

1. WAARSCHUWINGEN BIJ GEBRUIK	104
2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID	106
3. ZORG VOOR HET MILIEU	108
4. KEN UW TOESTEL	109
5. BESCHIKBARE ACCESSOIRES.....	112
6. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT.....	116
7. GEBRUIK VAN DE OVEN.....	119
8. FUNCTIES VAN DE OVEN.....	126
9. REINIGING EN ONDERHOUD.....	134
10. BUITENGEWOON ONDERHOUD.....	140
11. DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL.....	142
12. AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASTYPES	150



AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER: hier vindt u advies betreffende het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de correcte handelingen voor de reiniging en het onderhoud van het toestel.



AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR: deze zijn bedoeld voor de gekwalificeerde technicus die de installatie, de inbedrijfstelling en de keuring van het toestel moet uitvoeren.



Surf voor meer informatie over de producten naar www.smeg.com



1. WAARSCHUWINGEN BIJ GEBRUIK



Deze handleiding is een integrerend deel van het toestel. Ze moet integer en binnen handbereik worden bewaard voor de volledige gebruiksduur van het toestel. We raden aan om deze handleiding en alle aanwijzingen aandachtig door te lezen alvorens het toestel in gebruik wordt genomen. De installatie moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, en door de van kracht zijnde normen te respecteren. Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, en is conform de EG-richtlijnen die actueel van kracht zijn. Het toestel werd gebouwd voor de volgende functie: **de bereiding en verwarming van voedsel**; elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.



Deze aanwijzingen zijn enkel geldig voor de landen van bestemming, waarvan de identificatiesymbolen aangeduid worden op de cover van deze handleiding.



Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken; dit zou storingen kunnen veroorzaken.



Gebruik dit toestel nooit voor de verwarming van de woning.



Dit toestel is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG in verband met elektrische en elektronische toestellen (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Deze richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van afgedankte toestellen, en geldt voor het volledige grondgebied van de Europese unie.



De identificatieplaat die de technische gegevens, het serienummer en de merknaam bevat, is goed zichtbaar aangebracht in de lade (indien aanwezig) of op de achterzijde van het toestel. In het boekje is een kopie van de plaat aanwezig: er wordt aanbevolen om ze op de binnenpagina van de cover op de daarvoor voorziene plek te klevens. Deze plaat mag nooit verwijderd worden.



Voordat het toestel in werking wordt gesteld, moeten alle op het toestel aangebrachte etiketten en beschermende folies verwijderd worden.



Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers, zodat de oppervlakken niet worden beschadigd. Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek. Vermijd om etenresten op suikerbasis te laten opdrogen in de oven (bijv. jam). Als ze te lang aanwezig blijven, zouden ze het email in de oven kunnen aantasten.



Gebruik geen keukengerei of dozen die plastic materiaal bevatten. De hoge temperaturen in de oven kunnen dit materiaal doen smelten, zodat het toestel kan beschadigd worden.



Algemene waarschuwingen

NL-BE



Controleer na elk gebruik van het toestel of de bedieningsknoppen in de positie "nul" (uit) staan.



Gebruik geen gesloten dozen of bakjes in het toestel. Tijdens de bereiding kan een overdruk in de bakjes gevaar op ontploffingen creëren.



Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden.



Plaats nooit pannen op de kookplaat die geen perfect effen en regelmatige bodem hebben. De instabiliteit van de recipiënten kan gevaar op brandwonden veroorzaken.



Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het toestel. Een excessieve belasting zou de stabiliteit kunnen schaden.



Het toestel wordt erg heet tijdens het gebruik. Er wordt aanbevolen om voor elke handeling speciale thermische handschoenen te dragen.



Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse (indien aanwezig) in uitvoering is.



In geval het toestel voor een bepaalde periode niet zal gebruikt worden, wordt aanbevolen om de vaste gaskraan of de kraan op de gasfles te sluiten.



Let op dat geen voorwerpen vastraken in de deur van de oven.



Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.



Giet geen water in de ovenschalen tijdens een bereiding en wanneer de oppervlakken nog zeer warm zijn. De waterdamp zou ernstige brandwonden en schade aan het email kunnen veroorzaken.



De deur moet tijdens alle bereidingen gesloten blijven. De hitte kan gevaarlijk zijn.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Raadpleeg de aanwijzingen voor de installatie voor de veiligheidsnormen voor elektrische toestellen of toestellen op gas, en voor de ventilatiefuncties. In het belang van uw veiligheid werd bij wet bepaald dat de installatie en de assistentie van alle elektrische toestellen moet uitgevoerd worden door bevoegd personeel, met inachtneming van de van kracht zijnde normen. Onze erkende installateurs garanderen het beste resultaat.

Elektrische toestellen of toestellen op gas moeten steeds door bekwame personen worden weggenomen.



Controleer voordat het toestel wordt aangesloten op het stroomnet of de gegevens die aangeduid worden op de plaat overeenkomen met diegene van het stroomnet zelf.



Als het toestel op een verhoog wordt geïnstalleerd, moeten gepaste bevestigingssystemen worden voorzien.



Voordat de handelingen van de installatie / onderhoud uitgevoerd worden, moet gecontroleerd worden of de stroom naar het toestel is uitgeschakeld.



De kooktoestellen mogen, indien ze in voertuigen geplaatst zijn (bijvoorbeeld in een kampeerwagen, caravan, enz.), uitsluitend gebruikt worden wanneer het voertuig stilstaat.



Installeer het toestel zodanig dat wanneer laden of deurkastjes geopend worden, die zich ter hoogte van de kookplaat bevinden, niet toevallig tegen de potten kunnen stoten die zich op de kookplaat bevinden.



De stekker die op de stroomkabel moet worden aangesloten en het bijhorende stopcontact moeten van hetzelfde type en conform de van kracht zijnde normen zijn. Het stopcontact moet bereikbaar blijven na installatie van het toestel.

Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.



Als de stroomkabel beschadigd is, moet onmiddellijk de technische assistentiedienst gecontacteerd worden die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.



De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.



Het toestel en de bereikbare delen ervan worden warm tijdens het gebruik. Let op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt, behalve onder continu toezicht van volwassenen.



Plaats nooit ontvlambare voorwerpen in de oven: als hij onopzettelijk ingeschakeld zou worden, zou brand kunnen ontstaan.



Algemene waarschuwingen

NL-BE



Het toestel mag enkel gebruikt worden door volwassenen. Sta niet toe dat kinderen in de buurt komen of er mee spelen.



Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke en psychische vermogens, of door personen die geen ervaring en kennis hebben in het gebruik van elektrische apparatuur, wanneer dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan, en mits deze personen de betreffende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen zonder toezicht de handelingen van de reiniging en het onderhoud niet uitvoeren.



Probeer nooit om het toestel zelf te herstellen. Alle herstellingen moeten door een bevoegde technicus of bij een bevoegd assistentiecentrum worden uitgevoerd. Oneigenlijk gebruik van gereedschappen kan gevaarlijk zijn.



Dit toestel moet niet bediend worden door middel van de controle van een externe timer of een afzonderlijk afstandscontrolesysteem.



Let op voor de snelle verwarming van de bereidingszones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.



De vetten en de olies kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Er wordt dus aanbevolen om niet weg te gaan tijdens de bereiding van voedsel dat olies of vetten bevat. In geval de olies of de vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de bereidingszone uit.



Let op tijdens het gebruik van andere elektrische toestellen (bijv. blenders, broodroosters enz.). De kabels voor de aansluiting mogen niet in contact komen met de warme bereidingszones.



Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen. De stoom zou de elektrische delen kunnen bereiken, en ze beschadigen of kortsluiting kunnen veroorzaken.



Gebruik geen spuitbussen nabij het toestel wanneer het in werking is. Gebruik geen spuitbussen wanneer het toestel nog heet is. De gassen in de spuitbus zouden vlam kunnen vatten.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



3. ZORG VOOR HET MILIEU

3.1 Onze zorg voor het milieu



Aldus de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in verband met de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische toestellen, en ook de verwerking van afval: Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op de apparatuur, duidt aan dat het product op het einde van zijn gebruiksduur gescheiden ingezameld moet worden. De gebruiker moet de apparatuur dus op het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw overeenkomstig toestel wordt gekocht. Een gepaste gescheiden afvalinzameling voor de volgende recyclage van de apparatuur en voor de behandeling en de ecologisch compatibele verwerking draagt bij tot het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid, en bevordert het recycleren van het materiaal waarvan de apparatuur gemaakt is. Wanneer de gebruiker het product illegaal verwerkt, zullen administratieve sancties getroffen worden.

Het product bevat geen dusdanige hoeveelheden van stoffen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

3.2 Uw zorg voor het milieu

Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet schaden, en die recycleerbaar zijn. We verzoeken u om hieraan mee te werken en de verpakking correct te verwerken. Vraag bij uw verkoper of bij de bevoegde diensten naar de adressen van inzamel-, afvalverwerkings- en recyclagecentra.



Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter. Deze kunnen voor kinderen gevaar op verstikking vormen; vooral plastic zakken zijn gevaarlijk.

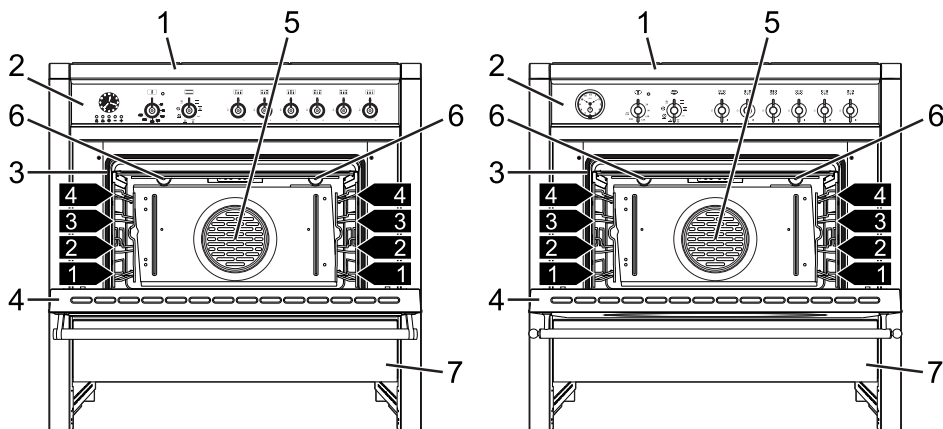
Ook uw oude toestel moet correct verwerkt worden.

Belangrijk: lever het toestel in bij de plaatselijke dienst of zaak die verantwoordelijk is voor de inzameling van afgedankte huishoudtoestellen. Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden.

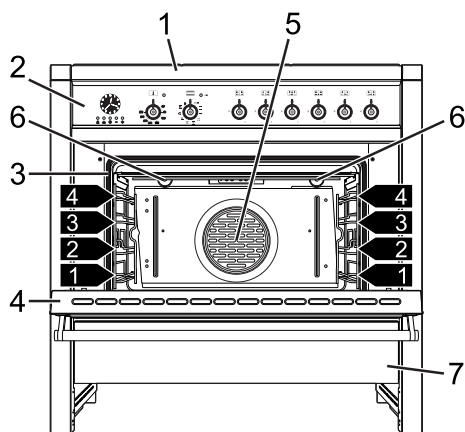
Voordat u het toestel weggooit, is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de werkvlakken niet verwijdert; dit om te vermijden dat kinderen zich al spelend in de oven zouden kunnen opsluiten. Bovendien moet de stroomkabel doorgesneden worden en samen met de stekker verwijderd worden.



4. KEN UW TOESTEL



Multi-funktionele modellen



Pyrolytisch model

1 Kookplaat

5 Ventilator

2 Bedieningspaneel

6 Ovenlamp

3 Pakking van de oven

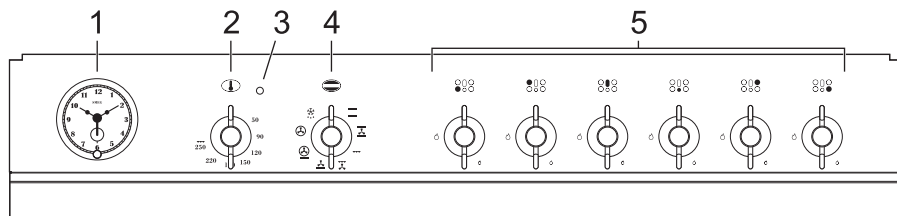
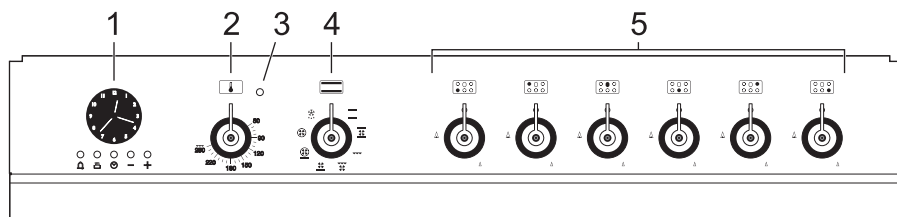
7 Bergruimte

4 Deur

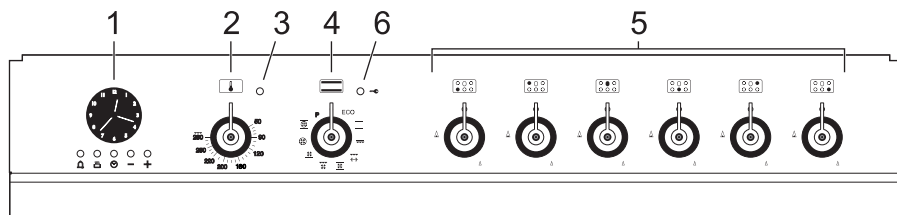
1,2,3... Vlak van het frame



4.1 Beschrijving van de bedieningen van het frontpaneel



Multi-funktionele modellen



Pyrolytisch model

1 Klok programmeereenheid

Met de klok van de programmeereenheid kan de actuele tijd weergegeven worden, en kan een kookwekker of een geprogrammeerde bereiding ingesteld worden.

2 Selectieknop temperatuur

De keuze van de bereidingstemperatuur wordt verkregen door de knop in wijzerszin op de gewenste waarde te draaien, tussen het minimum en het maximum.



3 Controlelamp thermostaat

(enkel op multifunctionele modellen)

Het oplichten van de controlelamp meldt dat de oven aan het opwarmen is. Wanneer deze controlelamp uitgaat, werd de ingestelde temperatuur bereikt. Het regelmatig knipperen duidt aan dat de temperatuur in de oven constant op het ingestelde niveau wordt gehouden.




(enkel op pyrolytische modellen)

Wanneer de controlelamp knippert, is de oven aan het voorverwarmen om de temperatuur te bereiken die werd ingesteld met de thermostaatknop. Eens de oven de geselecteerde temperatuur bereikt, stopt de controlelamp met knipperen en licht ze vast op tot de oven wordt uitgeschakeld. Bovendien licht de controlelamp op wanneer de automatische reinigingscyclus (pyrolyse) begint, en blijft ze oplichten tot de cyclus beëindigd is.

4 Selectieknop functies

De verschillende functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, moet u de bereidingstemperatuur instellen met de thermostaatknop. Raadpleeg voor meer informatie betreffende de bereidingsfuncties: "8. FUNCTIES VAN DE OVEN".

5 Bedieningsknop branders kookplaat

De inschakeling van de vlam gebeurt wanneer de draaiknop wordt ingedrukt en tegelijkertijd in tegenwijzerszin op het symbool van de maximum vlam () wordt gedraaid. Om de vlam te regelen, moet u de knop in de zone tussen het maximum () en het minimum () plaatsen. Om de brander uit te schakelen, moet u de knop weer op positie () plaatsen.

6 Controlelamp deurblokkering (enkel op pyrolytische modellen)

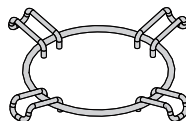
Licht op wanneer de automatische reinigingscyclus wordt geactiveerd (pyrolyse).



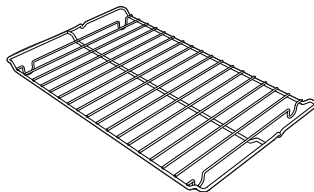
5. BESCHIKBARE ACCESSOIRES

OPMERKING: Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

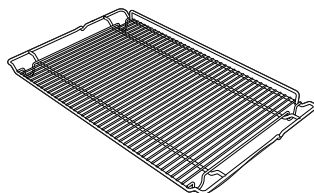
Reductie WOK: nuttig voor het gebruik van een "WOK" (Chinese pan).



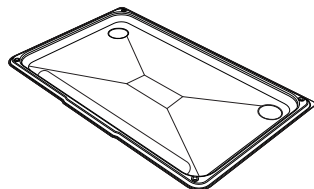
Brede rooster: nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding. Kan op de ovenschaal gelegd worden voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.



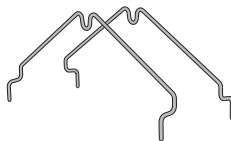
Smalle rooster: nuttig voor het bereiden van klein voedsel (bijvoorbeeld vlees). Kan op de ovenschaal gelegd worden voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.



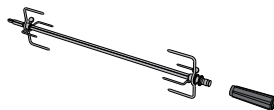
Ovenschaal: nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het bovenstaande rooster. Noodzakelijk voor het gebruik van het draaispits.



Houders voor draaispits: dienen als steun voor de stok van het draaispits.



Braadspits: nuttig voor het bereiden van kip of voedsel dat uniform moet bereid worden.





- De ovenaccessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt uit materialen die conform de voorschriften van richtlijn 89/109/EEG van 21/12/88 en het Italiaanse wetsbesluit 108 van 25/01/92 zijn.

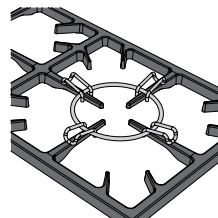


- Verkrijgbare accessoires: Via de Erkende Assistentiecentra kunnen originele bijgeleverde of optionele accessoires besteld worden.
- Gebruik enkel de originele accessoires van de constructeur

5.1 Het gebruik van het reductierooster WOK

Het rooster voor de WOK moet op de roosters van de kookplaat gelegd worden, zoals wordt getoond op de afbeelding hiernaast. Controleer of ze stabiel positioneerd zijn.

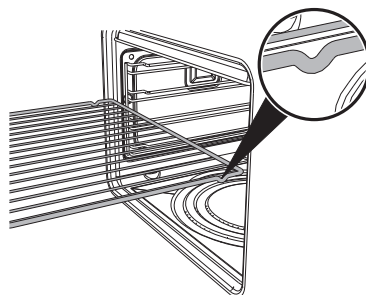
Het gebruik van het rooster voor de WOK wordt enkel toegestaan met daarvoor bestemde recipiënten.



5.2 Het gebruik van de roosters en de ovenschalen

De roosters of de schalen beschikken over een mechanische veiligheidsblokkering zodat ze niet toevallig verwijderd kunnen worden. Voor een correcte plaatsing van het rooster of de schaal moet gecontroleerd worden of deze blokkering naar onder gericht is (zoals hiernaast wordt getoond). Om het rooster of de schaal te verwijderen, moeten ze vooraan lichtjes opgeheven worden.

De mechanische blokkering (of de plint indien aanwezig) moet steeds naar het achterste deel van de oven gericht zijn.



Plaats de roosters en de schalen helemaal in de oven, tot ze vast komen te zitten.

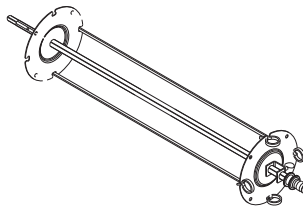
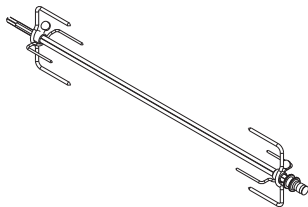


5.3 Het gebruik van het draaispit



De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.

Rijg daarna het voedsel op het draaispit door gebruik te maken van de bijgeleverde vorken. De vorken kunnen bevestigd worden met de bevestigingsschroeven.

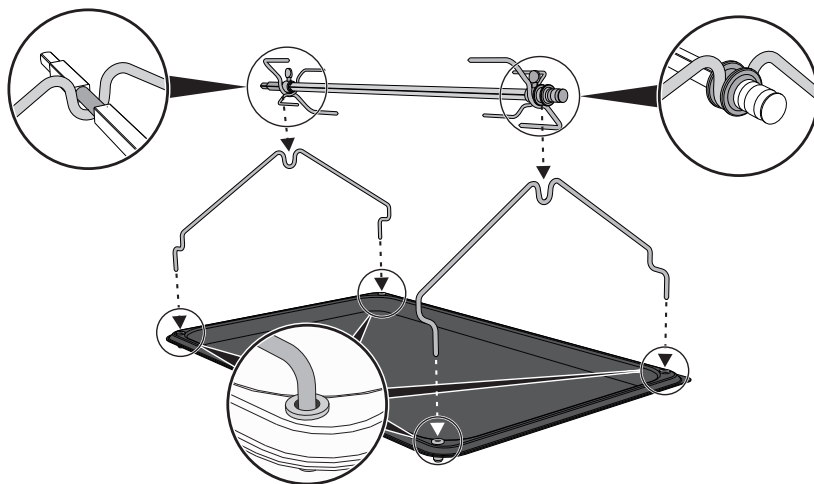


Positioneer de houders van het draaispit in de inzetstukken in de hoeken van de ovenschaal.

De houders moeten gepositioneerd worden zoals wordt getoond op de afbeelding hiernaast.



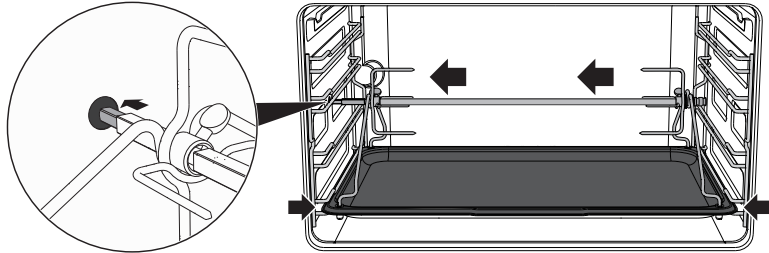
Leg de stok van het draaispit op de houders. Let op dat de sluihaken correct in het geprofileerde deel van de houders worden geplaatst.





Plaats, nadat de stok van het draaispit is voorzien, de ovenschaal op het eerste vlak (raadpleeg 4. KEN UW TOESTEL).

Plaats de punt van de stok in de zitting van de motor van het draaispit, op de linker zijwand van de oven, met behulp van een kantelende beweging van de houders van het draaispit.



Om de stok na de bereiding gemakkelijk te kunnen verplaatsen, moet de bijgeleverde en daarvoor bestemde handgreep vastgedraaid worden.



Giet een beetje water in de ovenschaal zodat rookvorming wordt vermeden.



Regelmatige knipperingen van de controlelamp van de thermostaat tijdens de bereiding zijn normaal, en duidt aan dat de temperatuur in de oven constant wordt gehouden.

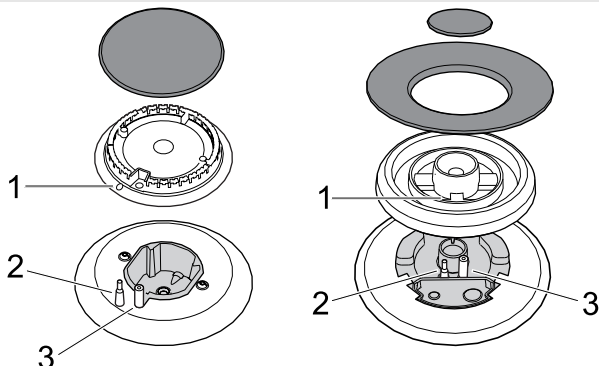


6. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

6.1 Algemene waarschuwingen en advies



Voordat de branders van de kookplaat aangeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers in hun zitten met de bijbehorende deksels geplaatst zijn, door op te letten dat de gaten **1** van de vlamverdelers overeenkomen met de vonkontstekers **3** en de thermokoppels **2**.



6.2 Inschakeling van de branders van de kookplaat



Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangeduid. Het toestel is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme; het is voldoende om op de knop te drukken en hem in tegenwijzerszin te draaien op het symbool van de maximum vlam, tot de ontsteking gebeurt. Als de brander niet wordt ontstoken binnen 15 seconden, moet de knop op "0" geplaatst worden en moet 60 seconden gewacht worden tot de volgende poging. Na de ontsteking moet de knop enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel kan opwarmen. Het kan zijn dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel nog niet voldoende was verwarmd.

Wacht enkele ogenblikken, en herhaal de handeling door de knop langer ingedrukt te houden.



Als de branders toevallig uitgaan, grijpt een veiligheidsmechanisme in dat de levering van het gas blokkeert, ook al staat de kraan open. In dit geval moet de knop in de positie OFF geplaatst worden, en moet minstens 60 seconden gewacht worden voor de volgende poging.



6.3 Praktisch advies voor het gebruik van de branders van de kookplaat

Voor een beter rendement van de branders en voor een minimum gasverbruik moet het volgende uitgevoerd worden: gebruik recipiënten met een deksel die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanen lekt (raadpleeg de paragraaf "6.4 Diameter van de recipiënten"). Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam zodanig verminderd worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt.



In geval van overstroming moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden. Om brandwonden te vermijden en schade aan de kookplaat te voorkomen, moeten tijdens de bereiding alle recipiënten en vleesroosters binnen de omtrek van de kookplaat blijven. Alle recipiënten moeten een effen en regelmatige bodem hebben.

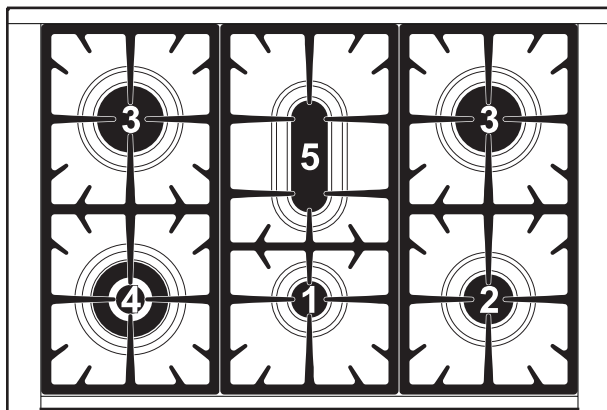
Als de vlam toevallig uitgaat, moet de bedieningsknop gesloten worden en moet minstens 1 minuut gewacht worden voordat een nieuwe inschakeling geprobeerd wordt.



Wanneer olies of vetten worden gebruikt, moet goed opgelet worden dat ze bij het heet worden geen vlam vatten.



6.4 Diameter van de recipiënten



Brander		Ø min. (cm)	Ø max. (cm)
1	Hulpbrander	12	14
2	Halfsnelle brander	16	24
3	Snelle brander	18	26
4	Ultra snelle brander	20	26
5	Visketel	Speciale ovale recipiënten	



7. GEBRUIK VAN DE OVEN

7.1 Voordat het toestel gebruikt wordt



- Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de schalen, lekbakken of uit de ovenruimte.
- Verwijder eventuele beschermende folies van de buiten- en binnenkant van het toestel en van de accessoires, zoals schalen, lekbakken, de pizzaplaat of de bodembedekking.
- Voordat het toestel voor de eerste maal gebruikt wordt, moeten alle accessoires uit de ovenruimte genomen worden en moeten ze gereinigd worden zoals wordt aangeduid in het hoofdstuk "9. REINIGING EN ONDERHOUD".



Schakel het lege toestel in op de maximum temperatuur zodat mogelijke productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.

7.2 Koelventilatie

Het toestel is uitgerust met een koelsysteem, dat bij het starten van een bereiding in werking treedt. De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die achter het toestel uitkomt, en die ook na de uitschakeling van de oven een korte periode ingeschakeld kan blijven.

7.3 Bergruimte

Onderaan het fornuis, onder de ovens, bevindt zich de bergruimte die geopend kan worden door aan de onderkant van het deurtje te trekken.

Plaats in deze ruimte geen ontvlambare materialen, doeken, papier, enz. maar enkel de metalen accessoires van het toestel.



Open de bergruimte niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.

7.4 Lampen van de binnenverlichting

De ovenlampen lichten op wanneer eender welke functie wordt geselecteerd.



7.5 Algemene waarschuwingen en advies voor het gebruik



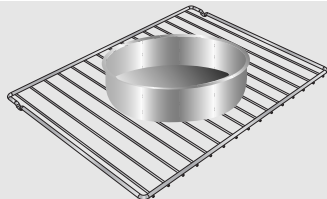
De deur moet gesloten blijven tijdens de bereiding. De hitte kan gevaarlijk zijn.



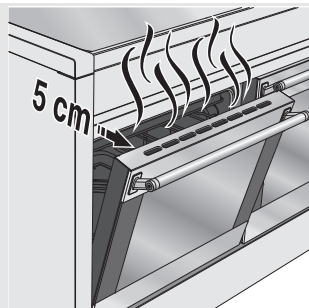
Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden. Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.



Voor een optimale bereiding wordt aanbevolen om het keukengerei in het midden van het rooster te plaatsen.



Om te voorkomen dat eventuele damp in de oven ongemakken veroorzaakt, opent u de ovendeur het best in twee keer: open de deur eerst een beetje (ong. 5 cm) voor 4-5 seconden, en daarna helemaal. Wanneer gerechten moeten gecontroleerd worden tijdens de bereiding, moet u de ovendeur zo weinig mogelijk openhouden om te vermijden dat de temperatuur in de oven zodanig zakt dat het slagen van de bereiding in gedrang komt.



Er wordt aangeraden om het voedsel na de bereiding niet te lang in de ovenruimte te laten, om excessieve condensvorming op de binnenruimte van de oven te voorkomen.



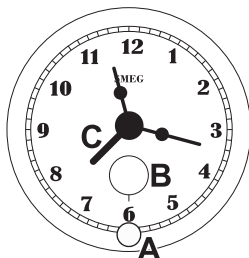
Tijdens het bereiden van gebak of groenten kan excessief condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.



Schakel het lege toestel in op de maximum temperatuur zodat mogelijke productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.



7.6 Analogische programmeereenheid (enkel op sommige modellen)



- A Knopje regeling
- B Venstertje symbol bereiding
- C Wijzer manuele bereiding of bereiding met tijdsinstelling

7.6.1 Instelling van het uur

Om de juiste tijd in te stellen, moet het knopje **A** ingedrukt worden en rechtsom gedraaid worden.




Vóór elke instelling van de programmeereenheid moeten de gewenste functie en de temperatuur geactiveerd worden.

7.6.2 Bereiding met tijdsinstelling


Activeer de gewenste functie en temperatuur voordat de bereidingsduur wordt ingesteld. Trek de knop **A** nu uit en positioneer de wijzer **C** overeenkomstig de wijzer van de uren door rechtsom te draaien. Draai nu het knopje **A** rechtsom om in het venstertje **B** de bereidingsduur in te stellen.

7.6.3 Uitstel begin bereiding

Draai het knopje **A** rechtsom tot de **0** in het venstertje **B** verschijnt. Trek de knop **A** nu uit, draai rechtsom, en positioneer de wijzer **C** overeenkomstig het uur dat werd bepaald voor het begin van de bereiding (het beginuur kan niet later dan 12 uur vanaf de actuele tijd ingesteld worden). Draai nu de knop **A** op het symbool  om een manuele bereiding in te stellen, of op de gewenste bereidingsduur (na de vastgestelde tijdsduur zullen alle elementen van de oven uitgeschakeld worden).

7.6.4 Manuele bereiding

Draai het knopje **A** rechtsom tot de **0** in het venstertje **B** verschijnt. Trek de knop **A** nu uit en positioneer de wijzer **C** overeenkomstig de wijzer van de uren door rechtsom te draaien.


Draai nu de knop **A** weer rechtsom tot het symbool  in het venstertje **B** verschijnt.





7.7 Klok programmeereenheid



 Kookwekker

 Einde van de bereiding

 Regeling uur en reset

 Vermindering van de waarde

 Vermeerdering van de waarde







Het alarmsignaal dat op het einde van elke programmering zal afgaan, bestaat uit 10 geluidssignalen die 3 maal met intervals van ongeveer 1 minuut worden herhaald. Het kan echter op elk moment worden onderbroken door een willekeurige toets in te drukken.

7.8 Functionering van de analogische klok

7.8.1 Instelling van het uur

Bij het eerste gebruik van de oven, of na een stroomonderbreking, zal het display met regelmatige onderbrekingen knipperen.




Wanneer u op de toets  drukt, wordt het knipperen van het display beëindigd. Druk nogmaals 2 seconden op de toets ; nu kan de juiste tijd ingesteld worden. Wanneer u de toetsen voor de wijziging van de waarde  of  indrukt, verkrijgt u bij elke druk een toename of afname van één minuut.

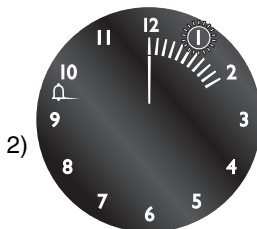
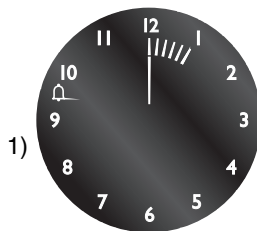
Druk één van de twee toetsen voor het wijzigen van de waarde in tot de juiste tijd verschijnt. 5 Seconden na de laatste keer indrukken, zal de klok gaan lopen vanaf de ingestelde tijd.



7.8.2 Kookwekker

Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

- Wanneer u op de toets  drukt, wordt het display verlicht zoals wordt aangeduid in afbeelding 1;
- Druk binnen 5 seconden op de toetsen  of  om de timer van de kookwekker in te stellen. Bij elke druk zal een extern segment oplichten of uitgaan, overeenkomstig 1 minuut van bereiding (in afbeelding 2 wordt 1 uur en 10 minuten weergegeven).
- 5 Seconden na de laatste druk op de toets zal het aftellen beginnen, en nadien zal het geluidssignaal afgaan.
- Tijdens het aftellen kan de juiste tijd weergegeven worden door 1 maal op de toets  te drukken, en wanneer u hem opnieuw indrukt wordt teruggekeerd naar het display van de kookwekker.



Na het aftellen moet u de oven manueel uitschakelen door de thermostaat en de keuzeschakelaar van de functies op positie 0 te draaien.

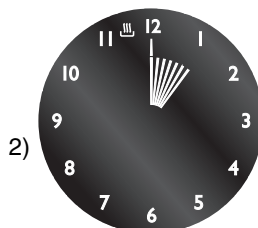
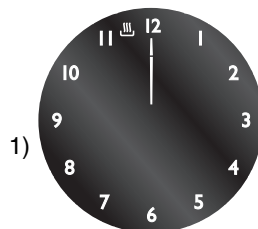
Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van langer dan 4 uren in te stellen.



7.8.3 Programmering

Duur van de bereiding: als op de 2^o knop wordt gedrukt, kan de duur van de bereiding ingesteld worden. Vóór het instellen, moet u de thermostaat op de voor de bereiding gewenste temperatuur draaien en de keuzeschakelaar voor de functies in een willekeurige positie plaatsen. Om de duur van de bereiding in te stellen, moet u als volgt te werk gaan:




- Druk op de toets ; de wijzer zal zich op positie 12 plaatsen en het symbool zal knipperen (Afb. 1).
- Druk binnen 5 seconden op de toetsen of om de duur van de bereiding in te stellen: elke keer u de toets indrukt, zal de duur van de bereiding met 1 minuut worden verlengd, en elke 12 minuten zal een volledig nieuw intern segment oplichten (op afbeelding 2 wordt een duur van 1 uur weergegeven).
- Wanneer de gewenste duur is bereikt, zal de bereiding ongeveer 5 seconden na de laatste druk op de toetsen of gestart worden.
- Wanneer de bereiding eenmaal is begonnen, zal op het display de juiste tijd worden weergegeven met vaste segmenten en de resterende minuten met knipperende segmenten (ieder knipperend segment verwijst naar 12 resterende minuten).
- Op het einde van de bereiding zal de timer de verwarmingselementen van de oven uitschakelen, zal het alarmsignaal afgaan en zullen de cijfers op het scherm gaan knipperen.
- Het is mogelijk om de duur op nul te stellen door het ingestelde programma te wissen: Druk 2 seconden op de centrale toets zodat de ingestelde duur wordt geannuleerd. De oven moet manueel uitgeschakeld worden indien een bereiding bezig is.

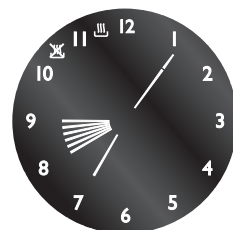


Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van langer dan 12 uren in te stellen.



Begin bereidingstijd: naast de duur van de bereiding kunt u ook de starttijd van de bereiding instellen (met een maximaal uitstel van 12 uur tegenover de actuele tijd). Om het begintijdstip/eindtijdstip van de bereiding in te stellen, moet u als volgt handelen.

- Stel de bereidingsduur in zoals beschreven werd in de vorige paragraaf.
- Binnen 5 seconden na de laatste druk op de toetsen **+** of **-** moet u nogmaals op de toets  drukken om het uur van het einde van de bereiding te bepalen. Op het display zal het symbool  knipperen, zal de juiste tijd worden weergegeven, en zullen de interne segmenten oplichten die het einde van de bereiding aangeven. Met de toetsen **+** of **-** moet u het tijdstip voor het einde van de bereiding instellen.
- 5 Seconden na de laatste druk op een toets zal het display de juiste tijd en het begin- en eindtijdstip van de bereiding aanduiden, die weergegeven worden door de verlichte interne segmenten. Zolang de juiste tijd niet overeenstemt met het begintijdstip van de bereiding zullen de segmenten op het display vast oplichten; zodra de juiste tijd overeenstemt met het ingestelde begintijdstip zullen alle interne segmenten gaan knipperen en aangeven dat de oven met de bereiding is begonnen.
- Op het einde van de bereiding zal de timer de verwarmingselementen van de oven uitschakelen, zal het alarmsignaal afgaan en zullen de cijfers op het scherm gaan knipperen.
- Om het hele ingestelde programma te resetten, moet u de centrale toets  2 seconden ingedrukt houden; wanneer de bereiding reeds is begonnen, zult u de oven manueel moeten uitschakelen.
- In de figuur hiernaast ziet u een voorbeeld van een programmering: de juiste tijd is 7:06, het begintijdstip is geprogrammeerd om 8 uur en het einde om 9 uur.
- Om 8 uur zullen de interne segmenten tussen 8 en 9 gaan knipperen, en zal de wijzer van de uren stil blijven staan.



Aandacht: na de net beschreven programmering zal de oven echter pas met de bereiding beginnen wanneer de thermostaatknop en de keuzeschakelaar van de functies op de gewenste temperatuur en functie geplaatst zijn.

7.8.4 Beperkte helderheid display

Om het energieverbruik in stand-by te beperken, kan de helderheid van het display in de beperkte modaliteit ingesteld worden door eventjes op de toets



te drukken. Om de normale helderheid weer in te stellen, moet nogmaals op

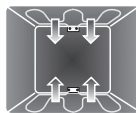
de toets  gedrukt worden.



8. FUNCTIES VAN DE OVEN



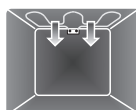
STATISCH: De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch of warmtestraling wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor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



STATISCH GEVENTILEERD: 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 kunnen bereid worden.



GRILL: 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 bijspijsen van groenten te bereiden.



GEVENTILEERDE GRILL: De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de warmtegolven die worden verkregen door de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrild. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).



BODEMVLAK GEVENTILEERD: Met de combinatie van de ventilator en enkel de onderste weerstand zal de bereiding sneller klaar zijn. Dit systeem wordt aanbevolen voor het voltooien 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.

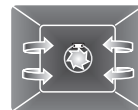


BODEMVLAK + GEVENTILEERDE CIRCULATIE: De geventileerde bereiding wordt gecombineerd met de warmte die van onderaan komt, en er wordt een lichte goudbruine korst verkregen. Ideaal voor elk type van voedsel.

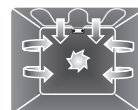




CIRCULATIE: Met de combinatie van de ventilator en de circulatieweerstand (ingebouwd in de achterkant van de oven) kan verschillend voedsel op meerdere vlakken bereid worden waarvoor dezelfde temperatuur en hetzelfde type van bereiding nodig is. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak zal gemengd worden.



ONTDOOIEN: Het snel ontdooien wordt bevorderd door de activering van de daarvoor bestemde ventilator die een uniforme verdeling van de lucht aan de omgevingstemperatuur in de oven garandeert.

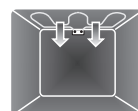


ECO

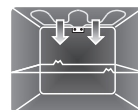
ECO: duidt de functie aan waarmee het minst energie wordt verbruikt. De combinatie van de grill en de onderste weerstand én de ventilator wordt aanbevolen voor bereidingen van kleine hoeveelheden voedsel, met een laag energieverbruik.



BREDE GRILL: Met de warmte die van de grillweerstand komt, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispit (waar voorzien) 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.



GRILL DRAAISPIT: Het draaispit werkt in combinatie met de grillweerstand, zodat het voedsel een perfect goudbruine kleur krijgt.



TURBO: Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere vlakken klaargemaakt worden, zonder dat de geuren of de smaken worden gemengd. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is.



P

PYROLYSE: Wanneer deze functie wordt ingesteld, bereikt de oven temperaturen tot 500°C zodat al het vuil en vet wordt opgelost dat wordt gevormd op de binnenwanden.



8.1 Advies en handigheidjes voor de bereiding

8.1.1 Algemeen advies

Er wordt aangeraden om het voedsel in de oven te plaatsen nadat de oven zelf werd opgewarmd.

- Wanneer op meerdere niveaus wordt bereid, wordt aangeraden om een eventileerde functie te gebruiken om een uniforme bereiding te verkrijgen.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).
- Tijdens het bereiden van gebak of groenten kan excessief condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.

8.1.2 Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden, in het bijzonder voor vleesgerechten, hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Er wordt aangeraden om een thermometer voor vlees te gebruiken tijdens de bereiding van gebrad, of om eenvoudigweg met een lepeltje op het gebrad te duwen; wanneer het stevig is, is het gaar, zoniet moet u nog even wachten.

8.1.3 Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige gebakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de duur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Controleer of het gebak binnenin gaar is: stop na de bereiding een tandenstoker in het hoogste punt van het gebak. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak verslapt 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 bereidingstijd geselecteerd worden.



8.1.4 Advies voor het ontdooien en het rijzen

- Er wordt aangeraden om het ingevrozen voedsel in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste vlak van de oven.
- Het voedsel moet uit de verpakking ontdooid worden.
- Plaats het te ontdooien voedsel op homogene wijze, en niet op elkaar.
- Wanneer u vlees ontdooit, wordt aangeraden om een rooster te gebruiken en om het voedsel op het tweede vlak te plaatsen, en om een ovenschaal op het eerste vlak te plaatsen. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de oven een bakje met water te zetten.

8.1.5 Aanbevelingen voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

- Met de grillfunctie (indien aanwezig) kan het vlees ook in de koude oven geplaatst worden, maar er wordt aanbevolen om de voorverwarming te gebruiken als het resultaat van de bereiding moet gewijzigd worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill (waar aanwezig) wordt daarentegen aanbevolen om de oven eerst voor te verwarmen.
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.

8.2 Om energie te besparen

Om tijdens het gebruik van het toestel energie te besparen, kan het volgende uitgevoerd worden:

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingsduur verstrijkt. De bereiding zal voortgezet worden 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.
- Gebruik de functie ECO (indien aanwezig) voor bereidingen op één vlak.
- Houd de binnenkant van het toestel constant rein.





















8.3 Tabel met bereidingen

GERECHTEN	GEWICHT	FUNCTIE
PASTA OF RIJST		
LASAGNE	3-4 kg	 Statisch
PASTA IN DE OVEN	2 kg	 Statisch
VLEES		
KALFSGEBRAAD	1,2 kg	 Statisch geventileerd
VARKENSLENDE	1,2 kg	 Statisch geventileerd
SCHOUDERKARBONADE	1,2 kg	 Turbo
GEBRADEN KONIJN	1,2 kg	 Circulatie
KALKOENBOUT	1,5 kg	 Statisch geventileerd
COPPA IN DE OVEN	2 kg	 Turbo
GEBRADEN KIP	1,2 kg	 Turbo
GEGRILD VLEES		
VARKENSWORST	1,2 kg	 Geventileerde grill
VARKENSKOTELETTEN	1,2 kg	 Grill
HAMBURGERS	0,8 kg	 Grill
SPEK	0,8 kg	 Geventileerde grill
KIP AAN HET SPIT	1-1,2 kg	 Grill draaispit
VIS		
ZALMFOREL	1,2 kg	 Bodemvlak geventileerd



POSITIE VAN DE GELEIDER VANAF ONDERAAN	TEMPERATUUR °C	TIJD IN MINUTEN	
1	220 - 230	50 - 60	
1	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	80 - 90	
2	180 - 190	190 - 210	
2	180 - 190	60 - 70	
		EERSTE ZIJDE	TWEEDE ZIJDE
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
4	250 - 280	15	5
4	250 - 280	9	5
3	250 - 280	13	3
	250 - 280	70 - 80	
2	150 - 160	35 - 40	





GERECHTEN	GEWICHT	FUNCTIE
PIZZA	1 Kg	 Pizza
BROOD	1 Kg	 Circulatie
FOCACCIA	1 Kg	 Turbo
GEBAK		
DONUT	1 Kg	 Statisch geventileerd
VLAAI	1 Kg	 Statisch geventileerd
ZANDDEEG	0,5 kg	 Bodemvlak geventileerd
GEVULDE TORTELLINI	1,2 kg	 Turbo
TAART "PARADISO"	1,2 kg	 Statisch geventileerd
SOEZEN	0,8 kg	 Turbo
BISCUIT	0,8 kg	 Circulatie
RIJSTTAART	1 Kg	 Turbo
BRIOCHES	0,6 kg	 Circulatie
BRIOCHES (op meerdere vlakken)		  
KRUISELDEEGKOEKJES (op meerdere vlakken)		  

De tijden die aangeduid worden in de volgende tabellen zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en ze zijn indicatief.



POSITIE VAN DE GELEIDER VANAF ONDERAAN	TEMPERATUUR °C	TIJD IN MINUTEN
1	250 - 280	6 - 10
2	190 - 200	25 - 30
2	180 - 190	15 - 20
2	160	50 - 60
2	160	30 - 35
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	160	25 - 30
1 en 3	160 - 170	16 - 20
1 en 3	160 - 170	16 - 20



Voor bereidingen op meerdere vlakken wordt aanbevolen om enkel de volgende functies  ,  ,  , en om het 1^{ste} en 3^{de} vlak te gebruiken.



9. REINIGING EN ONDERHOUD



Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen. De stoom zou de elektrische delen kunnen bereiken, en ze beschadigen of kortsluiting kunnen veroorzaken.



AANDACHT: Voor uw veiligheid wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen wanneer de reiniging of een buitengewone onderhoudshandeling moet uitgevoerd worden.



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.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de constructeur te gebruiken.

9.1 Reiniging van de oppervlakken

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat de oven afgekoeld is.

9.2 Dagelijkse gewone reiniging

Voor de reiniging en de bewaring van het roestvrij staal moeten steeds en enkel specifieke producten gebruikt worden die geen schurende of zure middelen op chloorbasis bevatten.

Gebruikswijze: giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek in microfiber.

9.3 Voedselvlekken of -resten

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek van microfiber.

Vermijd om etensresten op suikerbasis (bv. jam) te laten opdrogen in de oven. Wanneer ze te lang opdrogen, kan het email in de oven beschadigd worden.





9.4 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat

9.4.1 Roosters

Verwijder de roosters en reinig ze met lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel, en verwijder alle afzettingen. Droog ze zorgvuldig, en plaats ze weer op de kookplaat.

Het rooster staat steeds in contact met de vlam, zodat 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.

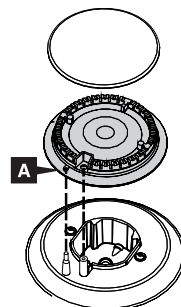


Stop deze onderdelen niet in een vaatwasser.

9.4.2 Dekfels en vlamverdelers

De deksels en de vlamverdelers kunnen verwijderd worden zodat de reiniging makkelijker kan uitgevoerd worden. Reinig alle onderdelen met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel, verwijder alle afzettingen en wacht tot ze perfect droog zijn.

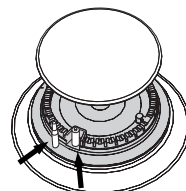
Hermonteer de vlamverdelers, en controleer of ze in hun zittingen met de bijbehorende deksels geplaatst zijn en of de gaten A van de vlamverdelers overeenkomen met de vonkontstekers en de thermokoppels.



Stop deze onderdelen niet in een vaatwasser.

9.4.3 Vonkontstekers en thermokoppels

Om een goede werking te garanderen, 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.



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.



9.5 Reiniging van de oven



Om de oven in goede staat te houden, moet hij na afkoeling regelmatig gereinigd worden. Eerwijder alle verwijderbare delen.

- Reinig de ovenroosters met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen; spoel en droog ze daarna.
- Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen (raadpleeg de paragraaf "10.2 Demontage van de deur").



Er wordt aangeraden om de oven ongeveer 15/20 minuten maximaal te verwarmen nadat specifieke producten gebruikt werden, om de afgezette resten in de oven te elimineren.



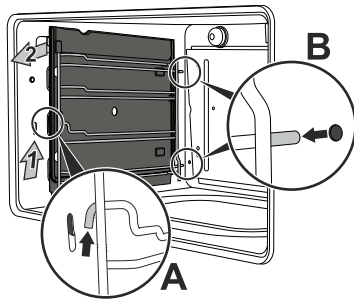
Na deze handeling wordt aangeraden om de vochtige delen goed te drogen.

9.5.1 Verwijdering van de geleiderframes

Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Verwijder de geleiderframes:

- 1 Trek het frame naar de bovenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **B**.
- 2 Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer te plaatsen.



9.6 Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aangeraden om deze steeds goed rein te houden. Gebruik absorberend keukenpapier; bij hardnekkig vuil moet u ze reinigen met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de ovendeur geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. poeders, ontvlekkingsmiddelen en metalen sponsjes).

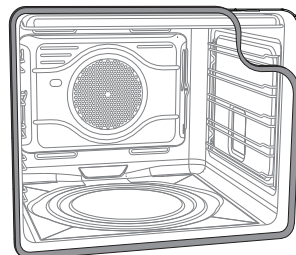
Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de oven geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen krabbers, die het glas zouden kunnen krassen en versplinteren.



9.7 Demontage van de pakking (behalve pyrolytische modellen)

Voor een grondige reiniging van de oven kunt u de pakking van de deur verwijderen.

Op de vier zijden zijn haken aanwezig die de pakking op de rand van de oven bevestigen. Trek de randen van de pakking naar buiten zodat de haken loskomen. De pakking moet vervangen worden wanneer ze niet meer elastisch is en hard wordt.



9.8 Reiniging van de pakking

Gebruik een niet-schurende spons en lauw water om de pakking schoon te houden. De pakking moet steeds zacht en elastisch zijn (behalve voor de pyrolytische modellen).

Bij de pyrolytische modellen kan de pakking verpletterd worden en metertijd zijn aanvankelijke vorm verliezen. Knijp langs de volledige omtrek op de pakking om ze weer vorm te geven, zodat ook het vuil van de pakking zelf wordt verwijderd.

9.9 Reiniging van de zelfreinigende panelen (katalysecyclus)

Als de zelfreinigende panelen vuil zijn met **kleine hoeveelheden** en hoofdzakelijk vet, kan een regeneratiecyclus uitgevoerd worden door middel van de verwarming.

Reinig eerst de bodem en de bovenste bescherming met een doek van microfiber, met water en een neutraal vaatwasmiddel, en spoel goed.

Stel een regeneratiecyclus in door de geventileerde functie aan de maximum temperatuur te selecteren, en dit voor een uur.

Als de panelen **zeer vuil** zijn, moeten ze na de regeneratiecyclus gedemonteerd worden en gereinigd worden met een neutraal vaatwasmiddel. Spoel en de droog ze zorgvuldig.

Monteer de panelen weer, en stel de geventileerde functie een uur lang in aan 180°C zodat de panelen goed gedroogd worden.



Er wordt aanbevolen om de regeneratiecyclus van de zelfreinigende panelen elke 15 dagen uit te voeren.



De regeneratiecyclus van de panelen is een gepaste reinigingsmethode om vette en niet-suikerachtige resten te verwijderen.



9.10 Pyrolyse: automatische reiniging van de oven

P

De pyrolyse kan op elk moment van de dag of de nacht worden uitgevoerd (indien u gebruik wenst te maken van het nachttarief voor de elektrische energie).



Tijdens de eerste automatische reinigingscyclus zouden onaangename geuren kunnen vrijkomen als gevolg van de normale verdamping van olieachtige stoffen van het fabricageproces. Dit is een normaal verschijnsel dat na de eerste reinigingscyclus zal verdwijnen.



Voordat u de automatische reinigingscyclus start, moet u controleren of geen voedsel of gemorst voedselresten van vorige bereidingen in de oven zijn achtergebleven.



Tijdens de pyrolysecyclus belet een blokkeermechanisme van de deur elke poging tot opening van de deur zelf.

9.10.1 Vóór de start van de automatische reinigingscyclus

De Pyrolyse kan op elk moment van de dag of de nacht worden uitgevoerd (indien u gebruik wenst te maken van het nachttarief voor de elektrische energie).

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de geleiderframes, raadpleeg “9.5.1 Verwijdering van de geleiderframes”.



Om de binnenruit niet te beschadigen, voordat de automatische reinigingscyclus wordt ingeschakeld, wordt sterk aanbevolen om ze te reinigen volgens de gebruikelijke aanwijzingen voor de reiniging.

Verstuif in geval van hardnekkige afzettingen een reinigingsproduct voor ovens op de ruit (respecteer de waarschuwingen die aangeduid worden op het product zelf); laat 60 minuten inwerken, spoel daarna, en droog de ruit met keukenpapier of met een doek van microfiber.

- Verwijder de geleiderframes, raadpleeg “9.5.1 Verwijdering van de geleiderframes”.
- Plaats de frames weer na het einde van de reinigingscyclus en wanneer de oven afgekoeld is, door de eerder uitgevoerde handelingen in de omgekeerde zin uit te voeren.
- Controleer of de ovendeur goed gesloten is.



Om de duur van de reinigingscyclus in te stellen, moet u het volgende schema raadplegen:

DUUR VAN DE REINIGING	WEINIG VUIJL	GEWOON VUIJL	ZEER VUIJL
	120 MIN.	165 MIN.	210 MIN.



Tijdens de automatische reinigingscyclus produceren de ventilatoren meer lawaai als gevolg van de hogere draaisnelheid; dit is normaal, en helpt de warmte af te voeren.

Na de pyrolyse blijft de ventilatie automatisch ingeschakeld, en dit lang genoeg zodat oververhitting van de wanden van de meubels en de voorkant van de oven wordt vermeden.

9.10.2 Instelling van de reinigingscyclus

Draai de selectieknop op het symbool **P** om de reinigingscyclus te selecteren.

Houd de toets ingedrukt; druk op de toetsen of om de duur van de cyclus in te stellen; de instelling varieert van een minimum van 1u30m tot een maximum van 3u30m.

Twee minuten na het begin van de reinigingscyclus (Pyrolyse) zal een deurblokkering ingrijpen die de opening van de deur zelf zal verhinderen. De inschakeling van deze blokkering wordt gemeld door het oplichten van de daarvoor bestemde controlelamp.



Na de reinigingscyclus blijft de deurblokkering actief tot de temperatuur in de oven de veiligheidslimiet bereikt heeft. Wanneer de oven afgekoeld is, verwijdert u de resten van de automatische reiniging met een vochtige doek van microfiber.

Om een vertraagde reinigingscyclus te selecteren, nadat de duur geselecteerd werd, moet op de toets gedrukt worden. Op het display zal de juiste tijd verschijnen wanneer de reinigingscyclus eindigt.

Houd de toets ingedrukt, en handel op de toetsen of om het tijdstip voor het einde van de reinigingscyclus in te stellen.



Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is. Wacht tot de indicator uitgaat.



10. BUITENGEWOON ONDERHOUD

De oven heeft regelmatig kleine onderhoudshandelingen of de vervanging van delen die onderhevig zijn aan slijtage nodig, zoals de pakkingen, de lampjes, enz. Vervolgens worden de specifieke aanwijzingen aangeduid voor elk type van deze handelingen.



Vóór elke interventie waarbij delen onder spanning bereikt moeten worden, moet de stroomtoevoer naar het toestel uitgeschakeld worden.

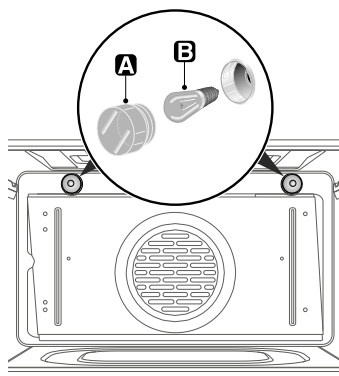


Wanneer het probleem niet wordt opgelost met het gewone onderhoud, of voor andere types van defecten, contacteert u de dichtst bijzijnde assistentiedienst.

10.1 Vervanging van de lamp van de binnenverlichting

Verwijder de beschermende bedekking **A** door ze in tegenwijzerszin los te draaien, en vervang de lamp **B** met een andere van hetzelfde type. Hermonteer de beschermende bedekking **A**.

Gebruik uitsluitend lampen voor ovens (T 300°C).

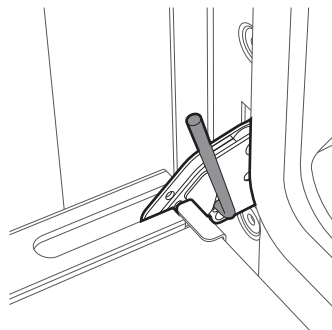




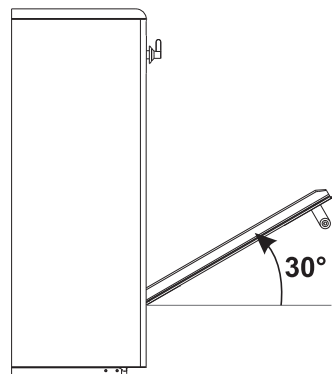
10.2 Demontage van de deur

Open de deur volledig.

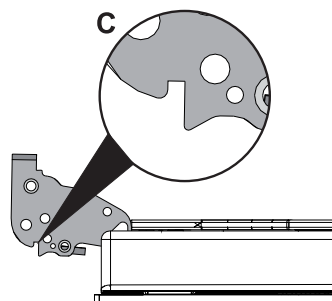
Plaats de twee pinnetjes in de aangeduide gaten van de scharnieren van de twee tegenstaande scharnieren, en koppel ze vast.



Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, til ze naar boven in een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.



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





11. DE INSTALLATIE VAN HET TOESTEL

11.1 Montage in meubels



Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90°C). Zoniet zouden ze metertijd kunnen vervormen.

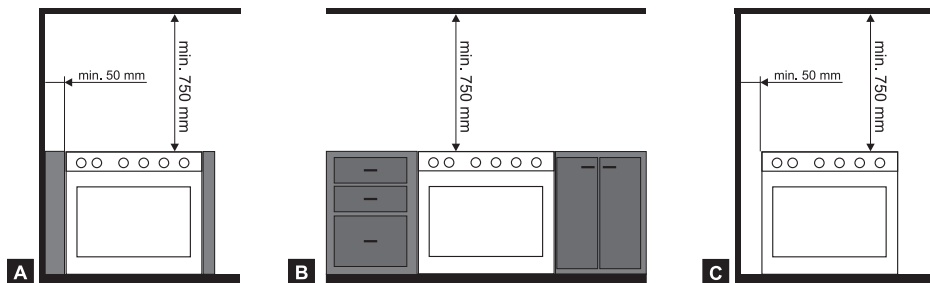


Het toestel moet geïnstalleerd worden door een bevoegde technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.

Dit toestel hoort afhankelijk van het installatietype tot klasse 2 - subklasse 1 (Afb. A - Afb. B) of tot klasse 1 (Afb. C).

Het toestel kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimum afstand van 50 mm van de zijkant van het toestel, zoals wordt aangeduid in de afbeeldingen A en C betreffende de installatieklassen.

Keukenkasten of afzuigkappen die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden. Afzuigkappen moeten op een afstand van minstens 650 mm geïnstalleerd worden.



A Ingebouwd toestel (Klasse 2 subklasse 1)

B Ingebouwd toestel (Klasse 2 subklasse 1)

C Toestel vrije installatie (Klasse 1)



11.2 Verluchting van de lokalen en afvoer van de verbranding

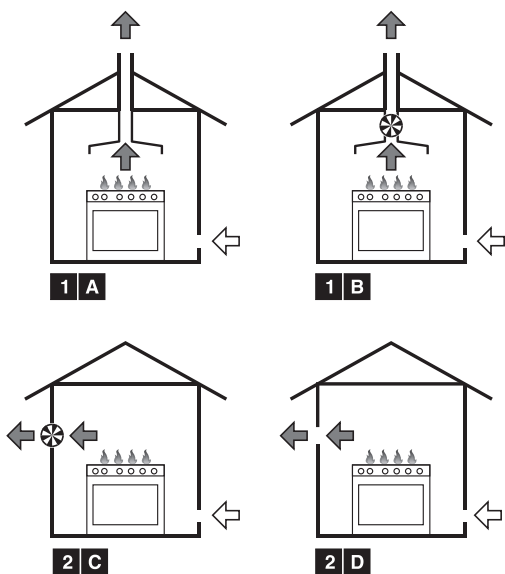


Het toestel mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de van kracht zijnde normen. In de ruimte waar het toestel geïnstalleerd is, moet een voldoende luchttoevoer aanwezig zijn die nodig is voor de regelmatige gasverbranding en de luchtverversing van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

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



De afvoer van de verbrandingsproducten moet verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die aangesloten zijn op een rookkanaal met een efficiënte trek of met een geforceerde afzuiging. Een efficiënt afzuigstelsel moet zorgvuldig ontworpen worden door een bevoegde specialist, en moet uitgevoerd worden door de posities en de afstanden te respecteren die voorzien worden door de normen. Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



- 1** Evacuatie door middel van een afzuigkap.
 - 2** Evacuatie zonder afzuigkap.
 - A** In rookkanaal met natuurlijke trek.
 - B** In rookkanaal met elektrische ventilator.
 - C** Rechtstreeks in de atmosfeer met elektrische ventilator op de wand of in de ruit.
 - D** Rechtstreeks in de atmosfeer via de wand.
- Lucht
 Verbrandingsproducten
 Elektrische ventilator



11.3 Gasaansluiting



Na de installatie moet u eventuele lekken opsporen met een zeepoplossing, maar nooit met een vlam.



Het aanhaalmoment tussen de verbindingen met pakking moet zich tussen 10 en 15 Nm bevinden.



Na elke handeling op het toestel moet de correcte sluiting van de gasverbindingen gecontroleerd worden.



Indien het toestel wordt gebruikt met vloeibaar gas moet een drukregelaar conform de van kracht zijnde norm gebruikt worden, en moet de aansluiting op de gasfles uitgevoerd worden volgens de voorschriften die bepaald worden door de van kracht zijnde norm. Controleer of de druktoevoer de waarden respecteert die worden aangeduid in de tabel "12.2 Tabellen met kenmerken van de branders en de straalpijpen".





11.3.1 Aansluiting met rubberleiding



AANDACHT: De volgende aanwijzingen zijn enkel geldig voor installaties van Klasse 1. Raadpleeg afb. C in het hoofdstuk “11.1 Montage in meubels”.



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

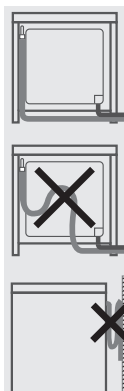


De binnendiameter van de leiding moet 8 mm zijn voor VLOEIBAAR GAS en 13 mm voor METHAAN en STADSGAS.

Het aansluiten met een rubberleiding, conform de van kracht zijnde norm, moet zodanig worden verricht dat de lengte van de leiding niet meer dan 1,5 meter bedraagt; controleer of de leiding niet in aanraking komt met bewegende delen of geklemd wordt.

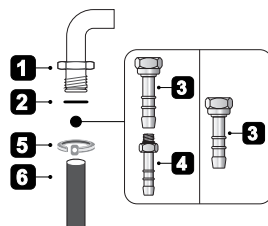
Controleer of alle volgende voorwaarden gerespecteerd worden:

- 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 leiding niet perfect gedicht is en gaslekken veroorzaakt, mag u ze **niet proberen te herstellen**: vervang ze met een nieuwe leiding; controleer of de vervaldatum van de leiding, die op de leiding zelf gedrukt is, niet overschreden werd.



Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met een rubberleiding conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm (controleer of de afkorting van deze norm op de leiding gedrukt is).

Draai de rubberhouder 3 zorgvuldig vast op de gasverbinding 1 (schroefdraad ½” ISO 228-1) van het toestel, en plaats de pakking 2. Afhankelijk van de diameter van de gebruikte gasleiding kan ook de rubberhouder 4 vastgedraaid worden op de rubberhouder 3. Plaats, nadat de rubberhouder(s) vastgedraaid, de gasleiding 6 op de rubberhouder en bevestig ze met de klem 5 conform de van kracht zijnde norm.





11.3.2 Aansluiting met een flexibele stalen buis



AANDACHT: De volgende aanwijzingen gelden voor alle installatietypes, raadpleeg afb. A, B en C in het hoofdstuk “11.1 Montage in meubels”.

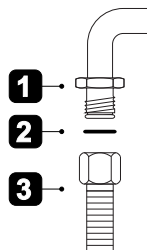


Gebruik uitsluitend flexibele stalen leidingen op continue wanden conform de van kracht zijnde norm, met een maximum extensie van 2 meter.

Dit installatietype kan zowel voor ingebouwde toestellen als voor vrijstaande toestellen gebruikt worden.

Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met behulp van een flexibele stalen leiding op continue wanden, conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm.

Draai de verbinding **3** zorgvuldig vast op de gasverbinding **1** (schroefdraad ½” ISO 228-1) van het toestel, en voorzie de pakking **2**.



11.3.3 Aansluiting met een flexibele stalen buis met conische verbinding (indien aanwezig)



AANDACHT: De volgende aanwijzingen gelden voor alle installatietypes, raadpleeg afb. A, B en C in het hoofdstuk “11.1 Montage in meubels”.

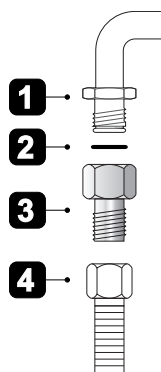


Gebruik uitsluitend flexibele stalen leidingen op continue wanden conform de van kracht zijnde norm, met een maximum extensie van 2 meter.

Dit installatietype kan zowel voor ingebouwde toestellen als voor vrijstaande toestellen gebruikt worden.

Voer de aansluiting op het gasnetwerk uit met behulp van een flexibele stalen leiding op continue wanden, conform de kenmerken van de van kracht zijnde norm.

Draai de verbinding **3** goed vast op de gasverbinding **1** (schroefdraad ½” ISO 228-1) van het toestel, en voorzie de pakking **2**. Breng het isolerende materiaal aan op de schroefdraad van de verbinding **3**, en draai daarna de flexibele stalen buis **4** vast op de verbinding **3**.





11.4 Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de dimensionering van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die worden aangeduid op het plaatje dat is aangebracht op het toestel. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Een kopie van dit plaatje is voorzien in de handleiding.



De elektrische aansluiting van het toestel moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde technicus.



Vóór elke ingreep moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.



De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.



Als het toestel door middel van een stopcontact en stekker wordt aangesloten op het elektriciteitsnet, moeten beide van hetzelfde type zijn en moeten ze conform de van kracht zijnde normen worden aangesloten op de stroomkabel. Het stopcontact moet bereikbaar blijven na inbouw van het toestel.

TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.



In geval van een vervanging: de draad van de aarding moet langer zijn dan de draden die de stroom geleiden, zodat, in geval het stopcontact losgerukt wordt van de stroomkabel, de draad van de aarding de laatste is die loskomt.



Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

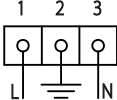
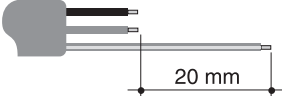


Als een vaste aansluiting wordt gebruikt, moet op de stroomtoevoerlijn van het toestel een omnipolair onderbrekingsmechanisme worden aangebracht waarvan de afstand tussen de contactpunten minstens **3 mm** bedraagt, die op een makkelijk te bereiken plaats nabij het toestel gemonteerd is.



De constructeur kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van bovenstaande voorschriften of door het onklaar maken van ook een afzonderlijk deel van het toestel.



MOGELIJKE TYPES VAN AANSLUITING	TYPE VAN KABEL (wanneer niet aanwezig)
<p>220 - 240 V 1N~</p> 	<p>driepolig 3 x 1,5 mm² H05V2V2-F</p> 



- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C, van het type H05V2V2-F.
- De bovenstaande waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.
- Het aanhaalmoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5 - 2 Nm bedragen.

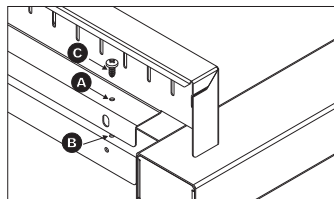
De bovenstaande stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).

11.5 Plaatsing van de plint



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

- Positioneer de plint op het vlak, en lijn de openingen **A** uit met de openingen **B**.
- Bevestig de plint op het vlak door de schroeven **C** vast te draaien.



11.6 Positionering en nivellering van het toestel

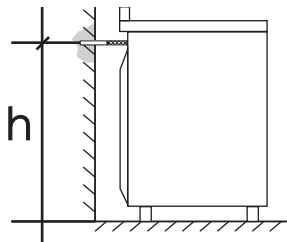
Voor een betere stabiliteit moet het toestel absoluut noodzakelijk correct genivelleerd zijn; draai het onderste deel van het voetje vast of los tot het toestel genivelleerd en gestabiliseerd is op de vloer.





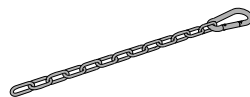
11.7 Aanwijzingen voor de bevestiging op de wand (enkel voor sommige markten)

- 1 Voorzie een plug met haak (niet bijgeleverd) in de wand op een hoogte (**h**) van **800 mm** vanaf de vloer.



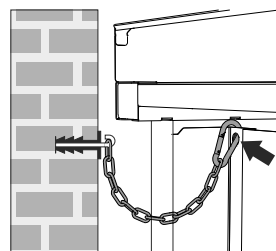
De installateur moet de plug met haak leveren tijdens de fase van de installatie van het toestel.

- 2 Koppel de klem vast op de ketting.



- 3 Koppel het uiteinde van de ketting vast op de plug met haak die is bevestigd in de wand.

- 4 Koppel de klem vast in de daarvoor bestemde opening achteraan het toestel.





12. AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASTYPES



VÓÓR ELKE INGREEP MOET DE STROOMTOEVOER VAN HET TOESTEL UITGESCHAKELD WORDEN.

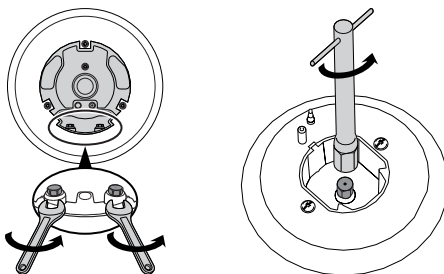
Toestel afgesteld voor gas: **METHAAN G20 (2H) druk 20 mbar**
(zie etiket op het product)

Wanneer voor de werking andere gastypes moeten gebruikt worden, moeten de straalpijpen op de branders vervangen worden en moet de minimum vlam op de gasranen geregeld worden.

Voor de vervanging van de straalpijpen moet gehandeld worden zoals wordt beschreven in de volgende paragrafen.

12.1 Vervanging van de straalpijpen van de kookplaat

- 1 Verwijder de roosters, alle deksels en de vlamverdelers om de branderdoppen te bereiken.
- 2 Draai de straalpijpen los met behulp van een sleutel van 7 mm.
- 3 Vervang de straalpijpen van de branders met diegenen voor het gas dat gebruikt zal worden (raadpleeg "12.2 Tabellen met kenmerken van de branders en de straalpijpen").
- 4 Plaats de branders weer correct in de gepaste zittingen.



12.2 Tabellen met kenmerken van de branders en de straalpijpen

Raadpleeg voor de schikking van de branders het deel "Aanwijzingen voor de gebruiker - 6.4 Diameter van de recipiënten".

NL

Brander	Nominaal warmte verbruik (kW)	Methaan - G25 25mbar	
		Diameter straalpijp 1/100 mm	Gereduceerd verbruik (W)
1 Hulpbrander	1.05	72	400
2 Halfsnelle brander	1.8	94	500
3 Snelle brander	3.0	121	800
4 Ultra snelle brander	4.2	145 + 75	1900
5 Visketel	1.9	100	800



	Brander	Nominiaal warmte verbruik (kW)	Vloeibaar gas - G30/G31 30 mbar			
			Diameter straalpijp 1/100 mm	Gereduceerd verbruik (W)	Verbruik g/u G30	Verbruik g/u G31
1	Hulpbrander	1.05	50	400	76	75
2	Halfsnelle brander	1.8	65	500	131	129
3	Snelle brander	3.0	85	800	218	215
4	Ultra snelle brander	4.2	91 + 46	1900	305	300
5	Visketel	1.9	68	800	138	136

	Brander	Nominiaal warmte verbruik (kW)	Methaan - G20/25 20/25mbar	
			Diameter straalpijp 1/100 mm	Gereduceerd verbruik (W)
1	Hulpbrander	1.05	72	400
2	Halfsnelle brander	1.8	97	500
3	Snelle brander	3.0	115	800
4	Ultra snelle brander	4.2	135 + 75	1900
5	Visketel	1.9	94	800

	Brander	Nominiaal warmte verbruik (kW)	Vloeibaar gas - G30/G31 28/37 mbar			
			Diameter straalpijp 1/100 mm	Gereduceerd verbruik (W)	Verbruik g/u G30	Verbruik g/u G31
1	Hulpbrander	1.05	50	400	76	75
2	Halfsnelle brander	1.8	65	500	131	129
3	Snelle brander	3.0	85	800	218	215
4	Ultra snelle brander	4.2	91 + 46	1900	305	300
5	Visketel	1.9	68	800	138	136



12.3 Afsluitende handelingen

Nadat de vervanging van de straalpijpen uitgevoerd werd, moeten de vlamverdelers, de branderdeksels en de roosters weer geplaatst worden.

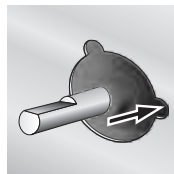
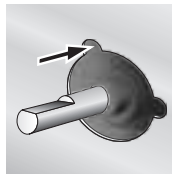


Na de regeling met een ander gas dan dat van de fabrieksinstelling moet het etiket voor de regeling van het gas, dat werd aangebracht op het toestel, vervangen worden met hetgene voor het nieuwe gas. Het etiket is bij de straalpijpen gevoegd (indien aanwezig).

12.3.1 Regeling van het minimum voor methaan of stadsgas

Schakel de brander in, en plaats hem op de minimum stand. 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.

Monteer de knop weer, en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (als de knop snel van het maximum naar het minimum gedraaid wordt, mag de vlam niet uitgaan). Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.



12.3.2 Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

Voor de regeling van het minimum met vloeibaar gas moet de schroef naast het staafje van de kraan helemaal in wijzerszin gedraaid worden.



914774744/ A