

IS67G8CHX/NL

NL

NEDERLANDS

Gezondheids- Veiligheidsgids	3
Snelgids	7
Installatiegids	20

⚠ Deze instructies zijn van toepassing als het landsymbool op het apparaat staat. Als het symbool niet op het apparaat verschijnt, gelieve de technische instructies te raadplegen om het apparaat aan de gebruiksvoorwaarden van het land aan te passen.

⚠ **VOORZICHTIG:** Gebruik van het gaskooktoestel produceert warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, vooral wanneer het apparaat in gebruik is: zorg voor openingen voor natuurlijke ventilatie of installeer een mechanische ventilatie-inrichting (mechanische afzuigkap). Bij langdurig en intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door het openen van een raam, of een effectievere ventilatie, door het niveau van mechanische ventilatie (indien mogelijk) te verhogen.

⚠ Als u de informatie in deze handleiding niet precies opvolgt, kan dit brand of een ontploffing veroorzaken, met materiële schade of persoonlijk letsel tot gevolg.

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor latere raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de regelknoppen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, gebruik het apparaat niet - risico voor elektrocutie.

⚠ **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

⚠ **VOORZICHTIG:** Het bereidingsproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kort bereidingsproces moet onder voortdurend toezicht plaatsvinden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het onbewaakt achterlaten van de kookplaat tijdens het koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn - brandgevaar. Probeer brand **NOOIT** te blussen met water, maar zet het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een deksel of een branddeken.

⚠ Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als steun.

Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld - risico voor brand.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Kleine kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij er voortdurend toezicht is. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ **VOORZICHTIG:** Als het glas van de kookplaat breekt:- schakel direct alle branders en eventuele elektrische verwarmingselementen uit en ontkoppel het apparaat van de netvoeding; - raak het oppervlak van het apparaat niet aan; gebruik het apparaat niet



De glazen afdekking kan inbreken bij opwarming.

Schakel alle branders en elektrische platen uit voordat u het deksel sluit. Sluit het deksel niet als er een gasbrander brandt

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de accessoires worden heet tijdens het gebruik. Let erop dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is

⚠ Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het gebruik. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een thermometer gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen - gevaar voor brand.

⚠ Houd kleding of andere ontvlambaar materiaal uit de buurt van het apparaat, tot alle componenten volledig afgekoeld zijn - brandgevaar. Let altijd goed op wanneer u voedsel bereid dat rijk is aan vet, olie of wanneer alcoholische dranken toegevoegd worden - risico voor brand. Gebruik ovenwanten om pannen en accessoires te verwijderen. Op het einde van de bereiding, open de deur van de oven voorzichtig zodat hete lucht of dampen geleidelijk aan kunnen ontsnappen - risico voor brandwonden. De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden - risico voor brand.

⚠ Let op wanneer de oven deur open staat of neergeklapt is, om er niet tegen te stoten.

Zorg er bij het plaatsen van het rek voor dat de aanslag naar boven in de achterkant van de holte is gericht.

Het apparaat mag niet langer dan 15 sec worden gebruikt. Als de brander na 15 sec niet brandt, stop dan, open de deur van het compartiment en wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw probeert aan te steken.

TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere verblijfsomgevingen.

⚠ Elk ander gebruik is verboden (bijv. als kamerverwarming).

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bestemd. Gebruik het apparaat niet buiten.

⚠ Sla geen ontplofbare of ontvlambare materialen (zoals benzine of spuitbussen) op in of in de buurt van het apparaat - brandgevaar.

⚠ Gebruik pannen met bodems waarvan de diameter gelijk, of iets groter is dan die van de branders (zie tabel). Zorg ervoor dat de pannen op de roosters niet uitsteken buiten de rand van de kookplaat.

⚠ Een verkeerd gebruik van de pannenroosters kan schade aan de kookplaat veroorzaken: positioneer de rooster niet ondersteboven en schuif ze niet over de kookplaat.

Laat de gasvlam nooit buiten de randen van de pan komen.

Gebruik geen: Gietijzeren grillplaten, grillsteenplaten, aardewerken potten en pannen. Warmteverdelers zoals een metalen gaas of andere typen. Twee branders tegelijkertijd voor één pan (bijv. vispan).

Indien door de lokale staat van het toegevoerde gas het ontsteken van de brander moeilijk gaat, wordt geadviseerd de bewerking te herhalen met de knop verdraaid naar de kleine vlaminstelling.

Als er een afzuigkap boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, zie dan de bij de afzuigkap geleverde instructies voor de juiste afstand.

De beschermende rubberen pootjes op de roosters vormen verstikkingsgevaar voor kleine kinderen. Controleer na het verwijderen van de roosters of alle pootjes correct zijn geplaatst.

INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - risico voor

verwondingen. Gebruik beschermende handschoenen om uit te pakken en te installeren - risico voor snijwonden.

⚠ De elektriciteits- en gasaansluitingen moeten voldoen aan de lokale regelgeving.

⚠ Installatie, waaronder ook watervoorziening (indien aanwezig),

elektrische aansluitingen en reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van problemen contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde klantenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigd - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen wanneer de installatie helemaal uitgevoerd is.

⚠ **WAARSCHUWING:** Aanpassing van het apparaat en de manier van installeren zijn essentieel om het apparaat veilig en correct te gebruiken in alle andere landen.

⚠ Gebruik drukregelaars die geschikt zijn voor de gasdruk die in de Gebruiksaanwijzing staat aangegeven.

⚠ De ruimte moet zijn uitgerust met een luchtafzuigstelsel dat alle verbrandingsgassen afvoert.

⚠ De ruimte moet ook goed zijn geventileerd omdat er lucht nodig is voor een normale verbranding.

De luchtstroom moet minstens 2 m³/uur per kW geïnstalleerd vermogen bedragen.

⚠ Het luchtcirculatiesysteem kan lucht rechtstreeks van buiten opnemen door middel van een buis met een inwendige doorsnede van ten minste 100 cm²; de opening mag niet vatbaar zijn voor verstoppingen.

⚠ Het systeem kan de lucht voor verbranding ook indirect aanvoeren uit aangrenzende ruimten die zijn uitgerust met luchtcirculatiebuizen zoals hierboven beschreven.

Deze ruimten mogen echter geen gemeenschappelijke ruimten of slaapkamers zijn, of ruimten die brandgevaarlijk kunnen zijn.

⚠ Vloeibaar petroleumgas zakt naar de vloer

omdat het zwaarder is dan lucht. Daarom moeten kamers met Lpg-cilinders ook zijn uitgerust met ventilatieopeningen om gas te laten ontsnappen in het geval van een lek.

Lpg-cilinders, gedeeltelijk of volledig gevuld, mogen daarom niet worden geïnstalleerd of opgeslagen in ruimten of opslagruimten onder het maaiveld (kelders, enz.). Het is raadzaam om alleen de cilinder die in gebruik is in de ruimte te hebben. Deze moet zodanig geplaatst zijn dat hij niet blootstaat aan warmte geproduceerd door externe bronnen (ovens, open haarden, kachels, enz.) die de temperatuur van de cilinder boven 50 °C kunnen laten oplopen.

Als u het moeilijk vindt om aan de knoppen voor de brander te draaien, neem dan contact op met de Klantenservice, die de branderkraan kan vervangen als deze defect is.

Openingen voor ventilatie en warmteafvoer mogen nooit worden afgedekt.

⚠ Haal het apparaat pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

Aansluiting met een niet-flexibele leiding (koper of staal).

Als de gasdruk afwijkt van de aanbevolen druk, moet een geschikt drukregelaar op de inlaatleiding worden gemonteerd in overeenstemming met de geldende regelgeving in het land van installatie.

⚠ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - brandgevaar.



als het fornuis op een basis wordt geplaatst, moet het waterpas worden gezet en aan de muur worden bevestigd met de meegeleverde ketting, om te voorkomen dat het apparaat van de basis glijdt.



WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet de ketting worden bevestigd. Raadpleeg de instructies voor de bevestiging.

GASAANSLUITING

⚠ **WAARSCHUWING:** Controleer vóór de installatie of de lokale toevoer van gas (aard van gas en gasdruk) en de configuratie van het apparaat compatibel zijn.

⚠ Controleer of de druk van de gastoevoer overeenkomt met de waarden in Tabel 1 ("Specificaties brander en mondstuk").

⚠ **WAARSCHUWING:** De configuratievoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket (of het typeplaatje).

⚠ **WAARSCHUWING:** Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerinstallatie voor verbrandingsproducten. Het moet geïnstalleerd en aangesloten worden volgens de geldende

installatievoorschriften. Besteed speciale aandacht aan de relevante vereisten met betrekking tot ventilatie.

⚠ Als het apparaat op vloeibaar gas is aangesloten, moet de regelschroef zo strak mogelijk worden aangedraaid.

⚠ **BELANGRIJK:** Als een gascilinder of gashouder gebruikt wordt, moet deze juist geplaatst worden (verticaal).

⚠ **WAARSCHUWING:** Deze handeling moet door een gekwalificeerd monteur worden uitgevoerd

⚠ Gebruik alleen een flexibele of stijve metalen leiding voor de gasaansluiting.

⚠ Aansluiting met een stijve leiding (koper of staal) De aansluiting op het gassysteem moet zodanig worden uitgevoerd dat er geen spanning op het apparaat wordt uitgeoefend. Er zit een verstelbare L-vormige buisfitting op de aanvoerszijde van het apparaat. Deze is voorzien van een afdichting om lekken te voorkomen. De afdichting moet altijd worden vervangen na het draaien van de buisfitting (de afdichting is bij het apparaat geleverd). De fitting van de gastoevoerbuis is een cilindrische mannelijke bevestiging (1/2 gas) met schroefdraad.

⚠ Een flexibele naadloze roestvrijstalen leiding aansluiten op een schroefdraadbevestiging. De fitting van de gastoevoerbuis is een cilindrische mannelijke bevestiging (1/2 gas) met schroefdraad. Deze leidingen moeten zodanig worden geïnstalleerd dat ze nooit langer zijn dan 2000 mm wanneer ze volledig zijn uitgeschoven. Zorg er nadat de aansluiting tot stand is gebracht voor dat de flexibele metalen leiding geen bewegende delen raakt en niet is samengedrukt. Gebruik alleen leidingen en afdichtingen die voldoen aan de geldende regelgeving in het land van installatie.

⚠ **BELANGRIJK:** Als een roestvrijstalen slang wordt gebruikt, moet deze zodanig worden geïnstalleerd dat hij geen bewegende delen van het meubel raakt (bijvoorbeeld laden). De leiding moet door een gedeelte zonder obstakels worden geleid, waar de leiding over de gehele lengte gecontroleerd kan worden.

⚠ Het apparaat moet worden aangesloten op de hoofdgastoevoer of op een gascilinder die voldoet aan de geldende regelgeving in het land van installatie. Controleer voordat u de aansluiting uitvoert of het apparaat compatibel is met de gastoevoer die u wilt gebruiken. Als dit niet het geval is, volg dan de instructies in de paragraaf "Aanpassing aan verschillende gassoorten".

⚠ Controleer na aansluiting op de gastoevoer met zeepwater op lekkages. Steek de branders aan en draai de knoppen van de hoogste stand 1* naar de laagste stand 2* om de stabiliteit van de vlam te controleren.

⚠ Aansluiting op het gasnetwerk of de gasfles kan worden uitgevoerd met een flexibele rubberen of stalen slang, in overeenstemming met de huidige nationale wetgeving.

AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASSOORTEN

(Deze bewerking moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.)

⚠ Volg de stappen na de installatietekeningen voor aanpassing van het apparaat aan een ander type gas dan het type waarvoor het is vervaardigd (aangegeven op de classificatietabel).

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

⚠ **BELANGRIJK:** Informatie over stroom- en spanningsverbruik vindt u op het typeplaatje.

⚠ Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ De stroomkabel moet lang genoeg zijn om het apparaat, nadat dit is ingebouwd in het meubel, te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding. Niet aan de stroomkabel trekken.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Na de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker. Gebruik het apparaat niet wanneer u nat of blootsvoets bent.

Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als de voedingskabel beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn technicus of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon vervangen worden door een identieke kabel om gevaarlijke situaties te voorkomen - risico voor elektrocutie.

⚠ Neem contact op met een erkend servicecentrum als de voedingskabel moet worden vervangen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen, om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld en losgekoppeld is van het elektriciteitsnet alvorens onderhoud uit te voeren; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.

⚠ Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de ruit, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

⚠ Gebruik geen schurende of bijtende producten, reinigingsmiddelen op chloorbasis of schuursponsjes.

⚠ Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoud uitvoert. - Gevaar voor brandwonden.

⚠ **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit vooraleer de lamp te vervangen - risico voor elektrocutie.

⚠ Om schade aan het elektrische ontstekingsmechanisme te voorkomen mag dit niet worden gebruikt wanneer de branders niet in hun behuizing zitten.

Draag bij reiniging en onderhoud beschermende handschoenen.

VERWERKING VAN DE VERPAKKING

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven . De diverse onderdelen van de verpakking moeten op verantwoordelijke wijze afgevoerd worden volgens de plaatselijke voorschriften voor de verwerking van het afval.

AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) en met de Regeling Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur 2013 (zoals gewijzigd). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidings tabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen. Gebruik een snelkookpan, om nog meer energie en tijd te besparen.

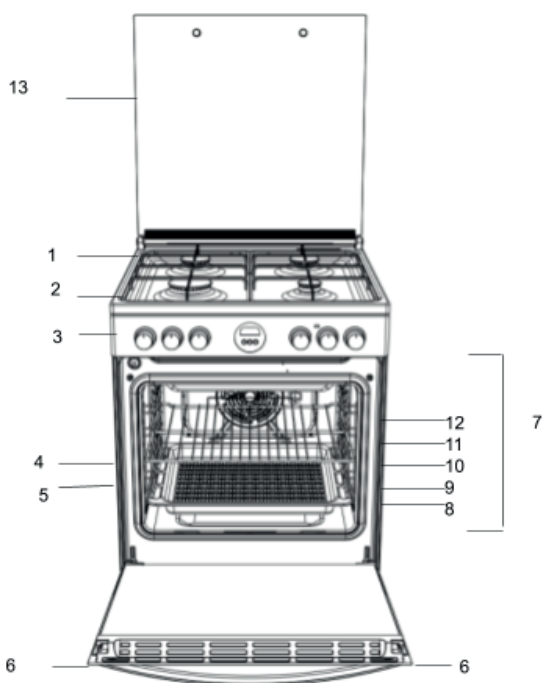
VERKLARINGEN VAN OVEREENSTEMMING

Dit apparaat voldoet aan: de Ecodesign-vereisten van Europese verordening 66/2014; en de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energieregerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 30-2-1.

Dit apparaat voldoet aan de Ecodesign-eisen van de Europese Verordening 66/2014 Energie-etikettering Verordening 65/2014; de Ecodesign Verordeningen 2019 voor energieregerelateerde producten en energie-informatie (Wijziging) (EU Exit), in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

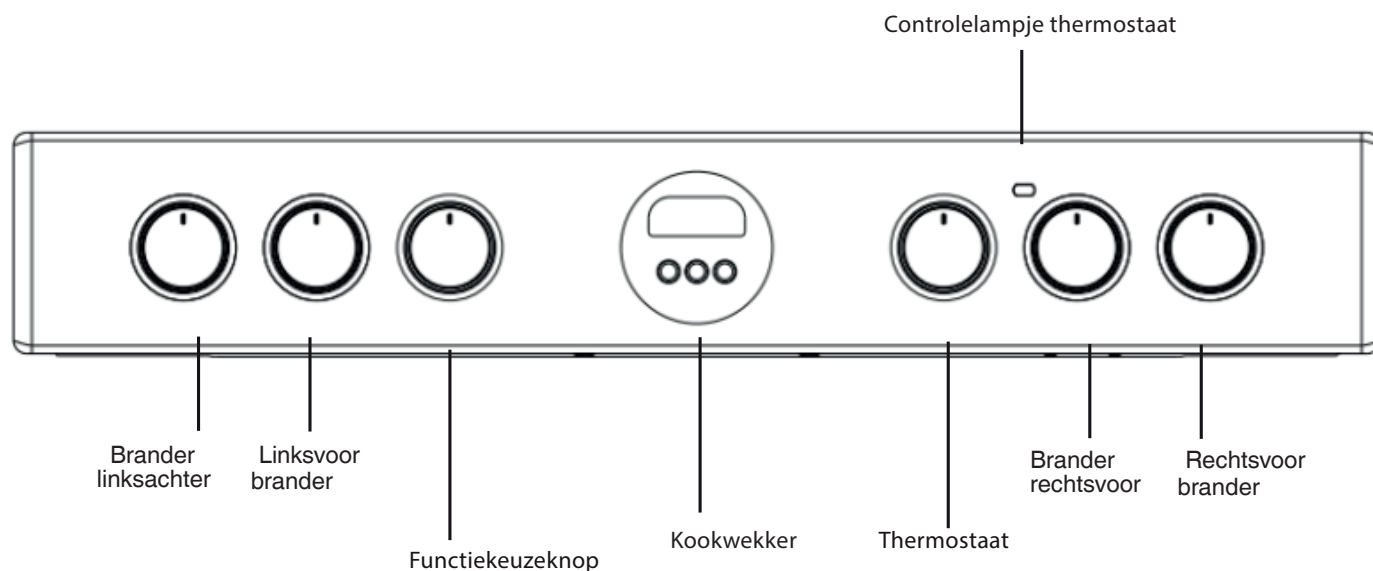


PRODUCTBESCHRIJVING



- 1. Brander
- 2. Rooster
- 3. Bedieningspaneel
- 4. Ovenrooster
- 5. Bakplaat
- 6. Deur
- 7. LOOPRAILS voor de schuifroosters
- 8. stand 1
- 9. stand 2
- 10. stand 3
- 11. stand 4
- 12. stand 5
- 13. Glazen deksel

BEDIENINGSPANEEL



INSTALLATIE

Lees aandachtig dit instructieboekje voordat u uw nieuwe toestel in gebruik neemt. Het bevat belangrijke informatie over de veilige installatie en het veilige gebruik van het toestel.

Houd deze gebruiksinstructies bij voor toekomstig gebruik. Zorg ervoor dat de instructies bij het toestel blijven indien het verkocht, weggegeven of verhuisd wordt.

Het toestel moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerde professional die de voorziene instructies in acht neemt.

Alle nodige aanpassings- of onderhoudswerkzaamheden moeten uitgevoerd worden nadat het toestel losgekoppeld is van de stroomvoorziening.

De onderstaande instructies moeten door een gekwalificeerde technicus gelezen worden om er zeker van te zijn dat het toestel correct geïnstalleerd, afgesteld en technisch onderhouden wordt volgens de huidige richtlijnen.

Plaatsen en nivelleren

Het toestel kan naast kasten geïnstalleerd worden die niet hoger zijn dan het oppervlak van de kookplaat.

Dit fornuis moet rechtstreeks op de vloer geplaatst worden. Plaats dit fornuis niet op een kunstmatige basis.

Zorg ervoor dat de muur die in contact komt met de achterkant van het toestel gemaakt is van een vuur- en hittebestendig materiaal (T 90 °C).

Belangrijk: Installeer dit toestel niet naast de deur of een andersoortige toegang. Zo vermijdt u dat personen die de deur gebruiken contact maken met pannen op de kookplaat.

Het toestel mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden

Dit toestel mag niet op een platform geplaatst worden.

Het fornuis is ontworpen om tussen keukenkasten te passen die 600 mm uit elkaar staan. Langs beide kanten moet er voldoende ruimte zijn om het fornuis van zijn plek te schuiven voor onderhoud. U kunt aan één of beide kanten een kast plaatsen, of het fornuis in een hoek zetten. U kunt het ook vrijstaand gebruiken.

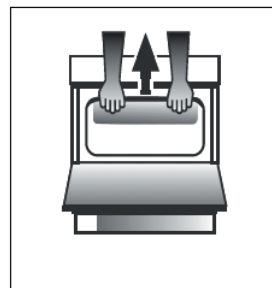
De afstand tussen het fornuis en naburige zijmuren die boven de kookplaat uitkomen, moet minstens 150mm of 65mm bedragen en de muren moeten worden beschermd met hittebestendig materiaal.

De afstand tot overhangende oppervlakken of afzuigkappen moet minstens 750 mm bedragen.

- Het fornuis kan in een keuken, kook-/eetruimte of woonslaapkamer geplaatst worden, maar niet in een badkamer of doucheruimte.
- De afzuigkap moet geïnstalleerd worden volgens de vereisten in de handleiding van de afzuigkap.
- De muur die in contact komt met de achterkant van het toestel moet van een vuurvast materiaal gemaakt zijn.
- Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die vastgemaakt moet worden aan een haak op de muur achter het toestel.

Voordat u uw fornuis verplaatst, moet u controleren of het afgekoeld en uitgeschakeld is op de regelenheid van het fornuis. U verplaatst het fornuis het gemakkelijkst door de voorkant als volgt op te tillen:

Het fornuis verplaatsten



Afb. A

Open de deur van de grill ver genoeg zodat u de voorste rand van het plafond van de oven comfortabel kunt vastnemen. Vermijd daarbij de onderdelen van de grill. (AFB. A)

Wees voorzichtig wanneer u het fornuis verplaatst, want het is zwaar. Let op dat u de vloerbedekking niet beschadigt.

Electrische aansluiting

Voedingsspanning en frequentie: 230-240V wisselstroom 50/60 Hz.

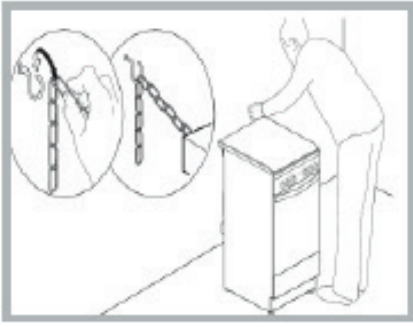
! De voedingskabel moet zo gelegd worden dat hij op geen enkel moment 50 °C warmer wordt dan de kamertemperatuur. De kabel moet weggeleid worden van de achterste ventilatieopeningen. U kunt een langere kabel gebruiken; de bij het apparaat geleverde kabel moet dan worden vervangen door een kabel met dezelfde specificaties, overeenkomstig de geldende normen en wetgeving.

WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET WORDEN GEAARD.

Het fornuis moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten via een geschakelde (dubbelpolige) kookcontactdoos die correct is gezekeerd en met een capaciteit die overeenkomt met de op het typeplaatje van het fornuis aangegeven waarde. Alle elektrische bedrading van de verbruikerseenheid naar het fornuis, via het geschakelde stopcontact van het fornuis, moet van een aanvaardbaar type zijn en een stroomsterkte hebben zoals hierboven aangegeven.

de voedingskabel moet zo gelegd worden dat hij op geen enkel moment 50 °C warmer wordt dan de kamertemperatuur. De kabel moet weggeleid worden van de achterste ventilatieopeningen.

Veiligheidsketting



Om te voorkomen dat het toestel ongewild kantelt, bijvoorbeeld wanneer een kind op de ovendeur klimt, **MOET** de veiligheidsketting vastgemaakt worden!

Het fornuis is uitgerust met een veiligheidsketting die aan een haak vastgemaakt moet worden. Die haak hangt aan de muur achter het toestel, even hoog als de ketting van het toestel.

Kies een schroef en schroefanker op basis van het materiaaltipe van de muur achter het toestel. Als de diameter van de schroefkop kleiner is dan 9 mm, dan moet u een onderlegging gebruiken. Voor een betonnen muur hebt u een schroef nodig met een diameter van minstens 8 mm en een lengte van 60 mm.

Zorg ervoor dat de ketting aan de achterwand van het fornuis en aan de muur bevestigd is zoals aangegeven op de afbeelding, zodat ze na installatie onder spanning komt te staan en parallel is met de grond.

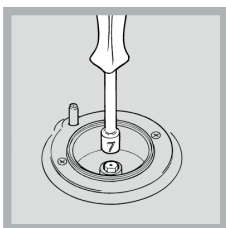
Gasaansluiting

Het fornuis moet op de gasleiding worden aangesloten door een erkende installateur. Bij de installatie van dit product is het belangrijk om een goedgekeurde gaskraan te installeren, zodat het gas kan worden afgesloten bij verwijdering of onderhoud. Het aansluiten van het apparaat op het gasnet of op vloeibaar gas moet volgens de geldende voorschriften gebeuren, nadat is vastgesteld dat het apparaat geschikt is voor de te gebruiken gassoort. Als dit niet het geval is, volg dan de instructies in de paragraaf met de titel "Aanpassing aan verschillende gassoorten". Bij sommige modellen kan de gastoevoer naar behoefte links of rechts worden aangesloten; om de aansluiting te veranderen, moeten de slanghouder en de dop worden verwisseld en moet de pakking (meegeleverd met het apparaat) worden vervangen. Bij aansluiting op een tank vloeibaar gas moeten drukregelaars worden gebruikt die in overeenstemming zijn met de geldende regelgeving. De gastoevoer moet aan de linkerkant van het apparaat worden aangesloten. Zorg ervoor dat de slang niet door de achterkant van het fornuis loopt en daarbij hete onderdelen raakt.

Aanpassing aan verschillende gassoorten

Het is mogelijk het apparaat aan te passen aan een andere gassoort dan het standaardtype (dit staat aangegeven op het typeplaatje op de dekplaat).

Het fornuis aanpassen



Vervangen van de mondstukken van de branders:

1. Verwijder de roosters van de kookplaat en schuif de branders uit hun zitting.
2. Schroef de mondstukken los met een steeksleutel van 7 mm (zie afbeelding) en vervang ze door mondstukken die geschikt zijn voor het nieuwe type gas

(zie tabel met specificaties van branders en mondstukken).

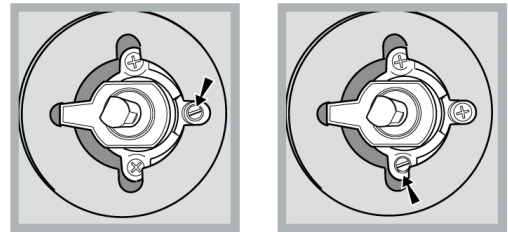
3. Plaats alle onderdelen terug door de bovenstaande instructies in omgekeerde volgorde te volgen.

De minimumstand van de branders instellen:

1. Draai de kraan naar de minimumstand.
2. Verwijder de knop en stel de stelschroef, die zich in of naast de pen van de kraan bevindt, bij tot de vlam klein maar gelijkmatig is. ! Als het apparaat is aangesloten op een vloeibare gastoevoer, moet de bypass-schroef op de laagste stand worden gezet.
3. Verander, terwijl de brander brandt, de stand van de knop enkele malen snel van de laagste naar de hoogste stand en omgekeerd en controleer of de vlam niet dooft.

Na de instelling moet worden afgedicht met afdichtingswas of soortgelijk materiaal.

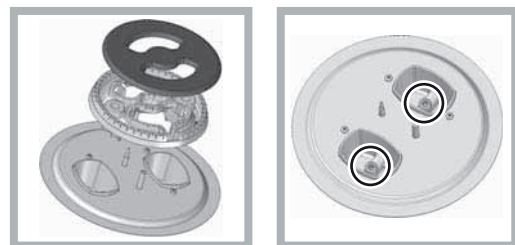
De luchttoevoer van de branders hoeft niet te worden afgesteld.



Nadat het apparaat is ingesteld voor gebruik met een andere gassoort, moet het oude typeplaatje worden vervangen door een nieuw plaatje voor de nieuwe gassoort (deze plaatjes zijn verkrijgbaar bij erkende centra voor technische assistentie). Als de gebruikte gasdruk (licht) afwijkt van de aanbevolen druk, moet op de inlaatslang een geschikte drukregelaar worden gemonteerd overeenkomstig de huidige normen EN 88-1 en EN 88-2 met betrekking tot "regelaars voor gekanaliseerd gas".

De mondstukken van de drievoudige ringbrander vervangen

1. Verwijder de pansteunen en til de branders uit hun behuizing. De brander bestaat uit twee afzonderlijke delen (zie afbeeldingen).
 2. Schroef de mondstukken los met een steeksleutel van 7 mm. Vervang de mondstukken door modellen die zijn geconfigureerd voor gebruik met het nieuwe type gas (zie tabel 1). De openingen van de twee mondstukken hebben dezelfde diameter.
 3. Plaats alle onderdelen terug de bovenstaande handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.
- De primaire lucht van de branders aanpassen:



Aanpassen niet nodig.

- De branders op de minimumstand zetten:

1. Draai de kraan naar de stand met lage vlam.
2. Verwijder de knop en stel de stelschroef, die zich in of naast de pen van de kraan bevindt, bij tot de vlam klein maar gelijkmatig is.
3. Laat de vlam branden nadat de vlam op de gewenste lage stand is ingesteld. Draai de knop snel enkele malen van de minimum- naar de maximumstand en omgekeerd en controleer of de vlam niet dooft.

Tabel met specificaties van branders en mondstukken

Brander	Diameter (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s*)		G20 (Methan)		G25/G25.3			(Butan/Propan) G30/G31			
		Nominaal	Gereduceerd	Mondstuk 1/100 (mm)	Stroom g/h	Mondstuk 1/100 (mm)	Stroom g/h G25	Stroom g/h G25.3	Bypass 1/100 (mm)	Mondstuk 1/100 (mm)	Stroom g/h G30	Stroom g/h G31
Halfsnel (gemiddeld) (S)	75	2.00	0.40	104	190	79 T2A	221	217	63	2x65	240	236
Extra (klein) (A)	51	2.00	1.00	78	95	104	111	108	30	69	145	143
TC	130	3.00	3.30	2x99	314	2x103	365	358	30	50	73	71
Toevoer druk	Nominaal (mbar)			20		25			30			
	Minimum (mbar)			17		20			20			
	Maximum			25		30			35			

* met droog gas 15°C 1013 mbar

** Propan P.C.S=50,37 MJ/Kg

*** Butaan P.C.S=49,47MJ/kg





Aardgas G20 P.C.S=37,78Mj/m³

EERSTE GEBRUIK
DAGELIJKS GEBRUIK

Het fornuis gebruiken

De branders aansteken

Elke BRANDER heeft een knop met een ring waarop de sterkte van de vlam van de bijbehorende brander staat aangegeven. Om een van de branders van het fornuis aan te steken:

1. Druk op de knop van de BRANDER en draai deze linksom naar de hoogste vlam .
Bij modellen met elektronische ontstekingsknop  drukt u op de knop en draait u vervolgens de knop.
2. Stel de intensiteit van de vlam in op het gewenste niveau door de BRANDER linksom te draaien. Dit kan de minimumstand , de maximumstand  of een tussenliggende stand zijn.

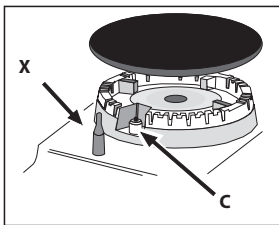
Als het apparaat voorzien is van een elektronische ontsteking* (C), drukt u op de ontstekingsknop gemarkeerd met het symbool  en houdt u vervolgens de knop van de BRANDER ingedrukt en draait u deze linksom, in de richting van de maximale vlamstand, totdat de brander wordt ontstoken.

De brander kan uit gaan als de knop wordt losgelaten. Als dit gebeurt, herhaalt u de handeling en houdt u de knop gedurende een langere tijd ingedrukt.

! Als de vlam per ongeluk wordt gedoofd, zet de brander dan uit en wacht ten minste 1 minuut voordat u hem opnieuw probeert te ontsteken.

Als het apparaat is uitgerust met een vlambeveiliging (X)*, drukt de knop van de BRANDER dan in en houdt hem ongeveer 2-3 seconden ingedrukt zodat de vlam blijft branden en de beveiliging inschakelt.

Om de brander uit te schakelen, draait u de knop tot de aanslag



De vlam op niveaus instellen

De intensiteit van de vlam van de brander kan met de knop worden ingesteld op 10 vermogensniveaus, van maximum tot minimum met 5 tussenposities:



een klik geeft de overgang van het ene niveau naar het andere aan wanneer de knop wordt gedraaid. Met dit systeem kunt u de vlam nauwkeurig instellen, kunt u de intensiteit van de vlam de volgende keer weer op hetzelfde niveau instellen en kunt u het gewenste niveau voor verschillende bereidingen gemakkelijk vinden.

Praktische tips voor het gebruik van de branders

Om de branders zo efficiënt mogelijk te laten werken en de hoeveelheid verbruikt gas te beperken, raden we aan om alleen pannen met een deksel en een vlakke bodem te gebruiken. De pannen moeten bovendien geschikt zijn voor de grootte van de brander.

Brander	Diameter kookgerei (cm)
Triple Crown (TC) / Snel (R)	24 - 26
Extra (A)	10 - 14
Halfsnel (S)	16 - 20

Raadpleeg de schema's in de "Specificaties van branders en mondstukken" om het type brander te identificeren.

NIVEAU	BEREIDINGSMETHODE "aanbevolen voor"
1 - 2 - 3	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten au bain-marie, producten van kleine afmetingen te ontdooien, risotto's smeuïg te maken en kleine porties net bereide gerechten warm te houden
4 - 5	Ideaal voor lange bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met vocht (water, wijn, bouillon) en om pasta smeuïg te maken en zachtjes aan de kook te houden
6 - 7	Ideaal om te sauteren, om groenten te stoven, om lang te koken, om accessoires voor te verwarmen, om gerechten te koken tot ze smeuïg zijn
8 - 9	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, vloeistof snel aan de kook te brengen, diepvriesproducten te bakken, vlees en vis te grillen, om goed aan de kook te houden
10	Ideaal om etenswaren snel op temperatuur te brengen of vloeistoffen (water) te verhitten

FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK

USEFUL TIPS

DE BEREIDINGSTABEL LEZEN

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Convectiebakken" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Wissel de steunhoogtes na tweederde van de bereidingstijd, indien nodig. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

EERSTE GEBRUIK

DAGELIJKS GEBRUIK

Verwarm bij het eerste gebruik de oven leeg met gesloten deur minstens een half uur op de maximumtemperatuur. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is alvorens de oven uit te schakelen en de oven deur te openen. Het apparaat kan een licht onaangename geur verspreiden die wordt veroorzaakt door het verbranden van beschermende stoffen die tijdens het fabricageproces zijn gebruikt.

1. Selecteer de gewenste bereidingsmodus met de FUNCTIEKEUZEKNOP.
2. Selecteer de aanbevolen temperatuur voor de bereidingsmodus of de gewenste temperatuur met de THERMOSTAATKNOP.

Een lijst met bereidingsmodi en aanbevolen bereidingstemperaturen vindt u in de bijbehorende tabel (zie tabel *Advies ovenbereiding*).

Tijdens de bereiding kunt u altijd het volgende doen:

- De bereidingsmodus wijzigen met de FUNCTIEKEUZEKNOP.
- De temperatuur wijzigen met de THERMOSTAATKNOP.
- De totale bereidingstijd en de eindtijd instellen (zie hieronder).
- De bereiding stoppen door de FUNCTIEKEUZEKNOP op "0" te zetten.

! et nooit voorwerpen op de bodem van de oven; zo vermijdt u dat de email beschadigd raakt.

Plaats het kookgerei altijd op het daarvoor bestemde rooster.

THERMOSTAATLAMPJE

Als het lampje brandt, produceert de oven warmte. Het lampje schakelt uit wanneer de binnenkant van de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt. Vervolgens zal het lampje afwisselend aan en uit gaan terwijl de thermostaat de temperatuur op een constant niveau houdt.

OVENLAMPJE

Het lampje kan worden ingeschakeld door de FUNCTIEKEUZEKNOP op elke stand behalve "0" te zetten. Het lampje blijft branden zolang de oven in werking is. Door aan de knop te draaien, wordt het lampje ingeschakeld zonder dat een van de verwarmingselementen wordt geactiveerd.

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draait u de *keuzeknop* naar het symbool van de gewenste functie.

	LICHT/SNEL VOORVERWARMEN Om het ovenlampje aan te zetten. Om de oven snel voor te verwarmen.
	STATISCH Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
	GRILLEN Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.
	TURBO GRILL Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.
	ONDERWARMTE+VENTILATOR Voor het afbakken van erg vloeibare gerechten en voor een krokante en goudbruine bodem. Ook handig voor het indikken van sauzen. Plaats het voedsel op de tweede plank. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
	CONVECTIEBAKKEN Om tegelijkertijd op maximaal twee roosters te bereiden. Wissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.
	ONDERWARMTE Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van de bereiding van gevulde taarten of voor het indikken van soepen. Gebruik deze functie de laatste 10/15 min van de bereiding.
	HETE LUCHT Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op meerdere roosters (maximaal drie). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
	ONTDOOIEN Om etenswaren snel te ontdooien.
	STOOM De -functies bieden uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoom aan de bereidingsprogramma's. Giet drinkwater in de bodem terwijl de oven koud is en selecteer de functie die overeenkomt met uw bereidingsmethode. De optimale waterhoeveelheid en temperatuur voor elke voedselcategorie staan vermeld in de bijbehorende tabel. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.

ACCESSOIRES

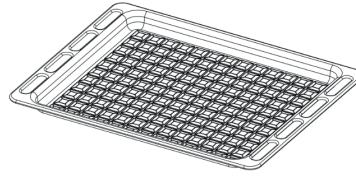
ROOSTER



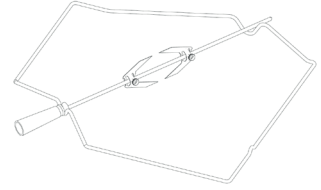
DIEPE LADE



BAKPLAAT



DRAAISPIJK



Het aantal en type. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1A, 1B)

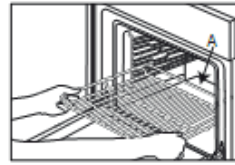


Fig. 1A

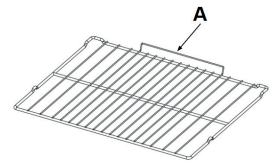






























































Fig. 1B
































2. Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde manier als het rooster geplaatst (Fig. 2).




































Afb. 2

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

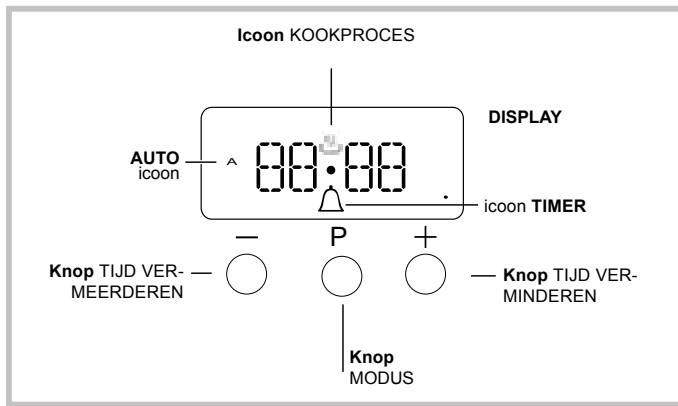
RECEPT	FUNCTIE	VOORVERW.	TEMP. (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake	STATISCH	JA	170	30 - 50	L-2  
Taarten / Luchtige cake	HETE LUCHT	JA	150 - 160	40 - 60	L-3  
Taarten / Luchtige cake	HETE LUCHT	JA	160	40 - 70	L-5 L-2  
Gevulde taart (Kaastaart, strudel, fruittaart)	STATISCH	JA	160-180	40-60	L-2  
Gevulde taart (Kaastaart, strudel, fruittaart)	HETE LUCHT	JA	150 - 170	40-70	L-4 L-2  
Koekjes / Shortbread	STATISCH	JA	140	30 - 60	L-3  
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140	30 - 60	L-5 L-3  
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2  
Koekjes / Shortbread	HETE LUCHT	JA	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3  
Kleine taartjes / Muffins	STATISCH	JA	160 - 180	20 - 50	L-4  
Kleine taartjes / Muffins	HETE LUCHT	JA	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2  
Kleine taartjes / Muffins	HETE LUCHT	JA	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2  
Soesjes	STATISCH	JA	170 - 200	20 - 50	L-3  
Soesjes	HETE LUCHT	JA	170 - 180	20 - 50	L-4  
Soesjes	HETE LUCHT	JA	170 - 180	20 - 50	L-2  
Soesjes	HETE LUCHT	JA	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Meringues	STATISCH	JA	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	HETE LUCHT	JA	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2  
Meringues	HETE LUCHT	JA	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1  
Pizza / Brood / Focaccia	STATISCH	JA	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Brood / Focaccia	CONVECTIEBAKKEN	JA	190 - 230	20 - 50	L-4  
Pizza / Brood / Focaccia	CONVECTIEBAKKEN	JA	190 - 230	20 - 50	L-1  
Pizza / Brood / Focaccia	HETE LUCHT	JA	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2  
Pizza / Brood / Focaccia	HETE LUCHT	JA	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	CONVECTIEBAKKEN	JA	170-180	30 - 60	L-3  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)	HETE LUCHT	JA	170-180	50 - 60	L-5 L-2  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	STATISCH	JA	170 - 190	15 - 40	L-3  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	HETE LUCHT	JA	180 - 210	15 - 40	L-4  
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes	HETE LUCHT	JA	180 - 210	15 - 40	L-2  
Lasagne / ovenschotels / pastaschotel / cannelloni	STATISCH	JA	180 - 200	30 - 65	L-3  

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERW.	TEMP. (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Kip / konijn / eend 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Kalkoen / gans 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Visfilets / Moten vis	GRILLEN	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Groentegratin	GRILLEN	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Toast	GRILLEN	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers	GRILLEN	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Gebakken aardappeltjes	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Leg of lamb / Shanks	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Complete maaltijd (Cook3): Vruchtentaart Lasagne Braadstuk	HETE LUCHT	-	180 - 190	40 - 100	L-6  
					L-4  
Complete maaltijd (Cook4): Vruchtentaart Lasagne Vleesstukken Geroosterde groenten	HETE LUCHT	-	180 - 190	40 - 100	L-2  
					L-6  
					L-4  
					L-3  

RECEPT	FUNCTIE	WATER (g)	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU (L-nummer) EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake	Stoom	100	170-180	30-60	L-2  
Kleine taartjes / Muffins	Stoom	100	160-170	30-55	L-3  
Focaccia	Stoom	150	200-220	20-40	L-3  
Broodjes	Stoom	100	210	25-40	L-3  
Heel brood	Stoom	150	170-180	70-100	L-3  
Rosbief	Stoom	200	200	35-60	L-3  
Rosbief 2 kg	Stoom	250	200	40-70	L-3  
Lamsbout	Stoom	200	180-200	65-75	L-3  
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg	Stoom	200	200	60-90	L-3  
Kip / konijn / eend 1 kg	Stoom	200	200-220	50-70	L-3  
Visfilets / Moten vis	Stoom	150	180	15-35	L-3  
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	Stoom	150	180-200	25-40	L-3  
Gebakken aardappeltjes	Stoom	200	200-220	50-70	L-3  
Gebraden kip 1-1,3 kg	Stoom	250	200	50-80	L-3  

ACCESSOIRES					
	Rooster	Bakvorm of taartvorm op het rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

WERKING KLOK/KOOKWEKKER



INSTELLEN KLOK

De klok kan afgesteld worden wanneer de oven uitgeschakeld is of aangezet wordt, op voorwaarde dat er geen eindtijd voor een kookcyclus is ingesteld.

Nadat het toestel op het elektriciteitsnet is aangesloten, of na een stroompanne, zullen de cijfers 00:00 op het DISPLAY beginnen te knipperen.

1. Druk de knoppen "+" en "-" tegelijk in. De dubbelepunt tussen de uren en minuten begint te knipperen.



2. Pas de tijd aan met de knoppen "+" en "-"; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.

DE FREQUENTIE VAN HET SIGNAAL WIJZIGEN

U kunt de frequentie van het signaal wijzigen door de "-" herhaaldelijk aan te raken.

DE KOOKWEKKER INSTELLEN

Deze functie onderbreekt het koken niet en heeft geen invloed op de oven; ze laat enkel en alleen het signaal klinken wanneer de ingestelde tijd verstreken is.

1. Druk meerdere keren op de knop  tot het icoontje  en de drie cijfers op het display beginnen te knipperen.

2. Gebruik de knoppen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.

3. Wacht 5 seconden. Als u de knop nog één keer indrukt, zal het display de aflopende tijd weergeven. Wanneer de tijd is verstreken, zal het signaal klinken.

DE BEREIDING PROGRAMMEREN

U moet een bereidingsmodus selecteren alvorens u die kunt programmeren.

DE BEREIDINGSTIJD PROGRAMMEREN

1. Druk meerdere keren op de knop  tot het icoontje **A** en de cijfers van DUR op het DISPLAY beginnen te knipperen.

2. Gebruik de knoppen "+" en "-" om de gewenste duur in te stellen; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.

3. Wacht 5 seconden. Daarna zal icoontje **A** op het display verschijnen.

4. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is en de oven stopt met bakken, hoort u een signaal. Druk op een willekeurige knop om het signaal uit te schakelen.

- Bijvoorbeeld: het is 9.00 uur en de timer is ingesteld voor 1 uur en 15 minuten. Het programma zal automatisch stoppen om 10.15 uur.

HET TIJDSTIP VOOR HET EINDE VAN EEN BEREIDINGSMODUS INSTELLEN

1. Volg stappen 1 tot 3 om de bereidingstijd in te stellen zoals hierboven uitgelegd.

2. Druk vervolgens op de knop  tot de tekst END op het display begint te knipperen.

3. Pas de eindtijd van de bereiding aan met de knoppen "+" en "-"; als u een knop ingedrukt houdt, zal het display sneller door de waarden bladeren, waardoor u sneller en gemakkelijker de gewenste waarde kunt instellen.


4. Wacht 5 seconden of druk de knop  opnieuw in. Wanneer het kookproces start, verschijnt het symbool  op het display.

5. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is en de oven stopt met bakken, hoort u een signaal. Druk eender welke knop in om het uit te schakelen. Het programma is ingesteld wanneer het icoon **A** oplicht.

- Bijvoorbeeld: Het is 9.00 uur en er is een bereidingstijd van 1 uur ingesteld. 12:30 is ingesteld als het tijdstip voor het einde van de bereiding. Het programma zal automatisch starten om 11.30 uur.

EEN PROGRAMMA ANNULEREN

Om een programma te annuleren:

- drukt u de knop  in tot het icoontje van de instelling die u wenst te annuleren en de cijfers op het display beginnen te knipperen. Druk op de knop "-" tot de cijfers 00:00 op het display verschijnen.
- Druk de knoppen "+" en "-" in en houd ze ingedrukt; zo annuleert u alle gemaakte instellingen, inclusief de timerinstellingen.

REINIGEN EN ONDERHOUD

ZET DE HOOFDSCHAKELAAR UIT EN ZORG ERVOOR DAT HET FORNUIS KOUD IS ALVORENS HET SCHOON TE MAKEN.

ZORG DAT ALLE BEDIENINGSELEMENTEN UIT STAAN VOORDAT U HET APPARAAT WEER INSCHAKELT.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.

Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

Koppel de voeding van het apparaat los.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Trek de stekker uit het stopcontact.

Bescherm het milieu

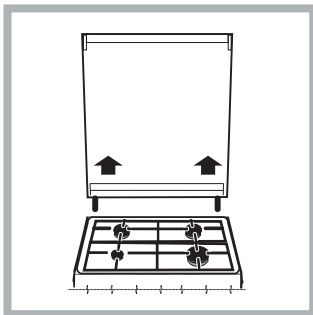
- Vermijd zo mogelijk het voorverwarmen van de oven en probeer hem altijd goed te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk om warmteverlies tot een minimum te beperken. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te besparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van de geplande bereidingstijd uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft produceren.
- Houd afdichtingen schoon en netjes om energieverlies via de deur te voorkomen
- Als u een elektriciteitscontract met een tijdstarief hebt, kunt u gemakkelijker geld besparen door de oven tijdens een laag tarief te laten inschakelen.
- De basis van de pan dient de kookplaat volledig te bedekken. Als de pan kleiner is, wordt kostbare energie verspild en pannen die overkoken laten aangekoekte resten achter die moeilijk te verwijderen zijn.
- Bereid gerechten in pannen met goed sluitende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel verhoogt uw energieverbruik
- Gebruik alleen pannen met een platte bodem

Als u iets kookt dat veel tijd in beslag neemt, loont het de moeite een snelkookpan te gebruiken, die twee keer zo snel is en een derde van de energie bespaart.

Het apparaat uitschakelen

Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u er werkzaamheden aan gaat verrichten.

De afdekplaat *



Indien het fornuis is voorzien van een glazen afdekplaat, dient deze met lauw water te worden gereinigd. Gebruik geen schuurmiddelen.

De afdekplaat kan worden verwijderd, zodat de ruimte achter de kookplaat gemakkelijker kan worden gereinigd. Open de afdekplaat volledig en trek hem naar boven (zie figuur).

! Sluit de dekplaat niet als de branders aanstaan of nog heet zijn.

Onderhoud gaskraan

Na verloop van tijd kunnen de kranen vastlopen of moeilijk draaien. Als dit gebeurt, moet de kraan worden vervangen.

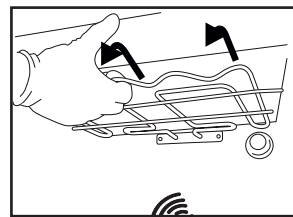
EXTERNE OPPERVLAGEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen corrosieve of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de

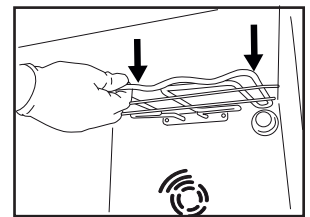
oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT

1. Verwijder de roosters van de accessoiresteunen van de zijkant.
2. Trek het verwarmingselement een beetje naar buiten (Fig. 1) en omlaag (Fig. 2).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.



Afb. 1



Afb. 2

INTERNE OPPERVLAGEN

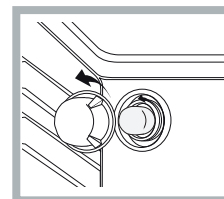
• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

• Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE



1. Koppel de oven los van de netvoeding
 2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
 3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.
- Opmerking: Gebruik 40W/230 V type G9
De lamp die in het product wordt gebruikt is

specifiek ontworpen voor huishoudelijke apparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

- Raak de lampen niet met blote handen aan omdat De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat beschermkapje is teruggeplaatst.

REINIGEN EN ONDERHOUD

OVEN REINIGEN MET STOOM

Deze manier van schoonmaken is vooral handig na het bereiden van zeer vet (gebraden) vlees.

Dit reinigingsproces vergemakkelijkt het verwijderen van vuil van de ovenwanden door het gebruik van stoom uit de ovenholte. !

Belangrijk! Voordat u reinigt met stoom:

- Verwijder etensresten en vet van de bodem van de oven.

- Verwijder eventuele ovenaccessoires (roosters en lekbakken). Voer de stoomreiniging uit volgens de onderstaande procedure:

1. giet 250 ml drinkwater in de bakplaat in de oven en plaats deze op het onderste rooster. Voor modellen zonder lekbak gebruikt u een bakplaat, die u op het onderste rooster zet:

2. selecteer de ovenfunctie STATISCH (☺) en stel de temperatuur in op 90 °C;

3. laat de bakplaat 35 min in de oven staan;

4. zet de oven uit;

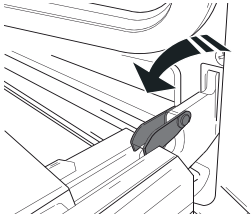
5. Zodra de oven is afgekoeld, kunt u de deur openen om de reiniging te voltooien met water en een vochtige doek;

6. Verwijder eventueel achtergebleven water uit de holte na het schoonmaken

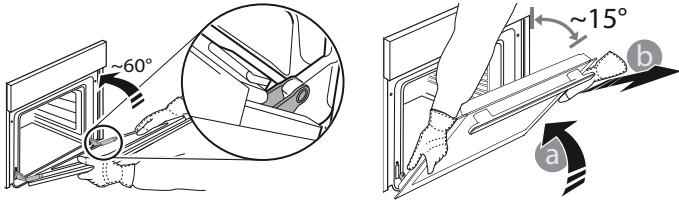
Wanneer de stoomreiniging klaar is, kan het na het bereiden van bijzonder vette gerechten of bij moeilijk te verwijderen vet nodig zijn de reiniging op de traditionele manier af te ronden, zoals beschreven in de vorige paragraaf. Reinig de oven alleen als deze koud is!

HET GLAS VAN DE OVENDEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



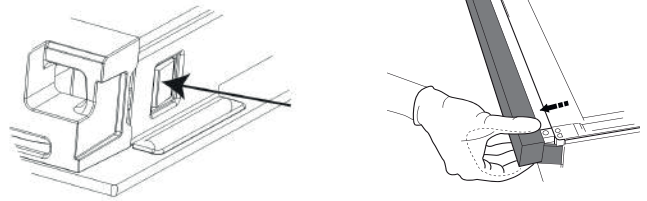
Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.
4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.
5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de

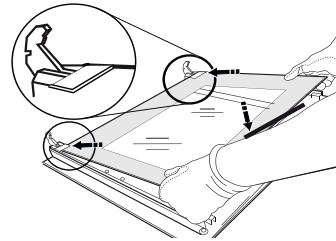
bovenstaande stappen.

CLICK EN CLEAN - DE RUIT REINIGEN

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.
3. Bij het terugplaatsen van de ruit van de deur moet het paneel van de ruit op de juiste wijze worden aangebracht, zodat de tekst op het paneel recht staat en leesbaar is.



4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

PROBLEEMOPLOSSING

Wat moet u doen als... Mogelijke oorzaken

De oven werkt niet.

Stroomonderbreking.
Koppel het los van het elektriciteitsnet

Oplossingen

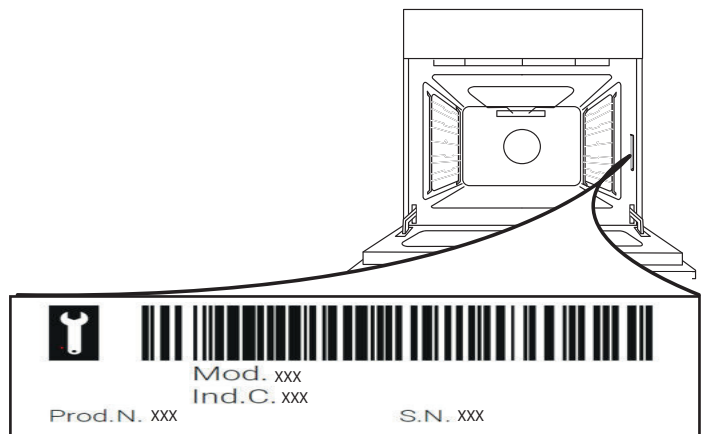
Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

KLANTENSERVICE

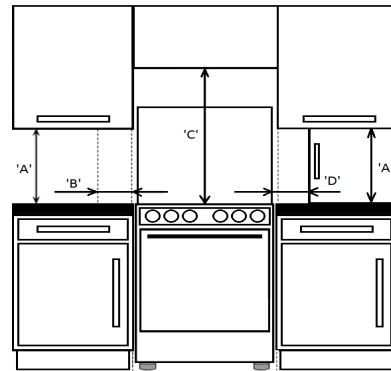
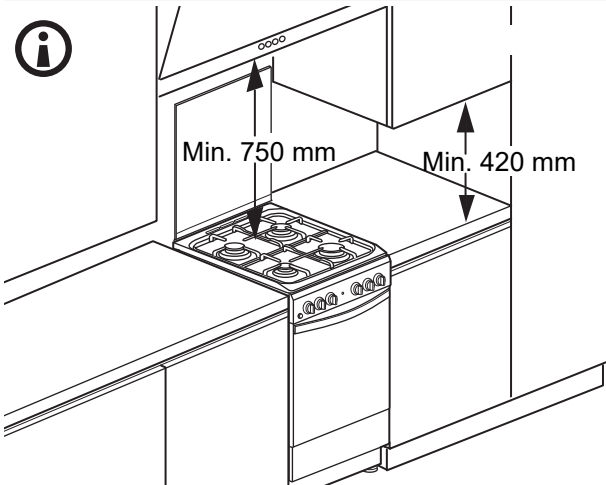
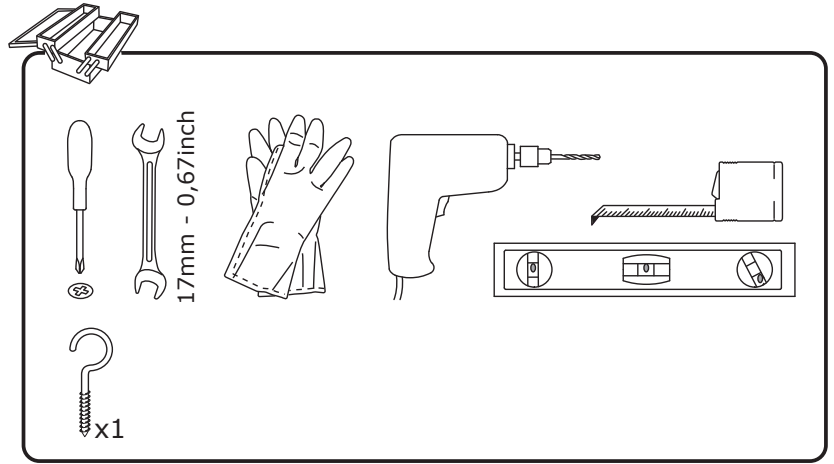
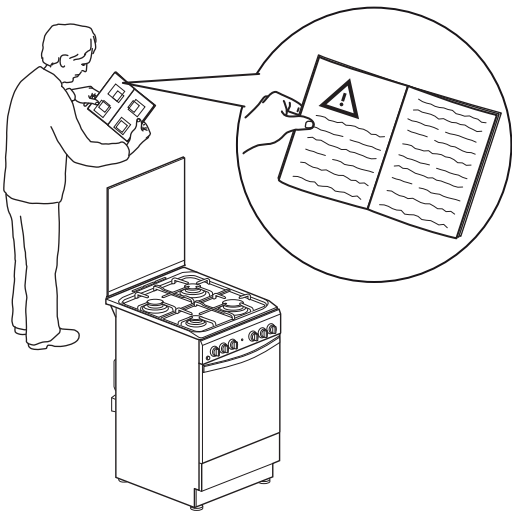
Bel voor assistentie het nummer dat in het garantieboekje staat, dat bij het product is bijgesloten, of volg de instructies op onze website.

Lever:

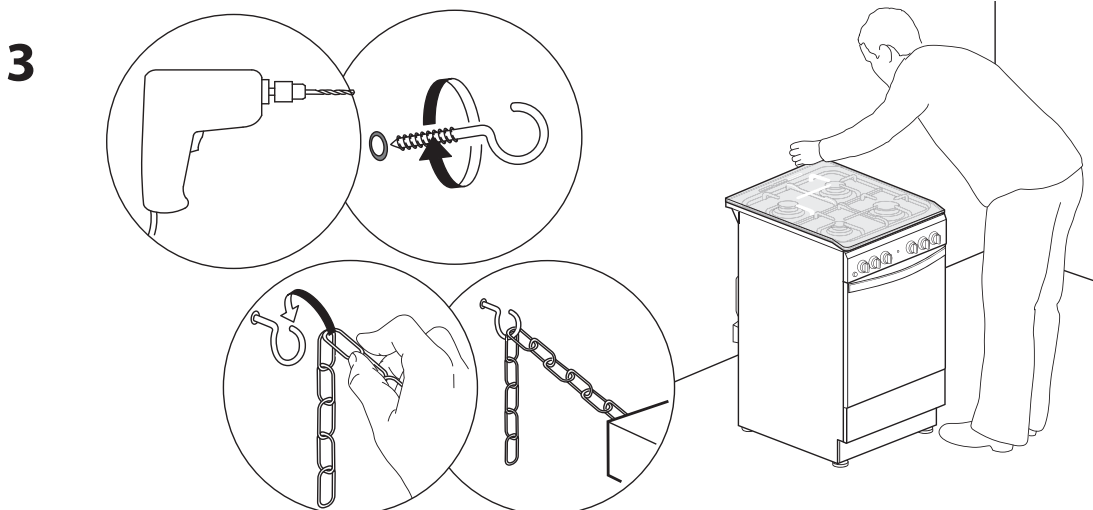
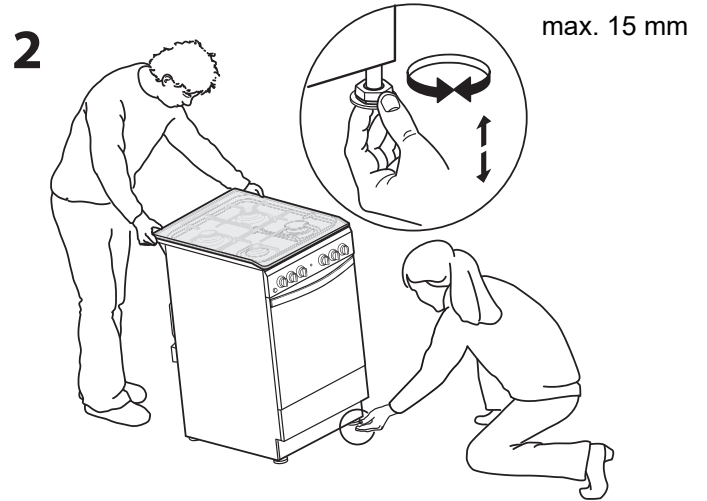
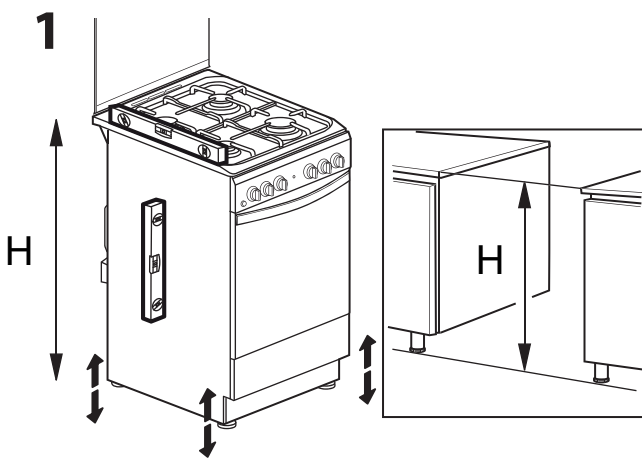
- een korte beschrijving van de storing;
- het exacte type model van uw product;
- de assistentiecode (het nummer na het woord SERVICE op het identificatieplaatje op het product dat te zien is aan de binnenkant wanneer de ovendeur open is);
- uw volledige adres;
- een telefoonnummer.



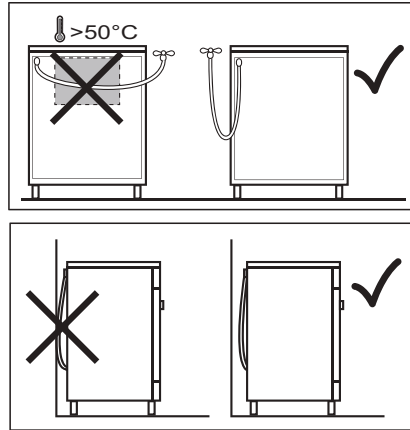
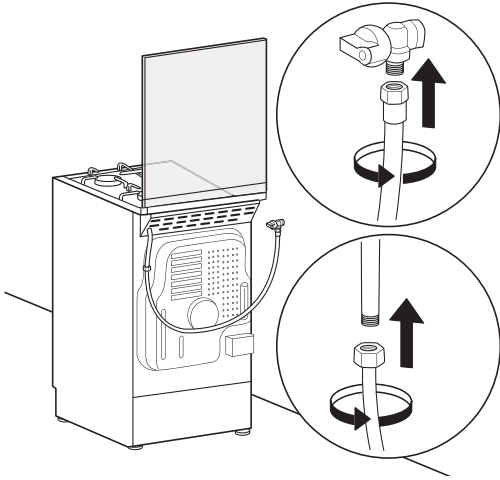
Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd. Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.



'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min



4



5

