



Fornuis HSB738155N



BOSCH

[nl] Gebruiksaanwijzing en installatievoorschrift

GEBRUIKSAANWIJZING	4	INSTALLATIEVOORSCHRIFT	15
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4	Veiligheidsvoorschriften	15
Oorzaken van schade	6	Vóór de opstelling	15
Uw nieuwe apparaat	7	Uitpakken	15
Het bedieningspaneel	7	Apparaatklassen	15
De kookplaat	7	Afmetingen van het apparaat	15
De oven	8	Aangrenzende meubels	15
Toebehoren	8	Typeplaatje	16
De elektronische klok	8	Richtlijnen voor be- en ontluchting	16
Het opbergvak	9	Montage	16
Voor het eerste gebruik	9	Instelvoeten monteren	16
Tijd instellen	9	Toebehoren	16
Oven verwarmen	9	Spatbescherming monteren	16
Branderdeksels en -kelken reinigen	9	Elektrische aansluiting	17
Toebehoren reinigen	9	Apparaat aansluiten	17
Zo bedient u de kookplaat	10	Gasaansluiting	17
Gas-kookzones bedienen	10	Gasaansluiting aan het apparaat	17
Zo bedient u de oven	10	Voorinstelling van de brander	17
Oven in- en uitschakelen	10	Toebehoren	17
Zo bedient u de elektronische klok	11	Aardgas aansluiten	18
Instellingen veranderen	11	Flexibele slangen	18
Instellingen wissen	11	Veiligheidsventiel installeren	18
Geluidssignaal instellen	11	Dichtheid controleren	18
Elektronische klok instellen	11	Ingebruikname	18
Kookwerker instellen	11	Omschakelen naar een ander gastype	18
Automatische tijdschakeling instellen	11	Kookzonebranders	18
Onderhoud en reiniging	11	Algemene koppentabel	19
Schoonmaakmiddelen	12	Positoneren en uitrichten	19
Binnenruimte voorzien van laagje email	12	Apparaat positioneren	19
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen	12	Apparaat afstellen	19
Wat te doen bij storingen?	13		
Ovenlamp vervangen	14		
Servicedienst	14		
Energie- en milieutips	14		
Energie besparen met de oven	14		
Energie besparen met de kookplaat	14		
Milieuvriendelijk afvoeren	14		

GEBRUIKSAANWIJZING

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie. Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel en drank, nooit om te verwarmen. Zorg ervoor dat het toestel altijd onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Veiligheidsventiel aansluiten op de gastoevoerleiding wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

WAT TE DOEN WANNEER HET NAAR GAS RUKT!

Als er gas vrijkomt, kan dit leiden tot een explosie.

Worden er storingen aan de gasinstallatie/gaslucht geconstateerd

- Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- Direct open vuur en sigaretten doven.
- Licht- en apparaatschakelaars niet meer aanraken, geen stekker uit het stopcontact halen. In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.
- Ramen openen en de ruimte goed luchten.
- Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

Gevaar van verstikking!

Door het gebruik ontstaan er verbrandingsproducten, warmte en vocht in de ruimte waarin het gaskooktoestel zich bevindt. Let erop dat deze ruimte goed wordt geventileerd. De natuurlijke ventilatieopeningen moeten open worden gehouden of er dient een mechanische ventilatie-inrichting voorhanden te zijn (bijv. een stofafzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie, bijv. een open raam, of een effectievere ventilatie, bijv. het gebruik van een beschikbare mechanische ventilatie-inrichting op een hoger vermogensniveau, vereist zijn.

Risico van brand!

- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen.

Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het toestel. Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Gastoevoer afsluiten.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflessen, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- De achterkant van het toestel wordt zeer heet. Dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitleidingen. Elektriciteits- en gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De kookzones en hun omgeving, in het bijzonder de omlijsting van de kookplaat, worden erg heet. Nooit de hete vlakken aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.

- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht
- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Gebruik de kookzones alleen wanneer er kook- of bakgerei op staat. Verwarm geen lege pannen. De bodems van de pannen raken dan beschadigd.
- Overgelopen voedsel direct verwijderen. Gebruik voor gerechten met veel vloeistof hoge pannen. Dan kan er niets overkoken.
- Gebruik geen braadpan wanneer deze door twee branders verwarmd moeten worden. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. Het apparaat kan beschadigd worden.
- Tijdens het koken op de gas-kookzones komt extra warmte en vocht vrij. Aangrenzende meubels kunnen op den duur beschadigd raken. Schakel bij een langere kooktijd de afzuigkap in of ventileer de ruimte.
- Houd u bij speciaal bak- en braadgerei aan de aanwijzingen van de fabrikant. Aluminium folie en kunststof vormen smelten vast aan de hete kookzones.
- Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.
- Let erop dat de gasbranders schoon en droog zijn. Het branderdekseel moet altijd exact op de branderkerk liggen.

Oven

Attentie!

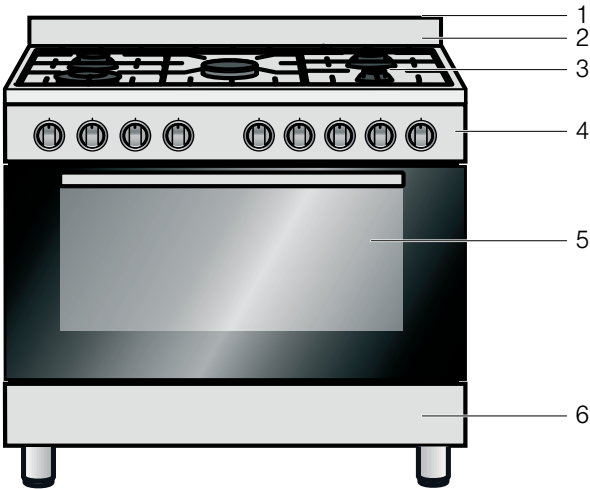
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen folie, van welk type dan ook, of bakpapier op de bodem van de binnenruimte leggen. Plaats geen vormen op de bodem van de binnenruimte. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde oventichting: Is de oventichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De oventichting altijd schoon houden.
- Ovendeur als vlak om iets op te zetten: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Niet aan de ovendeur hangen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Zware toebehoren: Zwaar beladen toebehoren niet te ver naar buiten trekken zonder deze te ontlasten. Zware toebehoren kantelen wanneer ze naar buiten worden getrokken. Er ontstaat een druk op de ribben van de binnenruimte, waardoor het email kan worden beschadigd. Ontlast de naar buiten getrokken toebehoren door ze met één hand een beetje op te tillen. Let op! Bij hete toebehoren altijd een pannenlap gebruiken.
- Grillen: De bakplaat of braadslede bij het grillen niet boven hoogte 3 inschuiven. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering beschadigen ze het email. Gril bij hoogte 4 en 5 alleen direct op het rooster.

Uw nieuwe apparaat

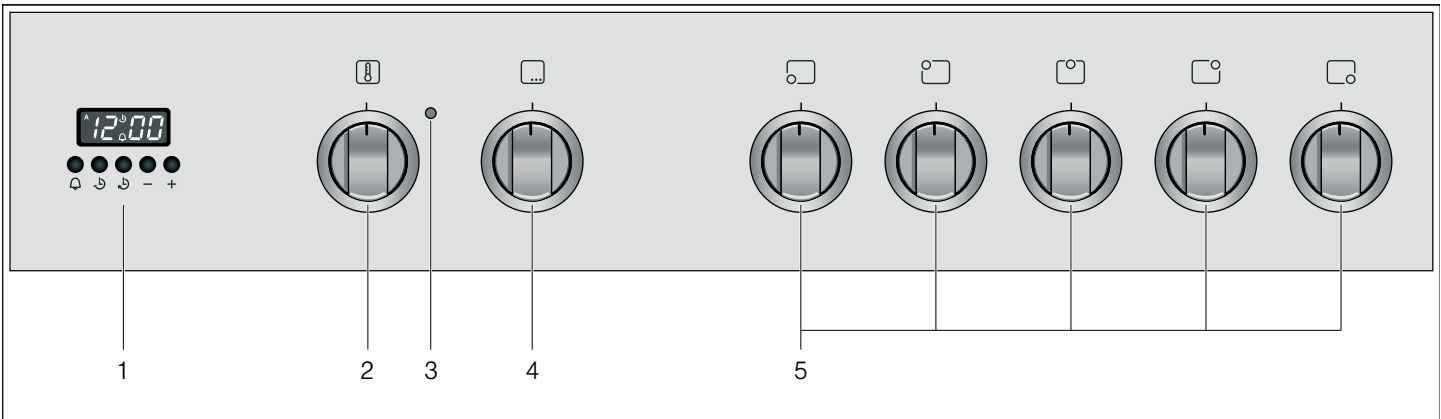
Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. U krijgt zowel informatie over het bedieningspaneel en de kookplaat als over de verwarmingsmethoden en toebehoren.

Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.

Verklaring	
1	Stoomuitlaat
2	Spatbescherming
3	Kookplaat
4	Bedieningspaneel
5	Oven
6	Opbergvak



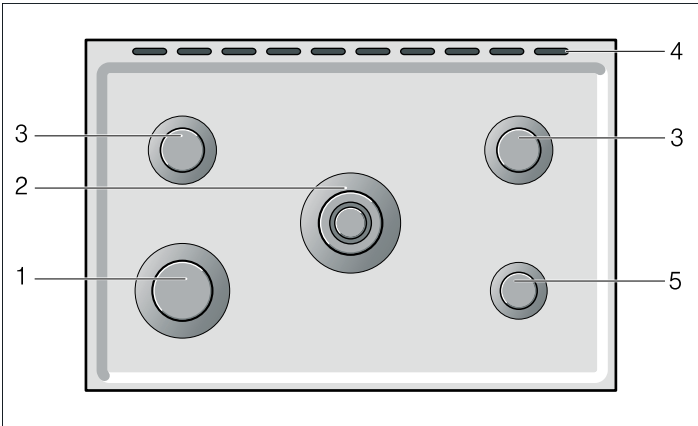
Het bedieningspaneel



Verklaring	
1	Elektronische klok
2	Bedieningsknop oven temperatuur
3	Indicatielampje oven
4	Bedieningsknop oven functies
5	Bedieningsknop gas-kookzones

Verklaring	
1	Sterke brander (3,0 kW)
2	Wokbrander (3,9 kW)
3	Normale brander (1,8 kW)
4	Stoomuitlaat
5	Spaarbrander (1,0 kW)

De kookplaat



Soorten gasbranders	
Gasbrander	Diameter van de pan
Spaarbrander	12 - 14 cm
Normale brander	16 - 24 cm
Sterke brander	18 - 26 cm
Wokbrander	18 - 26 cm

Bedieningsknoppen kookzones

Met deze bedieningsknoppen kunt u het verwarmingsvermogen van de gasbranders van de kookzone instellen.

Aan de hand van de symbolen boven de bedieningsknoppen kunt u zien bij welke gasbrander de bedieningsknop hoort.

Stand	Betekenis
o	Uit
	grote vlam, hoogste stand
	spaarvlam = laagste stand

Toebehoren

Toebehoren	Beschrijving
	Espresso-opzetting Opzetting voor een espressokan; om op de spaarbrander te leggen.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

Extra toebehoren	Beschrijving
	Wok-opzetting Opzetting voor een wok, om op de wokbrander te leggen. Bij gebruik van de wok-opzetting kunnen vormen met een grotere diameter dan 26 cm worden gebruikt (wokpan, braadpannen, kookpannen, gerei met gewelfde bodems etc.). Klantenservicenummer: 741706

Vrijkomend stoom

Risico van verbranding!

Uit de stoomuitlaat van de kookplaat stroomt hete lucht uit de oven. Raak de stoomuitlaat nooit aan.

Let er bij apparaten met een afdekplaat op dat de branders in de oven ook alleen bij een geopende afdekplaat mogen worden ingeschakeld.

De oven

Om de oven te bedienen heeft u twee bedieningsknoppen nodig. De functiekeuzeknop en de temperatuurknop.

Bedieningsknop oven

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de functies in.

Symbol	Betekenis
	Boven- en onderwarmte
	Onderwarmte
	Grill
	Grill, groot
	Circulatiegrill
	Boven- en onderwarmte & hete lucht
	Hete lucht
	Ontdooistand

Temperatuurkeuzeknop

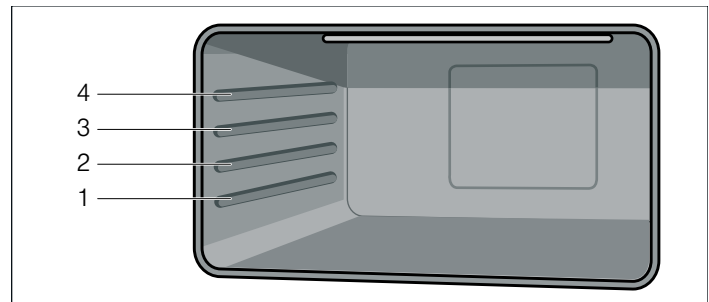
Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in.

Stand	Betekenis
o	Uit
50 - 260	Temperatuurbereik in °C

Tussen de standen 260 en o bevindt zich een aanslag. Niet verder draaien.

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de binnenruimte geschoven worden. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat ze de deurruit niet raken. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.



U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk worden uitgenomen.

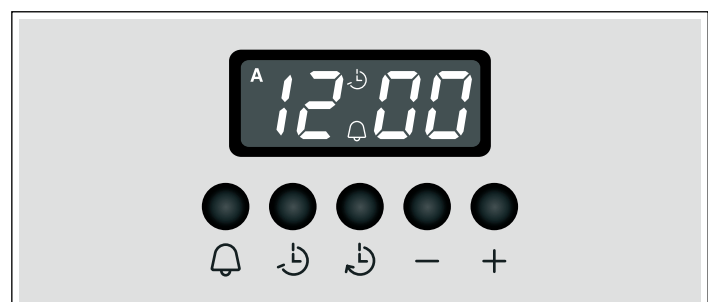
Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren	Beschrijving
	Bak- en braadrooster Voor servies, taartvormen, braad, grillstukken en diepvriesgerechten.
	Geëmailleerde bakplaat Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Onder het rooster of de draaispit geschoven ook te gebruiken als vorm om het vet op te vangen.

De elektronische klok

Met de elektronische klok kunt u de oven regelen. Zo kunt u bijv. vooraf het tijdstip instellen waarop de oven moet inschakelen of waarop het bak- of kookproces door de automatische tijdsinschakeling dient te worden beëindigd. De elektronische klok kan ook als kookwekker worden gebruikt.



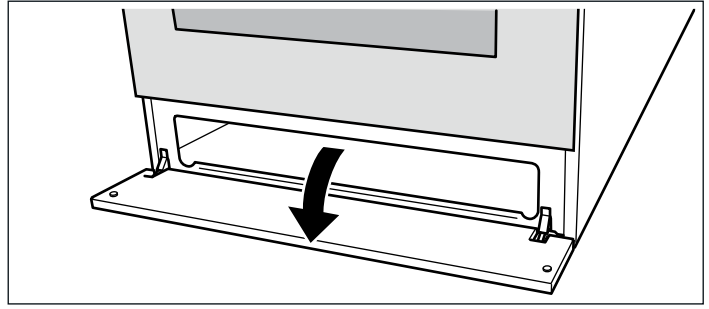
Functietoetsen

U kiest de functie uit door meerdere keren op de betreffende functietoets te drukken. Met de toetsen + en - stelt u de tijdsduur of de tijd in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Symbol	Betekenis	Gebruik
	Kookwekker	Tijdsduur instellen
	Einde werkingsduur	Tijd instellen voor automatisch uitschakelen
	Werkingsduur	Tijdsduur instellen voor automatisch uitschakelen
-	Min	Tijdsduur of tijd verkorten
+	Plus	Tijdsduur of tijd verlengen

Het opbergvak

Open het opbergvak door de wandplaat naar beneden te klappen.



In dit vak kunt u de toebehoren van de kookplaat of oven bewaren.

Risico van brand!

Geen brandbare voorwerpen in het opbergvak bewaren.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven of de kookplaat. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Verwijder de verpakking van het apparaat en voer deze volgens voorschrift af.

Tijd instellen

1. Druk gelijktijdig op de functietoets  en op .
 2. Stel met de functietoetsen + en - de actuele tijd in.
- Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

Oven verwarmen

Oven voorreinigen

1. Neem de toebehoren en de inhangroosters uit de binnenruimte.
2. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de binnenruimte verwijderd te worden.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

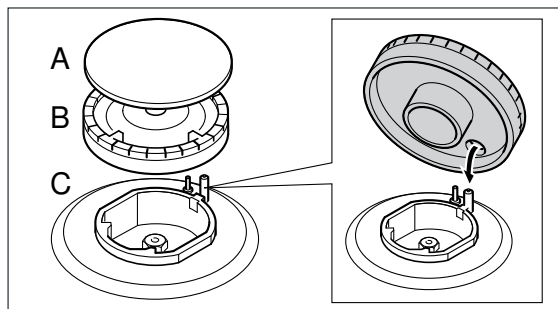
1. Draai de functiekeuzeknop op de functie Boven- en onderwarmte.
2. Draai de temperatuurknop op de maximale temperatuur.
3. Schakel de oven na 40 minuten uit.

Oven reinigen

1. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.
2. Plaats de inhangroosters.

Branderdeksels en -kelken reinigen

Hiervoor gaat u als volgt te werk:



1. Maak de branderdeksels (A) en -kelken (B) schoon met water en afwasmiddel.
2. Droog de onderdelen goed af.
3. Plaats de betreffende branderdel (B) op de kookzone (C).
4. Leg de branderdel (A) precies op branderdel (B).

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren eerst grondig met warm zeepsop en een afwasdoek voordat u ze gebruikt.

Zo bedient u de kookplaat

Let er bij apparaten met een afdekplaat op dat de kookzones alleen bij een geopende afdekplaat mogen worden ingeschakeld.

Gas-kookzones bedienen

Let erop dat de branderdekseel altijd exact op de branderkerk zit. De sleuven bij de branderkerk moeten vrij zijn. Alle onderdelen dienen droog te zijn.

Let erop dat er bij de kookzone geen directe trek ontstaat door airco's, ventilatoren, e.d.

Gasbrander inschakelen

1. Druk op de bedieningsknop voor de gewenste kookzone en draai deze naar de stand .
De gasbrander ontsteekt.
2. Houd de bedieninstoets enkele seconden lang ingedrukt, tot de vlam is gestabiliseerd.
3. Stel het gewenste vermogen in.

Stand	Betekenis
	spaarvlam = laagste stand
	grote vlam, hoogste stand

Tussen de stand  en  is de vlam niet stabiel. Kies daarom altijd een stand tussen  en .

Gasbrander uitschakelen

Draai de bedieningsknop voor de gewenste kookzone naar de stand .

Wanneer de vlam weer uitgaat

Schakelt u de bedieningsknop uit. Wacht een minuut en herhaal punt 1 tot 3.

Risico van brand!

Wanneer de vlam uitgaat, stroomt gas naar buiten. Houdt altijd toezicht wanneer de gasbranders in werking zijn. Let erop dat er geen spijzen overkoken of dat er bij het koken geen tocht ontstaat.

Wanneer de gasbrander niet kan worden aangezet

Bij een stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen kunt u de gasbrander aansteken met een gasaansteker of een lucifer.

Zo bedient u de oven

U heeft de mogelijkheid de oven op verschillende manieren in te stellen. U kunt de oven regelen via de elektronische klok.

Functies

Functie	Toepassing
 Boven- en onderwarmte	Voor cake in vormen, ovenschotels, magere braadstukken van rund- en kalfsvlees en wild.
 Onderwarmte	Voor au bain-marie-toepassingen, zoals crema catalana, of voor het inkoken. Ook voor het verbeteren achteraf, wanneer de bodem niet geheel doorbakken is
 Grill	Voor afzonderlijke porties of kleinere hoeveelheden steaks, worstjes, vis en toast.
 Grill, groot	Voor steaks, worstjes, vis en toast.
 Circulatiegrill	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.
 Boven- en onderwarmte & hete lucht	Voor taarten en gebak met een zeer vochtige vulling.
 Hete lucht	Voor taarten, cakes, pizza's en gebak op twee niveaus, om te braden en te drogen.
 Ontdooistand	Voor het ontdooien van vlees, gevogelte, vis en gebak.

Oven in- en uitschakelen

Oven inschakelen

Houd de apparaatdeur tijdens het gebruik steeds gesloten.

1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

De oven gaat aan.

Wanneer de oven warm wordt, brandt het indicatielampje. In de verwarmingspauzes gaat het uit.

Oven uitschakelen

1. Draai de functiekeuzeknop in de stand .
2. Draai de temperatuurknop in de stand .

De oven gaat uit.

Zo bedient u de elektronische klok

U kunt de elektronische klok met de hand bedienen. Eerst op de betreffende functietoets drukken en vervolgens de tijd of de tijdsduur met de toetsen + en - instellen. De ingestelde waarde wordt overgenomen.

U kunt de instellingen ook tijdens het gebruik veranderen of wissen en het proces zo afbreken.

Instellingen veranderen

1. Druk op de betreffende functietoets .
Het symbool is verlicht.
2. Wijzig de instellingen met de toetsen + en -.

Instellingen wissen

1. Druk op de betreffende functietoets .
Het symbool is verlicht.
2. Druk op de toets -, tot 0:00 op het display verschijnt.
3. Wanneer de automatische tijdschakeling in gebruik is geweest schakelt u de oven uit.

Geluidssignaal instellen

U kunt kiezen tussen drie tonen op een moment dat er geen programma loopt.

Druk herhaaldelijk op de toets - tot u het gewenste geluid hoort.
Het geluid wordt overgenomen.

Elektronische klok instellen

Na de elektrische aansluiting van het apparaat of een stroomonderbreking verschijnen er drie nullen op het display.

Tijd instellen

U kunt de tijd alleen instellen wanneer er geen andere functie wordt gebruikt.

1. Druk gelijktijdig op de functietoets  en op .
2. Stel met de functietoetsen + en - de actuele tijd in.

Kookwerker instellen

De kookwekker loopt achteruit en geeft na afloop van de ingestelde tijdsduur een geluidssignaal. De kookwekker heeft geen invloed op de functies van de oven.

Tijdsduur instellen

1. Druk op de toets .
2. Stel met de functietoetsen + en - de tijdsduur in.
Het symbool  wordt op het display weergegeven.
3. Om de resterende tijdsduur op het display weer te geven, drukt u op de toets .

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Automatische tijdschakeling instellen

Via de elektronische klok kunt u de oven automatisch uit- of in- en uitschakelen.

Automatisch uitschakelen

Werkingsduur instellen

1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
De oven gaat aan.
3. Druk op de functietoets .
4. Stel met de toetsen + en - de werkingsduur in.
De oven start en op het display verschijnt het symbool **A** en de actuele tijd.

De werkingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal en op het display verschijnt het symbool  met de actuele tijd.

De oven gaat uit.

Wilt u het signaal voortijdig beëindigen, druk dan op een van de functietoetsen.

Automatisch in- en uitschakelen

Het bakken of braden begint voor de ingestelde tijdsduur op een door u gekozen, later tijdstip.

Werkingsduur instellen

1. Draai de functiekeuzeknop op de gewenste functie.
2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
De oven gaat aan.
3. Druk op de functietoets .
4. Stel met de toetsen + en - de werkingsduur in.
De oven start en op het display verschijnt het symbool **A** en de actuele tijd.

Einde werkingsduur instellen

1. Druk op de toets .
- Op het display wordt de actuele tijd samen met de werkingsduur weergegeven.
2. Houd de toets  ingedrukt en wijzig het einde van de gebruikstijd met de toetsen + en -.
De oven schakelt uit en start later automatisch. Op het display verschijnt het symbool **A** en de actuele tijd.

De werkingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal en op het display verschijnt het symbool  met de actuele tijd.

De oven gaat uit.

Wilt u het signaal voortijdig beëindigen, druk dan op een van de functietoetsen.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Kans op een elektrische schok!!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen.

Gebruik

voor de kookplaat

- geen onverdunde middelen voor de vaatwas of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaakspunsjes
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Aluminium en kunststof	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken.
Gaskookplaat en pannenhouders	Warm zeepsop. Weinig water gebruiken, het mag niet door de branderonderdelen in het toestel komen. Overgelopen voedsel en kookresten direct verwijderen. U kunt de pannenhouders afnemen. Pannenhouders niet in de vaatwasmachine reinigen.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Gasbranders kookzone	Verwijder de branderdelken en -deksels, schoonmaken met zeepsop. De gasuitlaatopeningen moeten altijd vrij zijn. Ontstekingskaarsen: kleine zachte borstel. De gasbranders functioneren alleen wanneer de ontstekingskaarsen schoon zijn. Alle onderdelen goed drogen. Let er bij het terugplaatsen op dat ze precies goed zitten. De branderdekseksels zijn zwart geëmailleerd. In de loop van de tijd verandert de kleur. Dit heeft geen invloed op de werking. Branderdekseksels niet in de vaatwasmachine reinigen.
Oppervlakken van email (glad oppervlak)	Om de ruiten gemakkelijker schoon te maken kunt u de verlichting van de binnenruimte inschakelen en eventueel de apparaatdeur verwijderen. Een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik een vochtig doekje met schoonmaakmiddel om ingebrande voedselresten te laten weken. Bij sterke verontreiniging raden wij u ovenreiniger in gelvorm aan. Deze kan direct op de betreffende plek worden opgebracht. De binnenruimte na de reiniging open laten om te drogen.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Afdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

Binnenruimte voorzien van laagje email

De binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend emaille.

De vlakken worden automatisch gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Zelfreinigende oppervlakken

De zijwanden zijn voorzien van een laagje email. Maak deze vlakken nooit schoon met ovenreiniger. Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

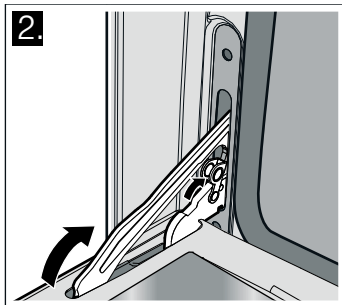
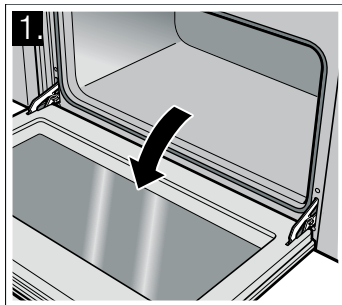
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Apparaatdeur verwijderen

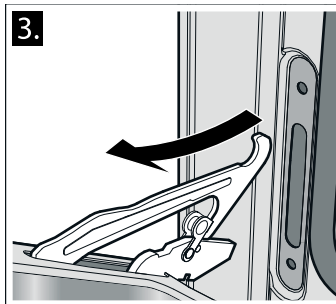
⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels tijdens het verwijderen van de ovendeur helemaal omhooggeklapt zijn.

1. Ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels links en rechts omhoogklappen. Let erop dat u de ovendeur niet sluit wanneer de blokkeerhendels omhoog geklapt zijn. De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

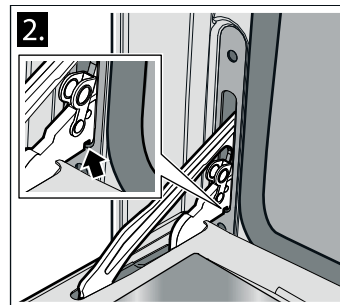
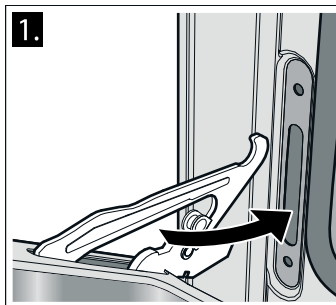


3. Ovendeur schuin zetten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en eruit trekken.



Apparaatdeur inbrengen

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat de keep onder bij de scharnieren in de sleuf sluit.
2. De beide blokkeerhendels links en rechts weer naar beneden leggen en de ovendeur sluiten.



⚠ Risico van letsel!

Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

⚠ Risico van letsel!

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's met zich meebrengen. Het apparaat mag alleen door een vakkracht worden gerepareerd. Neem in het geval van een reparatie contact op met de klantenservice.

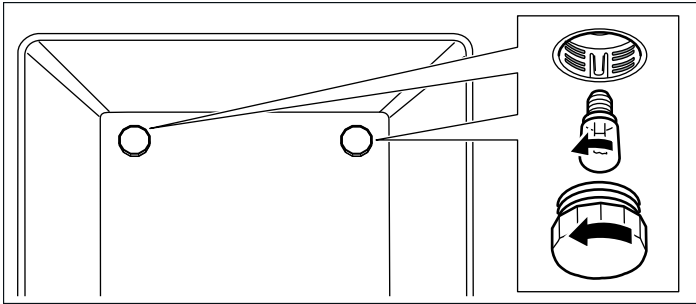
Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De ovenverlichting is uitgevallen.	Ovenlamp defect	Vervang de ovenlamp. (Zie de paragraaf "Ovenlamp vervangen")
De gasbrander ontsteekt niet.	Stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen	Steek de gasbranders aan met een gasaansteker of een lucifer.
De vlam (oven) brandt niet uit alle uitlaatopeningen.	Normale verontreiniging	De brander moet door een vakman worden schoongemaakt.
Alle gerechten die in de oven worden klaargemaakt, verbranden binnen de kortste tijd.	Thermostaat defect	Neem contact op met de klantenservice.
De deurruit beslaat bij het verwarmen van de oven.	Normaal verschijnsel vanwege temperatuurverschil	Niet mogelijk; geen invloed op de werking.

Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik uitsluitend originele lampen.

1. Schakel de zekering uit of haal de stekker uit het stopcontact.
2. Open de apparaatdeur.
3. Leg een theedoek in de onverwarmde binnenruimte, om schade te voorkomen.
4. Verwijder de glazen afscherming van de defecte ovenlamp in de binnenruimte door hem naar links te draaien.



5. Vervang de ovenlamp door een van hetzelfde type.

Spanning: 230 V;

Vermogen: 25 W;

Schroefdraad: E14;

Temperatuurbestendigheid: 300 °C

6. Draai de glazen afscherming van de ovenlamp weer in.

7. Neem de theedoek uit de oven en schakel de zekering weer in of steek de stekker weer in het stopcontact.

Druk op de functietoets voor de ovenverlichting tot deze inklikt om te controleren of de oververlichting functioneert.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. U vindt het typeplaatje met de nummers aan de binnenkant van de klep van het opbergvak. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.

FD

Servicedienst ☎

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden in de oven en bij het koken op de kookplaat energie bespaart en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen met de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Energie besparen met de kookplaat

- Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor uw gerechten. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pan altijd af met een passend deksel.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- De gasvlam moet altijd contact met de bodem van de pan hebben.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

INSTALLATIEVOORSCHRIFT

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar hem goed. Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten.

Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Bij schade of storingen door een verkeerde montage of installatie is de monteur resp. de installateur aansprakelijk.

Voor de installatie dienen de toepasselijke bouwvoorschriften en de voorschriften van de plaatselijke elektriciteits- en

gasmaatschappij te worden nageleefd (bijv. Duitsland: DVGW-TRGI/TRGF; Oostenrijk: ÖVGW-TR).

Sluit voor aanvang van alle werkzaamheden altijd de stroom- en gastoevoer af.

De gegevens over de spanning, de gasdruk en het gastype op het typeplaatje dienen met de plaatselijke aansluitvoorwaarden overeen te stemmen.

Elektrische apparaten moeten altijd geaard worden.

Wanneer er een afzuigkap wordt aangebracht, dient dit te gebeuren volgens het bijbehorende installatievoorschrift. Houd hierbij een minimale afstand van 750 mm tot de kookplaat aan.

Dit toestel niet bij boten of vaartuigen inbouwen.

Vóór de opstelling

Deze gebruiksaanwijzing is voor meerdere modellen bestemd. Afhankelijk van het model zijn detailafwijkingen mogelijk.

Houd u aan de volgende opgaven voor het apparaat en de richtlijnen voor be- en ontluuchting.

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- Het toestel uitpakken
- de apparaatklassen
- de afmetingen van het toestel
- de afstanden tot aangrenzende meubels
- het typeplaatje

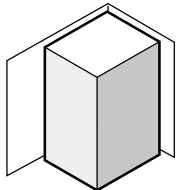
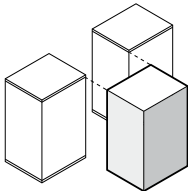
Uitpakken

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Apparaatklassen

Dit toestel voldoet aan de volgende apparaatklassen:

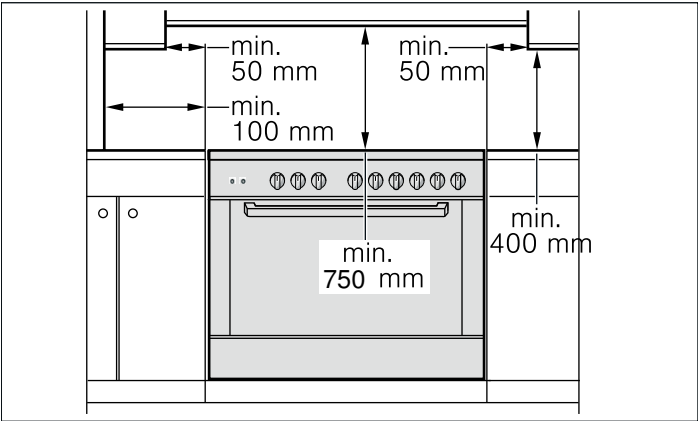
Apparaatklasse	Beschrijving
	Klasse 1 niet vlak aangebouwd kooktoestel
	Klasse 2 - subklasse 1 Kooktoestel direct aansluitend tussen twee eenheden, bestaande uit een afzonderlijke eenheid, kan echter ook zo worden geïnstalleerd dat de zijwanden toegankelijk zijn

Afmetingen van het apparaat

Houd u aan de aangegeven afmetingen.

Aangrenzende meubels

Aangrenzende meubels dienen uit niet-brandbaar materiaal te bestaan. Aangrenzende voorzijden van meubels dienen tot minstens 90 °C temperatuurbestendig te zijn. Wordt het toestel direct in de buurt van andere eenheden geïnstalleerd, dan dient u de in de afbeelding aangegeven minimale afstanden aan te houden.



Typeplaatje

U vindt de technische gegevens van het apparaat op het typeplaatje.

Het typeplaatje bevindt zich aan de binnenkant van de klep van het opbergvak.

De instelwaarden staan aangegeven op een sticker op de apparaatverpakking.

Voer productnummer (E-nr.), fabricagenummer (FD), fabrieksinstellingen voor gastype / gasdruk en het eventueel omgezette gastype in de tabel onder in. De wijzigingen die aan

het toestel worden aangebracht en het type aansluiting zijn doorslaggevend voor een veilig en juist gebruik ervan.

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst ☎	
Gastype / Gasdruk	
Fabrieksinstelling	
Gastype / Gasdruk	
Omschakeling	

Richtlijnen voor be- en ontluuchting

Dit toestel mag alleen in een ruimte die voldoende kan worden geventileerd en volgens de geldende voorschriften en ventilatiebepalingen worden opgesteld.

Let erop dat het voor de verbranding noodzakelijke luchtvolume niet lager mag zijn dan 2 m³ per kW vermogen (zie kW totaalvermogen op het typeplaatje).

Voor toestellen met een totaalvermogen tot 11 kW volstaat het wanneer de opstellingsruimte een inhoud van meer dan 20 m³ heeft en tenminste een deur naar buiten heeft of een raam dat kan worden geopend.

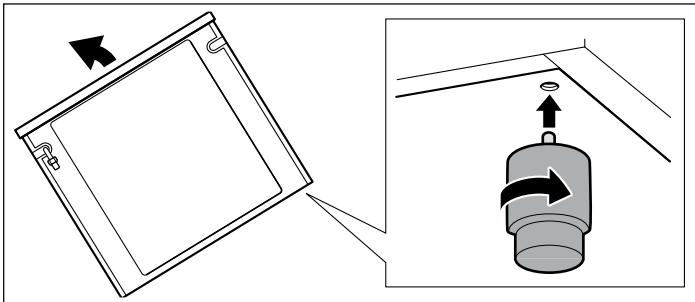
Aanwijzing: In enkele landen bestaan er afwijkende eisen ten aanzien van de minimale kubieke inhoud. Vraag informatie aan bij uw klantenservice.

Montage

Dit apparaat wordt altijd met een set instelvoeten en, afhankelijk van het model, een spatbescherming geleverd. Het toestel kan ook worden gebruikt zonder spatbescherming.

Instelvoeten monteren

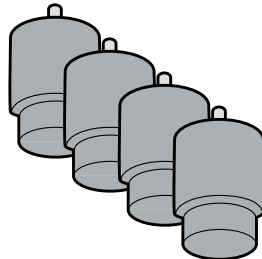
1. Verwijder alle niet vast gemonteerde onderdelen, met name pannenhouders en branders.
2. Neem de toebehoren uit de oven.
3. Til het apparaat aan één kant van de vloer af en kantel het.
4. Schroef de instelvoeten in de opnameopeningen aan de onderkant van het toestel. Moet u daarna aan het toestel trekken, schroef de instelvoeten dan helemaal in.



5. Nivelleer het apparaat pas definitief wanneer de elektrische aansluiting, de gasaansluiting en alle installatiewerkzaamheden afgesloten zijn.

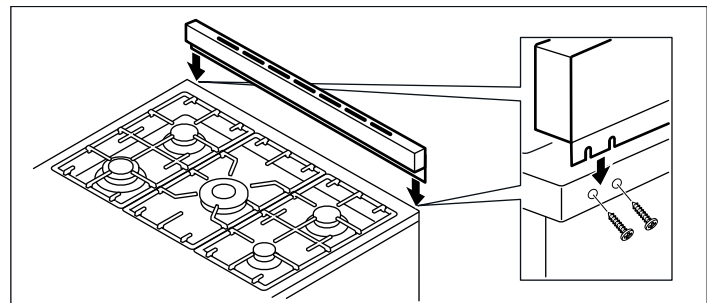
Toebehoren

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

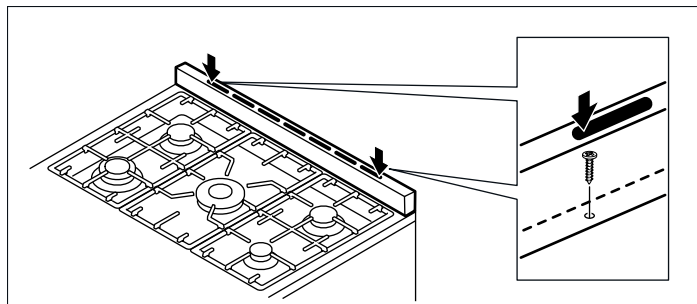
Toebehoren	Beschrijving
	Set van 4 voeten
	Voeten met een instelbereik van 75 - 110mm.
	Klantenservicenummer: 742030

Spatbescherming monteren

1. Verwijder de verpakking en de beschermfolie van de spatbescherming.
2. Draai de 4 schroeven aan de achterkant van het apparaat los.
3. Plaats de spatbescherming met de hiervoor bestemde groeven op de schroeven.



4. Plaats de 2 meegeleverde schroeven van bovenaf in de daarvoor bestemde gaten in de spatbescherming.



5. Trek alle schroeven stevig aan.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Het apparaat dient volgens de nieuwste IEE-richtlijnen (Institution of Electrical Engineers) te worden geïnstalleerd. Bij een verkeerde aansluiting kan het toestel worden beschadigd.

Verzeker u ervan dat de spanningswaarde van het elektriciteitsnet overeenkomt met de aangegeven waarde op het typeplaatje. U vindt het typeplaatje aan de binnenkant van de klep van het opbergvak.

Zorg ervoor dat het elektriciteitsnet volgens voorschrift geaard is en de zekering en het betreffende kabel- en leidingstelsel bestand zijn tegen de belasting van het toestel.

Het is aan te bevelen het stroomcircuit van het toestel te beveiligen met een zekering van 16 ampère.

Let er bij het leggen van de kabel op dat:

- de kabel niet ingeklemd of bekneld wordt.
- de kabel bijv. niet in contact komt met snij- of scherpe kanten.
- de kabel niet in contact komt met onderdelen die een temperatuur van meer dan 50 °C boven kamertemperatuur kunnen krijgen.

Apparaat aansluiten

Het toestel voldoet aan beveiligingsklasse 1 en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.

Bij alle montagewerkzaamheden moet het apparaat spanningsloos zijn.

Het toestel mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten.

De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Voor hem gelden de bepalingen van de regionale elektriciteitsmaatschappij.

Aansluitkabel zonder geaarde stekker

De installatie dient te beschikken over een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren. Bij een verkeerde aansluiting kan het toestel worden beschadigd.

Aansluiting op de nominale spanning 220-240 V. De aders van de hoofdleiding (netaansluiting) aansluiten volgens de kleurcodering: groen-geel = aardleiding (⊕), blauw = (nul) neutraalleiding, bruin = fase (buitenleiding).

GB, IE, NZ, IL, DK en AU

Alleen een vaste aansluiting.

Aansluitkabel met geaarde stekker

Het toestel kan ook met de bijgevoegde geaarde stekker op een volgens voorschrift aangebracht geaard stopcontact worden aangesloten. Dit moet na de inbouw toegankelijk zijn. Is dit niet het geval, dan moet er op het apparaat een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden aangebracht.

Gasaansluiting

Het apparaat dient te worden aangesloten volgens de op dat moment geldende voorschriften. Controleer voor de installatie van het apparaat of de plaatselijke voorwaarden (gastype en -druk) en de apparaatinstellingen met elkaar overeenkomen. De voorwaarden voor de apparaatinstelling vindt u op het typeplaatje. De aansluiting op de gasleidingen en de afdichtingen dient vakkundig en volgens de op dat moment geldende normen te worden uitgevoerd.

Gasaansluiting aan het apparaat

De gasaansluiting (EN ISO 228 G1/2) bevindt zich linksachter het toestel. De volgende aansluitingen zijn bij het apparaat gevoegd:



Elleboogstuk EN ISO 228 G1/2 -
EN 10226 R1/2 (met platte
afdichting)

Voorinstelling van de brander

De branders zijn vooraf ingesteld op aardgas G25 (25 mbar).

Toebehoren

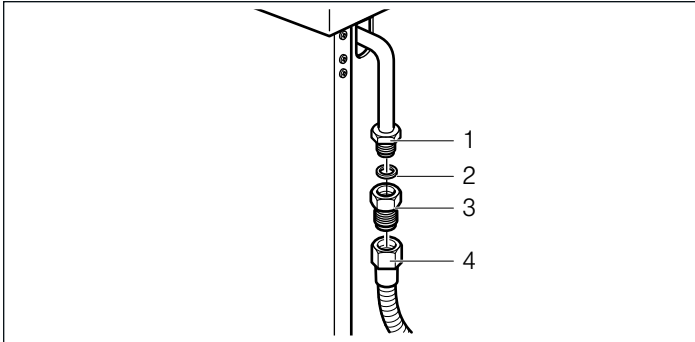
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren	Beschrijving
	Koppen voor vloeibaar gas G30/31 (30 mbar)

Aardgas aansluiten

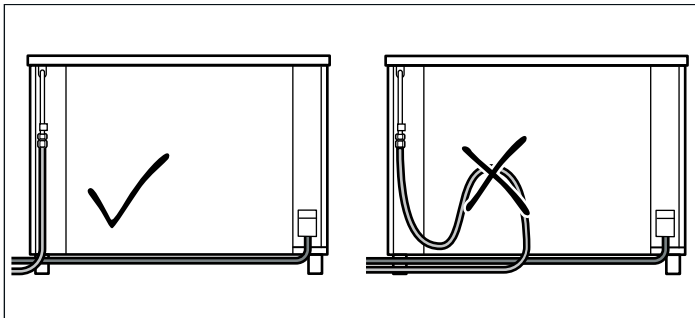
Gebruik alleen aansluitleidingen of flexibele slangen die voldoen aan de geldende voorschriften en voor dit doel zijn toegelaten.

1. Schroef het adapterstuk (3) en de afdichting (2) vast aan de gasaansluiting (1).
2. Houd met een sleutel het adapterstuk (3) vast en schroef het aansluitstuk aan een vaste aansluitleiding (4) of een flexibele gas-aansluitslang.



Voor het afdichten van het schroefdraad alleen goedgekeurd afdichtingsmateriaal gebruiken.

Flexibele slangen



Gebruikt u flexibele slangen, zorg er dan voor dat:

- de slangen niet ingeklemd of bekneld raken.
- de slangen niet worden onderworpen aan trek- of draaikrachten.
- de slangen bijv. niet in contact komen met snijkanten, scherpe kanten.
- de slangen niet in contact komen met onderdelen die een temperatuur van meer dan 70 °C boven kamertemperatuur kunnen krijgen.

Zorg ervoor dat de slang in de volle lengte toegankelijk is voor controles.

Veiligheidsventiel installeren

De montage van een veiligheidsventiel voor het openen en sluiten van de gastoevoer is verplicht. Bouw het veiligheidsventiel in tussen de gastoevoerleiding naar de betreffende ruimte en het toestel. Zorg ervoor dat dit ventiel vrij toegankelijk is.

Dichtheid controleren

Controleer na aansluiting van de gasleiding de dichtheid van de verbindingen met zeepsop.

Ingebruikname

Neem het toestel volgens de gebruiksaanwijzing in gebruik. Steek alle branders aan en controleer of de vlammen stabiel zijn wanneer ze hoog en laag zijn ingesteld.

Omschakelen naar een ander gastype

Wanneer het apparaat niet is ingesteld op het beschikbare gastype, dient het omgeschakeld te worden. Ook de omschakeling naar een ander gastype dient door een erkend vakman en met inachtneming van de geldende regelingen te worden uitgevoerd. Op het typeplaatje staat aangegeven welk gastype en welke gasdruk in de fabriek zijn ingesteld.

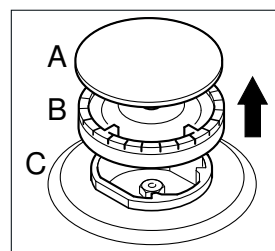
Het typeplaatje bevindt zich aan de binnenkant van de klep van het opbergvak.

Om naar een ander gastype om te schakelen, moeten de koppen worden vervangen en gedeeltelijk de kleine stand en primaire lucht worden ingesteld.

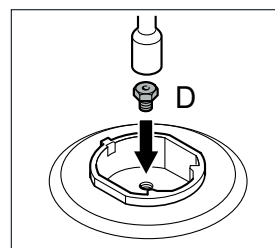
Kookzonebranders

Koppen vervangen

1. Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact.
2. Verwijder de pannenhouders.
3. Verwijder de branderdekseks (A) en branderkeksen (B) van de kookzone (C).

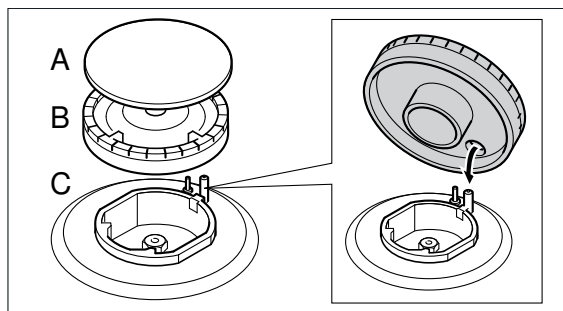


4. Verwijder de kop (D) en vervang deze door een kop die geschikt is voor het nieuwe gastype (zie paragraaf "Algemene koppentabel").



5. Vervang het gasetiket door het nieuwe gasetiket dat bij de koppenset meegeleverd is.
6. Plaats de betreffende branderkeks (B) op de kookzone (C).

7. Leg de betreffende branderdeksel (A) exact op de branderkeik (B).

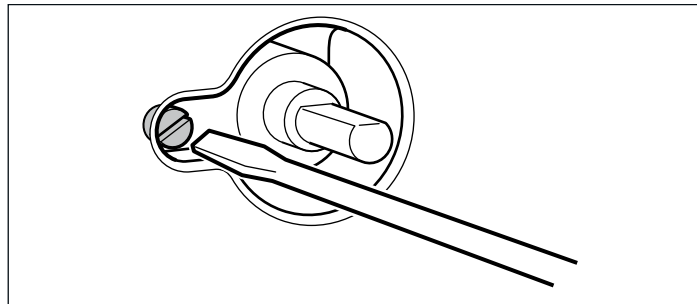


8. Plaats de pannenhouders weer terug.

Minimale gastoevoer instellen

1. Schakel de gasbrander in.
2. Draai de bedieningsknop voor de gasbrander in de richting van de kleine vlam.
3. Trek de bedieningsknop voor de gasbrander eraf.

4. Draai aan de binnenste instelschroef tot er een goede, stabiele vlam brandt.
Draai de instelschroef los om de gastoevoer te verhogen of draai hem vast om de gastoevoer te verminderen.
Zorg ervoor dat de vlam niet uitgaat bij een snelle wisseling tussen maximale en minimale gastoevoer.
De instelling is correct wanneer de grootte van de kleine vlam ca. 3 tot 4 mm bedraagt.



5. Plaats de bedieningskop voor de gasbrander weer terug.

Algemene koppentabel

Type gas	mbar	Kop		Brandertype	vermogen (W)	vermogen min. (W)	Verbruik max.		
		Nummer	Bypass				G25	G30	G31
Aardgas G25	25	121 (F2)	Spleet	Sterke brander	3000	800	325 h		
		94 (Y)	Spleet	Normale brander	1800	500	192 h		
		72 (F1)	Spleet	Spaarbrander	1000	400	112 h		
		145 (F3)	Spleet	Wokbrander	3900	1600	420 h		
Vloeibaar gas Butaan	30	85	0,45	Sterke brander	3000	800		218 g/h	214 g/h
		65	0,33	Normale brander	1800	500		131 g/h	129 g/h
Propaan G30/G31		50	0,30	Spaarbrander	1000	400		73 g/h	71 g/h
		100	0,63	Wokbrander	3900	1600		284 g/h	278 g/h

Nominale bedrijfsdruk

De nominale bedrijfsdruk van uw toestel is:

- voor aardgas (G25) 25 mbar;
- voor vloeibaar gas (G30/31) 30 mbar;

Uw toestel moet met deze drukwaarden worden bediend. Alle informatie van het typeplaatje heeft betrekking op deze drukwaarden. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid

voor de bediening, het vermogen van het apparaat of andere risico's, wanneer het apparaat met andere drukwaarden wordt bediend dan aangegeven.

Aanwijzing: Gebruik bij vloeibaar gas uit veiligheidsoverwegingen een gasdrukregelaar. Aansluiting en onderhoud van de drukregelaar dient door een erkend vakman uitgevoerd te worden.

Positoneren en uitrichten

Apparaat positioneren

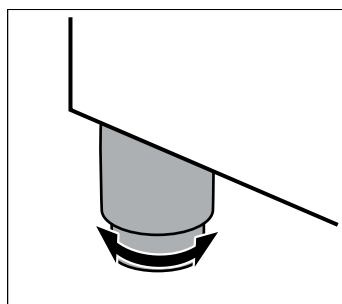
Wanneer het toestel op de definitieve plaats wordt opgesteld, let er dan op dat er genoeg ruimte is om het naar voren te trekken voor onderhouds- en schoonmaakwerkzaamheden.

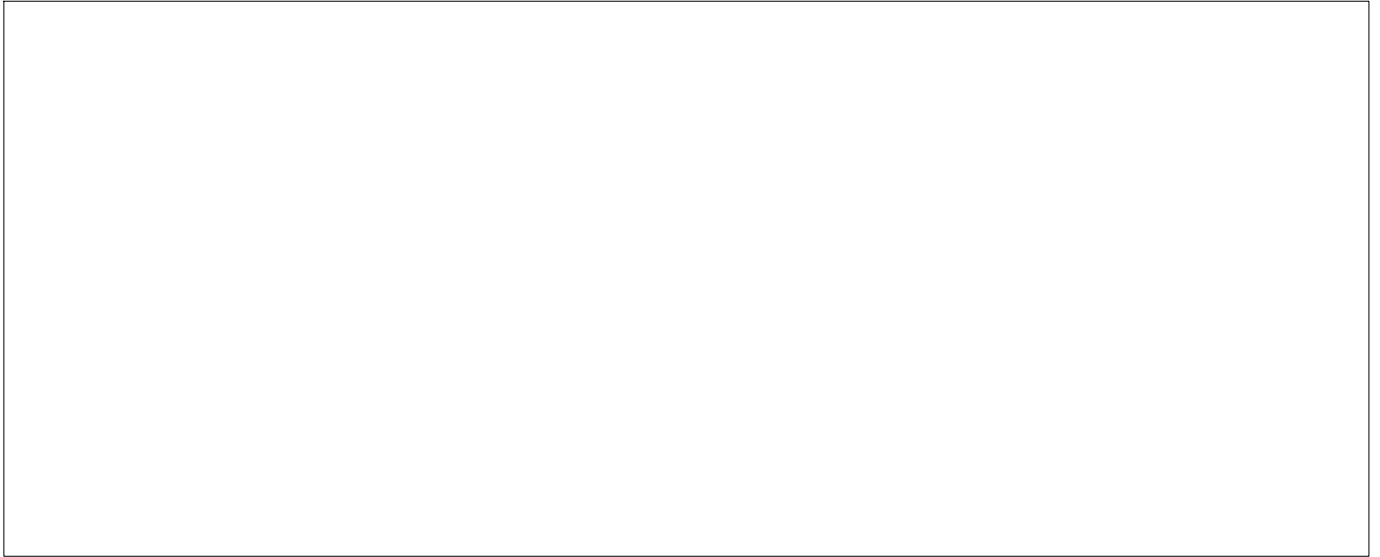
De ondergrond moet hard en stabiel zijn. De wand direct achter het toestel dient uit niet-brandbaar materiaal, zoals tegels, te bestaan.

Wanneer u tijdens de plaatsing aan het toestel moet trekken, let er dan op dat de instelvoeten goed vastgeschroefd zijn.

Apparaat afstellen

Stel het apparaat na afloop van alle werkzaamheden af. Draai hiervoor aan de instelvoeten.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000808488

914774963
920530