

BGH 600-521



1519821

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Klantendienst service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



GAR-IT-A0015 Rev. 04

Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2023-12-21

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Restrisico's	7
1.4	Individuele veiligheidsmaatregelen	9
1.5	Gebruik volgens bestemming	10
1.6	Oneigenlijk gebruik	10
2	Algemeen	11
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	11
2.2	Auteursrecht	11
2.3	Conformiteitsverklaring	11
3	Transport, verpakking en opslag	12
3.1	Transportinspectie	12
3.2	Verpakking	12
3.3	Opslag	12
4	Technische Gegevens	13
4.1	Technische Gegevens	13
4.2	Functies van het apparaat	17
4.3	Onderdelenoverzicht	18
5	Installatieinstructie	19
5.1	Installatie	19
5.2	Elektrische aansluiting	24
5.3	Gasaansluiting	24
6	Gebruiksaanwijzing	29
6.1	Ingebruikname	30
6.2	Bediening van de gaskookplaats	31
6.3	Bediening van de multifunctionele oven	34
7	Reiniging en onderhoud	41
7.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	41
7.2	Reiniging	42
7.3	Onderhoud	45
8	Verwijdering	46



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

1 Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingskabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Veiligheid voor apparaten die door gas worden aangedreven

- Gebruik het gasaangedreven apparaat niet in het geval van een storing of schade, of in het geval van een vermoedelijke storing of schade. Draai in dat geval de gasregelknop / knoppen naar "O" en sluit de hoofdgasklep. Neem direct contact op met de service.
- Controleer regelmatig op lekken met schuim (lekdetectorspray).

Gebruik geen open vuur om te controleren op gaslekken!

NL

WAARSCHUWING!

Verstikkingsgevaar en explosie door ontsnappend gas!

- Volg deze regels als u gas ruikt:
 - sluit onmiddellijk de gasregelknop / -knoppen en de hoofdgasklep
 - zorg voor voldoende ventilatie van de betreffende kamers: open alle deuren en ramen wijd
 - steek geen open vuur aan, doof het vuur
 - rook niet
 - creëer geen vonken, bedien geen elektrische schakelaars, gebruik geen telefoons (of het nu een vaste telefoon of een mobiele telefoon is)
 - gebruik geen elektrische apparaten in de buurt van het apparaat op gas
 - indien nodig - informeer andere mensen in het gebouw door te bellen en op de deur te kloppen
 - verlaat het gebouw
 - neem buiten het gebouw contact op met de service. Als de gasuitlaatbron niet precies kan worden gelokaliseerd, bel dan de brandweer of waarschuw onmiddellijk de gasleverancier.

Brandbare materialen

- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen (bijv. benzine, spiritus, alcohol). Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter, vooral niet bij het verwarmen van vetten en oliën, aangezien deze brand kunnen veroorzaken.
- Als er brand uitbreekt, sluit u de gasafsluiter. Blus een vlam nooit met water, smoor de vlam met een deksel of een brandwerende deken. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.








- Alcohol dampen in de hete behandelkamer kunnen ontbranden. Bereid geen voedsel met grote hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage in de oven.
- Voeg alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage toe aan voedsel.
- Open de ovendeur van het apparaat voorzichtig.

1.3 Restriscio's

Restriscio's	Gevaarlijke situatie	Waarschuwing
Risico op uitglijden en vallen	De gebruiker kan uitglijden op de vloer door de aanwezigheid van water of vuil.	Draag beschermend schoeisel met antisliplaag wanneer u het apparaat gebruikt.
Brandwonden	De bediener raakt het apparaat opzettelijk aan. De bediener raakt opzettelijk hete stoffen aan (olie, water, stoom, ...).	
Risico op vallen	De bediener verricht werkzaamheden op het bovenste gedeelte van het apparaat met ongeschikte hulpmiddelen (zoals een ladder met sporten, of klimmen op het apparaat).	Voer geen werkzaamheden aan het bovenste gedeelte van de machine uit met ongeschikte hulpmiddelen (zoals ladders met sporten of op het apparaat klimmen).
Gevaar voor kantelen	Het dragen van het apparaat of onderdelen van het apparaat zonder geschikte hulpmiddelen.	Bij het verplaatsen van het apparaat of de verpakking ervan is het noodzakelijk geschikte hulpmiddelen of hefwerktuigen te gebruiken.

Restrisico's	Gevaarlijke situatie	Waarschuwing
Chemische stoffen	De bediener gaat om met chemicaliën (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.).	Neem de nodige voorzorgsmaatregelen. Volg steeds de aanwijzingen op de veiligheidsinformatieblad en etiketten van de gebruikte producten. Gebruik de in de veiligheidsinformatieblad en aanbevolen persoonlijke beschermingsmiddelen.
Risico op letsel	Er bestaat gevaar voor verwonding tijdens onderhoudswerkzaamheden, als inwendige delen van het apparaatframe worden aangeraakt.	Onderhoudswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, uitgerust met geschikte beschermingsmiddelen (snijbestendige veiligheidshandschoenen, onderarmbeschermers).
Gevaar voor verplettering	Het personeel loopt het risico dat vingers of handen bekneld raken bij het hanteren van bewegende delen.	Onderhoudswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel dat voorzien is van persoonlijke beschermingsmiddelen (beschermende handschoenen).
Ergonomie	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen.	De bediener moet persoonlijke beschermingsmiddelen dragen wanneer hij aan het apparaat werkt.

1.4 Individuele veiligheidsmaatregelen

Fase	Beschermen- de kleding	Bescher- mend schoeisel	Handschoe- nen	Bescherming van de ogen	Gehoorb- scherming	Bescher- ming van de ademha- lingswegen	Hoofdbe- scherming
							
Vervoer		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Standaard gebruik	X	X	X (*)				
Instellingen		X					
Standaard reiniging		X					
Speciale reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Afvalverwijde- ring		X					

X	Voorziene persoonlijke beschermingsmiddelen
	Persoonlijke beschermingsmiddelen zijn beschikbaar of moeten gebruikt worden indien nodig
	Onvoorziene persoonlijke beschermingsmiddelen

* Handschoenen bestemd voor standaardgebruik en voor onderhoudswerkzaamheden moeten hittebestendig zijn om de handen van de bediener te beschermen wanneer hij hete machineonderdelen of hete stoffen (olie, water, stoom,...) aanraakt.

NL

1.5 Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Bereiding en verwarming van voedsel (braden van vlees, koken, smoren, fermenteren, bakken van cake, enz.

Het apparaat kan worden gebruikt in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen zoals:

- in keukens voor werknemers in winkels, kantoren of soortgelijke werkgebieden;
- landbouwbedrijven;
- door klanten van hotels, motels en andere huisvestingsvoorzieningen;
- in pensions.

1.6 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding. De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Naam:	Gasfornuis BGH 600-521
Art. nr.:	1519821
Materiaal:	roestvrij staal
Aantal kookpitten:	5
Verdeling kookplaten in kW:	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Grootte kookplaatsen in mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Materiaal gaarruimte:	staal, geëmailleerd
Afmetingen oven (B x D x H) in mm:	670 x 400 x 340
Volume oven in liters:	104
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 250
Aantal inschuifelementen:	4
Afstand tussen geleiderparen in mm:	35 60 65
Energie-efficiëntieklasse:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Energie-efficiëntie-index:	95,3
Energieverbruik boven-/onderwarmte in kWh / cyclus:	0,94
Energieverbruik van convectie, kWh / cyclus:	0,96
Aansluitwaarde oven:	2,5 kW 230 V 50/60 Hz
Aansluitwaarde gas:	11,5 kW
Afmetingen opbergvak (B x D x H) in mm:	660 x 450 x 120
Afmetingen (b x d x h) in mm:	900 x 600 x 900
Gewicht in kg:	65,2

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

- Type: standapparaat
- Ventilatiekanaal
- Bedrijfsmodus: gas / elektro
- Soort kookplaatsen: gas
- Soort gas:
 - aardgas type H (20 mbar)
 - mondstukken voor propaangas (50 mbar) en aardgas type L (laagcalorisch) (20 mbar) zijn bijgevoegd
- Gasbrander:
 - enkelcircuit-brander
 - tweecircuit-brander
- soort ontsteking: elektronische eenhandsontsteking
- Waakvlam: nee
- Soort oven: elektrisch
- Multifunctionele oven: dat
- Ovenfuncties:
 - convector
 - grill
 - grill + bovenwarmte
 - grill + bovenwarmte + ventilator
 - boven-/ onderwarmte
 - onderwarmte + ventilator
 - ontdooien
- Oveineigenschappen:
 - ovenverlichting
 - dubbele deurbeglazing
 - timer (5 - 55 min.)
- Poten in hoogte verstelbaar
- In hoogte verstelbaar: 850 - 900 mm
- Eigenschappen:
 - oven klaar om aan te sluiten
 - brander thermo-elektrisch beveiligd
 - roestvrij stalen grepen
 - gasbrander met ontstekingsbeveiliging

Technische Gegevens

- gietijzeren roosters
- opbergvak onder de oven
- Inclusief:
 - 1 bakplaat
 - 2 roosters

Landen van bestemming / Gasdruktabel

Land	Categorie	Type gas	Gasdruk (mbar)
AL	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	I _{2H}	G20	20
BE	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
	II _{2H3+}	G20	20
CZ	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II _{2H3B/P}		
DE	II _{2ELL3B/P}	G20 - G30/G31	20 – 50/50
	I _{2E}	G20	20
DK	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IE	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Land	Categorie	Type gas	Gasdruk (mbar)
IS	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	I _{2E}	G20	20
LV	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MK	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
MT	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	I _{2L} II _{2L3B/P} II _{2EK3B/P}	G25 G25 - G30/G31 G20 - G25.3 - G30/G31	25 25 - 30/30 20 - 25 - 30/30
NO	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	I _{2E}	G20	20
PT	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	II _{2E3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30
SE	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
SK	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
TR	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Tab. 1

In het geval van afwijkingen van de gespecificeerde waarden worden de correcte werking van de unit en de correcte inbedrijfstelling niet gegarandeerd.

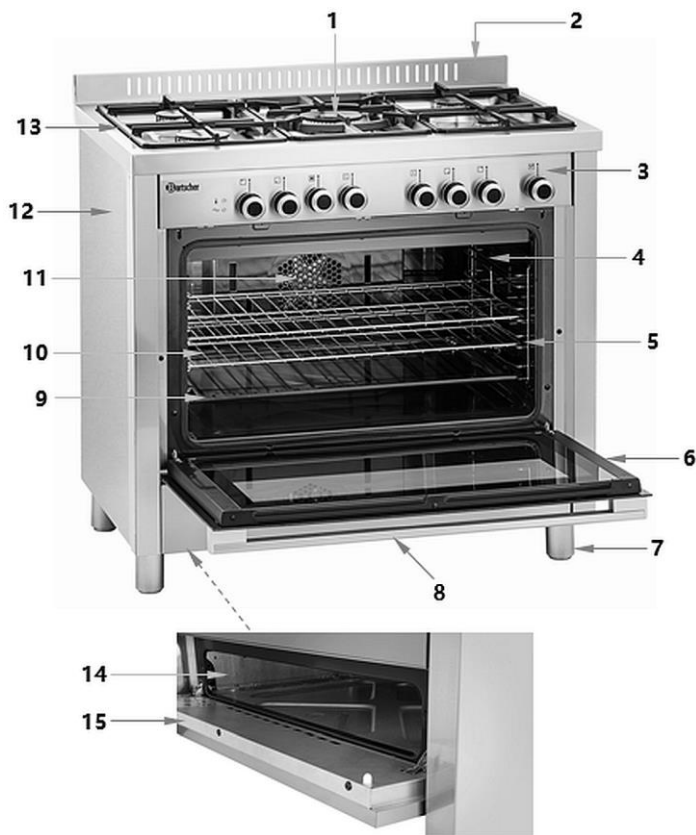
Eigenschappen van branders en sproeiers

Brander (Ø in mm)	Soort gas		Gasdruk (mbar)	Mond- stukken (1/100 mm)	Gas- verbruik	Vermogen (kW)	
						MAX	MIN
Normale brander Ø 75	Vloeibaar gas	G30/ G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Aardgas	G20	20	98	167 dm³/h		
				G25	100		
Sterke brander Ø 100	Vloeibaar gas	G30/ G31	50	75S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Aardgas	G20	20	116	286 dm³/h		
				G25	134		
Drierings- brander Ø 130	Vloeibaar gas	G30/ G31	50	76	291 g/h	4,0	1,80
			28-30/37	100			
	Aardgas	G20	20	150	381 dm³/h		
				G25	152		

Tab. 2
4.2 Functies van het apparaat

Een gasfornuis met 5 kookplaatsen van verschillend vermogen is ontworpen voor het bereiden van geschikt voedsel (bakken, koken, stoven, braden, enz.). De verschillende branders en de grote geëmailleerde multifunctionele oven vormen de ideale basis voor het bereiden van de meest uiteenlopende gerechten. Dankzij de geïntegreerde timer garandeert de oven volledige controle over het kookproces.

4.3 Onderdelenoverzicht



Afb. 1

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Kookvlak | 2. Ventilatiekanaal |
| 3. Bedieningspaneel | 4. Warmtebehandelingskamer van de oven |
| 5. Geleiders | 6. Ovendeur |
| 7. In hoogte verstelbare poten (4x) | 8. Handgreep ovendeur |
| 9. Bakplaat (1x) | 10. Rooster (2x) |
| 11. Ventilator | 12. Behuizing |
| 13. Gietijzeren roosters (3x) | 14. Bergruimte |
| 15. Klep opbergvak | |

5 Installatieinstructie

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

Houd u tijdens de installatie aan alle toepasselijke wetten, richtlijnen en voorschriften:

- Regionale of lokale veiligheids- en bouwvoorschriften
- Toepasselijke ongevallenpreventiewetten
- Brandvoorschriften
- Relevante IEC-regelgeving
- DVGW G600 (TRGI) "Technische voorschriften voor gasinstallaties".
- TRF "Technische voorschriften betreffende vloeibaar gas"
- Richtlijnen en voorschriften van het gasleveringsbedrijf (EUV)
- DVGW G 631 "Installatie van gasverbruiksinrichtingen voor de professionele keuken".
- Relevante wettelijke voorschriften.

Uitpakken

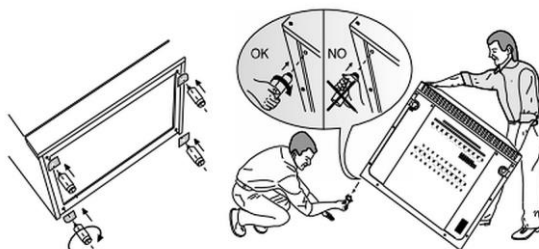
- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en de transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

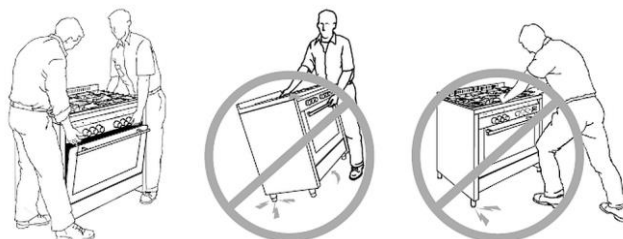
Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.



Afb. 2

- Monteer de bijgeleverde poten door deze in de daarvoor voorbereide gaten onder het apparaat te schroeven (afb. 2)

Verplaatsen van het apparaat



Afb. 3

1. Het apparaat kan alleen door twee personen worden gedragen.
2. Til het apparaat niet op aan het handvat van de oven, maar open de oven deur en pak het aan de bovenkant van de ovenruimte (afb. 3).
3. Het apparaat **nooit** verschuiven of er aan trekken.

Installatie

- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:
 - recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken
 - goed bereikbaar
- Plaats het apparaat nooit direct naast muren, wanden, meubels of andere voorwerpen die zijn gemaakt van brandbaar materiaal.
- Houd een minimale afstand van **150 mm** aan tussen de zij- en achterwanden en deze objecten of wanden. Er moet een afstand van minimaal 750 mm zijn tussen het oppervlak van het apparaat en de horizontale oppervlakken boven het apparaat.
- Indien deze minimale afstand niet mogelijk is, moeten de wanden worden geïsoleerd met onbrandbare thermische isolatiematerialen (bv folie van hittebestendig materiaal dat een temperatuur van minimaal 65 ° C kan weerstaan). Zich houden aan de geldende brandvoorschriften.
- Zorg voor voldoende afstand aan de zijkant in geval van onderhoud of reparatie.
- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Verminder kleinere oneffenheden op de installatieplaats door de in hoogte verstelbare poten in of uit te schroeven.

ATTENTIE!

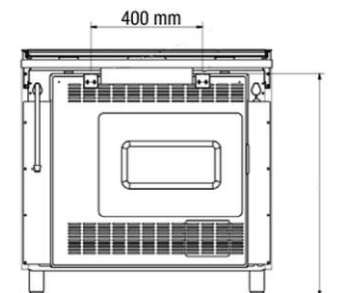
Het apparaat is niet geschikt voor inbouw!

Stabilisatieapparaat

OPMERKING!

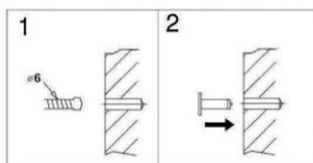
Bij belasting kan het apparaat naar voren kantelen.

Bevestig de bijgeleverde stabilisator (hoeken, pinnen en schroeven) op zijn plaats aan de muur.



A

Afb. 4



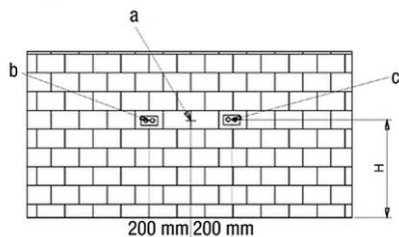
B

Afb. 5

Aan de achterkant van het apparaat bevindt zich de afdekklaar van de oven.

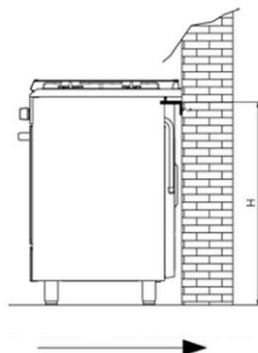
1. Meet voorzichtig de afstand H vanaf het hoogste punt van de afstandplaat tot de vloer (A).

2. Gebruik de gemeten waarde H om de boorgaten voor de pluggen te markeren op de muur waarop het apparaat zal worden geïnstalleerd (B).



C

Afb. 6



D

Afb. 7

Installatieinstructie

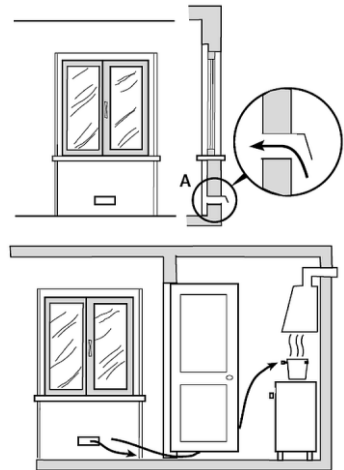
3. Markeer ook het midden van de oven op de muur, op dezelfde hoogte als de eerder gemeten H-waarde (C).
 - Boor de openingen in de wand.
4. Monteer nu beide afstandhouders op een afstand van 400 mm (200 mm uit het midden) met elk 2 schroeven.
5. Plaats het fornuis tegen de muur onder beide steunen (D).

Ventilatie van de ruimten

VOORZICHTIG!

In overeenstemming met de wettelijke voorschriften mag dit apparaat **alleen worden geïnstalleerd en gebruikt in permanent geventileerde ruimtes om een onaanvaardbare concentratie van schadelijke verbrandingsproducten in de installatieruimte te voorkomen.**

- De ruimte waarin het apparaat is geïnstalleerd, **moet** zoveel lucht bevatten als nodig is voor het verbranden van gas volgens de geldende voorschriften. Voor een goede verbranding mag de vereiste luchttoevoer **niet lager zijn dan 2 m³ / h per kW** nominaal vermogen van het apparaat (zie typeplaatje op het apparaat).
- De lucht moet rechtstreeks van buiten naar binnen komen via permanente ventilatieopeningen of -kanalen die naar ruimten met schone lucht leiden.



Afb. 8

5.2 Elektrische aansluiting

- De aansluiting van het apparaat op de installatie van de voeding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de toepasselijke internationale, nationale en lokale voorschriften.
- Voordat u het apparaat op de voeding aansluit, moet u ervoor zorgen dat de spannings- en frequentiewaarden op het typeplaatje voldoen aan de parameters van de lokale elektrische installatie. Een spanningsafwijking van niet meer dan $\pm 10\%$ is toegestaan.
- Een veiligheidsschakelaar met voldoende capaciteit om alle polen los te koppelen van de voeding moet vóór het apparaat worden geïnstalleerd, op een gemakkelijk bereikbare plaats, met een contactopening van minstens 3 mm breed en die voldoet aan de geldende installatievoorschriften (de aardingskabel mag niet worden onderbroken door de schakelaar).
- Sluit de aardleiding aan op de met het aardingsymbool gemarkeerde klem naast de ingangsklemmenstrook.
- Sluit de metalen structuur van het elektrische apparaat aan op het beveiligingsapparaat voor potentiaalvereffening.
- Sluit de kabel aan op de aansluiting die is gemarkeerd met het potentiaalvereffeningssymbool aan de buitenkant van de buitenkant van het apparaat.
- Dit symbool geeft aan dat het apparaat in een potentiaalvereffeningssysteem moet worden geïntegreerd en volgens de geldende voorschriften moet worden aangesloten.
- Leg de verbindingskabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Leg de voedingskabel zo dat hij nergens wordt blootgesteld aan omgevingstemperaturen van meer dan 50°C.

5.3 Gasaansluiting

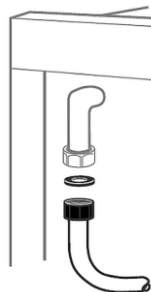
- Op het typeplaatje is aangegeven met welk soort gas het apparaat door de fabriek is voorbereid en afgeleverd. Controleer voor de installatie of de lokale gastoevoer (gastype en -druk) overeenkomt met de standaardinstelling van het apparaat.
- Op voor het publiek toegankelijke installatieplaatsen moeten de ongevallenpreventievoorschriften en veiligheidsnormen in geval van brand en paniek in acht worden genomen.
- Een erkende gasafsluitklep moet op de gasaansluiting worden geïnstalleerd, op een gemakkelijk toegankelijke plaats tussen het gastoevoernet en het apparaat, zodat de gastoevoer op elk gewenst moment kan worden onderbroken.
- De aansluiting bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

Installatieinstructie

- De verbinding met het gasnetwerk of met de gasfles kan gemaakt worden met verschillende leidingen (metalen of rubberen slang)

Aansluiting met behulp van een metalen slang

- De slang wordt aangesloten op de schroefdraadaansluiting aan de achterkant van het apparaat, waar zich een pakking bevindt (afb. rechts).
- De lengte van de slang mag max. 2 meter zijn.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact kan komen met de hete delen van de oven.
- Monteer de metalen slang zo dat deze niet kan draaien of uittrekken. Alleen slangklemmen die voldoen aan de installatievoorschriften mogen worden gebruikt.



Afb. 9

Aansluiting gasfles

Bij aansluiting op een gasfles moet deze voorzien zijn van een drukregelaar en moet de aansluiting gemaakt worden in overeenstemming met de nationale installatievoorschriften. Let op bij het aansluiten van een gasfles:

- de gasaansluitslang mag niet langer zijn dan 1 meter;
- de aansluiting van de drukregelaar moet naar buiten wijzen;
- de slang mag niet in contact komen met een heet oppervlak van het apparaat (achterkant van het fornuis, bovenkant van het fornuis, oven, etc.);
- de gasfles moet zo geplaatst worden dat hij de muur naast de oven niet raakt;
- sluit altijd de kraan van de gasfles na de warmtebehandeling/het bakproces.

VOORZICHTIG!

Controleer na de installatie of de connectors goed vastzitten. Gebruik nooit een open vlam, maar altijd een zeepoplossing om de gasleidingen op lekken te controleren.

Lekkagecontrole na gasaansluiting

- Alle verbindingpunten tussen de installatie en het apparaat moeten op lekken worden getest.

- Gebruik altijd een zeepoplossing of een speciaal schuimmiddel voor lekdetectie bij het controleren van gasleidingen op lekkage.
- De aansluitpunten moeten bedekt zijn met een medium, er mogen geen luchtballen ontstaan. Deze controle moet ook gasafsluiters omvatten.

WAARSCHUWING!

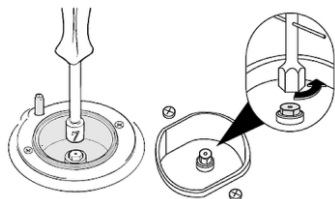
Gebruik geen open vuur om te controleren op lekken!

Ombouw naar een ander type gas

- Het apparaat is in de fabriek voorbereid en ontvangen voor gebruik met het type gas dat op het typeplaatje is aangegeven (aardgas).
- Indien nodig kan het apparaat op een ander soort gas worden omgeschakeld, hiervoor zijn speciale mondstukken en instellingen nodig. Nozzles worden meegeleverd om de conversie naar vloeibaar petroleumgas mogelijk te maken. Alle mondstukken zijn gemarkeerd met één nummer (diameter in 1/100) en verpakt in één zak.
- Bij een eventuele omschakeling moet het apparaat worden losgekoppeld van de elektriciteitstoevoer en moet de gastoevoer tijdelijk worden afgesloten.
- Neem de volgende instructies in acht bij het vervangen van mondstukken:



Afb. 10



Afb. 11

1. Afdekking gasbrander
2. De kroon van de gasbrander
3. Thermo-element

- verwijder de gietijzeren roosters van de kookplaat;
- verwijder het deksel van de gasbrander en de kroon van de gasbrander;
- gebruik een dopsleutel om de spuitmond los te maken en te verwijderen;
- vervang het mondstuk door een mondstuk dat geschikt is voor het soort gas;

- voor spuitmondgegevens, zie Tabel 2. **”Eigenschappen van branders en sproeiers”**.

Installatieinstructie

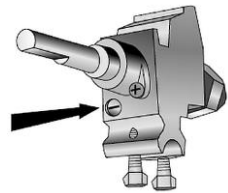
- installeer de branderkop en de branderkap weer op de gasbrander;
- voer de ombouw van alle gasbranders één voor één uit volgens de bovenstaande instructies;
- plaats het gietijzeren rooster na de ombouw terug op de kookplaat.

Het minimumvermogen van gasbranders instellen

Het instellen van het gereduceerde vermogen (minimum) vindt plaats in de fabriek. Nadat u het mondstuk hebt vervangen om aan te sluiten op het beschikbare gas of aan de specifieke drukomstandigheden in het netwerk, kan het nodig zijn het minimum opnieuw in te stellen.

1. Voer de correctie als volgt uit:

- steek de brander aan en laat hem maximaal 10 minuten branden met maximaal vermogen;
- draai de draairegelaar tot het minimum;
- trek de stelknop van de roterende regelstang;
- stel het minimum in met een kleine schroevendraaier door de bypassschroef met de wijzers van de klok mee te draaien totdat het gewenste vlamvermogen is ingesteld.



Afb. 12

NL

2. Breng de knop van de draairegelaar weer aan en draai hem snel van de maximum- naar de minimumstand en controleer de vlam. Zorg ervoor dat de afstelling voldoende is om het juiste verwarmingsniveau van het thermokoppel te behouden. Als dit niet het geval is, past u de minimale vlaminstelling aan.
3. Zorg er na het vervangen van sproeiers of andere instellingen voor dat de vlam een blauwachtige kleur heeft; dat het stabiel is en geluidloos; dat het niet van de brander scheidt en bij het overschakelen van grote naar kleine vlam, trekt de vlam zich niet terug.

VOORZICHTIG!

Het apparaat werkt alleen correct als de druk in het gasnet tussen de waarden ligt die in Tabel 1 "Bestemmingslanden / Gasdruktabel" voor de verschillende gascategorieën gegeven worden.

VOORZICHTIG!

Na eventuele vervangingen of aanpassingen aan het apparaat moeten alle betrokken onderdelen weer correct worden gemonteerd, zodat het apparaat weer gebruiksklaar is.

Voer altijd een lektest uit met een zeepoplossing, gebruik hiervoor nooit een open vlam.

Vervang ten slotte de oude sticker met de instelwaarden door de nieuwe sticker voor de nieuwe gassoort die wordt meegeleverd.

Ontvangst en werkingscontrole

Controleer na installatie van het apparaat het apparaat op de volgende punten voordat u het aan de gebruiker overhandigt:

- dat de beschermfolie volledig en zorgvuldig is verwijderd van alle externe oppervlakken;
- alle aansluitingen zijn gemaakt in overeenstemming met deze installatie-instructies;
- er rekening is gehouden met alle toepasselijke veiligheidsnormen en voorschriften, wetten en richtlijnen;
- gasaansluiting is lekdicht
- of de op de plaats van opstelling beschikbare gassoort en druk overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje. Indien dit niet het geval is, dient een ombouw of afstelling te worden uitgevoerd volgens de instructies in de paragraaf "**Ombouw naar een andere gassoort**";
- dat de juiste sproeiërs zijn geïnstalleerd. Controleer hiervoor de sproeiërtabel en zorg ervoor dat de sproeiërs die in het apparaat zijn geïnstalleerd overeenkomen met de gegevens. Aanvullende controles kunnen worden uitgevoerd door volumetrische gasstroommeting. Start hiervoor de gasbrander, controleer na ca. 10 minuten (het bereiken van de bedrijfsmodus) met een gasmeter of het gemeten debiet (in m³ / h of kg / h) overeenkomt met de informatie in de sproeiërtabel.

Na installatie moet de installateur:

- de gebruiker de functies en het juiste gebruik en de juiste toepassing van het apparaat uitleggen
- de gebruiker informeren dat wijzigingen in de constructie, die de toevoer van verbrandingslucht kunnen beïnvloeden, een hercontrole van de werking van het apparaat en controle op lekken vereisen.

U moet een afleverrapport opstellen en invullen en ter ondertekening voorleggen aan de klant.

Schakel ten slotte het apparaat in om de werking te controleren, zoals beschreven in het hoofdstuk "**Ontsteken van de gasbrander**" en controleer:

- het ontsteken van de branders
- Vlam uniform beeld (de vlam moet blauw zijn zonder gele uiteinden en gelijkmatig branden aan de basis).

OPGELET!

Als het vlambeeld gele strepen vertoont, is de primaire lucht niet goed gepositioneerd. Als de primaire luchtstroom te hoog is, is de vlam kort en heeft deze de neiging weg te bewegen van de brander. De vlamcontrole moet ook worden uitgevoerd na 15 minuten gebruik op maximaal vermogen. De vlam moet ook constant branden na elke verandering van MIN naar MAX.

6 Gebruiksaanwijzing

Waarschuwingstips



WAARSCHUWING!

Risico op brandwonden!

Tijdens bedrijf worden de behuizing, branders, schuifroosters, ovendeur zeer heet en blijven ook na het uitschakelen nog enige tijd heet.

Raak het apparaat nooit aan tijdens het gebruik en direct na het uitschakelen.

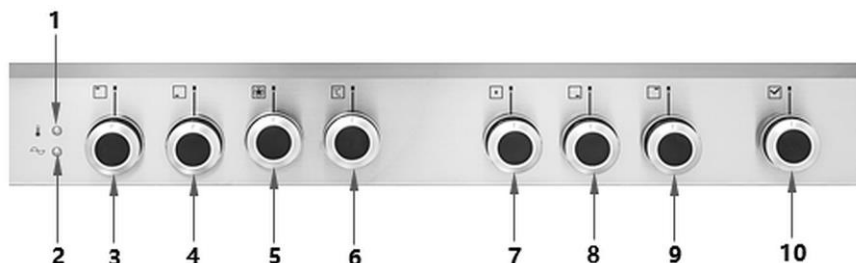
Gebruik de handvatten en bedieningselementen die zijn meegeleverd om het apparaat te bedienen.

Brandgevaar door oververhitting van olie of vet!

Laat het apparaat niet onbeheerd achter.

Draag handschoenen tijdens de bediening van het apparaat.

Bedieningselementen



Afb. 13

- | | |
|--|---|
| 1. Verwarmingscontrolelampje (oranje) | 2. Controlelampje van de werking (oranje) |
| 3. Roterende gasregelaar voor kookvlak linksachter | 4. Roterende gasregelaar voor kookvlak linksvoor |
| 5. Ovenfunctieregeling | 6. Oventemperatuurregulator |
| 7. Roterende gasregelaar voor kookvlak in het midden | 8. Roterende gasregelaar voor kookvlak rechtsvoor |
| 9. Roterende gasregelaar voor kookvlak rechtsachter | 10. Roterende timer |

6.1 Ingebruikname

Het apparaat klaarmaken

1. Gebruik een geschikt reinigingsmiddel om corrosiebescherming van alle oppervlakken op het apparaat te verwijderen.
2. Volg voor het eerste gebruik deze instructies.
 - Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen (accessoires, verpakkingsfolie, gebruiksaanwijzing) in de elektrische oven, op de basis of op de kookplaat bevinden.
 - Voordat u het apparaat in gebruik neemt, verwijdert u voorzichtig de beschermfolie en verwijdert u eventuele lijmresten met lauw zeepsop of een geschikt oplosmiddel.
 - Controleer voor het opstarten de juistheid van de installatie, de stabiliteit, de waterpasstelling van het apparaat en het maken van alle elektrische en gasaansluitingen.
 - De ventilatieopeningen mogen niet worden geblokkeerd of belemmerd.
 - Onderdelen van het apparaat die tijdens de installatie zijn verwijderd en aansluitingen moeten opnieuw op het apparaat worden bevestigd.

Gebruiksaanwijzing

- Maak het apparaat vóór gebruik zorgvuldig schoon volgens de instructies in hoofdstuk 6 "Reiniging en onderhoud".

6.2 Bediening van de gaskookplaat

Gaskookplaat

Positie van de branders op de kookplaat



Afb. 14

1. Sterke brander
2. Normale brander
3. tweecircuit-brander
4. Hulpbrander

Ontsteken van de gasbranders

1. Zorg ervoor dat alle gasregelaars in de UIT ()-stand staan.
2. Open de gasafsluitkraan die voor het apparaat is geïnstalleerd.
3. Selecteer de juiste kookplaat.
4. Steek een lucifer of gasaansteker aan en houd deze tegen de brander.
5. Druk de draairegelaar in en draai hem linksom naar de stand met maximale gasstroom (symbool met grote vlam).
6. Houd de draairegulator ongeveer 10 seconden ingedrukt tot de vlam brandt.
7. Zodra de ontsteking plaatsvindt, stelt u de vlamgrootte in door de draairegelaar altijd alleen tussen de grote en kleine stand te draaien, en nooit tussen de grote en de UIT-stand (o).
8. Herhaal het ontstekingsproces als de vlam is uitgegaan.



Afb. 15

TIP!

In het geval van een toevallige vlamuitval (bijv: tocht, vloeistofvloed etc.), zal de veiligheidsklep werken en zal de gastoevoer worden afgesloten.

Voedselbereiding/opwarming

1. Plaats een geschikte pan op het (de) geselecteerde kookveld(en).
2. Gebruik kookgerei en potten met een diameter die geschikt is voor de individuele gasbranders, voor een lager gasverbruik en een beter gebruik van branders, zoals weergegeven in de volgende tabel.

Gasbrander	min. Ø (cm) kookpot	max. Ø (cm) kookpot
Sterke brander	20	24
Normale brander	16	20
tweecircuit-brander	24	28
Hulpbrander	10	14

Gebruiksaanwijzing

3. Bereiden van gerechten.
4. Houd tijdens de bereiding het voedsel in de gaten en pas de draairegelaar aan de kookfase aan door de gastoevoer te verhogen of te verlagen.

Het gasfornuis uitschakelen

1. Schakel na het warmtebehandelingsproces het (de) verwarmingsveld(en) uit door de betreffende draaiknop(pen) in de UIT-stand te zetten.

VOORZICHTIG!

In geval van langdurige onderbreking van het gebruik, bedrijfsstoringen of onregelmatig gebruik van het apparaat, moet de hoofdgaskraan buiten het apparaat worden gesloten.

Adviezen en tips

- Vermijd een opstijgende vlam rond de pan (koekenpan).
- Zodra de inhoud van de pot kookt, vermindert u de vlamgrootte naar een lager niveau, zodat de vlam niet dooft door de overkokende potinhoud.
- Wanneer u vet en olie gebruikt tijdens het koken, laat het toestel dan niet onbeheerd achter, aangezien dit vlam kan vatten bij oververhitting. **Er bestaat brandgevaar!**
 - Gebruik alleen kookgerei met een vlakke bodem.



Afb. 16

- Plaats een geschikte kookpot op het schuifrooster, zodat de vlam in het midden staat.

6.3 Bediening van de multifunctionele oven

Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder vóór het eerste gebruik alle meegeleverde accessoires en materialen uit de ovenruimte.
2. Verwarm de lege oven minstens een uur voor op de hoogste temperatuur, met de deur dicht (gebruik de grill niet).
3. Schakel vervolgens het apparaat uit.
4. Open de deur van de oven.
5. De ruimte ventileren

TIP!

De ontstane geur wordt veroorzaakt door de verdamping van de afsluitende en beschermende stoffen van de oven.

Adviezen en tips

- Verschillende groottes van voedselstukken en het gebruik van containers van verschillende materialen en diktes (terracotta, glas, aluminium, staal) kunnen leiden tot afwijkingen van de receptgegevens voor de warmtebehandelingstijd.
- Vermijd indien mogelijk het openen van de ovendeur voor delicate gerechten en gerechten bereid met zuurdesem om de interne temperatuur niet te veranderen.
- Om energie te besparen bij lange kooktijden, de oven een paar minuten eerder uitschakelen dan in het recept staat aangegeven en de ovendeur gesloten houden om de restwarmte te benutten. De isolatie in de ovenholte garandeert uitstekende warmtebehandelingsresultaten.

Instellingen

Instellingen voor de multifunctionele oven kunnen worden gemaakt met de functieregeling, temperatuurregeling en timer op het bedieningspaneel.





Functies

Het apparaat is uitgerust met diverse functies. Het gebruik van de afzonderlijke functies wordt beschreven in de volgende tabel.

1. Om het gewenste voedsel in de oven te bereiden, stel je de gewenste functie in met de functieknop.

OPMERKING!

De ovendeur moet tijdens alle warmtebehandelingen gesloten zijn.

Symbool	Functie	Symbool	Functie
	Boven-/onderwarmte De warmte wordt opgewekt door de verwarmingsweerstand aan de onderkant en bovenkant van de oven. Geschikt voor zoetwaren en traditionele recepten.		Onderwarmte met hete lucht De warmte van de onderste verwarmingsweerstand circuleert. Aanbevolen voor voltooiing van thermische verwerking en voor sterilisatie.
	Hete lucht De warmte van de onderste en bovenste verwarmingsweerstand zorgt samen met de ventilator voor een optimale warmteverdeling en maakt het mogelijk om meerdere gerechten tegelijk te bereiden.		Convectie De ventilator circuleert de lucht in de oven, waardoor een uniforme bereiding op alle niveaus mogelijk is, zonder overdracht van geurtjes.

	Ontdooien met de ventilator De ventilator wordt ingeschakeld zonder de verwarmingsweerstand. Snel en optimaal ontdooien in enkele minuten.		Grill Optimaal voor braden en warmtebehandeling van dunne stukken vlees.
	Grill + hete lucht Met de ondersteuning van de ventilator verdeelt de grill de hitte gelijkmatig. Ideaal voor middelgrote/grote stukken vlees om ze knapperig van buiten en zacht van binnen te maken.		Ovenverlichting Verlicht de warmtebehandelingskamer Nuttig voor het observeren van de staat van thermische verwerking van voedsel.

Tab. 3

Temperatuur

NL

1. Gebruik de temperatuurregelaar om de vereiste hittebehandeling/baktemperatuur voor het geselecteerde voedsel in te stellen.

De temperatuur die kan worden ingesteld ligt tussen 50 °C en 250 °C. De temperatuur kan op elk moment worden gewijzigd door de temperatuurregelaar met de klok mee of tegen de klok in te draaien.

Het verwarmingscontrolelampje op het bedieningspaneel licht op en dooft wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt

2. Plaats het gewenste voedsel in de ovenholte.

Als de oventemperatuur daalt, gaat het indicatorlampje voor opnieuw opwarmen weer branden en warmt het apparaat opnieuw op tot de ingestelde temperatuur.

OPMERKING!

Elk van de bovenstaande functies kan alleen worden gebruikt in combinatie met de juiste temperatuurinstelling.

Volg de instructies voor temperatuurinstellingen in de volgende hoofdstukken.

Grill

Instelling van de temperatuur: 60 °C – ca. 250 °C

De grillfunctie is ontworpen om voedsel te roosteren, bakken en bruinen. De warmtebehandeling mag niet langer dan 5 minuten duren.

Grill + hete lucht

Instelling van de temperatuur: 60 °C – 200 °C

Kies deze functie voor het grillen van vlees, groenten en gevogelte. Schuif bij het grillen op het rooster een bakplaat gevuld met een kleine hoeveelheid water op het niveau eronder om vetspatten en rookvorming te verminderen.

Convectie

Instelling van de temperatuur: 60 °C – 250 °C

Wanneer deze functie geselecteerd is, wordt de hete lucht in de oven gelijkmatig over alle niveaus verdeeld, wat zorgt voor optimale resultaten bij het tegelijkertijd koken/bakken van voedsel met voldoende kooktijd op meerdere niveaus.

De oven moet worden voorverwarmd voordat het voedsel wordt geplaatst.

Deze functie is met name geschikt voor het bakken van taarten en het bereiden van grotere hoeveelheden voedsel.

Ontdooien

Om het ontdooiproces voor vlees, vis en brood te versnellen, stelt u de temperatuur in tussen 80°C en 100°C.

Deze functie wordt gebruikt om alle soorten voedsel te ontdooien.

Speciaal aanbevolen voor delicaat voedsel dat geen warmte nodig heeft, zoals roomsaus of vanille, desserts, fruittaarten, enz.

Wanneer u met deze functie ontdooit dankzij de ventilator, wordt de ontdooitijd met ongeveer de helft verkort.

Ovenverlichting

Het ovenlampje gaat branden zodra de draairegulator voor de functies in bedrijf is gesteld. Het brandt als de oven is ingeschakeld en gaat uit als het apparaat wordt uitgeschakeld.

Kook- / baktijd

De kook- / baktijden zijn afhankelijk van het soort en de hoeveelheid voedsel, individuele voorkeuren en ervaring.

1. Om het voedsel te bereiden, selecteert u de gewenste kook-/baktijd tussen 5 - 55 minuten door de roterende kookwekker met de klok mee naar de juiste stand te draaien.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

2. Als de oven niet meer gebruikt wordt, moeten alle draaiknoppen van de oven (tijd-, temperatuur- en functieknoppen) in de stand "o" gezet worden.



Afb. 17

Circulatieventilator voor het koelen van het apparaat

Met de circulatieventilator kan de oppervlaktetemperatuur van het apparaat verlaagd worden door lucht te laten circuleren tussen de ovendeur, het bedieningspaneel en het interne gedeelte onder het kookniveau. De circulatieventilator tussen de kookniveaus en de bovenkant van de oven gaat automatisch aan enkele minuten nadat de oven is ingeschakeld. Het apparaat blijft ook werken nadat de oven is uitgeschakeld, totdat de buitenkant is afgekoeld.

Opbergvak onder de ovendeur

Het apparaat is uitgerust met een opbergvak waar metalen accessoires kunnen worden opgeborgen als ze niet worden gebruikt.

VOORZICHTIG!

Bewaar geen brandbare materialen zoals papier, doeken, enz. in het opbergvak.

Ovenniveaus

De oven heeft 4 niveaus: 1 onder, 2 midden, 1 boven.

TIP!

De niveaus moeten altijd gekozen worden in functie van het voedsel.

Gebruiksaanwijzing

De middelste niveaus zijn geschikt voor de meeste kookprocessen, omdat de temperatuur die op de temperatuurregelaar is ingesteld hier perfect stabiel is.

De afstanden tussen de niveaus zijn de volgende:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Afb. 18

Warmtebehandelingstabellen

Gerechten om te bakken/ voor thermische verwerking	Niveauschap	Temperatuur in °C	Warmtebehandeling/baktijd in min.
Zoete gerechten			
Korstdeeg	2 (1-3)	180-190	30-35
Gekneede deeg	2 (1-3)	190-200	30-35
Zanddeeg	2 (1-3)	180-190	30-35
Pruimengebak	2 (1-3)	180-190	30-35
Vruchtentaart	2 (1-3)	165-180	35-45
Notentaart	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2 (1-3)	185-195	35-45
Zandtaart	2 (1-3)	185	35-45
Karamelpudding	2 (1-3)	130	30-35
Chocoladetaart	2 (1-3)	180	35-40
Brioche's	2 (1-3)	180-190	25-30
Koekjes	2 (1-3)	165	20
Brood	2 (1-3)	200-230	10-15
Zoete broodjes met jam	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	2 (1-3)	185-200	25-35
Brood en pizza			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Plat brood	2 (1-3)	190-210	20-30
Brood	3 (2-3)	215-230	40-50

Gerechten om te bakken/ voor thermische verwerking	Niveauschaps	Temperatuur in °C	Warmtebehandeling/baktijd in min.
Soufflés/ovenshotels			
Lasagne	2 (2-4)	165-180	30-40
Pasta ovenschotel	2 (2-4)	180-190	35-45
Groenten ovenschotel	2 (1-3)	170-180	30-40
Gehaktbrood			
Rund 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Lam 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Varken 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Kalf 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Gevogelte	2 (1-3)	195-210	40
Eend	2 (1-3)	195-210	120-180
Gans	2 (1-3)	195-210	120
Kalkoen	2 (1-3)	195-210	120
Konijn	2 (1-3)	200-210	40
Fazant	2 (1-3)	195-210	40-50
Vis			
Filets en stukken vlees	2 (1-3)	160-170	20-30
Gebraad	2 (1-3)	180-190	25-35
Bakken in folie	2 (1-3)	190-200	25-35

Tab. 4

Opmerkingen over warmtebehandeling/bakken

- De verstrekte gegevens moeten als richtlijnen worden beschouwd. Ze kunnen en moeten worden gewijzigd volgens uw eigen voorkeuren en gewoonten.
- De kook-/baktijd in de tabel is exclusief de opwarmtijd van de oven, wat altijd wordt aanbevolen.
- De aangegeven kook-/baktijd en temperatuur hebben betrekking op een gemiddelde hoeveelheid voedsel (1/1,5 kg voor vlees, dessertdeeg, pizza, brood 0,5/0,8 kg).
- Herhaal de warmtebehandeling op verschillende niveaus met behulp van kookgerei op de middelste plank.

Grill tabel

Gegrild product	Niveau schap	Temperatuur in °C	Warmtebehoefte/afbak-tijd in min.
Tosti's	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Vis spiesjes	3-4	200	6-8
Schaaldieren	3-4	200	6-8
Worstjes	3-4	200	7-10
Ribbetjes	3-4	200	7-10
Vlees spiesjes	3-4	200	8-10
Steaks	3-4	200	8-12
Gevogelte	3-4	200	30-35

Tab. 5

Opmerkingen over het grillen:

- Voor recepten die voorverwarmen vereisen, zijn 5-10 minuten voldoende.
- De opgegeven tijd geldt voor één kant van het gerecht, dus draai het om.
- Plaats een bakplaat gevuld met een kleine hoeveelheid water (ca. 0,2 l) op het onderste niveau van de oven om overtollig vet en rook op te vangen.

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Sluit de gasafsluitkraan voor het reinigen.
- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.

- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

OPMERKING!

Het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kan corrosie van het apparaat of schade aan het oppervlak veroorzaken.

Gebruik voor het reinigen van de roestvrijstalen oppervlakken (behuizing, kookplaat, schuifrooster, ovendeur, geleiders en het rooster) alleen speciale roestvrijstalen reinigingsmiddelen.

Bij gebruik van staalwol, staalborstels of staalschrapers kunnen ijzerdeeltjes neerslaan, die door hun oxidatie roestvlekken veroorzaken.

Gebruik geen schuursponsjes of andere producten die het geëmailleerde oppervlak van de thermische behandelkamer kunnen beschadigen om de thermische behandelkamer schoon te maken. Gebruik een geschikt reinigingsmiddel.

Gebruik nooit reinigingsmiddelen die chloor bevatten (bleekwater, zoutzuren, enz.).

Zich houden aan de beschrijving van de producent van het desinfecterende middel.

NL

7.2 Reiniging

1. Het apparaat regelmatig reinigen aan het eind van de werkdag of als het nodig is ook in de tussentijd of als het apparaat langere tijd niet is gebruikt.

Gaskookplaat

1. Verwijder de schuifroosters en de afdekkingen van de gasbranders.
2. Reinig de verwarmingszone met een zachte doek of een spons gedrenkt in warm water. Gebruik indien nodig een neutraal reinigingsmiddel (bijv. afwasmiddel). Droog de kookplaatsen.
3. Reinig gietijzeren roosters en deksels van gasbranders met een neutraal schoonmaakmiddel (bijv. afwasmiddel) en een zachte doek of spons. Gebruik voor hardnekkig vuil een borstel met messing haren. Spoel de roosters en gasbranderafdekkingen grondig af in schoon water en droog ze ten slotte af.
4. Bevestig na het reinigen de gasbranderafdekkingen en gietijzeren roosters weer correct voordat u de gasbranders weer aansteekt.

Multifunctionele oven

Om de oven in goede staat te houden, moet u deze regelmatig schoonmaken nadat hij is afgekoeld.

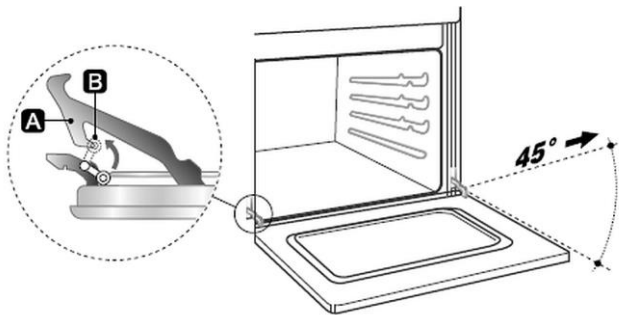
1. Verwijder alle verwijderbare onderdelen en accessoires uit de oven.
2. Was de roosters (of gebruikte bakplaten) met warm water en een niet-schurend schoonmaakmiddel.
3. Spoel de schoongemaakte roosters (of gebruikte bakplaten) af met schoon water en laat ze drogen of droog ze met een zachte doek.
4. Reinig de geleiders en de warmtebehandelingskamer grondig met warm water, een zachte doek of spons en een mild schoonmaakmiddel dat geschikt is voor emaille oppervlakken.
5. Spoel grondig af met schoon water en zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel achterblijft.
6. Droog ten slotte de warmtebehandelingskamer en de geleiders.

OPMERKING!

Na het reinigen met speciale reinigingsmiddelen zet u de oven gedurende 20 minuten aan op maximaal vermogen om alle resterende resten uit de warmtebehandelingskamer te verwijderen.

Ovendeur

1. De ovendeur kan verwijderd worden om de thermische behandelkamer gemakkelijk schoon te maken. Ga als volgt te werk (afbeelding hieronder):



Afb. 19

- open de ovendeur volledig;
- til de hendel **B** op en pak de ovendeur met beide handen bij de scharnieren **A** vast;
- Til de ovendeur op zodat deze een hoek van 45° maakt ten opzichte van de oven,

- trek de ovendeur uit;
2. Reinig de ovendeur met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel. Veeg af met een droge doek.
 3. Bevestig de ovendeur na het schoonmaken weer door de scharnieren A in de groeven aan de onderkant te steken en de hendel B vast te klikken.

Binnenruit ovendeur

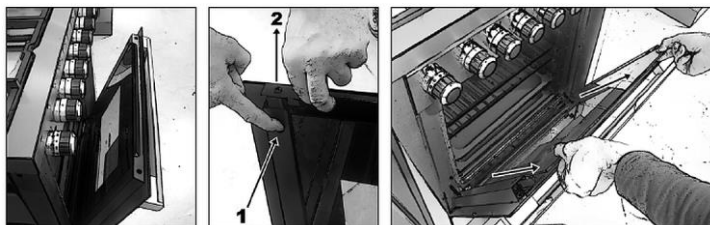
OPMERKING!

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het glasoppervlak kunnen maken en het glas kunnen breken.

1. Indien nodig kan het binnenglas van de ovendeur verwijderd worden om schoon te maken. Deze handeling kan alleen worden uitgevoerd als het apparaat koud is.

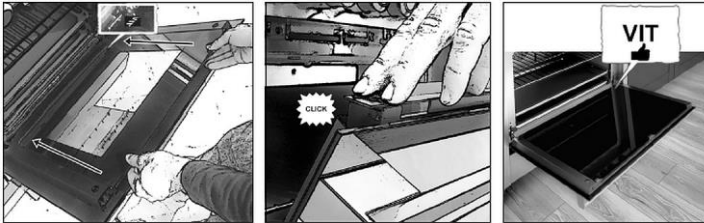
Volg de onderstaande stappen om het binnenglas van de ovendeur te verwijderen (afbeelding hieronder):

- open de ovendeur een beetje;
- druk tegelijkertijd op de zwarte knoppen op de zijsteunen van de glazen ovendeur en beweeg deze omhoog;
- verwijder het bovenste profiel van de ovendeur.
- trek de binnenruit naar u toe.



Afb. 20

2. Reinig het glas aan de binnenkant van de ovendeur met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
3. Droog beide zijden van de binnenruit grondig af.
4. Om de binnenruit opnieuw te installeren de handelingen in de omgekeerde volgorde uitvoeren (afbeelding hieronder).
5. Zorg er daarbij voor dat het binnenglas correct geplaatst is ten opzichte van de zijsteunen en dat het woord VIT op de onderste hoek staat, gemarkeerd met een pijl, en installeer vervolgens het ovendeurprofiel opnieuw.



Afb. 21

7.3 Onderhoud

OPMERKING!

De onderhoudsintervallen moeten in acht worden genomen!

Om de effectiviteit te behouden, moet het apparaat **minimaal één keer per jaar** worden onderhouden.

Voordat u met onderhoudswerkzaamheden begint, moet u de stroomtoevoer loskoppelen, de hoofdgaskraan dichtdraaien en het apparaat laten afkoelen.

Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde, geautoriseerde servicemonteur en moet de volgende punten bevatten:

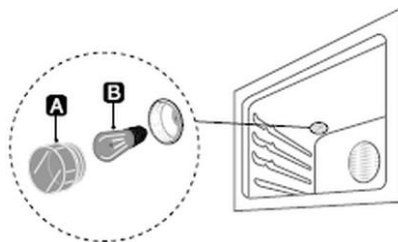
- controle van de staat van vervangingsonderdelen
- controle van individuele elektrische componenten
- controle van alle aansluitingen (elektriciteit, gas)
- bediening van de werking van het apparaat
- controleren of de gasbranders goed ontsteken en ook goed werken bij een lage vlam
- controleren of de branderdeksele van de gasbranders recht en recht op de branderkoppen liggen
- De uitlaatgaten van de gasbrander controleren (mogen niet geblokkeerd zijn door kokend voedsel of resten van schoonmaakmiddelen!)

We raden aan om versleten onderdelen tijdens onderhoud te vervangen om verdere servicewerkzaamheden en plotselinge apparaatstoringen te voorkomen.

We raden u aan een onderhoudscontract af te sluiten met een bewezen servicecentrum.

Vervanging van de ovenlamp

1. Als de binnenverlichting van de oven niet werkt, vervang dan de ovenlamp als volgt:
 - zorg ervoor dat het apparaat afgesloten is van de elektrische voeding;
 - het apparaat volledig laten afkoelen;
 - schroef het deksel **A** van de ovenlamp los;
 - schroef de beschadigde ovenlamp **B** los;
 - Vervang de beschadigde ovenlamp door een hittebestendige (300°C) ovenlamp van hetzelfde wattage;
 - schroef deksel **A** van de ovenlamp met de klok mee weer vast.



Afb. 22

8 Verwijdering

Aan het einde van zijn levensduur moet het gebruikte apparaat worden afgevoerd in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften. Neem contact op met een gespecialiseerd afvalverwerkingsbedrijf of neem contact op met de afvalverwerkers in uw gemeente.

Om mogelijk misbruik en de daarmee samenhangende risico's uit te sluiten, moet u ervoor zorgen dat het apparaat niet opnieuw kan worden opgestart voordat u het weggooit en vervolgens afgeven bij het juiste lokale inzamelpunt.

Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingenkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.