

5FL EBO-1**1509951**

NEDERLANDS**Inhoudsopgave**

1. Veiligheid	182
1.1 Symboolverklaring	182
1.2 Veiligheidsaanwijzingen	183
1.3 Reglementair gebruik	188
2. Algemeen	189
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring	189
2.2 Auteursrecht	189
2.3 Verklaring van Conformiteit	189
3. Transport, verpakking en bewaring	190
3.1 Controle bij aflevering	190
3.2 Verpakking	190
3.3 Bewaring	190
4. Specificaties	191
4.1 Overzicht van onderdelen	191
4.2 Technische Gegevens	192
5. Installatie en bediening	195
5.1 Aanwijzingen betreffende de installatie	195
5.1.1 Plaatsing	195
5.1.2 Ventilatie van de ruimten	196
5.1.3 Elektrische aansluiting	197
5.1.4 Gasaansluiting	197
5.1.5 Ombouwen naar een andere gassoort	198
5.1.6 Instelling kleine vlam	199
5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker	201
5.2.1 Bedieningspaneel	201
5.2.2 Gasfornius	202
5.2.3 Multifunctionele elektrische oven	203
6. Reiniging en conservatie	207
7. Mogelijke storingen	209
8. Afvalverwijdering	210

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



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

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

1.3 Reglementair gebruik

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

Het apparaat is niet bestemd voor continu industrieel gebruik.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen, zoals:

- in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren en andere vergelijkbare werkplekken;
- landbouwbedrijven;
- voor klanten in hotels, motels en vergelijkbare huisvestingsvoorzieningen;
- bed and breakfasts.

Gasfornuis met multifunctionele oven is uitsluitend bestemd voor het bereiden van geschikte gerechten.

Het apparaat **nooit** gebruiken voor het verwarmen van ruimten!



VOORZICHTIG!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

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

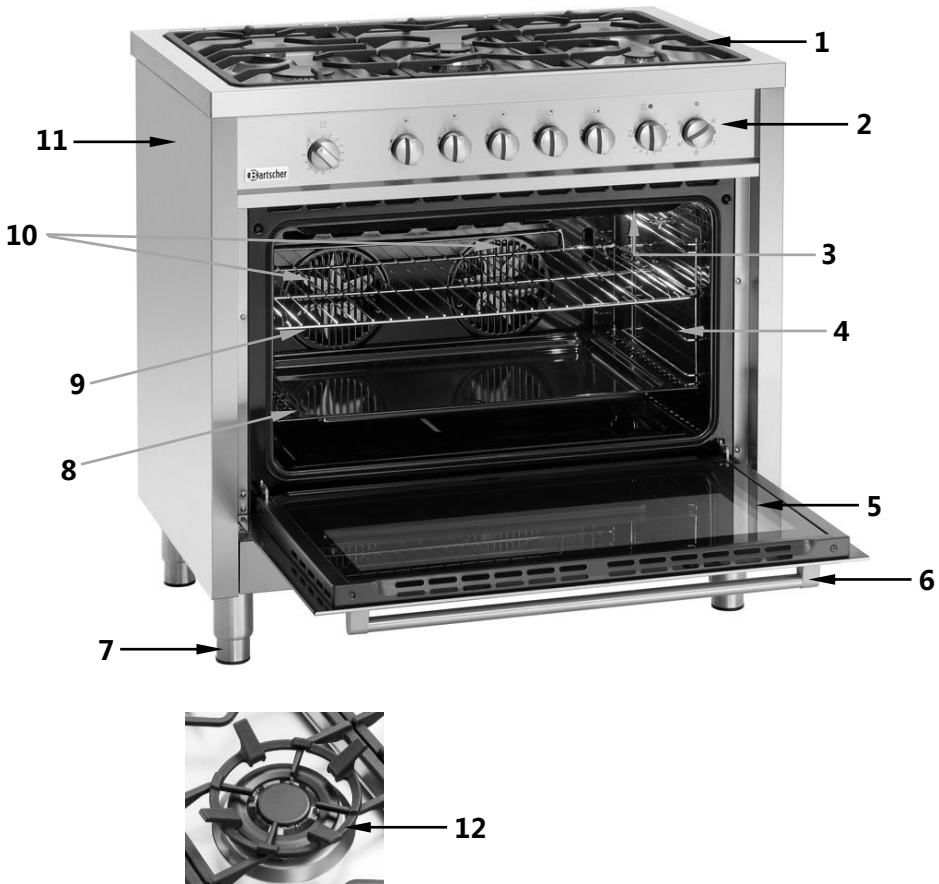
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

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



- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1 Kookvlak | 7 In hoogte verstelbare poten |
| 2 Bedieningspaneel | 8 Bakblik |
| 3 Ovenverlichting | 9 Rooster |
| 4 Oplegrails | 10 Ventilator (2) |
| 5 Glazen ovendeur | 11 Behuizing |
| 6 Handgreep van de glazen deur | 12 Wokopzet |

4.2 Technische Gegevens

Naam	Gasfornuis 5FL EBO-1
Nr art.:	1509951
Materiaal:	CNS 18/10
Uitvoering:	▪ Kookplaatsen: - Gietijzeren roosters - Soort: gas - Aantal kookplaatsen: 5 (1 x 1 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 3 kW, 1 x 3,7 kW) - Afmetingen: 240 x 240 mm - Gasbranders: 4 eencircuitsbranders aan de buitenkant, 1 centrale brander met ontstekingsbeveiliging - Soort gas: aardgas H, propaanmondstukken zijn bijgeleverd - Soort ontsteking: elektronische eenhandsontsteking ▪ Multifunctionele oven: - Dubbele deurbeglazing - Twee ventilatoren en ringwarmte - Stoomafzuiging - Functie: convector, grill - Temperatuurbereik: 60 °C do 250 °C - Materiaal oven gaarruimte: geëmailleerd - Oveninhoud: 105 liter - Aantal paar geleiders: 4 - Afstand tussen geleiderparen: 70 mm - Afmetingen oven: B 690 x D 400 x H 340 mm
Vermogen gas:	11,2 kW
Vermogen oven:	3,35 kW / 230 V 50 Hz
Afmetingen apparaat:	B 890 x D 600 x H 850-900 mm
Gewicht:	67,2 kg
Accessoires:	1 rooster, 1 bakplaat, 1 wokopzet

Wijzigingen voorbehouden!

Toepassing van gascategorieën in verschillende landen

Land van bestemming		Categorie	Gassoort	Gasdruk (mbar)
AT	Oostenrijk	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	België	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarije	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Zwitserland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	Cyprus	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
CZ	Tsjechische Republiek	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	Duitsland	II _{2H3B/P} II _{2ELL3B/P}	G20 - G30/G31 G25	20 - 50/50 25, 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
HR	Kroatië	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IE	Ierland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
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} I _{3B/P}	G20 G30/G31	20 50/50
LV	Letland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	Malta	II _{3B/P}	G30/G31	30/30
NL	Nederland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NO	Noorwegen	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
PT	Portugal	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50

Land van bestemming		Categorie	Gassoort	Gasdruk (mbar)
RO	Roemenië	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	Zweden	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	Slovenië	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SK	Slowakije	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	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.

Eigenschappen van de mondstukken en branders

		Verbruik*							
		Vloeibaar gas							
Gascategorie		I _{3B/P} (30)		I ₃₊ (28-30/37)				I ₃₊ (50)	
Gassoort		G30		G30		G31		G30	
Brander	By-pass mm	Vermogen kW (g/h)	Mondstuk mm	Vermogen kW (g/h)	Mondstuk mm	Vermogen kW (g/h)	Mondstuk mm	Vermogen kW	Mondstuk mm
Snel-brander	0,44	3,0 (218)	0,85	3,0 (218)	0,85	3,0 (214)	0,85	3,0	0,75
Normale brander	0,34	1,75 (127)	0,65	1,75 (127)	0,65	1,75 (125)	0,65	1,75	0,58
Spaar-brander	0,29	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (72,7)	0,50	1,0 (71,0)	0,50	1,0	0,43
Drievoudige ring	0,64	3,7 (269)	0,95 (F4)	3,7 (269)	0,95 (F4)	3,7 (264)	0,95	3,7	0,76
Gasdruk		G30:29 mbar		G30: 29 mbar G31: 37 mbar				G30: 50 mbar	

		Verbruik*							
		Aardgas				Stadsgas			
Gascategorie		II ₂ ELL3B/P		I ₂ H		I ₂ L		I ₃ + (50)	
Gassoort		G25		G20		G25		G110	
Brander	By-pass mm	Vermogen kW	Mondstuk mm	Vermogen kW	Mondstuk mm	Vermogen [kW]	Mondstuk mm	Vermogen [kW]	Mondstuk mm
Snel-brander	0,44	3,0	1,34 (F3)	3,0	1,18 (Y)	3,0	1,21 (F2)	3,0	2,6 (3)
Normale brander	0,34	1,75	1,01 (Y)	1,75	0,97 (Z)	1,75	0,94 (Y)	1,75	1,9 (2)
Spaar-brander	0,29	1,0	0,82	1,0	0,72 (X)	1,0	0,72 (F1)	1,0	1,45 (1)
Drievoudige ring	0,64	3,7	1,42 (F2)	3,7	1,40 (S)	3,7	1,42 (K)	3,7	3,5 (13)
Gasdruk		G25: 20 mbar		G20:20 mbar		G25: 25 mbar		G110: 8 mbar	

*onder standaardomstandigheden: gastemperatuur 15 °C, luchtdruk 1013,26 mbar

5. Installatie en bediening

5.1 Aanwijzingen betreffende de installatie



VOORZICHTIG!

Alle installatie-, aansluitings-, en onderhoudswerkzaamheden verbonden met het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus met bevoegdheden, volgens de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.

5.1.1 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 **600 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.

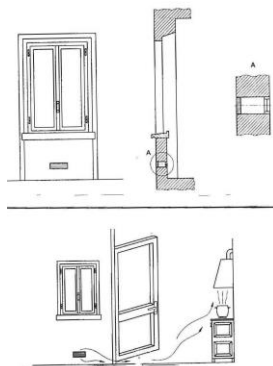
5.1.2 Ventilatie van de ruimten



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.



5.1.3 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 typeplaatje) 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 VDE 3 x 1,5 mm²-kabel met stekker.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een potentiaalvereffeningssysteem (aarding). De aansluitklem bevindt zich rechts op de achterkant van het apparaat, onder het teken
- 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.

5.1.4 Gasaansluiting

- Het apparaat is geschikt en goedgekeurd voor werking met de gassoort die staat vermeld op het typeplaatje. Controleer vóór de installatie of het plaatselijke gasnet (gassoort en gasdruk) overeenstemt met de parameters van het apparaat.
- In vrij toegankelijke ruimten moet u zich bij de installatie houden aan de veiligheidsvoorschriften, brandpreventievoorschriften en de voorschriften ter voorkoming van paniek.
- De aansluiting zit op de achterwand van het apparaat en kan zich zowel aan de linker- als aan de rechterkant bevinden.

Aansluiten met behulp van een metalen slang

- De gasaansluiting kan worden uitgevoerd met behulp van een geschikte slang volgens landelijke normen, waarbij op een gemakkelijk bereikbare plaats tussen de gasaansluiting en het apparaat een ventiel met attest moet worden geplaatst, zodat als het nodig is, op ieder moment de gastoevoer kan worden onderbroken.
- De lengte van de slang mag maximaal 2 meter bedragen.
- Verzeker u ervan dat de slang geen hete elementen van de oven kan aanraken. Het is verboden dat de metalen slang gedraaid of gestrekt is. Er mogen alleen zulke ringen worden gebruikt die voldoen aan de installatie-eisen.

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 1-1,2 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.



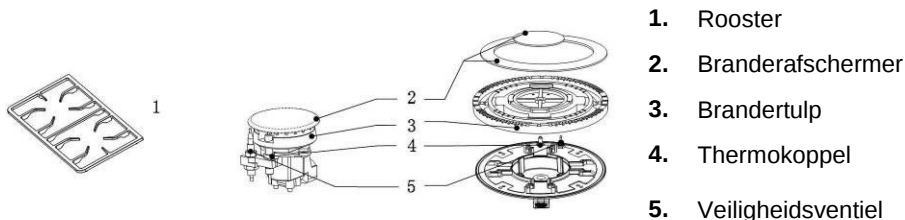
VOORZICHTIG!

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.

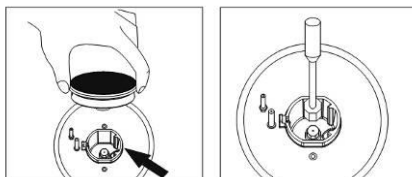
5.1.5 Ombouwen naar een andere gassoort

- 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:



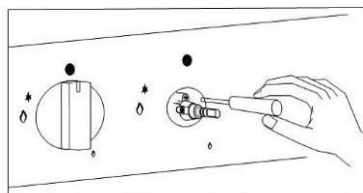
- haal de roosters van het kookvlak
- haal de branderafschermer van de brandertulp
- draai het mondstuk los met een 7 mm sleutel



- vervang het verwijderde mondstuk door het mondstuk dat geschikt is voor de gewenste gassoort (de gegevens voor de mondstukken bevinden zich in de tabel „Eigenschappen van de mondstukken en branders”, pagina 194, 195);
- monteer de brandertulp en plaats de branderafschermer er weer op.
- bouw volgens bovenstaande aanwijzingen alle branders om.
- plaats de roosters na het ombouwen weer op het kookvlak.

5.1.6 Instelling kleine vlam

- Na het ombouwen naar een andere gassoort moet u de instelling van de kleine vlam voor de verschillende branders veranderen.
- Deze afstelling doet u als volgt:
 - steek de brander aan;
 - draai de regelknop tegen de richting van de klok in tot de kleinste vlam (symbool met een kleine vlam);
 - haal de regelknop van de ventielpil.



- Bij ombouw van **vloeibaar gas naar aardgas** draait u de schroef voor precisieafstelling (linksboven, zie afbeelding) met een kleine schroevendraaier tegen de klok in, totdat u de gewenste vlamsterkte heeft bereikt.
- Bij ombouw van **aardgas naar vloeibaar gas** draait u de schroef voor precisieafstelling (linksboven, zie afbeelding) met een kleine schroevendraaier met de klok mee, totdat u de gewenste vlamsterkte heeft bereikt.
- Plaats vervolgens de regelknop en draai hem van maximum naar minimum en controleer de vlam. Zorg ervoor dat de afstelling voldoende is en dat de vlam toelaat dat het thermokoppel verwarmt. Zo nee, dan moet u de instelling van de kleine vlam corrigeren.
- Verzeker u ervan dat na het verwisselen van de mondstukken of na het afstellen de vlam blauwachtig van kleur is, stabiel brandt, niet loskomt van de brander en dat er bij omschakeling van een grote vlam naar een kleine geen vlamterugslag plaatsvindt.



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 193, 194).



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.

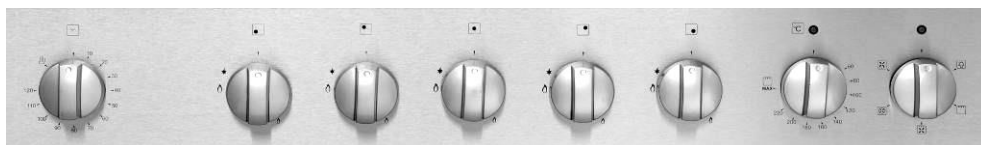
De handleiding dient te worden bewaard om er altijd gebruik van te kunnen maken.

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

Beschrijving van de bedieningselementen (van links naar rechts)



Tijdregelknop voor de oven



Draaiknop voor normale brander rechtsachter



Draaiknop voor de snelbrander linksvoor



Draaiknop voor de spaarbrander rechtsvoor



Draaiknop voor normale brander linksachter



Temperatuurregelaar van de oven

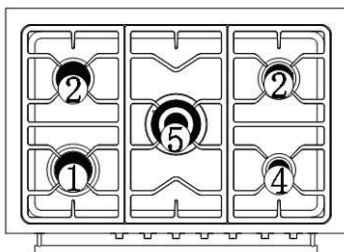


Draaiknop voor de drievoudige ring in het midden

Draaiknop voor ovenfuncties

5.2.2 Gasfornius

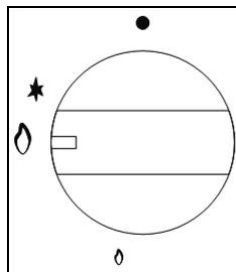
Plaatsing van de gaspitten op het kookvlak



- ① Snelbrander
- ② Normale brander
- ④ Spaarbrander
- ⑤ Drievoudige ring

Aansteken van de branders

- Om een brander aan te steken, drukt u op de corresponderende draaiknop en draait u hem tegen de klok in tot hij op de positie van de grootste gastoevoer staat (symbool van een grote vlam).
- Houd de draaiknop ca. 3-4 seconden vast totdat de vlam gaat branden.
- Na het verschijnen van de vlam stelt u de kracht van de vlam in door de knop tussen de kleine en grote vlam te plaatsen. Zet de draaiknop nooit tussen de grote vlam en de positie UIT (•).
- Wanneer de vlam per ongeluk uitgaat (bv. tocht, morsen van vloeistoffen), dan treedt het veiligheidsventiel in werking en blokkeert de gastoevoer.



Adviezen en tips

- Vermijd dat de vlammen langs de pan omhoog komen.
- Reduceer de vlamgrootte tot de laagste stand zodra het gerecht begint te koken. Hiermee voorkomt u dat de vlam dooft door overkokende gerechten.
- Wees bijzonder voorzichtig bij het gebruik van vetten en oliën bij het koken, deze kunnen tijdens het verhitten vlam vatten. **Brandgevaar!**



- Gebruik voor het koken uitsluitend pannen met een vlakke bodem.

- Plaats de pan zodanig op het rooster dat de vlam zich in het midden van de pan bevindt.
- Gebruik vaatwerk met een doorsnede die is afgestemd op de gebruikte brander volgens onderstaande tabel om het gasverbruik te beperken en de exploitatie te verbeteren.

Brander	min. Ø (mm) van de pan	min. Ø (mm) van de pan
Snelbrander	150	260
Normale brander	130	180
Spaarbrander	90	160
Drievoudige ring	210	260

**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.

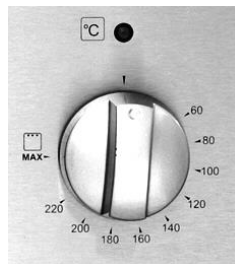
5.2.3 Multifunctionele elektrische oven

- 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

- Met behulp van de temperatuurregelaar stelt u de vereiste kook-/baktemperatuur in voor het gegeven gerecht binnen het bereik van 60 °C - MAX. (ca. 250 °C).
- Het rode controlelampje werking boven de temperatuurregelaar brandt tijdens het opwarmen van het apparaat. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt dooft het controlelampje.
- U kunt nu de gerechten in de oven plaatsen.
- Zodra de temperatuur in de ovenruimte daalt, gaat het controlelampje werking opnieuw branden en het apparaat warmt weer op tot de gewenste temperatuur.

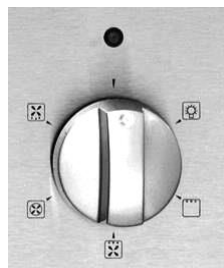


Functies

- Kies de ovenfunctie die past bij de bereidingswijze van het gegeven gerecht door de draaiknop voor ovenfuncties op de gewenste positie te zetten door met de klok mee te draaien. Zodra de functie is ingesteld, gaat het controlelampje boven de draaiknop branden.



Door het bedienen van de functieknop gaat ook de **ovenverlichting** aan. Deze blijft branden tijdens de werking van de oven en dooft zodra u de oven uitschakelt.



VOORZICHTIG!

Elk van de bovengenoemde functies kan worden gebruikt met de juiste temperatuurinstelling.



Grill.

Temperatuurbereik: 60 °C – MAX. (ca. 250 °C)

De grillfunctie is bestemd voor het bakken, gratineren of bruinen van gerechten. **De grilltijd mag niet meer dan 5 minuten bedragen.**



Grill + luchtcirculatie

Temperatuurbereik: 60 °C - 200 °C

U kunt deze functie kiezen voor het grillen van vlees, groenten en gevogelte. Wanneer u grilt op het rooster, plaats dan een bakblik met een kleine hoeveelheid water een niveau lager in de oven om vetspatten en rookvorming te voorkomen.

**Luchtcirculatie****Temperatuurbereik:** 60 °C – MAX. (ca. 250 °C)

Bij deze functie wordt de hete lucht in de oven gelijkmatig over alle niveaus verdeeld, zodat u optimale resultaten bereikt bij het tegelijkertijd koken/bakken van gerechten met overeenkomende kooktijden op alle niveaus.

De oven moet zijn voorverwarmd voordat u de gerechten erin plaatst.

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

**Ontdooien**

Gebruik deze functie om alle soorten levensmiddelen te ontdooien.

De functie is vooral geschikt voor levensmiddelen die geen warmte nodig hebben, zoals room- of vanillesaus, desserts, vruchtentaart etc.

Door de ventilator is de ontdooitijd met deze functie ongeveer de helft korter.

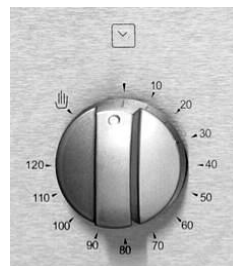
Voor vlees, vis en brood kunt u de ontdooitijd verder verkorten door een temperatuur in te stellen van 80 °C - 100 °C.

**VOORZICHTIG!**

De deur van de oven moet tijdens de werking altijd gesloten zijn, ongeacht de kook-/bakmethode.

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 0 - 120 minuten door de tijdregelaar met de klok mee te draaien en in de gewenste positie te zetten.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd keert de tijdregelaar terug in de oorspronkelijke positie "0" en hoort u een geluidssignaal.
- Wilt u dat de oven continu werkt, dan plaatst u de tijdregelaar in de positie  en houdt u zelf het kook-/bakproces in de gaten. Aan het einde schakelt u het apparaat uit.





VOORZICHTIG!

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

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.



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 gas regulatieknop in positie „0” zetten en de hoofdkraan van het gas dichtdraaien.

De gas regulatieknop in positie „0” draaien en het apparaat van het lichtnet halen (de stekker uit het stopcontact halen!).

Het apparaat geheel laten afkoelen.

Het apparaat nooit reinigen onder een waterstroom.

Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.

Reinigen

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

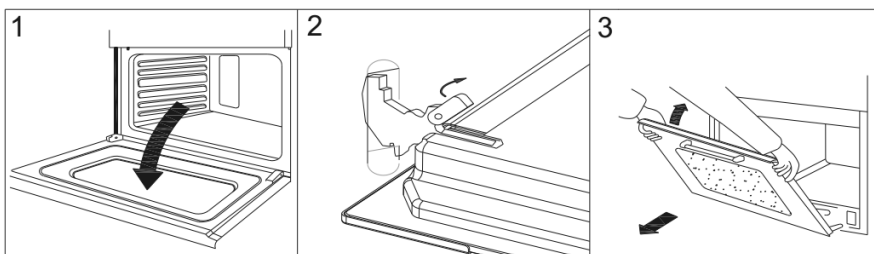
Gaskookvlak

- 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 binnenkant van de oven en de oplegrails zorgvuldig schoon met een zacht doekje of sponsje en warm water met een schoonmaakmiddel dat bestemd is voor geëmailleerde oppervlakten. Spoel ze nauwkeurig af met warm water en let erop dat er geen resten schoonmaakmiddel achterblijven. Maak vervolgens de binnenkant van de oven en de oplegrails droog.
- Gebruik geen schuurdoekjes of andere producten die het email in de oven kunnen beschadigen.

Glazen ovendeur



- Om het reinigen van de bakruimte te vergemakkelijken, kan de glazen ovendeur (afb. boven) eruit worden genomen. Op de volgende manier handelen:
 1. Open de glazen ovendeur geheel;
 2. Sluit de handgreep van beide scharnieren in de richting van de deur;
 3. Nu de deur sluiten tot de scharnieren omhoog steken van hun tegenhangers in de oven; de deur in uw richting van de handgrepen trekken;
- Reinig de glazen ovendeur met een zacht doekje en een mild reinigingsmiddel. Afnemen met een droog doekje.
- Na het reinigen van de glazen ovendeur, deze opnieuw monteren door te handelen in omgekeerde volgorde.

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.

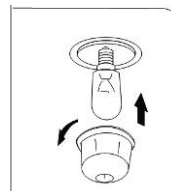


VOORZICHTIG!

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. Mogelijke storingen

- In het geval van beschadigingen of storingen dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald en de hoofdkraan voor het gas te worden gesloten.
- De ombouw van het apparaat **niet** openen.
- Licht de service in of neem contact op met de verkoper door hem de volgende informatie te geven
 - Soort storingen in de werking;
 - nummer van het product en het serie-nummer (aflezen van het typeplaatje op de achterwand van het apparaat).
- Als de binnenverlichting van de oven niet werkt, de lamp op de volgende manier vervangen:
 - Verzekert u ervan dat het apparaat van het lichtnet is gehaald.
 - Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
 - Haal het beschermglas van de ovenlamp.
 - Draai de beschadigde ovenlamp eruit en vervang door een nieuwe.
 - Draai het beschermglas opnieuw over de ovenlamp.



Gebruik alleen hitte-bestendige lampen!

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



VOORZICHTIG!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

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