

WIGGO



Handleiding voor inductie oven

- Veiligheid
- Installatie
- Bedieningshandleiding

Modellen

WIO-E621A

WIO-E921A

Handleiding

wiggo.eu

5 JAAR
GARANTIE



OUR SERVICES

Fast Delivery



Maintenance



Fast Repair



Installation



Let op! Lees eerst de gebruikershandleiding!

AANDACHT:

Installatie, regeling of onderhoud, zowel gas als elektrisch, mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel dat op de hoogte is van de geldende installatievoorschriften.

Zorg ervoor dat u dit boekje, waarin algemene instructies staan voor de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw fornuis, zorgvuldig leest voordat u het installeert en gebruikt.

Het zal uiterst nuttig zijn om gedetailleerd te weten hoe u dit apparaat bedient en onderhoudt, zodat u van de voordelen ervan kunt genieten en de beste resultaten kunt garanderen.

Bewaar dit instructieboekje bij het apparaat, voor het geval u het aan iemand anders doorgeeft.

Verklaring van symbolen:

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt.



Belangrijke informatie of nuttige instructies over het gebruik van dit apparaat



Waarschuwing voor hele oppervlakken



Waarschuwing voor levensbedreigende situaties en schade aan eigendommen



Waarschuwing voor elektrische schokken



Waarschuwing voor brandgevaar



Inhoud

A. INLEIDING

1. Algemene waarschuwingen

B. INSTALLATEURSHANDLEIDING

1. Kookplaat installatie
2. Gasaansluiting
3. Elektrische aansluiting
4. Ombouw naar ander type gas
5. Onderhoud en reiniging van gaskranen/kleppen

C. GEBRUIKERSHANDLEIDING

1. Voorlopige adviezen
2. Hoe de branders van de kok te gebruiken
3. Gebruik van de Vitrotafel
4. Hoe de gasoven en de gasgrill te gebruiken
5. Hoe de gasoven en de elektrische grill te gebruiken
6. Hoe de multifunctionele oven te gebruiken
7. Hoe het draaispit te gebruiken
8. Oven Licht gebruik
9. Minutenteller gebruiken
10. Elektronische programmeur
11. Digitale timer
12. Aanbeveling om de oven en de grill te gebruiken

D. INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN REINIGING

E. CONTROLE VAN HET PRODUCT

F. TABEL

G. TECHNISCHE KENMERKEN

A. INLEIDING

1. Algemene waarschuwingen

Lees het volgende aandachtig door om een elektrische schok of brand te voorkomen.

Het is van het grootste belang dat dit instructieboek bij het apparaat wordt bewaard voor toekomstig gebruik. Als het apparaat wordt verkocht of overgedragen, zorg er dan altijd voor dat het boek bij het apparaat blijft, zodat de nieuwe eigenaar kennis kan maken met de functies van het apparaat en de relevante waarschuwingen. Deze waarschuwingen worden gegeven in het belang van de veiligheid. U MOET deze aandachtig lezen voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of gehandicapten zonder toezicht.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht hebben gekregen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Houd toezicht op jonge kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- **WAARSCHUWING** - Om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk kantelt, bijvoorbeeld doordat een kind op de open ovendeur klimt, moeten stabilisatiemiddelen worden geïnstalleerd. Raadpleeg de instructies voor installatie.
- **WAARSCHUWING** - Toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Om brandwonden en brandwonden te voorkomen, moeten kinderen uit de buurt worden gehouden.
- **WAARSCHUWING** - Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Er moet voor worden gezorgd dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- **WAARSCHUWING** - Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Om brandwonden te voorkomen, moeten jonge kinderen uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, houd deze uit de buurt.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan barsten.
- **WAARSCHUWING** - Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Details die de juiste installatie van de planken aangeven.

In de instructies moet worden vermeld dat middelen voor ontkoppeling moeten worden opgenomen in de vaste bedrading, in overeenstemming met de bedradingsregels.

- Spuit geen spuitbussen in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Bewaar of gebruik geen brandbare vloeistoffen of voorwerpen in de buurt van dit apparaat, zoals spuitbussen.
- Toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Om brandwonden en brandwonden te voorkomen, moeten kinderen uit de buurt worden gehouden.
- Breng geen wijzigingen aan dit apparaat aan.

- Schakel de grill na gebruik altijd onmiddellijk uit, omdat het vet dat daarin achterblijft vlam kan vatten
- Bedek het inzetstuk niet met folie, omdat het vet dat daar achterblijft vlam kan vatten.
- Houd de grillschaal altijd schoon, omdat eventueel achtergebleven vet vlam kan vatten
- Laat de grill niet onbeheerd achter.
- Om brand te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat grillplaten en toebehoren altijd volgens de instructies in het apparaat worden geplaatst.
- Schakel het apparaat uit voordat u het glas van de ovenlamp verwijdt om de bol te vervangen.
- Om ongelukken te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de ovenplanken en -accessoires altijd in overeenstemming met de instructies in het apparaat worden geplaatst.
- Gebruik de deur niet als plank.
- Duw niet op de open ovendeur.
- Zorg ervoor dat groot kookgerei niet over de kookplaat op het aangrenzende werkblad hangt. Dit veroorzaakt verschoeiing van het werkbladoppervlak.
- Een bevoegd persoon moet dit apparaat installeren.
- Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd voordat u het apparaat gebruikt.
- Om elk potentieel gevaar te voorkomen, moeten de installatie-instructies worden gevolgd.
- Zorg ervoor dat alle gespecificeerde ventilatieopeningen, openingen en luchtruimten niet geblokkeerd zijn.
- Alleen bevoegd personeel mag onderhoud uitvoeren.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u onderdelen reinigt of vervangt.
- Maak het apparaat altijd onmiddellijk schoon nadat er voedsel is gemorst.
- Om een veilige werking te garanderen, wordt aanbevolen het product elke vijf jaar te laten inspecteren door een bevoegd servicemonteur.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

Waarschuwing: Wanneer dit apparaat in zeevaartuigen of caravans wordt geïnstalleerd, mag het niet als ruimteverwarming worden gebruikt.

Waarschuwing: Gebruik de voedselverwarmer niet om brandbare stoffen of zaken op te slaan die niet tegen hitte kunnen, zoals hout, papier, spuitbussen, voden, etc.

Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik in zeevaartuigen, caravans of campers, tenzij elke brander is voorzien van een vlambeveiliging.

B. INSTALLATEURSHANDLEIDING

1. Kooktoestel installatie

De Fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade aan zaken of letsel aan personen of dieren voortvloeiend uit onjuiste installatie of gebruik van apparatuur.

Dit apparaat behoort tot klasse 1: geïsoleerd keukenapparaat, vrijstaande installatie, en is ontworpen voor niet-professioneel gebruik door particulieren, volwassenen en binnenshuis.

De gas- en elektriciteitsvoorwaarden staan aangegeven op labels bij de gas-/elektriciteitsingangen. De installatie van het fornuis mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel.

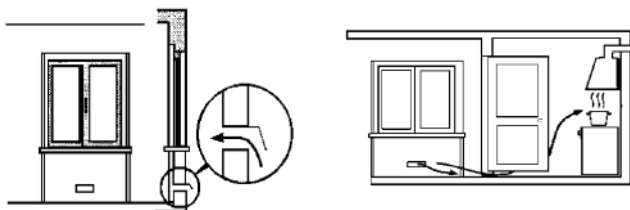
Het apparaat moet worden geïnstalleerd op plaatsen met de juiste omstandigheden wat betreft afmetingen, ventilatie en afvoer van verbrandingsproducten.

Dit apparaat is niet ontworpen om te worden aangesloten op een apparaat voor het afvoeren van verbrandingsproducten

Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd in permanent geventileerde ruimtes, in overeenstemming met de geldende regelgeving

De installatielocatie moet een permanente afvoer van verbrandingsproducten naar buiten hebben

De luchtstroom moet rechtstreeks plaatsvinden via permanente openingen in de scheidingswanden van het compartiment met de buitenzijde via leidingen of luchttoevoer.



De luchtstroom kan ook via indirecte route worden verkregen via de installatielocaties die grenzen aan gewenste locaties, zodat deze over directe ventilatie beschikken, geen plaatselijk brandgevaar opleveren en geen slaapkamers zijn.

De luchtstroom tussen de aangrenzende locatie en de installatielocatie moet vrij plaatsvinden via permanente openingen (verkrijgbaar door bijvoorbeeld de ruimte tussen de deur en de vloer te vergroten). De inlaatlucht moet een minimale doorsnede hebben van 100 cm² en mag niet onbedoeld worden geblokkeerd.

De wanden van het zijmeubel moeten bestand zijn tegen een temperatuur die 75°C hoger ligt dan de omgevingstemperatuur.

De achterwand moet van onbrandbaar materiaal zijn.

Brandbare materialen, zoals gordijnen, moeten zich op een minimale afstand van 500 mm bevinden.

Het meubel aan de zijkant van het fornuis moet, indien hoger dan het kookplan, zich op een minimale afstand van 150 mm van de zijkant van het apparaat bevinden - tenzij dat oppervlak over de gehele lengte van het kookoppervlak is vervaardigd uit een geschikt onbrandbaar materiaal.

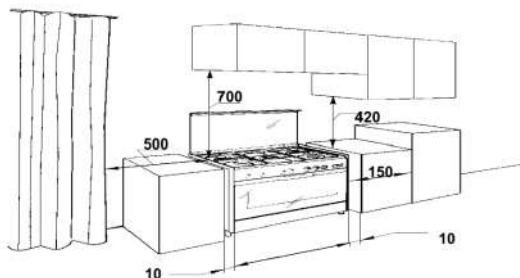
Elk horizontaal oppervlak dat zich binnen 200 mm van de rand van een kookplaatbrander bevindt, moet zich minimaal 10 mm onder het kookoppervlak bevinden, anders moet het aan het bovenstaande voldoen.

Indien het fornuis onder een hangend element wordt geplaatst, dient dit op minimaal 700 mm afstand van het kookplan te worden geplaatst.

Het meubilair aan de boven- en zijkant van het apparaat moet een minimale afstand van 420 mm tot het kookoppervlak hebben.

Elke afzuigkap boven het fornuis moet worden geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant, met een minimale afstand van 650 mm tot het kookoppervlak.

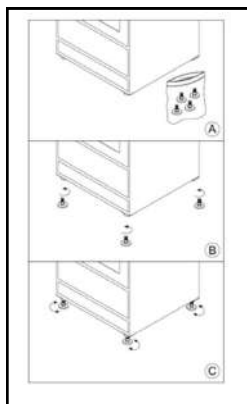
Voordat u het fornuis installeert, verwijdert u het beschermende plastic omhulsel dat enkele metalen onderdelen bedekt. Als het apparaat op een steun staat, moeten er voorzieningen worden gebruikt om te voorkomen dat het apparaat verschuift, aangezien er schade kan ontstaan.



Plaats geen brandbare materialen in het compartiment onder de oven (bijvoorbeeld: oliën, plastics, papier...)

Als het fornuis op een fundering wordt geplaatst, moet dit worden voorzien om weggrollen te voorkomen.

Installeer het fornuis stevig en waterpas – sommige modellen hebben kleine stelvoetjes



Ontvang de beenaccessoires in een polybag in de oven.
Vraag één persoon om één kant van het apparaat op te tillen.

Keer het apparaat nooit om.

Schroef de poot één voor één in de hoekgaten onder het apparaat.
Vraag uw helper om de andere kant van het apparaat op te tillen en de andere twee poten op dezelfde manier in verschillende hoeken vast te schroeven.

Pas de hoogte van de poot aan door het onderste gedeelte met de klok mee of tegen de klok in te draaien, zoals afbeelding C.

Eenheid moet waterpas staan.

2. Gasaansluiting

Het fornuis is voorzien van een label op het achterpaneel nabij de gasinlaat, waarop het type gas en de druk zijn aangegeven waarvoor het apparaat oorspronkelijk is afgesteld.

Voordat u dit apparaat aansluit, moet u controleren of het geschikt is voor het type gas en de druk die in uw huis beschikbaar is. Indien dit niet het geval is, is het noodzakelijk het toestel om te bouwen naar een ander gas zoals aangegeven in paragraaf 2.4.

Dit toestel is geschikt voor aansluiting op aardgas en propaangas. Raadpleeg de gasdruk weergegeven op het typeplaatje en in tabel nr. 1.

Alle mogelijke gassoorten en drukken staan vermeld op het typeplaatje en in tabel nr. 1.

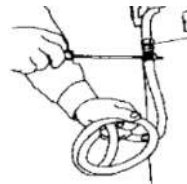
Op plaatsen met lage temperaturen kan de butaangasfles niet functioneren. In dit geval is het raadzaam om butaangas te vervangen door propaangas (deze handeling moet door een gekwalificeerde installateur worden uitgevoerd). Plaats nooit een propaangasfles in het gebouw.

U kunt het toestel aansluiten op een gasfles voorzien van de bijbehorende regelaar, of op een gasnetkraan. Omdat dit een verplaatsbare eenheid is, kunnen de volgende soorten buizen worden gebruikt:

- Flexibele slang van rubber of elastomeer, gecertificeerd volgens een toepasselijke norm, bevestigd aan een geschikte gasinlaataansluiting en stevig vastgehouden door een klem aan beide uiteinden
- Flexibele RVS buis, gecertificeerd volgens geldende norm, met schroefdraadaansluitingen.
- Flexibele rubber- of elastomeerslang, gecertificeerd volgens een geldende norm, met schroefdraadaansluitingen.

AANDACHT:

- Zorg ervoor dat de buis niet gebogen of gedraaid is.
- Zorg ervoor dat de buis geen contact maakt met het achterpaneel.
- De slang moet vóór de vervaldatum worden vervangen.
- De buis moet over de gehele lengte van de controlekabel zijn.
- De klemmen moeten voldoende zijn voor een goede aansluiting
- De maximale lengte van de flexibele rubberen buis mag 1500 mm bedragen.



De aansluiting op het fornuis moet aan dezelfde kant van het voedingspunt worden gedaan, zodat de slang de achterkant van het apparaat niet kruist. Wijzig indien nodig de gasinlaat of vraag bij de technische dienst de aanpassingsbuis aan, zodat de gasinlaat in het apparaat aan de juiste zijkant plaatsvindt.

Controleer na het aansluiten van het apparaat eventuele lekkages met een schuimend product. **GEBRUIK NOOIT EEN VLAM.**

3. Elektrische aansluiting

ZEER BELANGRIJK: Het apparaat moet altijd op de aarde worden aangesloten, volgens de geldende voorschriften.

De elektrische aansluiting mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat op de hoogte is van de geldende installatievoorschriften.

Controleer vóór de aansluiting of het elektriciteitsnet is voorbereid op het benodigde vermogen (zie het typeplaatje of de tabel met technische kenmerken).

Het apparaat moet altijd geaard worden in overeenstemming met de geldende voorschriften. De aardverbingsgeleider is groen/geel.



Bij stekkerapparaten dient u de stekker aan te sluiten op een stopcontact met aardcontact

De voedingskabel moet zo worden geplaatst dat geen enkel punt een temperatuur kan bereiken die 50°C hoger is dan de omgevingstemperatuur.

Het apparaat is uitgerust met een netsnoer en is ontworpen om te werken op een frequentie van 50/60 Hz.

Controleer het type elektrische voeding op het label op de achterkant van het apparaat, vlakbij de kabelinvoer, op het typeplaatje in de deur van de vaatwasser, op het pakketlabel of in de tabel met technische kenmerken.

Afhankelijk van de modellen, zie de tabel met technische kenmerken, kan de voeding 230 V ~, eenfasige stroom (2+1 geleiders) of 400V 2N ~, tweefasige stroom (3+1 geleiders) of driefasig zijn stroom 400V 3N ~ (4+1 geleiders).

Om deze transformatie voort te zetten, zie de volgende schema's:

monofasisch 220 - 240 V 2 + 1 geleiders	bifasisch 380 – 415 V 2N 3 + 1 geleiders	driefasig 380 - 415 V 3N 4 + 1 geleiders

en om de voedingskabel te vervangen door het geschikte, monofasische type HO5VV-F en driefasige type HO5RR-F.

OPMERKING: De producent is niet verantwoordelijk voor eventuele directe of indirecte schade als gevolg van een verkeerde installatie, misverstanden in de regelgeving of het niet respecteren van geldende normen.

4. Ombouw naar ander type gas

Deze handeling moet altijd worden uitgevoerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel.

Dit apparaat is ontworpen om te werken met propaan- of aardgas.

Dit toestel is voorzien van een label op het achterpaneel, vlakbij de gasinlaat, waarop staat aangegeven voor welk type gas en welke druk het fornuis is afgesteld.

De aanduiding van het gas en de druk waarop het fornuis is afgesteld vindt u tevens op het gegevenslabel of op de verpakking van het apparaat.

Om van het ene type gas naar het andere over te schakelen, gaat u als volgt te werk:

1 - Kies de Inlaatgasaansluiting op basis van het type gas dat in uw huis beschikbaar is.

2 - Kookbranders:

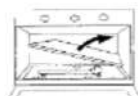
2.1 - Verwijder de pannendragers van de kookplaat, de branderdeksels, branderspitsen en de branderranden.

2.2 - Schroef de injectoren los, verwijder ze en vervang ze door de injectoren die overeenkomen met het beschikbare gas (zie tabel 1).

2.3 - Vervang alle branderonderdelen en de pannendragers.

3 - Oven

3.1 - Open de ovendeur en verwijder alle interne accessoires en de bodem van de oven



3.2 – Verwijder de brander door de schroef aan de voorkant los te draaien en naar boven te draaien



3.3 – Schroef de injector los, verwijder deze en vervang deze door de injector die overeenkomt met het beschikbare gas, zie tabel 1

3.4 – Schroef de brander vast en plaats de ovenbodem en de interne accessoires

4 - Rooster

4.1 – Open de oven deur en verwijder alle interne accessoires.

4.2 – Verwijder de brander/reflector eenheid door de schroef los te draaien waarmee de reflector is bevestigd en verwijder alle elementen van de injectorsteun door naar beneden te draaien



4.3 – Schroef de injectoren los, verwijder ze en vervang ze door de injectoren die overeenkomen met het beschikbare gas, zie tabel 1

4.4 – Schroef de brander/reflector vast en plaats de interne accessoires.

5 - Regelen van de primaire lucht - alleen de ovenbrander en/of grill

5.1 - verplaats de luchtregelaar die naar de brander wordt gevoerd, dichtbij de injector om de luchtdoorgang te vergroten of verkleinen.

6 - Aanpassing laag debiet:

6.1 - Steek de brander aan en zet de knop op de lage stand.

6.2 - Verwijder in deze positie de knop van de kraan.

6.3 - Draai met een schroevendraaier op de kraan totdat de vlam gemakkelijk in de lage stand staat en stabiel is



6.4 - Zet de knop weer in elkaar en ga een aantal keren snel van de stand Volledig aan naar de stand Laag, om ervoor te zorgen dat de vlam stabiel blijft.

7 - Controleer na het aansluiten van het apparaat op gaslekken met een oplossing van zeep en water. GEBRUIK NOOIT EEN VLAM.

8 - Plaats bij de inlaatgasaansluiting een label waarop staat aangegeven voor welk type gas het toestel nu is voorbereid. "Apparaat voorbereid op..."

5. Onderhoud en reiniging van gaskranen/kleppen

Als de gaskraan/klep moeilijk te draaien is, forceer deze dan niet. Het kan zijn dat het gesmeerd moet worden

Deze handeling moet altijd worden uitgevoerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel

Om toegang te krijgen tot de kranen/kleppen, trekt u aan de branderkoppen en verwijdert u de kookplaat

Volg deze instructies om de kranen/kleppen te smeren

- Verwijder het deksel met een schroevendraaier
- Trek de kegel uit zijn behuizing
- Maak de kegel schoon met een droge, pluisvrije doek
- Smeer de kegel zorgvuldig, met het aanbevolen vet (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP), en verwijder het overtollige vet om verstopping van de gasdoorgangen te voorkomen
- Breng de kegel en de veer in en schroef het deksel vast
- Draai de kegel meerdere keren, zodat hij niet hard wordt
- Controleer op gaslekken, met de kraan open en dicht. **GEBRUIK NOOIT EEN VLAM.**

VOOR VERTREK.

Controleer alle aansluitingen op gaslekken met water en zeep. Gebruik **GEEN** open vuur om lekken op te sporen. Ontsteek alle branders om een correcte werking van de gaskleppen, branders en ontsteking te garanderen. Draai de gaskranen naar de lage vlamstand en observeer de stabiliteit van de vlam. Als u tevreden bent met het fornuis, instrueer de gebruiker dan over de juiste bediening. Indien het apparaat niet correct werkt nadat alle controles zijn uitgevoerd, neem dan contact op met TECHNISCHE CENTRA

C. GEBRUIKERSHANDLEIDING

1. Voorlopige adviezen

Aandacht:

De toegankelijke delen van het fornuis kunnen worden verwarmd, vooral wanneer de oven of de grill in werking zijn.

Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen.

Het fornuis moet altijd worden geïnstalleerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel.

Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of zwakke personen zonder toezicht.

Houd toezicht op jonge kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Dit apparaat is klasse 1 (gratis installatie) en ontworpen voor niet-professioneel gebruik door particulieren, volwassenen, thuis.

Dit apparaat is van het type X: categorie voor oververhitting.

Laat kinderen niet in de buurt van het fornuis spelen. Houd toezicht op kinderen wanneer het wordt gebruikt, zodat ze geen hete oppervlakken aanraken en zich niet in de buurt van het apparaat bevinden terwijl het in gebruik is.

Controleer voordat u het apparaat inschakelt of het correct is geregeld voor het beschikbare type gas en elektriciteit.

Als de branders licht zijn, controleer dan of de vlammen altijd regelmatig zijn.

Schakel de branders uit voordat u de pannen verwijdert

De gebruiker mag de elektriciteitskabel van het apparaat niet vervangen. Neem voor vervanging uitsluitend contact op met een gekwalificeerd persoon.

Het gebruik van een gastoestel vereist een regelmatige luchtverversing. Zorg ervoor dat de installatie voldoet aan Installatie sectie 2.1.

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u een lege oven ongeveer 30 minuten voor te verwarmen op de maximale temperatuur om de resterende geuren en rook die tijdens het productieproces ontstaan, te verwijderen zonder deze door te geven aan het voedsel.

Gastoestellen produceren warme en vochtige verbrandingsproducten. Zorg ervoor dat de locatie goed geventileerd is: Houd een raam open of installeer een afzuigkap of afzuigventilator die naar buiten ventileert.

Bij intensief en langdurig gebruik kan het nodig zijn de ventilatie te verhogen, bijvoorbeeld meer ramen te openen of de snelheidsinstelling van de afzuigkap of de afzuigventilator te verhogen, indien geïnstalleerd.

De materialen rondom dit apparaat moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

Voordat u het fornuis installeert, verwijdert u het plastic omhulsel dat sommige metalen onderdelen bedekt.

Het glazen deksel moet altijd worden geopend als het fornuis in werking is en ook als de branders heet zijn.

Gebruik de afdekking alleen ter bescherming van de kookplaat en voor geen ander doel.

Let op als u met vet of olie kookt, want bij oververhitting kan het ontbranden.

Gebruik uitsluitend potten en pannen met een vlakke bodem.

Tijdens het koken wordt het apparaat erg heet. Raak nooit onderdelen aan de boven- of binnenkant van de oven aan zonder bescherming tegen hittebestendige handschoenen.

WAARSCHUWING

Sluit de deuren van de buurt van dit apparaat terwijl het in werking is.

Wanneer dit apparaat in zeevaartuigen of caravans wordt geïnstalleerd, mag het niet als ruimteverwarming worden gebruikt.

Bewaar geen brandbare materialen in de opberglade.

2. Hoe de branders van de kookplaat te gebruiken

Als u de branders op de juiste manier gebruikt, is het resultaat een maximaal rendement en dus energiebesparing.

Het vermogen van de branders is weergegeven in tabel 1.

Om dit te verkrijgen, moet u pannen kiezen op basis van de grootte van de brander, zie tabel 2.

Als de vlam breder is dan de pan, verspil je energie.



Let op Gebruik alleen containers met een vlakke bodem. Gebruik containers die de randen van de werktafel niet overschrijden. Deze modellen hebben een verwijderbaar rooster, waardoor het gebruik van kleinere containers met de nodige stabiliteit mogelijk wordt gemaakt.

BELANGRIJK:

Let bij de modellen met driefvoudige brander op dit punt:

Zet de dekselspreider in de juiste positie met de middelste schroef in de dekselspreider, om een goede verbranding te garanderen.

ONTSTEKING VAN DE KOOKPLAATBRANDERS

Ga als volgt te werk om de branders te ontsteken:

- Druk op de ontstekingsknop.
- Selecteer de te gebruiken brander, druk op de bijbehorende knop en draai deze tegen de klok in naar de "volledige stand", aangegeven door een grote vlam.
- Om het vermogen te verminderen, draait u de knop naar de "lage stand", aangegeven door een klein vlammetje.

Om de brander uit te schakelen, draait u gewoon de knop met de klok mee naar de "uit-positie", aangegeven door een zwarte cirkel in de bovenste positie van het paneel

Alle modellen hebben een beveiligingssysteem in de branders van de kookplaat

Als de gastoevoer ontoereikend is of als de vlam per ongeluk dooft, wordt het gascircuit automatisch gesloten.

Om opnieuw op te starten is tussenkomst van de gebruiker noodzakelijk.

Wacht in dit geval en nadat u heeft vastgesteld dat het geen probleem met de gastoevoer is, minstens één minuut en herhaal het aansteken.

Om dit type brander te ontsteken is het noodzakelijk de knop gedurende 10 seconden onder druk te houden.

Laat na deze tijd de knop van de brander los, die in werking moet zijn.

3. Gebruik van de vitrotafel



Als de bodem van de pan die u gebruikt vlak is, kunt u glazen of porseleinen recipiënten gebruiken

De diameters van de pannen moeten overeenkomen met de diameter van het werkgebied.

Gebruik geen recipiënten met een kleinere diameter dan het werkgebied.

Bedek de recipiënten tijdens het koken om energie te besparen.

Hoe het werkgebied te gebruiken:

De werking van het werkgebied wordt gerealiseerd door de hendel in 3 posities te draaien, naar de geselecteerde positie (1 – minimum; 3 – maximum).

Bij de modellen met dubbele verwarming (ref^a D) wordt deze geactiveerd door de hendel met de klok mee te draaien totdat u een "klik" hoort. Het dubbele gebied wordt geactiveerd, zet de hendel in de geselecteerde positie (1-3).

Om het gebied uit te schakelen, draait u gewoon de hendel naar de 0-positie.

Een lichtsignaal in het bedieningspaneel geeft de werking van een verwarmingsruimte aan.

Een lichtsignaal aan de voorkant van het glas geeft de “restwarmte” aan.

4. Hoe u de gasoven en de gasgrill gebruikt (G-modellen)

Als de gastoevoer ontoereikend is of als de vlam per ongeluk dooft, wordt het gascircuit automatisch gesloten.

Om opnieuw op te starten is tussenkomst van de gebruiker noodzakelijk.

Wacht in dit geval en nadat u heeft vastgesteld dat het geen probleem met de gastoevoer is, minstens één minuut en herhaal het aansteken.

Om dit type brander te ontsteken is het noodzakelijk de knop gedurende 10 seconden onder druk te houden.

Laat na deze tijd de knop van de brander los, die in werking moet zijn.

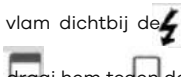
4.1. Gasoven

Sommige modellen hebben een thermostatische gasklep, waarmee u de temperatuur in de oven kunt kiezen.

Bij deze modellen daalt het gasverbruik automatisch zodra de gekozen temperatuur wordt bereikt.

Ga als volgt te werk om de ovenbrander aan te steken:

Druk op de ontstekingsknop of breng de vlam dichtbij de brander



Druk de ovenknop onder het symbool of en draai hem tegen de klok in en kies de temperatuur die u nodig heeft om te koken.

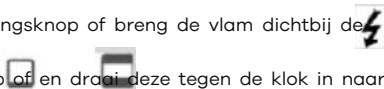


Om de brander uit te schakelen, draait u de knop gewoon met de klok mee naar de “Uit-positie”, aangegeven door een zwarte cirkel in de bovenste positie van het paneel.

4.1. Gasgrill

Ga als volgt te werk om de grillbrander aan te steken:

Druk op de ontstekingsknop of breng de vlam dichtbij de brander



Druk op de grillknop of en draai deze tegen de klok in naar de grillpositie, waarbij u de knop gedurende 10 seconden onder druk houdt.



Laat na deze tijd de knop los; de grill moet in werking zijn.

Als dit niet het geval is, herhaalt u de handeling.

Om de brander uit te schakelen, draait u de knop gewoon met de klok mee naar de “Uit-positie”, aangegeven door een zwarte cirkel in de bovenste positie van het paneel.

5. Hoe u de gasoven en de elektrische grill gebruikt (M-modellen)

Om veiligheidsredenen staat het ontwerp van het apparaat niet toe dat de gasoven en de elektrische grill tegelijkertijd werken (indien aanwezig).

Voor gebruik van de gasoven gaat u te werk zoals 3.3.1

Om de elektrische grill te gebruiken, draait u de hendel met de klok mee tot aan het punt tot aan de Word-grill of het symbool op het grillpaneel



6. Hoe u de multifunctionele oven gebruikt (EV-modellen)

Er kunnen verschillende kookopties worden geselecteerd door het gebruik van verschillende elementen en een temperatuur die wordt geregeld door een thermostaat.

Ovenlicht

In deze stand is alleen het licht in werking. Het licht blijft op de overige zeven gebruiksstanden staan.

Ventilator

geforceerd

Het ronde verwarmingselement en de ventilator komen in werking en de warmte wordt gelijkmatig over alle rekposities verspreid. Op verschillende schappen kunnen verschillende soorten voedsel worden bereid, uiteraard met de juiste kooktijden. De oven moet worden voorverwarmd voordat er voedsel in wordt geplaatst. De ventilatormodus biedt optimale resultaten bij: het bakken van grote hoeveelheden voedsel en het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten.

Om te werken, selecteert u de functie Fan Forced samen met de temperatuur.

Ventilator

grill

Gebruik van het grillelement en de ventilator. Gebruik voor het grillen van vlees, groenten en gevogelte. Verwarm de oven voor, plaats het voedsel op het grillrooster in de bakplaat en plaats het in het midden van de oven. Ander voedsel kan eronder worden gekookt tijdens het grillen.

Grill

Grillelement - Gebruik voor het roosteren en smelten van kaas of bruinen. Kooktijd niet langer dan 5 minuten. Om de grill te bedienen, selecteert u Volledige grillfunctie samen met de temperatuur.

Statische oven

De warmte wordt geleverd door het boven- en onderelement. De oven moet worden voorverwarmd voordat er voedsel in wordt geplaatst. Statisch koken zorgt voor optimale resultaten bij: taarten, pizza's, brood en voor het behoedzaam langzaam garen van ovenschotels. Kenmerken van statisch koken: warmtetoevoer van boven en onder, koken is alleen mogelijk op de middelste plank en moet centraal in de oven worden geplaatst.

Geventileerde oven

Met deze functie wordt een continue circulatie van hete lucht veroorzaakt, wat vooral handig is bij het koken op verschillende niveaus van de oven. De geplande temperatuur zal binnen korte tijd worden bereikt. De onder- en bovenweerstand van de oven zijn samen in werking met de thermostaat. De ventilator is altijd in bedrijf.

Ontdooien

Het ontdooien gebeurt op dezelfde manier als bij kamertemperatuur, maar met het voordeel dat het veel sneller gaat. In deze stand is alleen de ventilator in bedrijf.

Fan

ondersteund

De buitenring van het bovenste element en het onderste element en de ventilator komen in werking en de warmte wordt gelijkmatig over alle rekposities verspreid. Geschikt voor het bereiden van taarten en bakken in één laag. De oven moet worden voorverwarmd voordat er voedsel in wordt geplaatst. Om te werken, selecteert u de Fan Assisted-functie samen met de temperatuur.

Voor alle bereidingsfuncties moet de ovendeur gesloten zijn.

De toegankelijke delen van het fornuis kunnen heet worden als de oven of de grill in werking is.

Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen.

7. Hoe gebruik je het Draaispit?

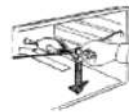
Bij dit model met draaispit plaats je het voedsel in het midden van het spit.

Plaats het steunrooster in de twee zijanten van de oven.

Steek de spitstang in het motorasgat in de achterwand en controleer of de achterkant goed vastzit.



Leg alles op het steunrooster met behulp van de kraag van het spit die vlakbij het handvat is geplaatst. Bij bepaalde modellen past u het spit in de grill en duwt u het naar de binnenkant van de oven, waarbij u controleert of de as goed in het motorgat past. Plaats het bassin om de druppels op te vangen. op de onderste geleider Het handvat wordt alleen gebruikt om het voedsel gemakkelijk te verwijderen als het koken voorbij is.



Om het spit in te schakelen, draait u aan de knop die zich onder het symbool bevindt (zonder grill) of (met grill).



8. Gebruik van ovenverlichting

Voor uw gemak en zuinigheid kunt u het koken door het glazen venster van de oven bekijken, zonder de deur te openen als u het ovenlicht gebruikt.

Om het ovenlicht in te schakelen, draait u de knop tot het symbool verschijnt.



Bij sommige modellen met elektrische oven (EV) gaat het lampje branden wanneer u aan de hendel van de oven draait, en blijft branden totdat u de oven uitzet

9. Gebruik van minutenteller

Met de minutenteller kunt u de tijd selecteren van 0 tot 120 minuten.



Om de minutenteller te gebruiken, draait u de knop onder het symbool een volledige ronde met de klok mee; daarna moet u tegen de klok in terugdraaien totdat u de gewenste tijd in de bovenste positie van de knop heeft gezet.

Als de vooraf ingestelde tijd is verstreken, gaat de bel.

De bel onderbreekt de werking van geen enkel onderdeel van het fornuis.

10. Elektronische programmeur



OT-3000-LED-SD is een elektronische timer waarmee uw oven het voedsel op het gewenste tijdstip klaar kan maken voor serveren. Het enige dat u hoeft te doen, is de bereidingstijd en klaartijd programmeren. Hij kan ook als wekker worden gebruikt, waarbij u gewoon de tijd aangeeft waarna hij u door een zoemertoon moet herinneren.

Aanpassing van de tijd van de dag

Deze aanpassing kan alleen worden uitgevoerd als er geen kookprogramma actief is. Druk de knoppen of en tegelijkertijd in. Binnen 5 seconden de klok gebruiken en aanpassen. Lang indrukken van deze knoppen resulteert in snelle veranderingen.



1) Druk tegelijkertijd op de knop (4) of de knoppen (2) en (3).

2) Pas de tijd aan met de knoppen (+) of (-).

Het zoemeralarm aanpassen

Met deze functie kunt u programmeren na hoeveel tijd u door een zoemer moet worden gewaarschuwd.



1) Schakel over naar de zoemeralarmmodus

2) Geef de aftelperiode op

3) Na een paar seconden keert het scherm terug naar de klokmodus

Het zoemergeluid annuleren



1) De zoemer klinkt nadat de geprogrammeerde tijd is verstreken.

2) Druk op de knop (1) om te annuleren

Automatisch kookprogramma

Als je meteen wilt beginnen met koken, hoeft je alleen maar de kooktijd in te voeren.

Voorbeeld: We hebben ons voedsel in de oven geplaatst en willen dat het 2 uur en 15 minuten wordt gekookt



1) De huidige tijd is 18:30 uur.

2) Schakel over naar de kooktijdmodus.

3) Pas de kooktijd aan met de knoppen (+) of (-).

4) Na een paar seconden geeft het scherm aan dat het koken is begonnen en wordt de huidige tijd weergegeven

Nu hebt u uw oven geprogrammeerd om het voedsel gedurende 2 uur en 15 minuten te bereiden. Vergeet niet de functie- en/of temperatuurknoppen van uw oven in de juiste stand te zetten.

Opmerking: U kunt de automatische kookmodus op elk moment annuleren door tegelijkertijd op de knoppen of en te drukken.

In het bovenstaande voorbeeld begon het koken onmiddellijk na het ingeven van de kookperiode. Door op de knop (3) te drukken, kunt u de gereedtijd zien, dwz. het tijdstip waarop het eten klaar is om te serveren, en als je wilt, kun je dit ook wijzigen. In onderstaand voorbeeld wordt de gereedtijd gewijzigd naar 21:30.



1) Weergegeven wordt de gereedtijd
 $18:30 + 2:15 = 20:45$.

2) Stel deze in op de gewenste tijd met behulp van de knoppen (+) of (-).

3) Binnen een paar seconden schakelt het scherm over naar de klokmodus.

We hebben onze oven nu zo geprogrammeerd dat het eten om 21.30 uur klaar staat. Omdat de bereidingstijd is voorgeprogrammeerd op 2 uur en 15 minuten, begint uw oven om 19:15 uur met koken, zodat het eten om 21:30 uur klaar is.

Scherm net wanneer het koken begint



Scherm net wanneer het koken eindigt



Wanneer het automatisch koken is voltooid, klinkt er een zoemeralarm, dat 7 minuten lang zal klinken als het niet wordt gestopt.



1) Schakel uw oven UIT

2) Reset de timer.

Opmerking: Uw oven zal buiten werking zijn totdat u de timer opnieuw instelt.

In het getoonde voorbeeld is eerst de bereidingstijd geprogrammeerd, de klaartijd werd automatisch berekend en door ons aangepast. Het is ook mogelijk om eerst de klaartijd te programmeren, in dat geval wordt de bereidingstijd automatisch berekend en daarna aangepast.

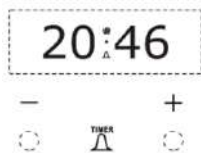
Volumeregeling zoemer

U kunt de zoemertoon van de timer op de volgende manier aanpassen:

- 1) Als u de knop (-) ingedrukt houdt, kunt u de huidige zoemertoon horen. Door los te laten en opnieuw in te drukken, wordt naar de volgende toon overgeschakeld (3 verschillende tonen beschikbaar)
- 2) De zoemertoon wordt ingesteld op de laatst ingestelde toon.

Opmerking: Als fabrieksinstelling is het zoemervolume ingesteld op de hoge toon. Bij langdurig stroomverlies is de ingestelde zoemertoon deze.

11. Digitale timer



Aanpassing van de tijd van de dag

Druk de + en – knoppen tegelijkertijd in. Het punt tussen de uren en minuten begint te knippen.

Met de knoppen + en – kunt u de huidige tijd van de dag aanpassen. Als u lang op deze knoppen drukt, zijn snelle aanpassingen mogelijk.

Als u de knoppen + en – lang ingedrukt houdt, totdat het uur en het punt tussen de uren en minuten beginnen te knippen, kunt u alleen het urengedeelte van het display aanpassen.

Minutenminder-aanpassing

Druk op de + knop. Het scherm geeft weer '0.00' weer en het belsymbool begint te knippen. Met de knoppen + of – kunt u de kookwekker instellen.

Na 6 seconden na de aanpassing wordt het belsymbool gestabiliseerd. De kookwekker begint af te tellen.

De stappen voor de kookwekkertijd lopen van 10 seconden tot 99 minuten en 50 seconden. Daarna toont het display 1 uur en 40 minuten en wordt de aanpassing uitgevoerd in stappen van 1 minuut.

Aanwijzing: Om een kookwekkerprogramma te annuleren, stelt u de kookwekkertijd in op 0,00
Het zoemergeluid annuleren

Wanneer het aftellen van de kookwekker is voltooid, keert het scherm terug naar de weergave van de huidige tijd van de dag. Het belsymbool begint te knippen, er klinkt een zoemeralarm en klinkt, als het niet wordt gestopt, gedurende 7 minuten.

Druk op een willekeurige knop om het geluid te annuleren.

Zoemertoon aanpassen

U kunt de zoemertoon van de timer op de volgende manier aanpassen:

1. Als u op de knop (-) drukt, kunt u de momenteel ingestelde toon horen
2. Als u (-) loslaat en vervolgens opnieuw indrukt, hoort u de volgende beschikbare toon (totaal 3).
3. Het laatst gehoorde geluid is uw aangepaste geluid

Opmerking: De fabrieksinstelling is het maximale niveau (hoogste frequentie). Een lange stroomonderbreking kan ertoe leiden dat deze instelling opnieuw wordt geladen.

12. Aanbeveling om de oven en de grill te gebruiken

De toegankelijke delen van het fornuis kunnen heet zijn als de oven of de grill in werking is. Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen.

Laat kinderen niet zitten of met de ovendeur spelen. Gebruik de neerklapbare deur niet als kruk om boven kasten te reiken



Waarschuwing: Gebruik de voedsel-warmerlade onderaan het fornuis nooit om ontvlambare stoffen of water op te slaan dat niet tegen hitte kan, zoals: hout, papier, spuitbussen, vodden, enz...

Verwarm de oven voor totdat deze de temperatuur heeft bereikt, voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Gebruik nooit bakken of bakplaten met een lage rand als bakvorm voor braadstukken, om de wanden van de oven zo min mogelijk te vervuilen en zo vetspatten, sausverbranding en rookontwikkeling te voorkomen.

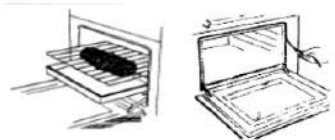


Als het vet in de ovenbrander valt, kan het ontbranden.

Gebruik in plaats daarvan bakjes met een hoge rand, bij voorkeur terracotta bakjes, en zet ze op het rooster op ongeveer de helft van de hoogte van de oven.

Wanneer het voedsel direct op het rooster ligt, moet u het opvangbakje plaatsen

Gebruik de oven nooit zonder de rubberen afdichting



Tijdens het functioneren van de oven en de grill moet de ovendeur volledig gesloten blijven.

Het is raadzaam om:

Plaats de gaarplaat op het middelste niveau van de oven.

Vermijd het openen van de deur tijdens het koken, aangezien de temperatuurveranderingen uw kookproces zullen bederven en het energieverbruik zullen verhogen.

De oven kan enkele minuten worden uitgeschakeld voordat het voedsel volledig is geroosterd; de resttemperatuur is voldoende om net te zijn geroosterd

D. INSTRUCTIES VOOR ONDERHOUD EN REINIGING

Waarschuwing: Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel.

Voordat u uw fornuis onderhoudt of schoonmaakt, schakelt u de stroomonderbreker uit, draait u de isolerende gasklep of de gasleiding dicht en laat u het fornuis afkoelen.

Algemene schoonmaak

Goed onderhoud en reiniging zullen de levensduur van het apparaat verlengen en een probleemloze werking garanderen.

Voordat u het afdekglas neerlaat, is het noodzakelijk om de temperatuur van de branders en de elektrische plaat te verlagen.

Het fornuis moet worden gewassen met warm water, een vochtige spons en een gewoon schoonmaakmiddel.

Gebruik nooit schuurpoeder, staalwol of zuren om het fornuis schoon te maken.

De roestvrijstalen onderdelen moeten na gebruik met water worden gewassen en met een zachte doek worden gedroogd. Als de vlekken nog steeds aanwezig zijn, is het noodzakelijk een niet-schurend schoonmaakmiddel of warme azijn te gebruiken.

Het glas van de ovendeur moet worden gewassen met warm water en een nylon doekje gedrenkt in een gewoon schoonmaakmiddel.

Vermijd het schrobben van het voorpaneel, omdat hierdoor de ontwerpen die op elke knop zijn gestencild, worden gewist.

De geëmailleerde roosters van de knop kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

Het fornuis mag niet worden gereinigd met dampapparatuur (bijv. stoomreinigers).

Branders reinigen Reiniging van het rooster voor reiniging raden wij aan om de aanwezigheid van dergelijke rubberen pads te verifiëren en de roosters terug te plaatsen in hun stabiele en decentrale positie. De centrale roosters worden gereinigd met warm zeepsop en goed worden afgespoeld en gedroogd.

Zorg ervoor dat ze volledig droog zijn voordat u ze gebruikt.

Ceran kookplaat schoonmaken

Na gebruik, nadat het fornuis is afgekoeld, dient u het grondig schoon te maken, omdat zelfs kleine hoeveelheden vuil onmogelijk te verwijderen zijn wanneer het opnieuw wordt verwarmd.

Gebruik geen schuursponsjes, sponzen of poeders om schoon te maken, aangezien deze producten krassen op het glasoppervlak kunnen veroorzaken.

Kleine hoeveelheden vuil kunnen worden verwijderd met een vochtige doek of heet zeepsop.

Zeepvlekken moeten met water worden verwijderd en het glas moet vervolgens grondig worden gedroogd.

Voor aangekoekt vuil is het raadzaam een glasschraper met metalen mes te gebruiken, die gemakkelijk in de handel verkrijgbaar is.

Alleen reinigen als de oppervlakken koud zijn.

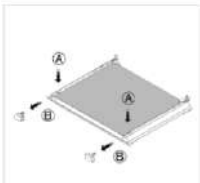
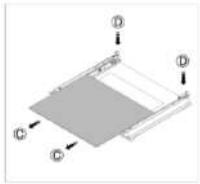
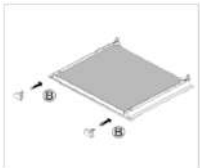


Ovenreiniging

De oven moet worden gewassen met warm water en een nylon pad gedrenkt in een gewoon schoonmaakmiddel.

De oven is van "Easy to Clean" emaille, er is geen schuurmiddel nodig voor het reinigen.

Zo verwijdt u het binnenglas van de ovendeur om deze schoon te maken:

	• Druk op (A) en verwijder de bovenste bladen (B)
	• Maak het binnenglas (C) los van de binnenbladen (D) • Verwijder het binnenglas Reinig het glas met warm water en een nylonpad gedrenkt in een gewoon schoonmaakmiddel
	• Plaats het glas in de steunen • schuif de geleider in totdat deze in de groef (D) van de binnenbladen valt
	• Introductie van de superieure tops (B)

De ovenlamp vervangen

Zodra het apparaat elektrisch is losgekoppeld, schroeft u de glazen beschermkap en de lamp los en vervangt u deze door een exemplaar dat geschikt is voor hoge temperaturen (300°C) en de volgende kenmerken heeft:

Spanning: 220 – 240 V

Vermogen: 15 / 25 W

Aansluiting: E14



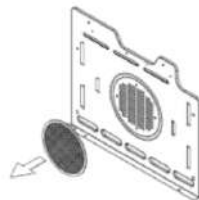
Zet de glazen beker weer in elkaar en sluit het apparaat opnieuw aan.

Beschermingsfilter van de ovenventilator

Om tijdens het koken te voorkomen dat er vet/vuil in de ventilator terecht komt, installeert u het filterdeksel.

Wanneer het koken voltooid is, verwijdt u het filter en wast u het.

Om het filter te installeren, monteert u het filter tegen de achterwand op hetzelfde niveau als de ventilator en drukt u vervolgens de "tang" naar beneden. Voer deze handeling in omgekeerde volgorde uit om het filter te verwijderen.



Het reinigen van de ventilator dient door een technische dienst te worden uitgevoerd **VERWIJDER DE PANZIJDEN VAN DE OVEN**

Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunnen de chromen zijroosters worden verwijderd.

Volg hiervoor de instructies 1.voor 3. voor gedemonteerde ovengrill.

Om terug te zetten volgt u de instructies van een 3.voor 1.

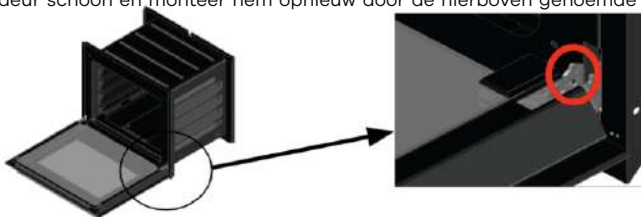
	1. Til de grill verticaal op en verwijder de pin in de groef aan de voorkant van de oven
	2. Verplaats het rooster in de aangegeven richting, zodat het in de gleuf langs de rand van de oven komt
	3. Verplaats het rooster in de aangegeven richting, zodat het in de gleuf langs de rand van de oven komt. Til hem verticaal op en verwijder de pin in de groef aan de achterkant van de oven

De roestvrijstalen geleiders die de geëmailleerde pannen ondersteunen, kunnen worden verwijderd en op drie niveaus van de zijroosters worden geplaatst.

DE OVENDEUR VERWIJDEREN VOOR REINIGING

Voor een volledige reiniging adviseren wij het verwijderen van de deur als volgt:

- Zet de deur wagenwijd open
- Draai de beugels van de onderste scharnieren naar boven totdat de bovenste scharnieren vasthaken
- Zet de deur op een kier en til hem vervolgens lichtjes op om de onderste scharnieren uit de sleuven te verwijderen
- Verwijder de deur en de twee bovenste scharnieren uit hun zittingen
- Maak de deur schoon en monteer hem opnieuw door de hierboven genoemde stappen uit te voeren.



E. CONTROLE VAN HET PRODUCT

De producent verklaart dat dit apparaat de volgende keuringen heeft ondergaan:

- Bediening elektrische unit
- Diëlektrische stijfheid
- Continuïteit van de aarding
- Werking met één soort gas
- Lekcontrole
- Werking van de veiligheidskleppen
- Esthetische controle

Adres van de fabrikant: Apartado 17 - EC Valongo 4444-909 Valongo Portugal

www.meireles.pt

TABEL 1 – BRANDERS							
			BUTAANGAS	PROPAAN GAS		NATUURLIJK GAS	
Nominale werkdruk, mbar			28 - 30	37		20	
Maximale werkdruk, mbar			35	45		25	
Minimale werkdruk, mbar			20	25		17	
Vermogen, W (PCS)			Caudaal	Injector	Caudaal	Injector	Caudaal
Branders	Normaal	Minimum	g/u	mm	g/u	mm	L/u
Assistent	1 000	500	73	0,50	72	0,72	95
Semi-snel	1750	500	127	0,65	125	0,97	167
Snel	3 000	1000	218	0,85	215	1,15	286
Verdrievoudigen	3 500	1500	240	0,93	236	1,26	314
Oven van 51 liter	2 750	1100	200	0,80	197	1,20	262
Grill 51 L	1 800	----	131	0,65	129	1,02	172
Oven 114 L - 116 L	4 000	1250	284	0,95	279	1,45	372
Grill 114 L	2 800	----	204	0,80	200	1,20	267

DOOS 2 – CONTAINERTAFEL (Gebruik pannen met platte bodem)		
	aanbevolen diameters, cm	
Brander	Minimum	Maximaal
Hulp Ø 42	10	16
Semi-snel Ø 62	15	22
Snel Ø 92	22	28
Drievoudig Ø130	24	30

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

BRANDERS	Macht, W			E 910	G910	M 910
	GAS	ELEKTRISCH	EE%			
Extra	1 000	---	67	1	1	1
Halfsnel	1 750	---	66	2	2	2
Snel	3 000	---	64	1	1	1
Wok	4 000	---	61	1	1	1
Oven	4 000	3 800	---	EN	G	G
Grill	2 800	2 800	---	EN	G	---
		2 000	---	---	---	EN
Circulaire weerstand	---	3 000	---	EN	---	---
Ovenvolume (L)				121	116	126
Maximaal gasvermogen (W) (PCS)				11 050	15 050	15 050
IEE oven %				106,8 - EEN	106,7 - A	105,6 - A
EE-tabel (%)				65	65	65
Maximaal verbruik butaangas - G 30 (g/u)				785	1 091	1 091
Maximaal verbruik propaangas - G 31(g/u)				773	1 072	1 072
Maximaal verbruik aardgas G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				1 029	1 429	1 429
Maximaal elektrisch vermogen, (W)				3 898	52	2 050
Elektrische voeding (A)				220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~
Maximale intensiteit (A)				16,9	0,1	8,9
Elektrische kabel (HO5 RR - F)				3G 2.5	3G 0,75	3G 1,5
Afmetingen Kookplaat: AxLxA (mm)				900X615X940		
Afmetingen verpakking: AxLxA (mm)				960X690X1005		
Gewicht: netto / bruto (kg)				82 / 87,5	75 / 80	75 / 80

Brander	Macht, W			E 610	E 611	M 610	E 612
	GAS	EE %Ecw, Wh	KIEZEN				
Extra	1 000	67	---	1	---	1	---
Halfsnel	1 750	66		2	---	2	---
Wok	4 000	61	---	1	---	1	---
plaat145 mm	---	194	1 200	---	2	---	---
plaat180 mm	---	193	1 800	---	1	---	---
plaat 120/210	---	185	700/2 100	---	1	---	---
Booster 140 mm	---	194	1200/1600	---	---	---	2
Booster210 mm	---	166	1500/2100	---	---	---	2
Oven	2 750	--	1 100 / 1 500	EN	EN	G	EN
Grill	1 800	--	1 500	EN	EN	EN	EN
cirkelvormig e weerstand	---	--	2 300	EN	EN	---	EN
Ovenvolume, (L)				55	55	51	55
Maximaal gasvermogen, (W) (PCS)				8 500	---	10 800	---
IEE oven %				94,8 A	94,8 A	99,8 A	94,8 A
EE-tabel (%) / (Wh)				65	191,6	65	176,5
Maximaal verbruik butaangas - G 30 (g/u)				582	---	782	---
Maximaal verbruik propaangas - G 31(g/u)				572	---	769	---
Maximaal verbruik aardgas G 20 (L/h - 1013 mbar, 15 ° C)				762	---	1024	---
Maximaal elektrisch vermogen, (W)				2 625	8 925	1 615	8 925
Elektrische voeding (A)				220-240 V ~	380-415V~	220-240V~	380-415V~
Maximale intensiteit (A)				11,4	22	7,0	22
Elektrische kabel (HO5 RR - F)				3G 1,5	5G 1,5	3G 1,5	5G 1,5
Afmetingen Kookplaat: AxLxA (mm)				600X600X945			

Afmetingen verpakking: AxLxA (mm)	690X680X1000
Gewicht: netto / bruto (kg)	55 / 57,5

IEE, EE volgens EU 66/2014



www.wiggo.eu

Bezoek onze website!