doek gedrenkt in warm water met een afwasmiddel. Af en toe is het echter nodig de oven grondiger schoon te maken, gebruik daarvoor een in de handel verkrijgbare ovenreiniger.

Vervangen van het ovenlampje

Trek de stekker uit het stopcontact

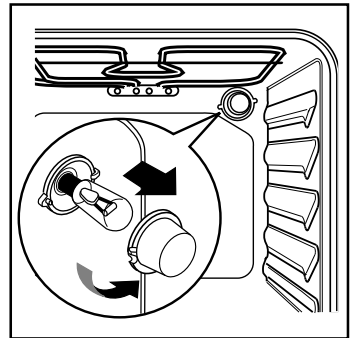
Als het ovenlampje moet worden vervangen, dan moet dit voldoen aan de volgende eisen:

- Vermogen: 15 W - 25 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Hittebestendig tot 300° C,
- Soort aansluiting: E14.

Deze lampjes zijn verkrijgbaar bij onze serviceafdeling.

De kapotte lamp vervangen:

1. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
2. Druk het glazen dekseltje in en draai het tegen de klok in.
3. Verwijder het kapotte lampje en vervang dit door een nieuw.
4. Zet het glazen dekseltje terug en steek de stekker weer in het stopcontact.



Reiniging van de ovendeur

Voordat u de ovendeur gaat schoonmaken, raden wij u aan deze los te maken van de oven.

Ga als volgt te werk:

1. zet de ovendeur helemaal open;
2. ga naar de scharnieren waarmee de deur aan de oven is bevestigd (Afb. A);
3. maak de kleine hendels op de scharnieren los en draai ze (Afb. B);
4. pak de deur aan beide kanten vast, draai deze vervolgens langzaam naar de oven toe totdat hij half dicht is (Afb. C);
5. trek dan de deur zachtjes los van zijn plek (Afb. C);
6. leg de deur op een stevige ondergrond;

Maak het glas van de deur alleen schoon met warm zeepsop en een zachte doek. Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen. Zet, nadat de schoonmaak voltooid is, de ovendeur weer op zijn plaats, volg de procedure in de omgekeerde volgorde.

Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

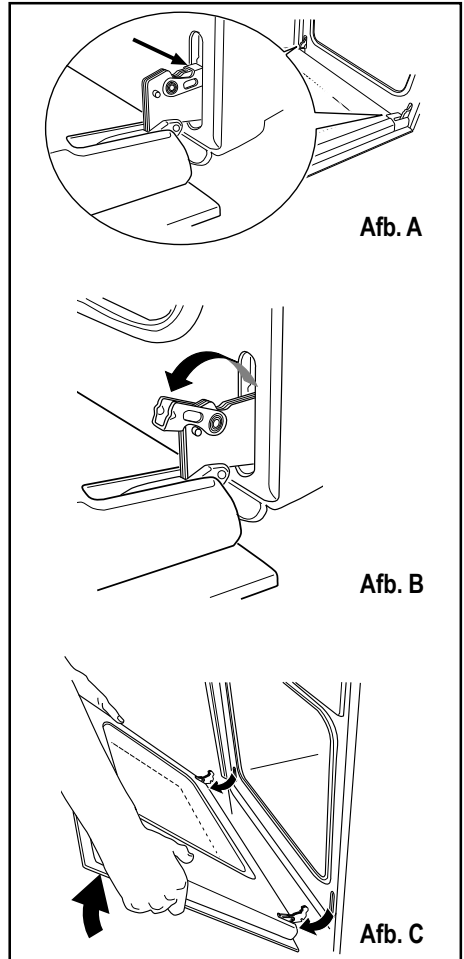
Wij adviseren u de ovendeur alleen schoon te maken met een natte spons en hem daarna af te drogen met een zachte doek.

Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.



Maak de ovendeur NIET schoon terwijl de glasplaten warm zijn. Als deze voorzorgsmaatregel niet wordt nageleefd, dan kan de glasplaat versplinteren.

Als de glasplaat van de deur gebarsten is of diepe krassen heeft, dan wordt het glas minder sterk en moet het worden vervangen om te voorkomen dat het verbrijzelt. Neem contact op met onze service-afdeling die u graag advies zal geven.



Hulp bij storingen

Als het apparaat niet goed werkt, lees dan eerst onderstaande aanwijzingen, voordat u contact opneemt met onze service-afdeling:

| PROBLEEM | OPLOSSING |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ De oven schakelt niet in. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Controleer of zowel de bereidingsfunctie als de temperatuur zijn ingesteld <i>of</i> ◆ Controleer, of het apparaat goed aangesloten is en of de zekering in de huisinstallatie in orde is. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Het controlelampje thermostaat gaat niet branden. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Stel een temperatuur in met de thermostaatknop <i>of</i> ◆ Stel een functie in met de functieknop. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Het ovenlampje gaat niet branden. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Stel een bereidingsfunctie <i>of</i> ◆ Controleer het lampje en vervang het, indien nodig (zie "Reiniging en onderhoud") |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ De bereiding van de gerechten duurt te lang of ze worden te snel gaar. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ De temperatuur moet aangepast worden <i>of</i> ◆ Volg het advies in de instructies op, met name het hoofdstuk „Gebruik van de oven“. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Stoom en condenswater slaan neer op de gerechten en de deur van de oven. | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Na afloop van de bereiding de gerechten niet langer dan 15-20 minuten in de oven laten staan. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ De gasaanvoer lijkt abnormaal | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Controleer of: <ul style="list-style-type: none"> - de openingen van de vlamverdelers van de brander(s) niet verstopt zitten; - wanneer de gas uit een fles komt, de gasfles niet leeg is; - de drukregelaar werkt; - de kraan van de gasfles volledig open staat. |

Technische gegevens

Vermogen verwarmingselementen

| | |
|------------------------------|---------------|
| Onderwarmte | 1000 W |
| Bovenwarmte | 800 W |
| Boven-/onderwarmte | 1800 W |
| Grill | 1650 W |
| Ovenlampje | 25 W |
| Koelventilator | 25 W |
| Totale aansluitwaarde | 1850 W |
| Spanning (50 Hz) | 230 V |

Inbouw

| | |
|---------|--------|
| Hoogte | 597 mm |
| Breedte | 560 mm |
| Diepte | 550 mm |

Oven

| | |
|------------|--------|
| Hoogte | 335 mm |
| Breedte | 405 mm |
| Diepte | 410 mm |
| Oveninhoud | 56 l |

Vermogen gasbranders

| | |
|------------------------------|----------|
| Sterkbrander (grote) | 3000 W |
| Normaalbrander (middelgrote) | 2000 W |
| Sudderbrander (kleine) | 1000 W |
| Categorie | I12L3B/P |

Voeding gas Aardgas G25 (2L) / 25 mbar

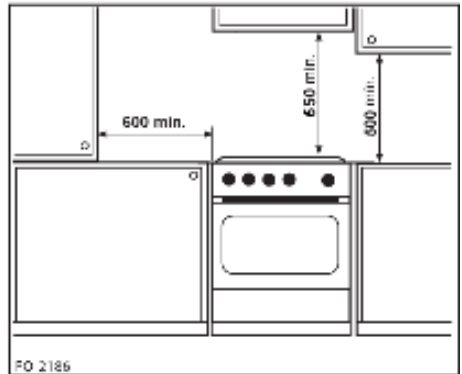
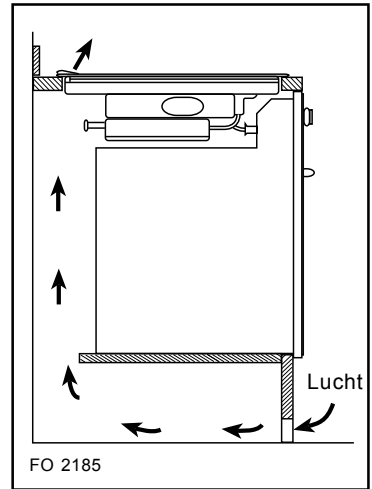
Koppeling gas G 1/2"

Aansluiting aan 230 V ~ 50 Hz

Aanwijzingen voor de installateur

Waarschuwing

- De inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur hoger dan 75°C, omdat anders de fineerlaag kan vervormen of verschrompelen.
- Het gebruik van massief houten afdeklijsten is toegestaan, mits de juiste afstand en ventilatie gewaarborgd zijn.
- De afstand tussen kookplaat en direct ernaast geplaatste voorwerpen moet minimaal 600 mm zijn.
- Om een goede werking te waarborgen moet er voldoende ventilatie zijn, daartoe moet in de plint een opening van minimal 360 cm² aanwezig zijn.
- Om oververhitting van naastliggende delen te voorkomen moeten de minimale afstanden in acht worden genomen, zie afb. 1.
- Voor een goede luchtcirculatie moet de achterwand van de inbouwkast worden verwijderd.



Afb. 1

De oven dient deugdelijk geaard te zijn.

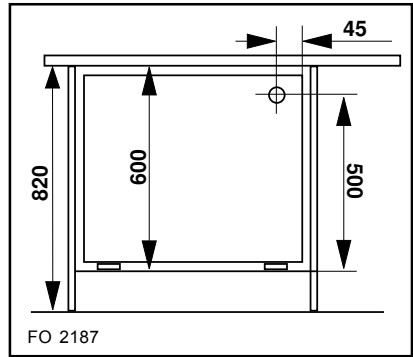
U moet er echter tijdens de eerste ingebruikname rekening mee houden dat de (eventueel aanwezige) aardlekschakelaar in werking kan treden. Dat is een normaal verschijnsel. In dat geval **tijdelijk** de aardleiding losnemen en alle elementen enige tijd laten werken. Na enige tijd verhitten van de elementen is de aardlek op een normaal niveau.

Trek, tijdens het in de nis schuiven van de oven de kabel zover mogelijk naar buiten. In feite moet de kabel zo gelegd of opgehangen zijn dat deze nergens warmer dan 50° boven de normale omgevingstemperatuur kan worden.

De oven dient zodanig ingebouwd te zijn dat, na inbouw en installatie, elektrische delen niet zonder gebruik van gereedschap bereikbaar zijn. Dat geldt ook voor de wijze waarop een zijwand aangebracht wordt indien de inbouwkast zich op het eind van een blok bevindt.



De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid ten aanzien van schade of letsel af, indien bovengstaande veiligheidsmaatregelen niet getroffen zijn.



Gasaansluiting

Attentie

Bij het gebruik van het apparaat wordt er bij de verbranding van aardgas zuurstof onttrokken aan de lucht. Zorg daarom voor voldoende ventilatie. De aansluiting moet volgens NEN 1078 gemaakt worden.

Het fornuis is aan de achterzijde voorzien van een gasaansluiting 1/2". De gasleiding van de woning moet voorzien zijn van een afsluitbare hoofdkraan. Voor het aansluiten van het fornuis moet voor de aansluiting een afsluitbare gaskraan worden geplaatst. Plaats deze 10 cm links of rechts van de kookplaat. Indien gebruik wordt gemaakt van een gaslang mag deze nergens in aanraking komen met hete delen van het fornuis.

WAARSCHUWING

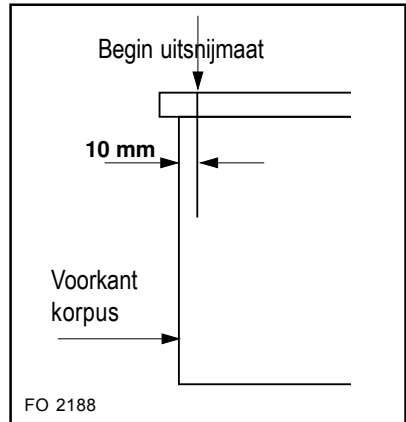
Controleren of alle verbindingen naar het apparaat goed gasdicht zijn, dient te gebeuren met een zeepoplossing, **nooit met een vlam.**

Uitsnijmaat van de kookplaat

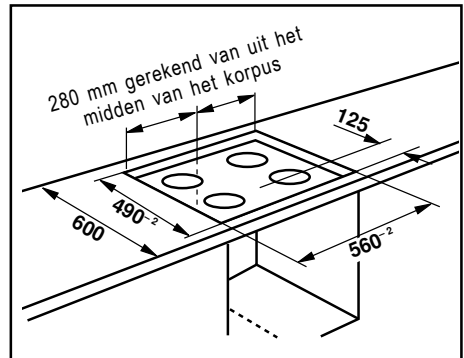
De uitsnijmaat moet worden gemaakt volgens (afb. 3).

Het uitmeten van het gat voor de kookplaat geschiedt als volgt:

- Bepaal eerst waar de voorzijde van het corpus begint (kast zonder deur) en zet vanaf dit punt de diepte uit op het werkblad beginnend 10 mm verder dan het begin van het corpus.
- Bepaal vervolgens het midden van het corpus en zet deze lijn uit op het werkblad.
- Zet vanaf deze lijn de helft van de breedte van het te maken gat uit om de totale breedte van de uitsnijmaat te bepalen. In dit geval 280 mm links en rechts (afb. 2 en 3). De afwijking mag 3 mm zijn.
- Gebruik voor het uitzagen een goed zaagblad. Breng voor het plaatsen van de kookplaat eerst de waterkering aan om waterlekage te voorkomen.



Afb.2

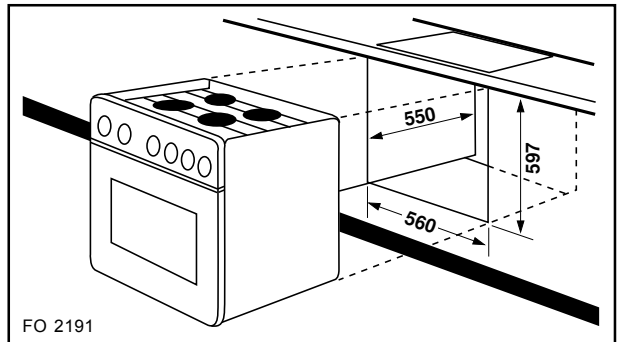


Afb.3

Instructies voor de inbouw

De oven

De ovenkast moet de juiste inbouwmaten hebben (afb. 4). Voor het aansluiten van gas en elektriciteit moet achter in een zijwand een doorgang gemaakt worden. Indien de ovenkast voorzien is van een achterwand moet voor de ontluchting een gat uitgezaagd worden van 200 x 300 mm.



Afb. 4

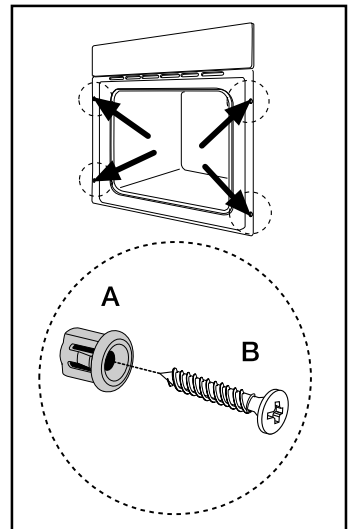
Bevestiging in het meubel

- Open de ovendeur;
- De oven met behulp van de vier meegeleverde afstandstukken aan het meubel bevestigen (afb. - A) - deze passen precies in de daarvoor bedoelde gaten van het frame en draai daarna vier houten schroeven aan (afb. - B).



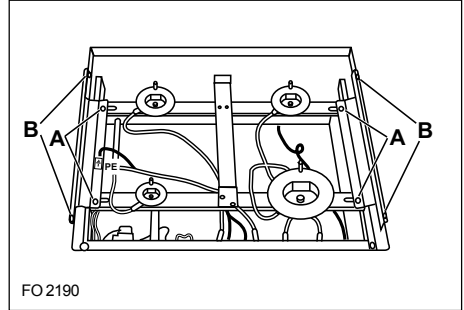
Let op:

Gas slang en snoer mogen niet tegen de ovenwand aankomen.



De kookplaat

De onderbouw van de kookplaat wordt bevestigd op de oven geleverd. Maak de 4 schroeven van de bevestiging los (afb. 5 - A) en trek het geheel omhoog en schuif de bevestigingen links en rechts tegen het blad in de uitsnijmaat. Voordat de onderbouw definitief wordt vastgezet moet eerst gecontroleerd worden of de branders en de vonkontstekingsbougies precies passen in het lekblad van de kookplaat.



Afb. 5



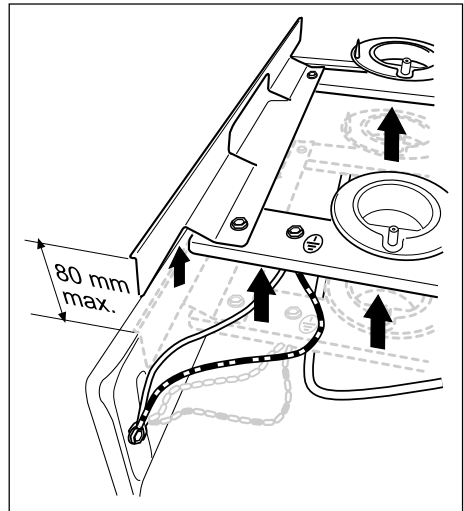
Belangrijk - Voordat de lekbak geïnstalleerd wordt; is het van belang dat een grondige test wordt uitgevoerd op gasdichtheid van de verbindingen van het gascircuit; knoppen; leidingen en branders.

Na alles op elkaar te hebben afgestemd kunnen de zijkanten (afb. 5-B) en de onderbouw van de kookplaat vastgezet worden.



Waarschuwing - Om te voorkomen dat het gascircuitframewerk beschadigd wordt, is het van belang van de branderset niet meer dan 80 mm omhoog getild wordt van haar oorspronkelijke positie (afb. 6).

Let op! Veiligheidskoordjes niet verwijderen.



Afb. 6

Breng in het gat aan de voorkant en de zijkanten van de kookplaat de zelfklevende afdichting aan die met het apparaat is meegeleverd. Zorg ervoor dat deze aan de zijkanten op de juiste plek zit (afb. 7).



Waarschuwing - Verwijder nooit de aardestekker (zie Afb. 6)

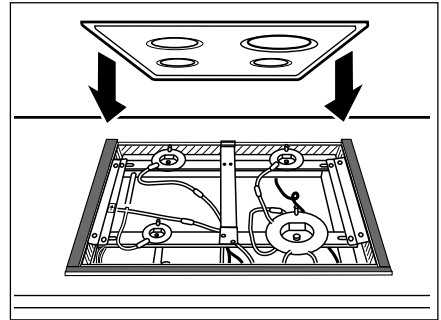
Plaats nu het lekblad en zet deze dit vast met twee schroefjes rondom de brander:

- **Roestvrij stalen kookplaten:**
Bij het inbouwen van roestvrij stalen kookplaten moeten alleen de twee meegeleverde schroeven worden gebruikt (afb. 8 - 1).

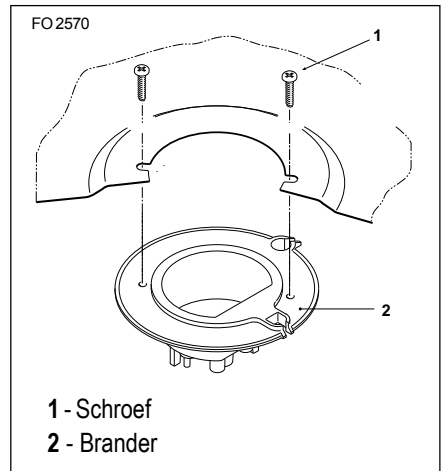
Gebruik geen accuboormachine maar een gewone kruiskopschroevendraaier om beschadigingen te voorkomen.

Leg nu de branderringen en -deksels op de brander. Plaats de pannendragers. Probeer of alles werkt.

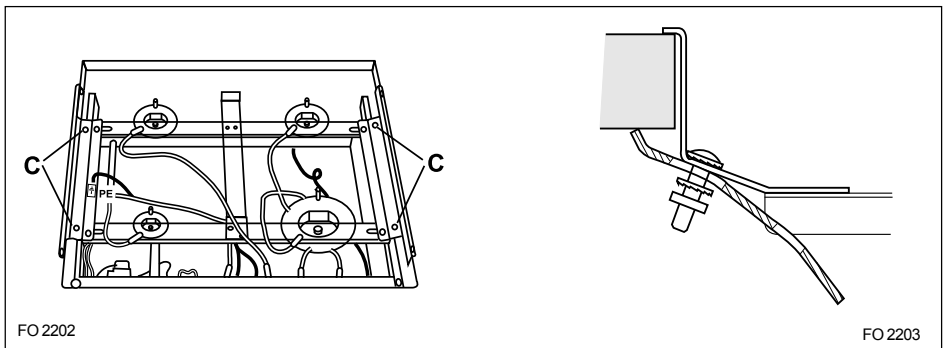
Let op:
In het geval, dat de kookplaat wordt geplaatst in een granieten aanrechtblad de meegeleverde bevestigingen en de schroeven C gebruiken (afb. 9).



Afb. 7



Afb. 8



Afb. 9

Instructies voor de installateur



Het inbouwen en installeren dient volgens de landelijke normen en plaatselijke voorschriften te geschieden. Iedere tussenkomst na de aansluiting dient gedaan te worden met afgekoppelde of uitgeschakelde stroomtoevoer.

De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat moeten door een erkend vakman gebeuren.

Elektrische aansluiting

Let op:

- de aansluiting moet worden uitgevoerd met in acht neming van de huidige normen;
- de zekeringen in de huisinstallatie moeten de lading van het apparaat kunnen dragen (zie het typeplaatje);
- het stopcontact moet zijn voorzien van een deugdelijke aardleiding, volgens de huidige normen en wetten;
- het voor de aansluiting gebruikte stopcontact moet makkelijk bereikbaar zijn.
- zorg ervoor dat in de elektrische huisinstallatie een installatie-automaat of groepschakelaar met smeltzekering wordt geïnstalleerd zodat het apparaat met een contactopening van min. 3 mm van het net kan worden gescheiden. De schakelaar mag de geelgroene aarddraad nooit op enig punt verbreken. De geelgroene aarddraad dient 2-3 cm langer te zijn dan de andere draden.
- de kabel moet zo geïnstalleerd worden dat hij niet heter kan worden dan 50°C boven de kamertemperatuur;
- om de oven aan te sluiten moet de plaat op de achterzijde verwijderd worden om bij het klemmenbord te komen.

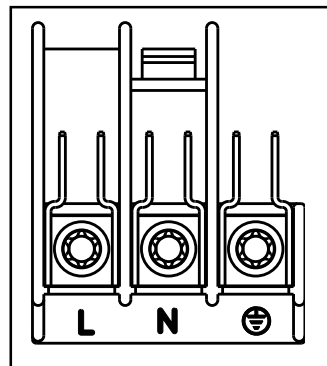
Dit apparaat wordt geleverd zonder aansluitsnoer. Alleen een van de volgende types snoer mag worden gebruikt: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F(T90), H05 BB-F. Aan het snoer moet een geschikte stekker worden gemonteerd.

Aansluiting van de stroomtoevoer

Het apparaat wordt afgeleverd voor aansluiting aan 230 ~ V 50 Hz (Afb).

Waarschuwing: Het aansluiten mag alléén door een erkend vakman geschieden.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid ten aanzien van schade of letsel of, indien bovenstaande veiligheidsmaatregelen niet werden getroffen.



Ombouw naar vloeibaar gas

Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Het ingestelde type gas is aangegeven op een sticker naast de gasaansluiting. Bij ombouw moet de sticker worden vervangen.

Het ombouwen van gasinstallaties mag alleen door een erkend installateur uitgevoerd worden.

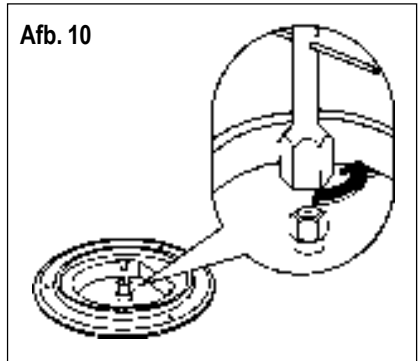
Vóór het ombouwen moet het apparaat worden losgekoppeld van gas- en stroomvoorziening: draai de gaskraan dicht en schakel de zekeringen in de huisinstallatie uit.

Vervangen van de sproeiers

- 1) Verwijder de roosters.
- 2) Neem het bovenste gedeelte en de gasontstekers.
- 3) Met een steeksleutel van 7 schroeft U de gassproeiers los en neemt U ze weg (afb. 10), om ze te vervangen door diegene die overeenstemmen met het type gas (zie tabel).
- 4) Hermonteer de delen door dezelfde handelingen te volgen, in tegengestelde zin.
- 5) Vervang het indentificatieplaatje (geplaatst vlakbij de gastoevoerpijp) door het plaatje dat overeenstemt met het nieuwe gastype. Dit identificatieplaatje vindt u in de verpakking van het inspuitstuk meegeleverd met het toestel.

Indien de gasdruk verschillend is (of variabel) van dewelke voorzien, is het noodzakelijk een gepaste drukregelaar te plaatsen op de inlaattube, conform aan de normen.

Afb. 10



Diameters bypass afregelschroeven

| Brander | Ø bypass 1/100 mm |
|----------------|----------------------|
| Kleinbrander | 28 |
| Normaalbrander | 32 |
| Sterkbrander | 42 |

Tabel : Inspuitstukken

| Gas Type | Brander | Sproeiers 1/100 mm | Maximale Warmte Afgifte (kW) | Nominale Afgifte | | Minimale Warmte Afgifte (kW) | Pressie nominale (mbar) |
|----------|----------------|--------------------------|---------------------------------------|---------------------|-----|---------------------------------------|-------------------------------|
| | | | | m³/h | g/h | | |
| AARD | Sudderbrander | 071 | 1,0 | 0,111 | - | 0,33 | 25 |
| GAS | Normaalbrander | 100 | 2,0 | 0,221 | - | 0,45 | |
| G25 | Sterkbrander | 125 | 3,0 | 0,332 | - | 0,75 | |
| FLESSEN | Sudderbrander | 50 | 1,0 | - | 73 | 0,33 | 30 |
| GAS | Normaalbrander | 71 | 2,0 | - | 145 | 0,45 | |
| G30/G31 | Sterkbrander | 88 | 3,2 | - | 233 | 0,75 | |

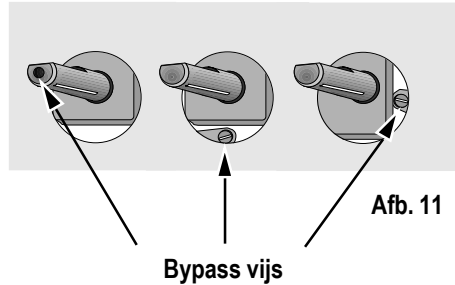
Regeling gaspitten

- 1) Ontsteek de brander.
- 2) Breng de toets op de positie van de kleinste vlam.
- 3) Verwijder de toets.
- 4) Regel de bypass vijs met een dunne schroevendraaier (afb.11).

In geval van transformatie van aardgas naar flessengas, het by-pass schroefje van de kranen goed vastschroeven.

In geval van transformatie van flessengas naar aardgas, het by-pass schroefje ongeveer 1/4 draai losschroeven, totdat men een kleine regelmatige vlam verkrijgt.

- 5) Controleer tenslotte of er geen uitdovingen van de gaspit zijn door snel de toets van de maximale stand op de minimum stand te draaien.



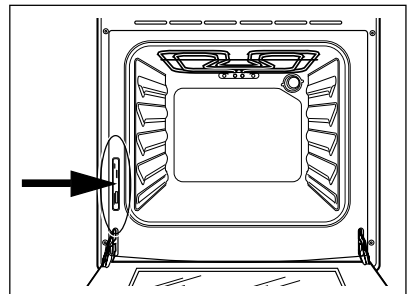
Afb. 11

Service en onderdelen

Als het probleem na de beschreven controles niet kan worden opgelost, bel dan de dichtstbijzijnde klantenservice van de fabrikant en vermeld de aard van het defect, het model van het apparaat (Mod.), het Productienummer (Prod. Nr.) evenals het fabricagenummer (Ser. Nr.), die u op het typeplaatje van de oven vindt.

De originele vervangingsonderdelen van de fabrikant, die voorzien van het volgende merkteken, vindt u uitsluitend bij de centrale van onze klantenservice of bij geautoriseerde onderdelenwinkels.

 **Electrolux**
Distriparts



Garantie/serviceafdeling

Nederland

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
 - c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
 - d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.

11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruikperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorzwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:

Electrolux Service

Vennootsweg 1

2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2

a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is

geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.

In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland

Adres service-afdeling

Nederland

AEG fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)

tel. 0172-468 300

Consumentenbelangen
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

tel. 0172-468 172

Europese garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

www.electrolux.com

|  |  |  |
|--|---|--|
| Albania | +35 5 4 261 450 | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane |
| Belgique/België/Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 2 61 12 61 12 | Budějovská 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Gréce | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Irland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road, Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 568500 | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lietuva | +370 5 2780609 | Ozo 10A, LT 06200 Vilnius |
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2, 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Gari Progresului 2, Sf. 040671 RO |
| Schweiz - Suisse - Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiného 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | www.electrolux.fi | |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarihağaçı caddesi no : 35 Taksim İstanbul |
| Росси́я | +7 495 937 7637 | 129060 Москва, Овчинниковский проспект, 18, 511 "Омнекс" |

www.electrolux.com
www.zanussi.nl