

BGH 600-520



1519811

NEDERLANDS**Inhoudsopgave**

1. Veiligheid	206
1.1 Symboolverklaring	206
1.2 Veiligheidsaanwijzingen	207
1.3 Gebruik volgens de bestemming	212
1.4 Gebruik niet volgens de bestemming	212
2. Algemeen	213
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring	213
2.2 Auteursrecht	213
2.3 Verklaring van Conformiteit	213
3. Transport, verpakking en bewaring	214
3.1 Controle bij aflevering	214
3.2 Verpakking	214
3.3 Bewaring	214
4. Specificaties	215
4.1 Overzicht van onderdelen	215
4.2 Technische Gegevens	216
5. Installatie en bediening	220
5.1 Aanwijzingen voor de installateur	220
5.1.1 Verplaatsing van het apparaat	221
5.1.2 Plaatsing	221
5.1.3 Stabiliserend element	222
5.1.4 Ventilatie van de ruimte	223
5.1.5 Elektrische aansluiting	224
5.1.6 Gasaansluiting	224
5.1.1 Ombouwen naar een andere gassoort	225
5.1.7 Het minimumvermogen van gasbranders instellen	227
5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker	228
5.2.1 Bedieningspaneel	228
5.2.2 Gasfornius	229
5.2.3 Multifunctionele elektrische oven	230
6. Reiniging en conservatie	233
7. Defecten	237
8. Afvalverwijdering	238



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

Deze gebruiksaanwijzing 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.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

1. Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der 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 aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

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 ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.

**HEET OPPERVLAKE!**

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!

**VOORZICHTIG!**

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.

**TIP!**

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen moeten zich onder toezicht bevinden om er zeker van te zijn dat zij niet met het apparaat spelen en hem ook niet aan zetten.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Het apparaat is niet bestemd voor aansluiting op een tijdschakelaar of werking met een afstandsbediening.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als hij in perfecte staat is en veilig in gebruik. In geval van defecten in de werking, het apparaat van het lichtnet halen en contact opnemen met de service.

- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek en dompel hem niet onder in water of andere vloeistoffen.

- 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.
- Trek de voedingskabel altijd aan de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Haal het apparaat van het lichtnet:
 - als u het apparaat niet gebruikt;
 - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
 - vóór reiniging van het apparaat.



GEVAAR bij het aansluiten van gas!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Het apparaat nooit gebruiken in het geval van storingen of beschadigingen en in het geval van het vermoeden van storingen of beschadigingen! In dat geval alle gas regulatie-knoppen in positie „0“ zetten en de hoofdkraan van het gas dichtdraaien! Onmiddellijk contact opnemen met de service.

- In het geval van een **gaslucht** onmiddellijk alle gas regulatie-knoppen dichtdraaien (in positie „0“) en de hoofdkraan van het gas dichtdraaien.

Geen open vuur gebruiken! Niet roken!

Geen elektrische schakelaars inschakelen!

Geen elektrische apparaten gebruiken!

Niet bellen vanuit dat gebouw, - ongeacht of het een stationair of mobiele telefoon is!

Zorg voor genoeg ventilering van de ruimten: open deuren en ramen!

Onmiddellijk de gasleverancier inlichten, door hem te bellen buiten het gebouw!

- Regelmatig de dichtheid van het apparaat controleren.
Hiervoor **nooit** open vuur gebruiken, maar een zeepoplossing (middel voor het vinden van lekken).
- Tijdens de exploitatie mogen kinderen niet in de buurt van het apparaat komen, noch daar spelen.



HEET OPPERVLAKE! Gevaar voor verbranding!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Tijdens het werk worden de ombouw, de gasbranders, de roosters en ook de elektrische oven erg heet. Tijdens de bediening van het apparaat kunnen alleen die hiervoor voorziene handgrepen en bedieningselementen worden aangeraakt.
- Ook na het uitschakelen blijven de oppervlakken nog geruime tijd heet, daarom moet worden gewacht met reinigen tot het apparaat geheel is afgekoeld.



WAARSCHUWING! Brand- en explosiegevaar!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Het apparaat **nooit** gebruiken in de buurt van brandbare of licht ontvlambare materialen (bijv. benzine, spiritus, alcohol). De hoge temperatuur kan leiden tot de verdamping ervan en in contact komend met ontstekingsbronnen kan dat leiden tot deflagratie met als consequentie letsel en beschadigingen.
- Het apparaat niet gebruiken in de buurt van licht ontvlambare voorwerpen, bijv. gordijnen of onder hangende kasten.
- Verhit vet en olie branden snel! Daarom mag in geen geval het apparaat zonder toezicht worden gelaten tijdens het bereiden van gerechten in vet of olie (bijv. friet)!
- Het apparaat **nooit** reinigen met behulp van licht ontvlambare vloeistoffen. De dampen kunnen een brand of een explosie veroorzaken.
- In het geval van brand, voor het blussen, het apparaat van het lichtnet halen en de hoofdkraan van het gas dichtdraaien.

Waarschuwing! Het vuur nooit blussen met water als de stekker in het stopcontact zit. Gevaar op een elektrische schok!

Na het blussen, zorgen voor de toestroom van voldoende frisse lucht.

1.3 Gebruik volgens de bestemming

Elk gebruik van het apparaat dat anders is dan en of afwijkend van de normale bestemming, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Alle claims tegen de fabrikant en / of zijn gevolmachtigden voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat tegen het beoogde doel, zijn uitgesloten.

De verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat op een manier die niet overeenkomt met het beoogde doel, is uitsluitend voor de gebruiker.

De bedrijfsveiligheid van het apparaat is alleen gegarandeerd als het wordt gebruikt in overeenstemming met het beoogde gebruik, in overeenstemming met de gegevens in de bedieningsinstructies.

Het gasfornuis met multifunctionele oven is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van geschikte gerechten.

1.4 Gebruik niet volgens de bestemming

Elk ander gebruik dan dat genoemd in **1.3 „Gebruik volgens de bestemming“** wordt beschouwd als ongepast en verboden.

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

Elke inmenging in het apparaat, inclusief de montage- en onderhoudswerkzaamheden, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde service.

Gebruik het apparaat nooit voor ruimteverwarming!

2. Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips 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.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



VOORZICHTIG!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van 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.



TIP!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

2.3 Verklaring van Conformiteit



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 bewaring

3.1 Controle bij aflevering

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.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- niet buitenshuis bewaren,
- droog en stofvrij bewaren,
- niet blootstellen aan agressieve middelen,
- tegen straling van de zon beschermen,
- mechanische schokken vermijden,
- bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren, indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen

Afb 1



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Kookvlak | 8 In hoogte verstelbare poten (4x) |
| 2 Bedieningspaneel | 9 Bakplaat (1x) |
| 3 Ovenverlichting | 10 Rooster (2x) |
| 4 Geleiders voor roosters (4x) | 11 Ventilator |
| 5 Glazen ovendeur | 12 Behuizing |
| 6 Handgreep glazen deur | 13 Gasbrander (5x) |
| 7 Bergruimte | |

4.2 Technische Gegevens

Benaming	Gasfornuis BGH 600-520
Art.-Nr.:	1519811
Materiaal:	RVS, gaarruimte: geëmailleerd
Versie:	▪ Bedrijfsmodus: gas/elektrisch Gasfornuis: ▪ Soort kookplaatsen: gas ▪ Aantal kookplaten: 5 ▪ Verdeling kookplaatsen: 1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3,8 kW ▪ Grootte kookplaatsen: 4 x 230 x 270 mm, 1 x Ø 350 mm ▪ butaan - Aardgas type H (hoogcalorisch), (20 mbar) - Mondstukken voor propaangas (50 mbar) en aardgas type L (laagcalorisch) (20 mbar) zijn bijgevoegd ▪ Gasbranders: - Enkelcircuitbrander / driefcircuitbrander - Soort ontsteking: elektronische eenhandsontsteking - Met ontstekingszekering - Thermo-elektrisch beveiligd Multifunctionele oven: ▪ Soort oven: elektrisch ▪ Oveninhoud: 104 Liter ▪ Ovenfuncties: - Convectie - Grill - Grill + bovenwarmte - Grill + bovenwarmte + ventilator - Onderwarmte + ventilator - Onder-/bovenwarmte - Ontdooien ▪ Temperatuurbereik 60 °C - 250 °C ▪ Aantal geleiderparen: 4 ▪ Afstand tussen geleiderparen: 70 mm

Benaming	Gasfornuis BGH 600-520
Art.-Nr.:	1519811
Versie:	▪ Oveeneigenschappen: - Dubbele glazen deur - Timer (5 - 55 min.) - Ovenverlichting ▪ Eigenschappen apparaat: ▪ Ventilatiekanaal ▪ Type: standapparaat ▪ In hoogte verstelbare poten: ja ▪ In hoogte verstelbaar: 850 x 900 mm ▪ Gietijzeren roosters ▪ Bergruimte onder de oven: B 660 x D 450 x H 120 mm
Vermogen gas:	11,3 kW
Vermogen oven:	2,495 kW / 230 V 50/60 Hz
Afmetingen apparaat:	B 900 x D 600 x H 850 mm
Ovenaafmetingen:	B 690 x D 400 x H 340 mm
Gewicht:	64 kg
Accessoires:	2 roosters, 1 bakplaat

Wijzigingen voorbehouden!

Tab. 1 Toepassing van gascategorieën in verschillende landen

Land van bestemming		Categorie	Gassoort	Gasdruk (mbar)
AL	Albanië	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	Oostenrijk	I _{2H}	G20	20
BE	België	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarije	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Zwitserland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Cyprus	II _{2H3B/P} I _{3B/P} II _{2H3+}	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	Tsjechische Republiek	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Duitsland	II _{2ELL3B/P} I _{2E}	G20 G20	20 20
DK	Denemarken	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	Spanje	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	Finland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Frankrijk	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	Groot-Brittannië	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	Griekenland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	Hongarije	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IE	Ierland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	IJsland	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italië	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	Litouwen	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	Luxemburg	I _{2E}	G20	20
LV	Letland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Land van bestemming		Categorie	Gassoort	Gasdruk (mbar)
MK	Macedonië	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	Nederland	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	Noorwegen	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	Polen	I _{2E}	G20	20
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	Roemenië	II _{2E3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30
SE	Zweden	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slovenië	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
SK	Slowakije	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
TR	Turkije	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Bij afwijkingen van de vermelde waarden is noch de goede werking van het apparaat, noch de juiste ingebruikname gegarandeerd.

Tab. 2 Eigenschappen van de mondstukken en branders

Brander (Ø mm)	Soort gas		Gas- druk (mbar)	Sproeier- markering (1/100 mm)	Gas- verbruik	Vermogen (kW)	
						MAX	MIN
Hulp- brander Ø 55	Vloeibaar gas	G30/G31	50	43	73 g/h	1,00	0,30
			28-30/37	52			
	Aardgas	G20	20	72 x	95 dm³/h		
		G25		77	111 dm³/h		

Brander (Ø mm)	Soort gas		Gas- druk (mbar)	Sproeier- markering (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	194 dm³/h		
Sterke brander Ø 100	Vloeibaar gas	G30/G31	50	75 S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Aardgas	G20	20	116	286 dm³/h		
		G25		134	332 dm³/h		
Drie- circuit- brander Ø 130	Vloeibaar gas	G30/G31	50	77	277 g/h	3,80	1,80
			28-30/37	98			
	Aardgas	G20	20	137	363 dm³/h		
		G25		152	421 dm³/h		

5. Installatie en bediening

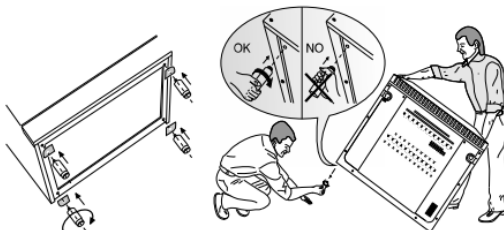
5.1 Aanwijzingen voor de installateur



VOORZICHTIG!

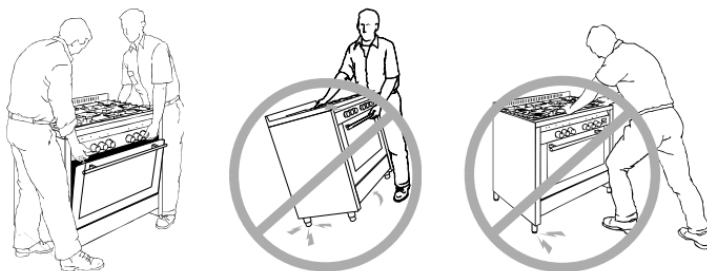
Alle installatie-, aansluit- en onderhoudswerkzaamheden met betrekking tot het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus die is geautoriseerd in overeenstemming met de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.

- Pak het apparaat uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de milieuregelgeving.
- Monteer de bijgeleverde poten door deze in de daarvoor voorbereide gaten onder het apparaat te schroeven (afb. 2)



Afb. 2

5.1.1 Verplaatsing van het apparaat



Afb. 3

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

5.1.2 Plaatsing

- Het apparaat uitpakken en al het verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Het apparaat op een stevige, droge, rechte, water- en hittebestendige ondergrond plaatsen die het gewicht van het apparaat bij maximale belasting met producten die bestemd zijn voor de warmtebehandeling kan dragen.
- Het apparaat **nooit** plaatsen op een brandbare ondergrond.
- De plaats moet gemakkelijk bereikbaar zijn en ruim genoeg om het apparaat vrij te bedienen en er een goede luchtcirculatie is.
- Het apparaat **nooit** direct tegen wanden, muren, meubels en andere voorwerpen plaatsen die gemaakt zijn van brandbare materialen. Een afstand van minstens **150 mm** van zij- en achterwanden behouden.
- Behoudt een afstand tussen het apparaat en het oppervlak erboven van minstens **750 mm**.
- Als het niet mogelijk is zo'n afstand aan te houden, dan is het noodzakelijk beschermende materialen aan te brengen (bijv. hitte-bestendige folie), dat bestand is tegen een temperatuur van minstens **65 °C**.
- Grote hoogte- of hellingsverschillen kunnen de werking van het apparaat negatief beïnvloeden.
- Het apparaat **nooit** plaatsen in een vochtige of natte omgeving.

- Voor het in bedrijf nemen, de beschermfolie eraf nemen. De folie er langzaam af trekken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.



VOORZICHTIG!

Nooit het typeplaatje van het apparaat halen noch de waarschuwingstekens.

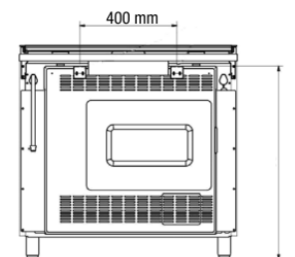
5.1.3 Stabiliserend element



TIP!

Om te voorkomen dat het apparaat naar voren kantelt, moet de achterstabilisator worden geïnstalleerd. De vereiste hoeken, pluggen en schroeven zijn bij het apparaat gevoegd.

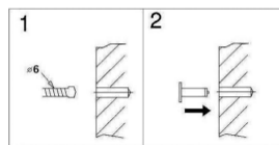
- Aan de achterkant van het apparaat bevindt zich de afdekplaat van de oven. Meet voorzichtig de afstand H vanaf het hoogste punt van de afstandplaat tot de vloer **(A)**.



A

Afb. 4

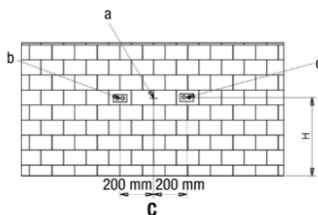
- Gebruik de gemeten waarde H om de boorgaten voor de pluggen te markeren op de muur waarop het apparaat zal worden geïnstalleerd **(B)**.



B

Afb. 5

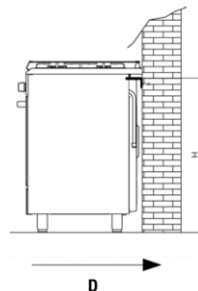
- Markeer ook het midden van de oven op de muur, op dezelfde hoogte als de eerder gemeten H-waarde **(C)**.
- Boor gaten in de muur.



C

Afb. 6

- Monteer nu de twee afstandsbeugels op een afstand van 400 mm (200 mm van het midden), elk met 2 schroeven en plaats de oven onder de muur onder beide beugels **(D)**.



Afb. 7

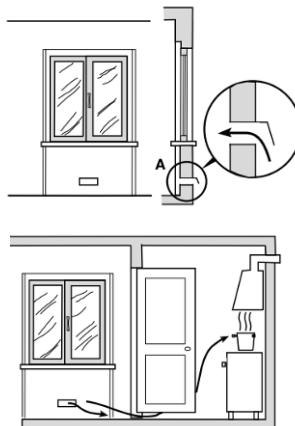
5.1.4 Ventilatie van de ruimte



VOORZICHTIG!

In overeenstemming met de voorschriften mag dit apparaat alleen worden geïnstalleerd en gebruikt in permanent geventileerde ruimten. Hierdoor voorkomt u ophoping van schadelijke verbrandingsproducten in de ruimte.

- De ruimte waarin het apparaat wordt opgesteld, **moet** de hoeveelheid lucht bevatten die nodig is voor een goede gasverbranding. Voor de juiste verbranding is een luchttoevoer noodzakelijk die **niet kleiner mag zijn dan 2 m³/h per kW** nominale aansluitwaarde (zie het typeplaatje op het apparaat).
- De lucht moet direct van buiten worden aangevoerd via permanente beluchtingsspleten of -kanalen die in contact staan met de buitenlucht.



Afb. 8

5.1.5 Elektrische aansluiting



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijk letsel veroorzaken!

Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het type-plaatje) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het lichtnet, of de spanningswaarden en de frequentie van de bestaande elektrische installatie overeenkomen met de waarden die staan vermeld op het typeplaatje.

Een maximale afwijking van de spanning van $\pm 10\%$ is toelaatbaar.

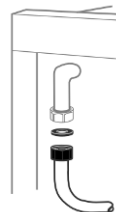
- De aansluiting op het lichtnet moet overeenstemmen met de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.
- Het apparaat is uitgerust met een $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ -kabel met stekker.
- De stroomkring van het stopcontact moet met 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden om oververhitting en brand te voorkomen.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker makkelijk bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

5.1.6 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.
- Volg op plaatsen die voor het publiek toegankelijk zijn de ongevallenpreventie- en veiligheidsnormen in geval van brand en paniek.
- Een erkende gasafsluitlep 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.
- 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 is aangesloten op de schroefverbinding aan de achterkant van het apparaat waarin de pakking zich bevindt (Afbeelding 9).
- 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 strekken. Alleen slangklemmen die voldoen aan de installatievoorschriften mogen worden gebruikt.



Afb. 9

Aansluiting op een gasfles

Bij aansluiting op een gasfles moet u deze uitrusten met een drukregelaar en de aansluiting uitvoeren in overeenstemming met de nationale installatievoorschriften. Let bij aansluiting op een gasfles op het volgende:

- de gasaansluitslang mag niet langer zijn dan 1 m;
- het verbindingstuk van de drukregelaar moet naar buiten gericht zijn;
- de slang mag de hete oppervlakten van het apparaat niet raken (de achterkant van het fornuis, het bovenste oppervlak van het fornuis, de oven etc.);
- plaats de gasfles zodanig dat hij niet in aanraking komt met de aan de oven grenzende wand.
- Sluit na het koken/bakken altijd de kraan van de gasfles.



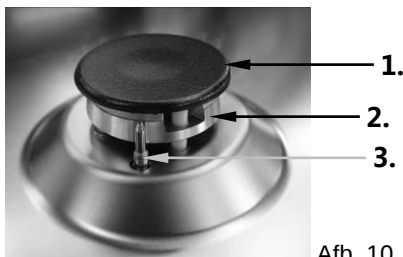
VOORZICHTIG!

Controleer na de installatie of alle aansluitingen goed vastzitten. Gebruik voor het controleren van de dichtheid van de gasinstallatie een zeepoplossing, nooit een open vlam.

5.1.1 Ombouwen naar een andere gassoort

- Het apparaat is geschikt en goedgekeurd voor werking met de gassoort die staat vermeld op het typeplaatje (aardgas).
- Indien noodzakelijk kunt u het apparaat aanpassen aan een andere gassoort. Hiervoor heeft u speciale mondstukken en instellingen nodig. De mondstukken voor het ombouwen naar vloeibaar gas zijn meegeleverd.
- Bij het eventuele ombouwen moet u het apparaat loskoppelen van het lichtnet en de gastoevoer tijdelijk afsluiten.

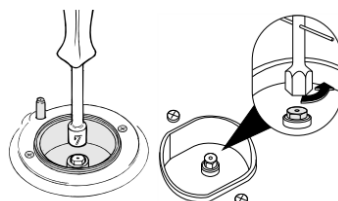
- Houdt u bij de verwisseling van de mondstukken aan de volgende aanwijzingen:



Afb. 10

- 2. Branderafschermer
- 3. Brandertulp
- 4. Thermokoppel

- haal de roosters van het kookvlak;
- haal de branderafschermer en de brandertulp;
- draai het mondstuk los met een sleutel;
- vervang het verwijderde mondstuk door het mondstuk dat geschikt is voor de gewenste gassoort;

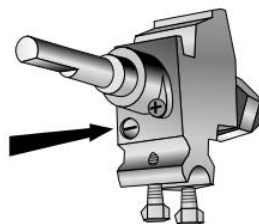


Afb. 11

- de gegevens voor de mondstukken bevinden zich in de tabel „**Eigenschappen van de mondstukken en branders**”, pag. 219, 220;
- monteer de brandertulp en de branderafschermer;
- bouw volgens bovenstaande aanwijzingen alle branders om.
- plaats de roosters na het ombouwen weer op het kookvlak.

5.1.7 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.
- Correctie moet als volgt worden uitgevoerd:
 - steek de brander aan en laat hem maximaal 10 minuten branden met maximaal vermogen;
 - draai de draaiegelaar tot het minimum;
 - trek aan de regelknop;
 - stel het minimum in met een kleine schroeven-draaier door de bypassschroef met de wijzers van de klok mee te draaien totdat het gewenste vlamvermogen is ingesteld.
- Plaats de draaiknop opnieuw en draai hem snel van de maximale positie naar de minimum positie 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.
- 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.



Afb. 12



VOORZICHTIG!

Het apparaat werkt alleen goed, wanneer de druk in de gasinstallatie binnen de waarde valt die voor de verschillende gascategorieën staan vermeld in de tabel „Toepassing van gascategorieën in verschillende landen” (pagina 218, 219).



VOORZICHTIG!

Na alle vervangings- en afstelhandelingen moet u alle gedemonteerde onderdelen opnieuw op de juiste wijze monteren, zodat het apparaat opnieuw klaar is voor gebruik.

Gebruik voor het controleren van de dichtheid van de gasinstallatie een zeepoplossing, nooit een open vlam.

Verwijder na het ombouwen de oude sticker met instellingswaarden en vervang hem door een nieuwe die is meegeleverd voor de nieuwe gassoort.

5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker



VOORZICHTIG!

Deze handleiding zorgvuldig doorlezen omdat het aanwijzingen bevat omtrent de veiligheid en gebruik van het apparaat.

De handleiding dient te worden bewaard om er altijd gebruik van te kunnen maken.

Een verkeerde installatie, fouten bij de bediening, onderhoud en reiniging als ook eventuele veranderingen en modificaties kunnen de oorzaak zijn van verkeerde werking, beschadigingen en letsel.

- Maak het apparaat voor het eerste gebruik grondig schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit hoofdstuk 6 “**Reiniging en conservatie**”.
- Controleer voor de ingebruikname of het apparaat op de juiste wijze is geïnstalleerd, of het apparaat waterpas en stabiel staat en controleer ook de uitvoering van de elektrische aansluiting en de gasaansluiting.

5.2.1 Bedieningspaneel



Afb. 13

A 	Controlelampje oververwarming		Draairegulator oventemperatuur
B 	Controlelampje inbedrijf oven		Draairegulator driefcircuitsbrander midden
	Draairegulator normale brander linksachter		Draairegulator hulpbrander rechtsvoor
	Draairegulator sterke brander linksvoor		Draairegulator normale brander rechtsachter
	Draairegulator ovenfuncties		Draairegulator tijd

5.2.2 Gasfornius

Branderpositie op het kookveld



Afb. 14

- ① Sterke brander
- ② Normale brander
- ③ Driecircuitsbrander
- ④ Hulpbrander

Ontsteken van de gasbranders

- Om de gasbrander te ontsteken, drukt u op de juiste draairegulator en draait u deze tegen de klok in naar de positie met de maximale gasstroom (symbool met een grote vlam).
- Houd de draairegulator ongeveer 10 seconden ingedrukt tot de vlam brandt.
- Zodra de ontsteking plaatsvindt, stelt u de vlamgrootte in door de draaiegelaar altijd alleen tussen de grote en kleine stand te draaien, en nooit tussen de grote en de UIT-stand (o).



Afb. 15

- In geval van accidentele vlamuitval (bijv. door tocht, vloeistofvloed etc.), zal de veiligheidsklep werken en zal de gastoevoer worden afgesloten.

Adviezen en tips

- Zorg dat de vlam niet rondom de pan komt.
- Zodra de inhoud van de pan kookt, vermindert u de vlamgrootte naar een lager niveau, zodat de vlam niet dooft door de overkokende paninhoud.
- Wees voorzichtig met het gebruik van vet en olie tijdens het koken, want in het geval van oververhitting kunnen ze vlam vatten. **Gevaar voor brand!**



Afb. 16

- Gebruik alleen kookgerei met een vlakke bodem.
- Plaats de pan op het rooster, zodat de vlam in het midden zit.
- 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/Ø in cm	Min. Ø (cm) pan	Max. Ø (cm) pan
Sterke brander / 10	20	24
Normale brander / 7,5	16	20
Driecircuitsbrander / 13	24	28
Hulpbrander / 5,5	10	14



VOORZICHTIG!

Draai de hoofdgaskraan die zich buiten het apparaat bevindt dicht wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt of onregelmatig gebruikt, of wanneer het beschadigd is.

Bovendien bevelen wij aan om het apparaat elk half jaar door een specialist te laten controleren.

5.2.3 Multifunctionele elektrische oven

- Verzeker u ervan dat zich alleen de uitrusting in de oven bevindt die is voorzien voor het gewenste kook-/bakproces (meestal is het rooster waarop u na het voorverwarmen het vaatwerk met de gerechten plaatst voldoende) voordat u de oven inschakelt.
- Maak het apparaat voor het eerste gebruik grondig schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit hoofdstuk 6 “**Reiniging en conservatie**”.
- Voordat u de oven voor het eerst in gebruik neemt, moet u de lege oven 45 minuten bij de maximale temperatuur verhitten om de smeerresten en verontreinigingen te verwijderen die in nieuwe apparaten voorkomen. Gelijktijdig de ruimte luchten.
- Verwarm de oven altijd minmaal 15 minuten voor, voordat u de gerechten erin plaatst.
- Voor een optimaal kook-/bakresultaat moet u voor elk gerecht de juiste kiezen:

*temperatuur,
functie,
tijd en
plaatsingsniveau*

Temperatuurinstelling

- Stel de gewenste kook- / baktemperatuur voor het geselecteerde voedsel in met behulp van de draairegulator in het bereik van 60 ° C - 250 ° C / MAX.
- Het rode verwarmingscontrolelampje op het bedieningspaneel licht op zodra het apparaat opwarmt en dooft wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt
- Vervolgens kunt u het voedsel in de oven plaatsen.
- Wanneer de temperatuur in de oven daalt, gaat inbedrijfscontrolelampje opnieuw branden en verwarmt het apparaat opnieuw tot de ingestelde temperatuur.



Afb. 17

Functies

- Selecteer, afhankelijk van het type voedsel dat u bereidt, een van de ovenfuncties door de draairegulator van de functie met de klok mee naar de gewenste positie te draaien. Het rode inbedrijfscontrolelampje van de oven begint te branden zodra één van de functies is ingesteld.



Het **ovenlampje** gaat branden zodra de draairegulator voor de functies in bedrijf is gesteld. De ovenverlichting gaat aan tijdens de werking van de oven en gaat uit wanneer de draairegulator voor de functies naar de "o" -stand wordt gedraaid.



Afb. 18



TIP!

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

	Ontdooien met ventilator De ventilator wordt ingeschakeld zonder verwarmingsweerstand. Snel en optimaal ontdooien in enkele minuten.
	Verwarming boven / onder De warmte wordt gegenereerd door de onderste en bovenste verwarmingsweerstand van de oven. Deze functie is geschikt voor zoete gebakjes en traditionele recepten.
	Verwarming onder + ventilator De warmte van de onderste verwarmingsweerstand wordt verdeeld, deze functie wordt aanbevolen voor het voltooiën van het koken en voor sterilisatie.

	Grill + verwarming boven + ventilator Optimaal voor het grillen van vlees en vis.
	Grill + verwarming onder Voor het grillen van gerechten met een groot oppervlak.
	Grill Voor bakken, gratineren of bruinen van gerechten.
	Convectie De ventilator circuleert de lucht in de oven, waardoor een uniforme bereiding op alle niveaus mogelijk is, zonder geurtjes.

Kook-/baktijd

- De kook-/baktijd is afhankelijk van de aard en hoeveelheid van het gerecht, uw persoonlijke smaak en ervaring.
- U kunt een bereidingstijd kiezen van 5 - 55 minuten door de tijdregelaar met de klok mee te draaien en in de gewenste positie te zetten.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal.



Afb. 19



VOORZICHTIG!

Zet na afloop van het gebruik van de oven alle draaiknoppen (tijd-, temperatuur- en functieregelaar) in de positie "0".

Niveaus

- Er bevinden zich **4 niveaus** in de oven:
1 laag, 2 midden, 1 hoog.
- De middelste niveaus zijn geschikt voor de meeste bereidingswijzen, omdat in dit gebied de met de temperatuurregelaar ingestelde temperatuur perfect is gestabiliseerd.



Afb. 20

Adviezen en tips

- Door de omvang van de porties en de toepassing van vaatwerk van verschillende materialen en dikte (terracotta, glas, aluminium, staal) kan de werkelijke bereidingstijd afwijken van de tijden die staan vermeld in de recepten.
- Vermijd het openen van de glazen ovendeur bij het bereiden van delicate gerechten en gerechten met rijsmiddelen om te voorkomen dat de binnentemperatuur verandert.
- Om energie te besparen bij lange bereidingsprocessen schakelt u de oven een aantal minuten eerder uit dan is voorzien in het recept en houdt u de glazen ovendeur gesloten, zodat u gebruik maakt van de restwarmte. De isolatie van de ovenwanden garandeert een perfect kook-/bakresultaat.

6. Reiniging en conservatie



WAARSCHUWING!

Voor het reinigen, de draairegulator voor het gas naar positie "0" draaien en de hoofdgasklep sluiten.

Draai alle draairegulators van de oven naar de "o" -stand en haal het apparaat uit het stopcontact (trek de stekker uit het stopcontact!).

Het apparaat geheel laten afkoelen.

Het apparaat nooit wassen onder een waterstroom.

Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.

Reinigen

- Maak het apparaat dagelijks na afloop van de werkdag schoon, om te zorgen voor storingsvrije werking, hygiëne en goede prestaties.

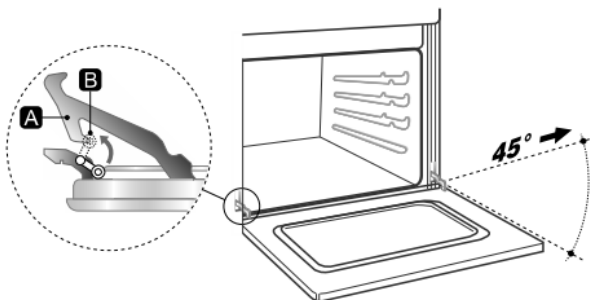
Gaskookvlak

- Verwijder de roosters en de branderafscermers.
- Maak het kookvlak schoon met een zacht doekje of een in warm water gedrenkt sponsje. Indien noodzakelijk kunt u een mild schoonmaakmiddel toepassen. Maak het kookvlak vervolgens droog.
- Maak de roosters en de branderafscermers schoon met een zacht doekje of een sponsje en een neutraal schoonmaakmiddel (bv. afwasmiddel). Verwijder hardnekkige verontreinigingen met een borsteltje van koperdraad. Spoel de roosters en de branderafscermers grondig af met water en maak ze droog.
- Na het schoonmaken plaatst u de roosters en de branderafscermers weer op de juiste wijze terug voordat u de branders aansteekt.

Multifunctionele oven

- Maak de geleiders en de gaarruimte van de oven grondig schoon met warm water, een zachte doek of spons en een mild reinigingsmiddel dat geschikt is voor glazuerooppervlakken. Spoel grondig af met schoon water en zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel achterblijft. Droog tenslotte de gaarruimte en de geleiders.
- Gebruik geen schuursponsjes of andere producten die het emaille van de oven kunnen beschadigen.

Glazen ovendeur

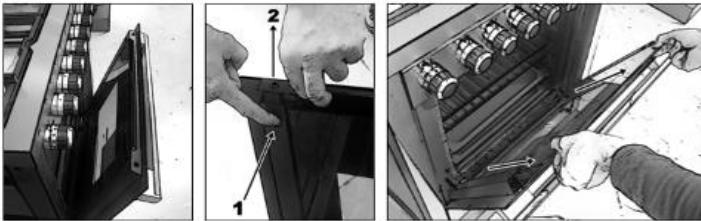


Afb. 21

- Om de gaarruimte gemakkelijker schoon te maken, kan de glazen deur van de oven worden verwijderd (afb. 21). Ga als volgt te werk:
 - open de glazen deur van de oven volledig;
 - til hendel **B** op en pak de glazen deur van de oven met beide handen dicht bij de scharnieren **A**;
 - til de glazen deur van de oven op tot deze een hoek van 45 ° maakt met de oven en trek hem dan eruit;
- Maak de ovendeur schoon met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel. Veeg af met een droge doek.
- Plaats na het reinigen de glazen deur van de oven door de scharnieren **A** in de groeven te steken en de hendel **B** in te drukken.

Binnenruit glazen ovendeur

- Indien nodig kunnen de ruiten van de oven worden verwijderd om te worden gereinigd. Deze handeling kan alleen worden uitgevoerd als het apparaat koud is.
- Om de binnenste ruit uit de ovendeur te verwijderen, moeten de volgende stappen worden uitgevoerd (afb. 22):
 - open de glazen deur van de oven iets;
 - druk tegelijkertijd op de zwarte knoppen op de zijsteunen van de glazen ovendeur en beweeg deze omhoog;
 - verwijder het bovenste profiel van de glazen ovendeur;
 - trek de binnenruit naar u toe.



Afb. 22

- Maak de binnenruit van de ovendeur schoon met een zachte, vochtige doek en een mild reinigingsmiddel. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de binnenruit te reinigen, omdat deze het oppervlak van het glas kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- Om de binnenruit opnieuw te installeren de handelingen in de omgekeerde volgorde uitvoeren (afb. 23). Zorg ervoor dat de binnenruit correct is geplaatst ten opzichte van de zijbeugels en dat op de onderste hoek, gemarkeerd met de pijl, het woord VIT wordt weergegeven en plaats vervolgens het profiel van de glazen ovendeur opnieuw.



Afb. 23

Behuizing van het apparaat

- Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen oppervlakten (behuizing en kookvlak) uitsluitend **schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal**. Toepassing van ongeschikte middelen kan corrosie van het apparaat veroorzaken.
- Gebruik geen chloorhoudende middelen (bleekmiddelen, zoutzuur, etc.).
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak droog te maken en te polijsten.

Voorschriften voor onderhoud

- Controleer regelmatig of alle controle- en beveiligingsinstallaties goed functioneren.
- Controleer of de branders correct aangaan en of ze ook bij de laagste vlam juist functioneren.
- Controleer de dichtheid van de gasinstallatie.
- Regelmatig controleren of de deksels van de gasbranders recht en correct op de branders liggen. De openingen in de kronen van de branders mogen niet verstopt raken door kookgerei of restjes reinigingsmiddel!
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

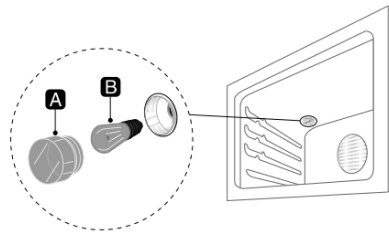


VOORZICHTIG!

Om u ervan te verzekeren dat het apparaat veilig blijft werken, moet het regelmatig, minimaal één keer per jaar, een onderhoudsbeurt ondergaan bij een geautoriseerd vakbedrijf. Wij bevelen aan hiervoor een onderhoudscontract te sluiten.

7. Defecten

- In het geval van schade of defecten, het apparaat van de voeding loskoppelen en de hoofdgasklep sluiten.
- Open de behuizing van het apparaat **niet**.
- Informeer de service of neem contact op met de verkoper door de volgende informatie te verstrekken::
 - Soort storingen in de werking;
 - Artikelnummer en serienummer (aflezen van het typeplaatje op de achterwand van het apparaat).
- 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 laten afkoelen.
 - Schroef het deksel A van de ovenlamp eraf.
 - Schroef de beschadigde ovenlamp (B) los en vervang deze door een hittebestendige (300 °C) ovenlamp met vergelijkbaar vermogen.
 - Schroef deksel A van de oven vast met de wijzers van de klok mee.



Afb. 24

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Als het apparaat niet langer gebruikt kan worden, is elke consument verplicht om elektrische apparaten afzonderlijk naar de aangewezen inzamelplaats van zijn gemeente te brengen.



TIP!

Elektrische apparaten moeten op de juiste manier gerecycled en verwijderd worden om de effecten op het milieu te vermijden.

- Koppel het apparaat los van het lichtnet en de voedingskabel van het apparaat.

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com