

GIO60

Elektrisch fornuis en met elektrische oven

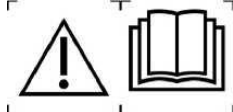


131722
131734



131764

DUIJS: Handleiding voor de installatie, het gebruik en de conservatie



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	3
1. INSTALLATIE	5
1.1 Algemene aanwijzingen en veiligheidsvoorschriften	5
1.2 Plaatsing	9
1.3 Elektrische aansluiting	10
1.4 Veiligheidsvoorschriften bij de installatie	11
2. AANWIJZINGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK	12
2.1. Ingebruikname	12
2.2. Plaatsing	12
3. GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN	13
3.1. De eerste ingebruikname	13
3.2. Bakken	13
3.3. Draaiknop en thermostaat	14
3.4. Veiligheidsthermostaat	14
3.5. Controlelampjes	14
3.6. Symbolen van de keuze-draaiknop van de oven	15
3.7. Raadgevingen betreffende het bakken	15
4. CONSERVATIE EN REINIGING	17
4.1. De binnenkant van de oven reinigen	17
4.2. Vervanging van de ovenlampjes	17
4.3. Set voor koele ovendeur	18
4.4. Reiniging van de ovendeur	18
4.5. Draaiknop Afb. 9	18
4.6. Reparatie van elektrische elementen	18
5. PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN	19

Beste Klant!

Wij willen u bedanken voor het vertrouwen in ons door de aankoop van ons product. Deze oven is onderdeel van een reeks van elektrische toestellen speciaal voor de catering. Deze ovens hebben een aangenaam, modern design, zijn eenvoudig te gebruiken, ergonomisch en hebben bovendien kooktijdcontrole.

Voor eventuele fabrieksfouten van bakovens, geven wij een garantie van 12 maanden vanaf de datum van aankoop. De garantie dekt het normale gebruik van de oven. Het omvat geen verbruiksgoederen (gloeilampen, pakkingen etc.) en schade veroorzaakt tijdens de installatie, onderhoud, reparatie en verwijdering van aanslag en verkeerde reiniging, oneigenlijk gebruik en aangebrachte veranderingen aan het apparaat.

1. INSTALLATIE

1.1 Algemene aanwijzingen en veiligheidsvoorschriften

- Vóór het installeren en aanzetten van het apparaat deze handleiding lezen, want de tekst bevat belangrijke aanwijzingen voor de veilige installatie, bediening en de conservatie van het apparaat.
- De handleiding op een makkelijk toegankelijke plaats opbergen zodat het bedienende personeel ieder ogenblik toegang heeft tot extra informatie.
- Bij de eventuele verplaatsing van de oven dient de handleiding te worden bijgevoegd, en in als het nodig is kan een nieuwe kopie van de handleiding worden besteld bij de geautoriseerde vertegenwoordiger of direct bij de producent.
- Tijdens het uitpakken controleren of de oven compleet is en niet beschadigd tijdens het transport. In geen geval een beschadigd apparaat installeren of aanzetten.
- Bij twijfel onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst of met uw vertegenwoordiger.
- Het verpakkingsmateriaal ver verwijderd houden van kinderen en dieren omdat dit potentieel onveilig is. De verpakking verwijderen volgens de lokale voorschriften.
- Vóór het installeren van het apparaat controleren of de installatie verenigbaar is volgens de geldende voorschriften van het land waar het apparaat zal worden gebruikt en met de informatie op het typeplaatje.
- Installatie of conservatie anders dan volgens de beschrijving in de handleiding kan een oorzaak van defecten, verminderingen of dodelijke ongelukken zijn.
- De installatie, buitengewone onderhoudswerkzaamheden alsook reparatiewerkzaam-

- 17 heden aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, rekening houdend met de instructies van de producent.
- Tijdens de montage van het apparaat is het onaanvaardbaar dat personen die niet verantwoordelijk zijn voor de installatie in het montage-gebied verblijven of er langs lopen.
 - Het apparaat is gemaakt voor het koken / bakken van voedingsmiddelen in gesloten ruimten en er mag alleen op deze manier gebruik worden gemaakt van het apparaat: elk ander gebruik is onjuist en gevaarlijk en vermijdt daarom het gebruik voor andere doeleinden.
 - Het apparaat mag alleen worden gebruikt door voor dit doel geschoold personeel. Om het risico op ongelukken of beschadiging van het apparaat te beperken is het belangrijk dat het personeel regelmatig precieze aanwijzingen krijgt betreffende de veiligheid.
 - Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke of psychische lichamelijke mobiliteit of waarnemingsvermogen. Bovendien mag het apparaat niet worden bediend door een onervaren of onverantwoordelijk persoon, tenzij onder toezicht van een persoon die de verantwoordelijkheid neemt over hun veiligheid en pas na scholing over de bediening van het apparaat.
 - Het apparaat dient in een goed geventileerde ruimte te worden geplaatst om een te grote hoeveelheid schadelijke substanties voor de gezondheid te vermijden.
 - Er dient gezorgd te worden dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen en er geen gebruik van kunnen maken.
 - Tijdens het werk van het apparaat dient te worden gelet op de warmtezone aan de buitenkant van het apparaat, want die temperatuur kan, tijdens de exploitatie, oplopen tot meer dan 60°C.

- Het is niet nodig om gehoorbescherming te gebruiken door de gebruiker omdat het geluidsdruk-niveau niet hoger is dan 70dB (A).
- In het geval van storingen of onjuist gebruik van het apparaat dient deze uit te worden gezet. Als het nodig is om reparatiewerkzaamheden uit te voeren, dient alleen gebruik te worden gemaakt van door de producent geautoriseerde hulpdiensten. En hierbij alleen originele vervangingsonderdelen gebruiken.
- Vóór iedere tussenkomst bij het installeren of conserveren van het apparaat, het apparaat van de voedingsbron halen.
- Bij tussenkomst, storing of veranderingen die geen goedkeuring kregen of het zich niet aan de aanbevelingen houden van deze handleiding leidt tot het verliezen van de garantie.
- Dichtbij de oven geen andere warmtebronnen plaatsen, zoals bijvoorbeeld een friteuse of fornuis.
- In de buurt van het apparaat geen licht ontvlambare materialen opbergen noch gebruiken.
- Als het apparaat langere tijd niet wordt gebruikt dan dient deze van het lichtnet te worden gehaald.
- Vóór het aanzetten van het apparaat controleren of alle elementen van de verpakking zijn verwijderd, en ervoor zorgen dat deze worden verwijderd volgens de geldende voorschriften.
- Alle, eventueel noodzakelijke veranderingen in de installatie van de oven dienen te worden bevestigd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel.
- Elke elektrische reparatie moet worden gedaan door hooggeschoold personeel.
- Le top! Als de elektrische kabel beschadigd is, is het verboden het apparaat te gebruiken.
- Het apparaat is alleen geschikt voor professioneel gebruik.
- Het is verboden veranderingen aan te brengen in de kabel van de oven.

- ↙ Het niet opvolgend van de bovenstaande waarschuwingen kan een negatieve invloed hebben op zowel de veiligheid van het apparaat als op de veiligheid van personen die het apparaat gebruiken.
- Het apparaat voldoet aan richtlijn voor de elektromagnetische compatibiliteit 2014/30 / EG.
- Het apparaat is compatibel met de aanbevelingen van de laagspanningsrichtlijn 2014/35 / EG.
- Voorzichtig de oven open doen als de gaarruimte van de oven heet is.
GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!!
- Taartvormen of het rooster uit de hete oven nemen gebruik makend van de juiste veiligheidshandschoenen.
- Tijdens het reinigen van de gaarruimte de juiste veiligheidsbril en -handschoenen gebruiken.
- LET OP: De vloer om het apparaat kan glad zijn.
- Op het typeplaatje is belangrijke technische informatie vermeld: deze zijn onmisbaar in geval van het conserveren of repareren van het apparaat; daarom dient het typeplaatje niet te worden verwijderd, veranderd of toegestaan dat zij beschadigd raakt.
- Het apparaat voldoet aan de eisen voor de richtlijnen voor machines 2006/42/EG.

1.2 Plaatsing

Het apparaat is geprojecteerd voor werk in gesloten ruimten en kan niet buiten worden gebruikt en mag niet worden blootgesteld aan de invloed van atmosferische factoren.

In de ruimte die u wilt gebruiken voor het installeren van de oven moet de grond stevig, vlak en waterpas zijn. De vloer moet het gewicht kunnen dragen van de oven, zijn sokkel, en de schalen met maximum gewicht die erop zijn geplaatst.

Het apparaat dient naar de plaats van installeren te worden gebracht in de verpakking en op een houten palet.

Al het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en kan veilig worden bewaard of verwijderd volgens de geldende voorschriften. Het apparaat uitpakken en controleren of het onbeschadigd is.

Daarna op de plaats zetten waar het zal worden gebruikt. Continueer met het recht zetten en regelen van de hoogte.

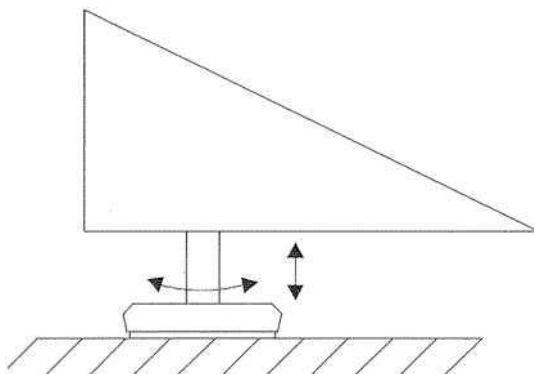
Als het noodzakelijk is, de hoogte regelen met behulp van de poten, zoals op **afb. 1**.

Verskil in hoogte of lichte dalingen kunnen een negatief effect hebben op de werking van het apparaat.

Als het apparaat tegen de muur wordt geplaatst, dan moet deze muur hittebestendig zijn tot een temperatuur van 80°C, en in het geval de muur brandbaar is, dan is het noodzakelijk om thermische isolatie toe te passen.

Langzaam en voorzichtig het beschermfolie van de buitenkant van de wanden van het apparaat halen, zodanig dat op het oppervlak geen lijmresten achterblijven. Controleer of openingen en tochtgleuven of het warmteafvoersysteem niet geblokkeerd is.

Openingen en tochtgleuven of het warmteafvoersysteem mogen niet geblokkeerd zijn en het apparaat dient onder een afzuigkap te worden geplaatst die aan de normen voldoet.



Afb. 1.

Het wordt aanbevolen elk jaar, in overeenstemming met de desbetreffende bepalingen van het reguliere onderhoud van de oven, door een gekwalificeerde technicus die controle uit te laten voeren; bij die gelegenheid dienen ook alle controles met betrekking tot de werking van elektrische componenten te worden uitgevoerd (zekeringen, elektronica, magneetventielen, verwarmingselementen, motoren, koelventilatoren etc.) en de mechanische controle wat betreft de deur, scharnieren, sluitingen, pakkingen).

1.3 Elektrische aansluiting

Elektrisch apparaten, zoals wordt aanbevolen in overeenstemming met de geldende voorschriften, moeten worden uitgerust met passende en doeltreffende aarding. De veiligheid van de elektrische installatie is alleen gegarandeerd als de elektrische installatie compatibel is met de normen.

Vóór de installatie dient te worden gecontroleerd of de spanning en de frequentie van de uw toevoersysteem compatibel zijn.

De plaatsingsvoorwaarden van dit apparaat zijn aangegeven op het typeplaatje (afb. 2), dat zich op de achterkant van het apparaat bevindt of op de garantiekaart. De installatie en de plaatsing van het apparaat moet met de grootste voorzichtigheid uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel volgens de geldende normen.

MOD	NR	000000/00/00	
POWER SUPPLY	xN xxx V AC xx HZ		
OVEN POWER kW	BOILER POWER kW		
TOT. POWER kW	C€ Gc		IP

Afb. 2

Vóór het apparaat elektrisch aan te sluiten dient men zich ervan te verzekeren dat:

- Het overbelastingsventiel en de huisinstallatie zijn zodanig ingesteld dat zij passen bij het vermogen van het apparaat, zie typeplaatje;
- De installatie is uitgerust met een effectief aardingssysteem; als dat niet zo is dan dient deze op de juiste manier te worden aangepast volgens de geldende normen;
- De stekker of de schakelaar is van alle kanten makkelijk toegankelijk.

De hoofdschakelaar, waarop de stekker van de toevoerkabel is aangesloten instellen in positie 0 (nul). Het controleren of de doorsnede van de kabel compatibel is met het stroomverbruik van het apparaat, aan gekwalificeerd personeel uitbesteden.

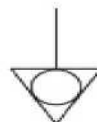
Voor de aansluiting is het genoeg om een standaard stekker aan de toevoerkabel te monteren die passend is voor het stroomverbruik en aansluiten op een passende contact, hierbij dient men zich ervan te verzekeren dat het contact een effectief aardingssysteem heeft.

Bij directe aansluiting op het lichtnet moet tussen het apparaat en de lichtnetschakelaar een meerpoleige schakelaar worden geïnstalleerd met een minimum afstand tussen de contacten van 3 mm.

De voedingsspanning bij een werkende machine mag niet meer variëren dan $\pm 10\%$ van de nominale spanning.

Het apparaat moet een deel van het equipotentiaal systeem zijn, waarvan de efficiëntie moet worden gecontroleerd in overeenstemming met de geldende regelgeving.

Voor de aansluiting wordt een klem gebruikt die is bevestigd aan het frame en **gemarkeerd** met het symbool van afb. 3.



Afb. 3

Elektrische Parameters

Model	Spanning V	Frequentie Hz	Aantal pitten	Max. vermogen pitten kW	Max. nominaal vermogen kW
LPE674E	400 3N	50/60	4	2	10.2
LPE4721	230 1N		2	2	4
LPE6741	230 1N		4	2	8
LPE6743	400 3N		4	2	8

Tab. 1

1.4 Veiligheidsvoorschriften bij de installatie

Als het apparaat zich in de buurt van elektrische apparatuur bevindt, dan dient men ervoor te zorgen dat elektrische kabels en buizen zich op een juiste afstand van de hete delen van het apparaat bevinden.

Controleer of er om het apparaat voldoende luchtcirculatie is.

Vermijdt het installeren van het product dichtbij brandbare materialen.

2. AANWIJZINGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK

2.1. Ingebruikname

Het apparaat mag alleen worden gebruikt waar hij voor bestemd is. Elk ander gebruik wordt gezien als oneigenlijk.

Vóór de eerste ingebruikname van het apparaat dient al het verpakkingsmateriaal te worden verwijderd en zorgvuldig de grill gereinigd van het beschermende smeer en vervolgens:

- Controleer of voorwerpen naast het apparaat niet de luchtcirculatie belemmeren die nodig is voor de verbranding en of de ruimte doeltreffende ventilatie heeft.
- Controleer de effectiviteit van het afzuigen van kookdampen van het apparaat.

2.2. Plaatsing

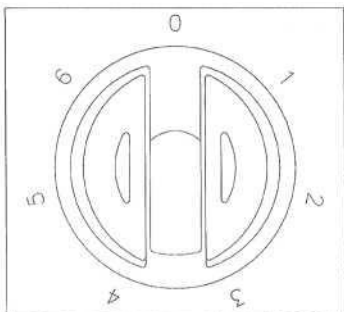


Abb. 4

Aanzetten

De hoofdschakelaar indrukken en vervolgens de draaiknop omdraaien en instellen op de gewenste temperatuur.

Het oranje controlelampje is aan tijdens de werking van de verwarmingselementen.

Uitzetten

De draaiknop instellen in de positie „0”.

Als het apparaat niet wordt gebruikt, moet de meerpolige schakelaar los worden gekoppeld.

Positie nr. **1** geeft het laagste vermogen aan, terwijl positie 6 het hoogste vermogen aangeeft. (**afb. 4**).

3. GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

3.1. De eerste ingebruikname

Tijdens de eerste ingebruikname moet de oven leeg zijn. De thermostaat op de maximale temperatuur instellen, door de keuze-draaiknop in te stellen op garen met hete luchtcirculering.

Verwarm ongeveer 60 minuten; tijdens het verwarmen de ruimte ventileren.

Tijdens de eerste minuten kan de oven onaangename rook en geuren afgeven.

Dit komt door de thermische verwarming en smeer gebruikt tijdens het productieproces.

Na het beëindigen van deze cyclus de oven laten afkoelen en vervolgens de binnenkant zorgvuldig reinigen met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Tijdens het werk wordt het apparaat heel erg heet. Niet de verwarmingselementen in de oven aanraken.

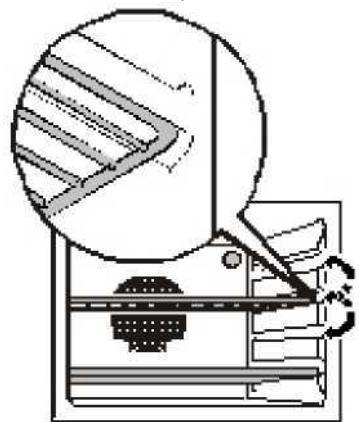
3.2. Bakken

Het bakken moet gebeuren bij gesloten deur. Om gerechten eruit te halen dienen veiligheidshandschoenen te worden gebruikt.

Schalen moeten hittebestendig zijn tot meer dan 250°C.

Wees voorzichtig met ingrediënten die olie of vet bevatten, in het bijzonder wanneer de olie of het vet aangeslagen is op de bodem van de oven omdat bij hoge temperaturen deze kunnen ontsteken.

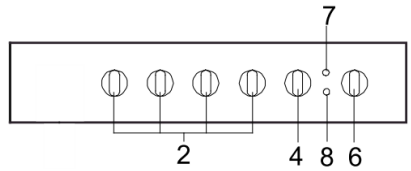
Met de richels aan de zijkant van de oven **afb. 5** kan de hoogte van het rooster worden ingesteld om een hogere temperatuur aan de bovenkant of aan de onderkant van het gerecht te verkrijgen al naar gelang de gekozen positie.



Afb. 5

3.3 Draaiknop en thermostaat

Om de elektrische oven te kunnen gebruiken dient de keuze-draaiknop (nr 6) te worden gebruikt. Met behulp van deze knop kan de beste manier van verwarmen van de oven voor het gerecht worden uitgekozen. De thermostaat (nr 4) dient te worden ingesteld op de gewenste temperatuur.



Afb. 6

De verschillende soorten verwarming van de oven zijn voorgesteld op de onderstaande symbolen; als de ingestelde temperatuur is bereikt dan blijft de thermostaat tijdens het bakken op een vast niveau.

3.4. Veiligheidsthermostaat

Om onveilige oververhitting door onjuist gebruik van het apparaat of door een defect onderdeel te voorkomen, is de oven uitgerust met een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer verbreekt in het geval van onjuiste werking van het apparaat.

Het onderbreken van de werking van de thermostaat gebeurt automatisch als gevolg van het verlagen van de temperatuur van de oven. In het geval dat de thermostaat in werking trad vanwege onjuist gebruik, is het genoeg om de oven te laten afkoelen en de oorzaak van het in werking treden van de thermostaat te verwijderen om opnieuw van de oven gebruik te kunnen maken; maar als de thermostaat in werking trad vanwege beschadigde onderdelen, dan is het nodig om de interventie van de servicedienst in te roepen.

3.5. Controlelampjes

Betreffende **afb. 6** op dezelfde pagina.

De oven is uitgerust met 2 controlelampjes. De eerste, gemarkeerd met nummer **7**, afb. 6, laat de stroomtoevoer van een willekeurig onderdeel zien, terwijl de tweede, gemarkeerd met nummer **8**, is aangesloten op de thermostaat en werkt met pauzes en signaleert de werking van de thermostaat om een vaste temperatuur in de oven vast te houden.

3.6 Symbolen van de keuze-draaiknop van de oven

	<p>TRADITIONEEL KOKEN Gebeurt door tegelijkertijd de onderste en bovenste weerstandelementen te gebruiken. Dit maakt het mogelijk een willekeurig gerecht te bereiden. Ideaal voor taart, pizza, gebraad en stoofschotels. Als tijdens het bakken meer warmte van boven of onder nodig is, dan dient het rooster ingesteld te worden op de hoogte in die oven.</p>		<p>GAREN MET ONDERWARMTE. Het gebruik van het onderste weerstandelement geeft het gerecht de finale afwerking en wordt gebruikt voor het opwarmen van gerechten. Ideaal voor het bakken van cake, koekjes, en taart</p>
	<p>BOVENVERWARMING. Treedt in werking dankzij het bovenste weerstandelement, voor het bruinen van het oppervlak van een gerecht. Het beste resultaat wordt verkregen bij lasagne en ovenschotels met macaroni of groenten.</p>		<p>TRADITIONELE GRILL Dankzij de functie van het bovenste centrale weerstandelement creert men ongelooflijke resultaten bij vlees van gemiddeld of weinig taaiheid. En is in het bijzonder geschikt voor het toosten van brood.</p>
	<p>INTENSIEF BAKKEN. Ventilatorfunctie samen met traditioneel bakken zorgt voor snel en gelijkmatig bakken, zowel voor delicate producten zoals doekjes of brood.</p>		<p>GRILL MET LUCHTCIRCULATIE De ventilatorfunctie samen met de grill zorgen voor gelijkmatig bakken. Ook grote stukken vlees of grote gerechten qua volume kunnen perfect worden gegrilld.</p>

3.7 Raadgevingen betreffende het bakken

Hieronder vindt u enkele aanwijzingen betreffende de manier en de kooktijd van enkele gerechten; de aanwijzingen verwijzen naar het bakken in de oven bij optimale voorwaarden.

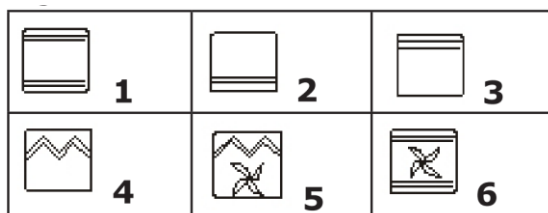
Omdat er in huishoudens niet zo vaak zulke optimale voorwaarden zijn (bijv. door spanningsschommelingen), en de baktijd kan verschillen afhankelijk van de manier waarop, de grootte en de uniformiteit het gerecht, ligt de verantwoordelijkheid bij de gebruiker om de aanwijzingen die gegeven zijn aan te passen aan de effectieve situatie van de oven, daarbij er voor zorgend dat bij de eerste bakcyclus de noodzakelijke nieuwe ervaring wordt opgedaan om zo optimaal mogelijk gebruik te maken van de mogelijkheden van de oven.

Het is belangrijk om tijdens het bakken de oven zo min mogelijk te openen. Als aan het eind van de bakcyclus de bovenkant van het gerecht nog wat meer gebakken moet worden, zet dan de keuze-draaiknop in het symbool van de bovenverwarming, en voor de onderkant in de onderverwarming.

Beide handelingen worden beschreven in hoofdstuk 3.6.

SOORT GERECHT		KEUZE-DRAAIK NOP	TEMPERATUUR °C	TIJD / MINUTEN
Lasagne		1	200	50-60
Pizza		1	240	15-20
Vlees (kooktijd per cm dikte)	Bakken	5	175	12-15
	Lang koken		200	10-12
	Kort koken		200	30-40
Gevogelte	Eend 1.5/2 kg	1	200	120-180
	Gans 3 kg		200	150-210
	Gebraden kip		200	60-90
	Kalkoen 5 kg		175	Ong. 240
Wild	Haas	1	200	60-90
	Hertenbout		200	90-150
	Reebout		175	90-180
Vis	Harders	5	200	40-45
Groente	Groente stoofschotel	5	200	40-50
Grill	Schnitzel	4	200	15-20
	Worst		200	20-25
	Gebraden kip		200	60
Grill met luchtcirculatie	Bakken van vlees met dichte consistentie	6	180	20
	En omvangrijke gerechten			
Zoetwaren van deeg en met reliëf	Panettone en bolletjes	1	175	55-65
	Focaccia		175	60-70
	Hoge taarten		175	60-70
Zoetwaren zonder vorm	Taartbodems	1	175	30-40
	" met fruit		175	50-60
	" met kruimeldeeg		175	40-50
Zoetwaren in Kruimelkoek	Taartbodems	5	200	8-10
	" met Ricotta		200	25-35
	" met fruit		200	25-35
Zoetwaren in vorm van gistdeeg	Tarwebrood van 1 kg meel	1	200	25-35
Kleine baksels	Boterkoekjes	1	200	10-15
	Kruimelkoekjes		200	30-45
	Cake		200	15-20

Legende – keuzeschakelaar



Tab. 3

4. CONSERVATIE EN REINIGING

Vóór het reinigen of conserveren het apparaat van het lichtnet halen.

Na het beëindigen van de werkdag het apparaat wassen, zowel uit hygiënisch oogpunt als om storingen in de werking te voorkomen.

Nooit het apparaat reinigen onder een waterstraal of met een hogedrukreiniger. Bovendien niet reinigen met staaldraad, een pannenspons of stalen spanen. Eventueel kan RVS-wol worden gebruikt. Wacht tot de gaarruimte is afgekoeld.

Resten van gerechten handmatig verwijderen, losse elementen in de afwasmachine doen. Vervolgens het afgewassen oppervlak zorgvuldig met water spoelen, ervoor zorgend dat op het oppervlak geen zeepresten achterblijven. De buitenste oppervlakken enkel met een vochtig doekje afnemen zonder gebruik van bijtende schoonmaakmiddelen.

4.1. De binnenkant van de oven reinigen

Geëmailleerde elementen reinigen met lauwwarm water en een mild reinigingsmiddel met behulp van een zacht sponsje. Geen staaldraad of andere schuurmiddelen gebruiken die de verflaag kunnen beschadigen. Goed afspoelen en afdrogen met een zachte doek.

Als na het bakken etensresten achter zijn gebleven, dan wordt het aanbevolen de oven te reinigen om verbranding van die resten te voorkomen bij het volgende gebruik van de oven en om reinigen later niet te bemoeilijken.

4.2. Vervanging van de ovenlampjes

Om een elektrische schok te voorkomen, vóór het vervangen van de lampjes controleren of het apparaat uit is, en de stekker uit het stopcontact gehaald is.

Het veiligheidsglas losdraaien **afb. 8**.

Het lampje eruit draaien en op deze plaats een nieuw lampje met dezelfde parameters erin draaien. Opnieuw het veiligheidsglas vast draaien.



Afb. 8

Eigenschappen van de ovenlampje

Spanning	230V
Vermogen	15W
Aansluittype	E 14
Hittebestendigheid	300°C

4.3. Set voor koele ovendeur

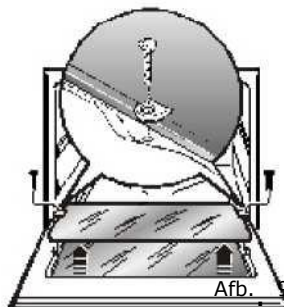
Beschikbaar is extra veiligheidsapparatuur om de temperatuur van de ovendeur te verlagen. Dit element dient te worden gemonteerd als er in huis kleine kinderen zijn. Het element dient alleen te worden gemonteerd door gekwalificeerd personeel. Om het element te bestellen dient het nummer en het serienummer van het apparaat, dat kan worden gevonden op de garantiekaart, te worden opgegeven. De bestelling kan geplaatst worden bij de dichtstbijzijnde klantenservice.

4.4. Reiniging van de ovendeur

Om de binnenkant van het raampje van de ovendeur zorgvuldig te reinigen, dient deze te worden gedemonteerd **afb. 9**;

De deur geheel openen en de beide bevestigingsschroeven losdraaien. Het raam wassen met warm water en een zacht doekje.

Na het reinigen opnieuw het raam monteren.



4.5. Draaiknop

De draaiknoppen van de kookpitten worden alleen als het noodzakelijk is gedemonteerd; maar nooit om ze te wassen. In ieder geval dient dit te worden gedaan met de grootste voorzichtigheid. Hierbij dient men eraan te denken om de knoppen opnieuw in de houders te plaatsen om eventuele storingen in de werking van het apparaat te vermijden.

4.6. Reparatie van elektrische elementen

Vóór het berichten van de servicedienst, dient te worden gecontroleerd of:

- De stekker goed in het stopcontact zit.
- De hoofdschakelaar van de woning aan staat.

Na het controleren van het bovenstaande dient de reparatie te worden uitbesteed aan gekwalificeerd personeel. Een lijst van klantenservices kan worden gekeken.

Let op! Als de elektrische kabel is beschadigd is het verboden het apparaat te gebruiken.

Vóór de demontage de stekker uit het stopcontact halen.

VERVANGING VAN DE STROOMKABEL

De stroomkabel moet van het type H05RR-F zijn met een doorsnede van 3 x 1mm² (zie typeplaatje); om deze te vervangen de volgende handelingen uitvoeren:

- Open de trekontlasting, **afb. 10**;
- Leidt de kabels naar de juiste stekkerpennen:
N - L - aarding;
- De kabel in de juiste kabelhouder bevestigen;
- De trekontlasting sluiten, oefen hiervoor druk uit op het deksel, tot deze blokkeert of draai de schroef aan, al naar gelang het model.

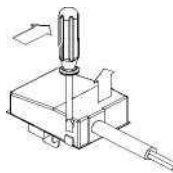


Abb. 10

5. PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

De controlelampjes branden niet	Controleer de juistheid van de aansluiting van de oven op het lichtnet. Controleer de juistheid van de draaiknop voor het bakken. Controleer de schakelaar (veiligheidsschakelaar) van de elektrische installatie. Als het defect niet kan worden verholpen, neem dan contact op met de klantenservice.
De controlelampjes van de thermostaat branden niet	Draai de draaiknop naar een functie. Stel de draaiknop van de thermostaat in op een temperatuur. Als het defect niet kan worden verholpen, neem dan contact op met de klantenservice.
De verlichting in de oven werkt niet	Controleer of de voedingskabel is aangesloten op het lichtnet. Vervang het ovenlampje door eenzelfde nieuwe, zich houdend aan de aanwijzingen in het hoofdstuk "Conservatie en Reiniging". Als het defect niet kan worden verholpen, neem dan contact op met de klantenservice.
Vocht in de oven	Geen gerechten in de oven laten staan na het bakken.
Vocht in de oven tijdens het bakken	De temperatuur verhogen tijdens het bakken met 15/20°C.
Uit de oven komt rook	Controleer of de zijwanden en de bodem van de oven schoon zijn. Eventuele restjes eten kunnen rook en geurtjes veroorzaken. Reinig na iedere bakcyclus. Als het defect niet kan worden verholpen, neem dan contact op met de klantenservice.
Te lange baktijd	Controleer of de ingestelde temperatuur beantwoordt aan de gegevens over het te bakken gerecht. Als het defect niet kan worden verholpen, neem dan contact op met de klantenservice.



DE FABRIKANT IS NIET VERANTWOORDELIJK VOOR SCHADE VEROORZAAKT DOOR VERKEERDE INSTALLATIE, WIJZIGINGEN AAN HET APPARAAT, VERKEERD GEBRUIK, ONJUIST ONDERHOUD OF HET NIET TOEPASSEN VAN DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN, GEBREK AAN ERVARING.

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM WIJZIGINGEN IN HET PRODUCT AAN TE BRENGEN DIE HIJ NODIG VINDT OF NUTTIG ACHT.