

**650, 2FL, TG - 650, 4FL, TG - 650,  
B700, 4FL, EBO**



**1151123 - 1151133 - 1151243**

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

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Klantendienst service:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**CE-0085DL0222**

Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2025-05-28

---

## Originele gebruiksaanwijzing

|     |                                             |    |
|-----|---------------------------------------------|----|
| 1   | Veiligheid .....                            | 2  |
| 1.1 | Symboolverklaring .....                     | 2  |
| 1.2 | Veiligheidsaanwijzingen .....               | 3  |
| 1.3 | Restrisico's .....                          | 7  |
| 1.4 | Individuele veiligheidsmaatregelen .....    | 10 |
| 1.5 | Gebruik volgens bestemming .....            | 11 |
| 1.6 | Oneigenlijk gebruik .....                   | 11 |
| 2   | Algemeen .....                              | 12 |
| 2.1 | Aansprakelijkheid en vrijwaring .....       | 12 |
| 2.2 | Auteursrecht .....                          | 12 |
| 2.3 | Conformiteitsverklaring .....               | 12 |
| 3   | Transport, verpakking en opslag .....       | 13 |
| 3.1 | Transportinspectie .....                    | 13 |
| 3.2 | Verpakking .....                            | 13 |
| 3.3 | Opslag .....                                | 13 |
| 4   | Technische Gegevens .....                   | 14 |
| 4.1 | Technische Gegevens .....                   | 14 |
| 4.2 | Functies van het apparaat .....             | 17 |
| 4.3 | Onderdelenoverzicht .....                   | 22 |
| 5   | Installatieinstructie .....                 | 24 |
| 5.1 | Installatie .....                           | 24 |
| 6   | Gebruiksaanwijzing .....                    | 31 |
| 6.1 | Bediening van de gaskookplaats .....        | 31 |
| 6.2 | Bediening van de elektrische oven .....     | 37 |
| 7   | Reiniging en onderhoud .....                | 41 |
| 7.1 | Veiligheidsinstructies voor reiniging ..... | 41 |
| 7.2 | Reiniging .....                             | 41 |
| 7.3 | Onderhoud .....                             | 43 |
| 8   | Mogelijke storingen .....                   | 44 |
| 9   | Verwijdering .....                          | 46 |



**Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!**

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

## 1 Veiligheid

NL

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

### 1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



**GEVAAR!**

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



### **WAARSCHUWING!**

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



### **VOORZICHTIG!**

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

### **ATTENTIE!**

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

### **OPMERKING!**

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

## **1.2 Veiligheidsaanwijzingen**

### **Elektrische stroom**

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingenkabel.
- Stel de verbindingenkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.

- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

### **Veiligheid voor apparaten die door gas worden aangedreven**

- Gebruik het gasaangedreven apparaat niet in het geval van een storing of schade, of in het geval van een vermoedelijke storing of schade. Draai in dat geval de gasregelknop / knoppen naar "O" en sluit de hoofdgasklep. Neem direct contact op met de service.
- Controleer regelmatig op lekken met schuim (lekdetectiespray).

### **Gebruik geen open vuur om te controleren op gaslekken!**

NL

### **WAARSCHUWING!**

### **Verstikkingsgevaar en explosie door ontsnappend gas!**

- Volg deze regels als u gas ruikt:
  - sluit onmiddellijk de gasregelknop / -knoppen en de hoofdgasklep
  - zorg voor voldoende ventilatie van de betreffende kamers: open alle deuren en ramen wijd
  - steek geen open vuur aan, doof het vuur
  - rook niet
  - creëer geen vonken, bedien geen elektrische schakelaars, gebruik geen telefoons (of het nu een vaste telefoon of een mobiele telefoon is)
  - gebruik geen elektrische apparaten in de buurt van het apparaat op gas
  - indien nodig - informeer andere mensen in het gebouw door te bellen en op de deur te kloppen
  - verlaat het gebouw
  - neem buiten het gebouw contact op met de service. Als de gasuitlaatbron niet precies kan worden gelokaliseerd, bel dan de brandweer of waarschuw onmiddellijk de gasleverancier.

### Brandbare materialen

- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen (bijv. benzine, spiritus, alcohol). Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter, vooral niet bij het verwarmen van vetten en oliën, aangezien deze brand kunnen veroorzaken.
- Als er brand uitbreekt, sluit u de gasafsluiter. Blus een vlam nooit met water, smoor de vlam met een deksel of een brandwerende deken. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

### Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

NL

### Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

### Verantwoordelijkheid van de bediener

De bediener is verantwoordelijk voor de naleving van de geldende wetten, voorschriften, verordeningen en bestaande nationale bepalingen inzake ongevallenpreventie, milieubescherming en de interne werk-, bedienings- en veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op de installatielocatie.

Verantwoordelijkheden van de bediener:

- Gebruik het apparaat en de aangesloten componenten alleen in een onberispelijke technische toestand met goed functionerende beveiligings- en veiligheidscomponenten.

- Voorbereiding van risicobeoordelingen op werkplekken.
- Instructie en regelmatige training van personeel. Vooral het veiligheidshoofdstuk en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en opgevolgd.
- Verstrekking van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE)
- Naleving van onderhouds- en schoonmaakschema's.
- Documentatie van training/instructie, vervanging van apparatuuronderdelen.

### Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

### Onjuist gebruik

NL

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

### 1.3 Restriscio's

| Restriscio's                   | Gevaarlijke situatie                                                                                                                                                  | Waarschuwing                                                                                                                                              |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Risico op uitglijden en vallen | De gebruiker kan uitglijden op de vloer door de aanwezigheid van water of vuil.                                                                                       | Draag beschermend schoeisel met antisliplaag wanneer u het apparaat gebruikt.                                                                             |
| Brandwonden                    | De bediener raakt het apparaat opzettelijk aan.                                                                                                                       |                                                                                                                                                           |
|                                | De bediener raakt opzettelijk hete stoffen aan (olie, water, stoom, ...).                                                                                             |                                                                                                                                                           |
| Risico op vallen               | De bediener verricht werkzaamheden op het bovenste gedeelte van het apparaat met ongeschikte hulpmiddelen (zoals een ladder met sporten, of klimmen op het apparaat). | Voer geen werkzaamheden aan het bovenste gedeelte van de machine uit met ongeschikte hulpmiddelen (zoals ladders met sporten of op het apparaat klimmen). |
| Gevaar voor kantelen           | Het dragen van het apparaat of onderdelen van het apparaat zonder geschikte hulpmiddelen.                                                                             | Bij het verplaatsen van het apparaat of de verpakking ervan is het noodzakelijk geschikte hulpmiddelen of hefwerktuigen te gebruiken.                     |

| Restrisico's              | Gevaarlijke situatie                                                                                                            | Waarschuwing                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chemische stoffen         | De bediener gaat om met chemicaliën (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.).                                     | Neem de nodige voorzorgsmaatregelen. Volg steeds de aanwijzingen op de veiligheidsinformatieblad en etiketten van de gebruikte producten. Gebruik de in de veiligheidsinformatieblad en aanbevolen persoonlijke beschermingsmiddelen. |
| Risico op letsel          | Er bestaat gevaar voor verwonding tijdens onderhoudswerkzaamheden, als inwendige delen van het apparaatframe worden aangeraakt. | Onderhoudswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, uitgerust met geschikte beschermingsmiddelen (snijbestendige veiligheidshandschoenen, onderarmbeschermers).                                     |
| Gevaar voor verplettering | Het personeel loopt het risico dat vingers of handen bekneld raken bij het hanteren van bewegende delen.                        | Onderhoudswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel dat voorzien is van persoonlijke beschermingsmiddelen (beschermende handschoenen).                                                               |
| Ergonomie                 | De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen.                                | De bediener moet persoonlijke beschermingsmiddelen dragen wanneer hij aan het apparaat werkt.                                                                                                                                         |

## Veiligheid

| Restrisico's                     | Gevaarlijke situatie                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Waarschuwing                                                                                                                                                             |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elektrische schok (Elektrocutie) | Aanraken van elektrisch geleidende delen van het apparaat tijdens onderhoud zonder eerst de elektrische voeding uit te schakelen. De operator voert de handeling uit (met een elektrisch gereedschap of zonder de elektrische voeding van de machine te onderbreken) terwijl hij op de natte vloer ligt. | Onderhoud aan het apparaat mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrische schokken. |
| Elektrische schok (Elektrocutie) | Elektrische schok veroorzaakt door een defect aardingssysteem of defecte elektrische beschermingsmiddelen.                                                                                                                                                                                               | Beschermingsmiddelen die voldoen aan de vereisten van de relevante normen moeten vóór de apparatuur worden geïnstalleerd.                                                |

### 1.4 Individuele veiligheidsmaatregelen

| Fase                   | Beschermen-<br>de kleding                                                         | Beschermend<br>schoeisel                                                          | Handschoe-<br>nen                                                                 | Bescherming<br>van de ogen                                                        | Gehoorb-<br>scherming                                                             | Bescher-<br>ming van<br>de ademha-<br>lingswegen                                  | Hoofdbe-<br>scherming                                                              |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                        |  |  |  |  |  |  |  |
| Vervoer                |                                                                                   | x                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Verplaatsing           |                                                                                   | x                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Uitpakken              |                                                                                   | x                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Montage                |                                                                                   | x                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Standaard<br>gebruik   | x                                                                                 | x                                                                                 | x (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Instellingen           |                                                                                   | x                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Standaard<br>reiniging |                                                                                   | x                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Speciale<br>reiniging  |                                                                                   | x                                                                                 | x                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Onderhoud              |                                                                                   | x                                                                                 | x (*)                                                                             |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Demontage              |                                                                                   | x                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
| Afvalverwijde-<br>ring |                                                                                   | x                                                                                 |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |

|   |                                                                                           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| x | Voorziene persoonlijke beschermingsmiddelen                                               |
|   | Persoonlijke beschermingsmiddelen zijn beschikbaar of moeten gebruikt worden indien nodig |
|   | Onvoorziene persoonlijke beschermingsmiddelen                                             |

- \* Handschoenen bestemd voor standaardgebruik en voor onderhoudswerkzaamheden moeten hittebestendig zijn om de handen van de bediener te beschermen wanneer hij hete machineonderdelen of hete stoffen (olie, water, stoom,...) aanraakt.

## 1.5 Gebruik volgens bestemming

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbeoogd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- Bereiding en verwarming van voedsel (braden van vlees, koken, smoren, fermenteren, bakken van cake, enz.

## 1.6 Oneigenlijk gebruik

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

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Het verwarmen van ruimtes
- Verwarmen van brandbare, schadelijk voor de gezondheid, gemakkelijk verdampende of soortgelijke vloeistoffen en materialen.

## 2 Algemeen

### 2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/ eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening/veiligheid.

### 2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

### 2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

## **3 Transport, verpakking en opslag**

### **3.1 Transportinspectie**

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

### **3.2 Verpakking**

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recycelen.

**NL**

### **3.3 Opslag**

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

## 4 Technische Gegevens

### 4.1 Technische Gegevens

|                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Naam:</b>                        | <b>Gasfornuis 650, 2FL, TG</b> |
| Art. nr.:                           | <b>1151123</b>                 |
| Materiaal:                          | CNS 18/10                      |
| Aantal kookpitten:                  | 2                              |
| Verdeling kookplaatsen in kW, max.: | 1 x 3,85 / 1 x 5,7             |
| Grootte kookplaatsen (b x d) in mm: | 335 x 270                      |
| Aansluitwaarde gas:                 | 9,55 kW                        |
| Afmetingen (b x d x h) in mm:       | 400 x 650 x 295                |
| Gewicht in kg:                      | 18,5                           |

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

NL

|                                     |                                |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Naam:</b>                        | <b>Gasfornuis 650, 4FL, TG</b> |
| Art. nr.:                           | <b>1151133</b>                 |
| Materiaal:                          | CNS 18/10                      |
| Aantal kookpitten:                  | 4                              |
| Verdeling kookplaatsen in kW, max.: | 2 x 3,85 / 2 x 5,7             |
| Grootte kookplaatsen (b x d) in mm: | 335 x 270                      |
| Aansluitwaarde gas:                 | 19,1 kW                        |
| Afmetingen (b x d x h) in mm:       | 800 x 650 x 295                |
| Gewicht in kg:                      | 33,4                           |

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

### Versie / Eigenschappen 1151123 / 1151133

- Serie: 650
- Type: tafelapparaat
- Bedrijfsmodus: gas
- Soort gas:
  - vloeibaar gas (50 mbar)
  - mondstukken voor aardgas types H (20 mbar) en L (20 mbar) inbegrepen in de set
- Soort kookplaatsen: gas
- Ontstekingstype: handmatige ontsteking
- Gasbrander: dubbelgekroonde brander
- Waakvlam
- Eigenschappen:
  - gietijzeren brander met afneembare rand
  - vlambeveiliging over de hele lengte in reliëf
  - gietijzeren roosters, afneembaar
- In hoogte verstelbare voeten: nee

|                                      |                                   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Naam:                                | Gasfornuis 650, B700, 4FL, EBO    |
| Art. nr.:                            | 1151243                           |
| Materiaal:                           | CNS 18/10                         |
| Aantal kookpitten:                   | 4                                 |
| Verdeling kookplaten in kW:          | 2 x 3,85 / 2 x 5,7                |
| Grootte kookplaatsen in mm:          | 335 x 270                         |
| Aansluitwaarde gas:                  | 19,1 kW                           |
| Aantal ovens:                        | 1                                 |
| Materiaal gaarruimte:                | roestvrij staal                   |
| Volume oven in liters:               | 72                                |
| Aantal inschuifelementen:            | 5                                 |
| Afstand tussen geleiderparen in mm:  | 26                                |
| Temperatuurbereik van – tot °C:      | 110 - 280                         |
| Afmetingen oven (B x D x H) in mm:   | 540 x 490 x 275                   |
| Gastronorm:                          | 1/1 GN                            |
| Aansluitwaarde oven:                 | 4,2 kW   400 V   3 NAC   50/60 Hz |
| Hoogte verstelbaar van – tot in mm.: | 870 - 930                         |
| Afmetingen (b x d x h) in mm:        | 700 x 650 x 870                   |
| Gewicht in kg:                       | 64,2                              |

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

**Versie / Eigenschappen 1151243**

- Serie: 650
- Type: standapparaat
- Bedrijfsmodus: elektrisch/gas
- Soort gas:
  - vloeibaar gas (50 mbar)
  - mondstukken voor aardgas types H (20 mbar) en L (20 mbar) inbegrepen in de set
- Soort kookplaatsen: gas
- Ontstekingstype: handmatige ontsteking
- Gasbrander: dubbelgekroonde brander
- Waakvlam
- Eigenschappen:
  - gietijzeren brander met afneembare rand
  - vlambeveiliging over de hele lengte in reliëf
  - gietijzeren roosters, verwijderbaar
- Soort oven: elektrisch
- Ovenfuncties:
  - boven-/ onderwarmte
  - convector
- Multifunctionele oven: nee
- Stoomafzuiging: ja
- Ovenfuncties: gepantserde boven- en onderverwarmers
- In hoogte verstelbare poten: ja
- Inclusief:
  - 1 bakplaat
  - 1 rooster

NL

**4.2 Functies van het apparaat**

Serie 650 - een serie artikelen voor de professionele keuken. Ze onderscheidt zich door optimaal gebruik van energie, buitengewone prestaties en hoog reinigingscomfort. Dankzij zijn modulaire opbouw zorgt hij voor een gemakkelijke aansluiting en flexibiliteit qua indeling.

## Gasdruk tabel

| Land                                | Apparaat-categorieën | Gasdruk (mbar) | Aansluitdruk (mbar) |       |       |
|-------------------------------------|----------------------|----------------|---------------------|-------|-------|
|                                     |                      |                | Nom.                | Min.  | Max.  |
| LU-PL                               | I2E                  | G20            | 20                  | 17    | 25    |
| NO                                  | I2H                  | G20            | 20                  | 17    | 25    |
| NL                                  | I2EK                 | G20            | 20                  | 17    | 25    |
|                                     |                      | G25.3          | 25                  | 20    | 30    |
| LU                                  | I3+                  | G30/G31        | 28-30/37            | 20/25 | 35/45 |
| NO-NL-CY-MT                         | I3B/P                | G30/G31        | 28-30               | 25    | 35    |
| PL                                  | I3B/P                | G30/G31        | 37                  | 25    | 45    |
| BE-FR                               | II2E+3+              | G20/G25        | 20/25               | 17    | 25/30 |
|                                     |                      | G30/G31        | 28-30/37            | 20/25 | 35/45 |
| PL                                  | II2ELL3B/P           | G20            | 20                  | 17    | 25    |
|                                     |                      | G25            | 20                  | 18    | 25    |
|                                     |                      | G30/G31        | 50                  | 42,5  | 57,5  |
| ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK                | II2H3+               | G20            | 20                  | 17    | 25    |
|                                     |                      | G30/G31        | 28-30/37            | 20/25 | 35/45 |
| DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO | II2H3B/P             | G20            | 20                  | 17    | 25    |
|                                     |                      | G30/G31        | 28-30               | 25    | 35    |
| AT-CH                               | II2H3B/P             | G20            | 20                  | 17    | 25    |
|                                     |                      | G30/G31        | 50                  | 42,5  | 57,5  |
| HU                                  | II2HS3B/P            | G20            | 25                  | 18    | 33    |
|                                     |                      | G25.1          | 25                  | 18    | 33    |
|                                     |                      | G30/G31        | 28-30               | 25    | 35    |
|                                     |                      | G30/G31        | 50                  | 42,5  | 57,5  |
| NL                                  | II2EK3B/P            | G20            | 20                  | 17    | 25    |
|                                     |                      | G25.3          | 25                  | 20    | 30    |
|                                     |                      | G30/G31        | 28-30               | 25    | 35    |

Tab. 1

## Sproeiers en instelling

| Land                                                                             | Soort gas          | Pa (mbar)   | Ref.    | Brander            |        |                    |        |                    |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|---------|--------------------|--------|--------------------|--------|--------------------|--------|
|                                                                                  |                    |             |         | 3,85 kW            |        | 5,7 kW             |        | 7,7 kW             |        |
|                                                                                  |                    |             |         | Qn Max             | Qn Min | Qn Max             | Qn Min | Qn Max             | Qn Min |
| AT-BE-BG-CH-CZ-DE-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-IE-IT-LT-LU-LV-NO-PL-PT-RO-SE-SI-SK-TR | G20<br>G20/<br>G25 | 20<br>20/25 | UM      | 150R               |        | 190R               |        | 215K               |        |
|                                                                                  |                    |             | UP      | 30 ( $\leq 250W$ ) |        | 30 ( $\leq 250W$ ) |        | 30 ( $\leq 250W$ ) |        |
|                                                                                  |                    |             | A(mm)   | OPEN               |        | OPEN               |        | 10                 |        |
|                                                                                  |                    |             | Um      | 90                 |        | 110                |        | 130                |        |
|                                                                                  |                    |             | Qn (kW) | 3,50               | 1,40   | 5,50               | 2,10   | 7,50               | 2,80   |
| DE                                                                               | G25                | 20          | UM      | 165K               |        | 205K               |        | 245K               |        |
|                                                                                  |                    |             | UP      | 30 ( $\leq 250W$ ) |        | 30 ( $\leq 250W$ ) |        | 30 ( $\leq 250W$ ) |        |
|                                                                                  |                    |             | A(mm)   | OPEN               |        | OPEN               |        | OPEN               |        |
|                                                                                  |                    |             | Um      | 90                 |        | 110                |        | 130                |        |
|                                                                                  |                    |             | Qn (kW) | 3,60               | 1,15   | 5,60               | 1,70   | 7,70               | 2,30   |
| NL                                                                               | G25.3              | 25          | UM      | 155K               |        | 195K               |        | 220K               |        |
|                                                                                  |                    |             | UP      | 30 ( $\leq 250W$ ) |        | 30 ( $\leq 250W$ ) |        | 30 ( $\leq 250W$ ) |        |
|                                                                                  |                    |             | A(mm)   | OPEN               |        | OPEN               |        | 10                 |        |
|                                                                                  |                    |             | Um      | 90                 |        | 110                |        | 130                |        |
|                                                                                  |                    |             | Qn (kW) | 3,50               | 1,30   | 5,60               | 1,90   | 7,50               | 2,60   |
| HU                                                                               | G20                | 25          | UM      | 145R               |        | 180R               |        | 210K               |        |
|                                                                                  |                    |             | UP      | 30 ( $\leq 250W$ ) |        | 30 ( $\leq 250W$ ) |        | 30 ( $\leq 250W$ ) |        |
|                                                                                  |                    |             | A(mm)   | OPEN               |        | OPEN               |        | OPEN               |        |
|                                                                                  |                    |             | Um      | 90                 |        | 110                |        | 130                |        |
|                                                                                  |                    |             | Qn (kW) | 3,30               | 1,50   | 5,40               | 2,30   | 7,60               | 3,10   |

NL

| Land                                                                             | Soort gas | Pa (mbar)         | Ref.    | Brander    |        |            |        |            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------|---------|------------|--------|------------|--------|------------|--------|
|                                                                                  |           |                   |         | 3,85 kW    |        | 5,7 kW     |        | 7,7 kW     |        |
|                                                                                  |           |                   |         | Qn Max     | Qn Min | Qn Max     | Qn Min | Qn Max     | Qn Min |
| HU                                                                               | G25.1     | 25                | UM      | 160K       |        | 200K       |        | 230K       |        |
|                                                                                  |           |                   | UP      | 30 (≤250W) |        | 30 (≤250W) |        | 30 (≤250W) |        |
|                                                                                  |           |                   | A(mm)   | OPEN       |        | 1          |        | 1          |        |
|                                                                                  |           |                   | Um      | 90         |        | 110        |        | 130        |        |
|                                                                                  |           |                   | Qn (kW) | 3,60       | 1,25   | 5,60       | 1,75   | 7,50       | 2,50   |
| BE-BG-CY-CZ-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-HU-IE-IT-LT-LU-LV-MT-NL-NO-PT-RO-SE-SI-SK-TR | G30/G31   | 28-30/37<br>28-30 | UM      | 95         |        | 120        |        | 140        |        |
|                                                                                  |           |                   | UP      | 20 (≤250W) |        | 20 (≤250W) |        | 20 (≤250W) |        |
|                                                                                  |           |                   | A(mm)   | OPEN       |        | OPEN       |        | OPEN       |        |
|                                                                                  |           |                   | Um      | 90         |        | 90         |        | 100        |        |
|                                                                                  |           |                   | Qn (kW) | 3,60       | 2,50   | 5,70       | 2,70   | 7,60       | 3,40   |
| PL                                                                               | G30/G31   | 37                | UM      | 90         |        | 110        |        | 130        |        |
|                                                                                  |           |                   | UP      | 20 (≤250W) |        | 20 (≤250W) |        | 20 (≤250W) |        |
|                                                                                  |           |                   | A(mm)   | OPEN       |        | OPEN       |        | OPEN       |        |
|                                                                                  |           |                   | Um      | 70         |        | 80         |        | 100        |        |
|                                                                                  |           |                   | Qn (kW) | 3,75       | 2,00   | 5,30       | 2,50   | 7,30       | 3,70   |

## Technische Gegevens

| Land                   | Soort gas   | Pa (mbar) | Ref.    | Brander    |        |            |        |            |        |
|------------------------|-------------|-----------|---------|------------|--------|------------|--------|------------|--------|
|                        |             |           |         | 3,85 kW    |        | 5,7 kW     |        | 7,7 kW     |        |
|                        |             |           |         | Qn Max     | Qn Min | Qn Max     | Qn Min | Qn Max     | Qn Min |
| AT-CH-DE-HU            | G30/<br>G31 | 50        | UM      | 85         |        | 105        |        | 120        |        |
|                        |             |           | UP      | 20 (≤250W) |        | 20 (≤250W) |        | 20 (≤250W) |        |
|                        |             |           | A(mm)   | 1          |        | OPEN       |        | OPEN       |        |
|                        |             |           | Um      | 70         |        | 80         |        | 80         |        |
|                        |             |           | Qn (kW) | 3,85       | 2,30   | 5,50       | 3,00   | 7,50       | 3,00   |
| UM : Sproeier MAX      |             |           |         |            |        |            |        |            |        |
| Um : Sproeier MIN      |             |           |         |            |        |            |        |            |        |
| UP : Ontsteker brander |             |           |         |            |        |            |        |            |        |
| A : Open de luchtring  |             |           |         |            |        |            |        |            |        |
| Pa : Aansluitdruk      |             |           |         |            |        |            |        |            |        |
| reg : ingesteld        |             |           |         |            |        |            |        |            |        |

Tab. 2

NL

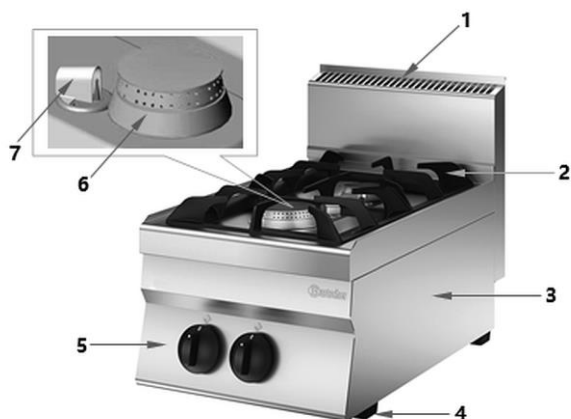
## Gas-verbruik

| Art. nr. / Model         | Σ Qn  | Totale gasverbruik |            |          |          |            |          |          |          |
|--------------------------|-------|--------------------|------------|----------|----------|------------|----------|----------|----------|
|                          |       | G20 (20)           | G25.3 (25) | G25 (20) | G20 (25) | G25.1 (25) | G30 (29) | G30 (37) | G30 (50) |
|                          | kW    | m³/h               | m³/h       | m³/h     | m³/h     | m³/h       | kg/h     | kg/h     | kg/h     |
| <b>1151123 / ONC64GB</b> | 9,55  | 1,01               | 0,98       | 1,18     | 1,01     | 1,17       | 0,75     | 0,75     | 0,75     |
| <b>1151133 / ONC68GB</b> | 19,10 | 2,02               | 1,97       | 2,35     | 2,02     | 2,35       | 1,51     | 1,51     | 1,51     |
| <b>1151243 / ONC68GB</b> |       |                    |            |          |          |            |          |          |          |

Tab. 3

## 4.3 Onderdelenoverzicht

1151123



Afb. 1

NL

1151133



Afb. 2

1. Ventilatieschoorsteen
3. Behuizing
5. Controlepaneel
7. Ontstekingsbrander

2. Gietijzeren rooster
4. Voeten (4x)
6. Brander

1151243



NL

Afb. 3

- |                          |                                      |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 1. Ventilatieschoorsteen | 2. Gietijzeren rooster               |
| 3. Behuizing             | 4. Ontstekingsbrander                |
| 5. Brander               | 6. Controlepaneel                    |
| 7. Handgreep ovendeur    | 8. Ovendeur                          |
| 9. Gaarruimte            | 10. Bakplaat                         |
| 11. Rooster              | 12. In hoogte verstelbare poten (4x) |

## 5 Installatieinstructie

### 5.1 Installatie



#### VOORZICHTIG!

**In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.**

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

#### AANWIJZING!

**De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.**

**NL**

#### Plaats van installatie

- Deze apparaten zijn apparaten van het type A1, wat betekent dat ze niet op een rookkanaal aangesloten hoeven te worden. Voor ventilatie op de plaats van opstelling de instructies in het DVGW-blad G631 in acht nemen.
- Plaats het apparaat in een goed geventileerde ruimte, indien mogelijk onder een afzuigkap om de dampen of geuren die vrijkomen tijdens de voedselbereiding te verwijderen (zie DVGW-blad G631).
- De ruimte waarin het apparaat is geïnstalleerd, moet zoveel lucht bevatten als nodig is voor het verbranden van gas volgens de geldende voorschriften. Voor een goede verbranding mag de vereiste luchttoevoer niet lager zijn dan 2 m<sup>3</sup>/h per kW nominaal vermogen van het apparaat (zie typeplaatje op het apparaat). Bovendien moeten de voorschriften ter voorkoming van ongevallen in acht worden genomen.
- Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen rond of onder het apparaat bevinden die de hoeveelheid lucht die nodig is voor verbranding kunnen beperken.
- Controleer voor het opstellen van het apparaat de afmetingen en de exacte positie van de gasaansluitingen.

### Houd u tijdens de installatie aan alle toepasselijke wetten, richtlijnen en voorschriften:

- Regionale of lokale veiligheids- en bouwvoorschriften
- Toepasselijke ongevallenpreventiewetten
- Brandvoorschriften
- Relevante IEC-regelgeving
- DVGW G600 (TRGI) "Technische voorschriften voor gasinstallaties".
- TRF "Technische voorschriften betreffende vloeibaar gas"
- Richtlijnen en voorschriften van het gasleveringsbedrijf (EUV)
- DVGW G 631 "Installatie van gasverbruiksinrichtingen voor de professionele keuken".
- Relevante wettelijke voorschriften.

### Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en de transportbeveiliging.



### VOORZICHTIG!

#### Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
  - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
  - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.
  - Zorg voor een stabiele positie.
  - Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
  - Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.

- Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- Schroef de 4 pootjes erin.
  - Met behulp van de in de hoogte verstelbare pootjes kan het apparaat waterpas gezet worden.

### ATTENTIE!

**Gebruik het apparaat nooit zonder pootjes.**

- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.
- Plaats het apparaat nooit direct naast muren, wanden, meubels of andere voorwerpen die zijn gemaakt van brandbaar materiaal. Houd een minimale afstand van 200 mm aan tussen de zij- en achterwanden en deze objecten of wanden. Er moet een afstand van minimaal 600 mm zijn tussen het oppervlak van het apparaat en de horizontale oppervlakken boven het apparaat.
- Indien deze minimale afstand niet mogelijk is, moeten de wanden worden geïsoleerd met onbrandbare thermische isolatiematerialen (bv folie van hittebestendig materiaal dat een temperatuur van minimaal 65 ° C kan weerstaan). Zich houden aan de geldende brandvoorschriften.
- Stel het apparaat waterpas en stel de hoogte in door de hoogte van de pootjes aan te passen. Aanzienlijke verschillen in hoogte of kanteling kunnen de prestaties van het apparaat nadelig beïnvloeden.

NL

### Aansluiting op de gasaansluiting

- Zorg er voor aansluiting op de gasinstallatie voor dat het toestel is afgesteld op gas en de beschikbare druk op de plaats van installatie (zie typeplaatje op het toestel en de verpakking). Als de standaardinstellingen niet overeenkomen, moet het apparaat worden omgebouwd naar het aanwezige gassoort (paragraaf "**Ombouw naar een andere gassoort / vereiste instellingen**").
- Een typegekeurde gasafsluiter moet op een gemakkelijk toegankelijke plaats tussen de gastoevoer en het apparaat worden geïnstalleerd, zodat de gastoevoer indien nodig op elk moment kan worden onderbroken.
- Controleer of de gasfles (indien aanwezig) correct is geïnstalleerd, beschermd en op een droge plaats staat.
- Sluit het toestel aan op het gasnet met behulp van niet buigzame aansluitleidingen of flexibele stalen leidingen waarvan de doorsnede passend is voor het betreffende vermogen en lengte.
- Gebruik alleen aansluitleidingen met een diameter die minimaal zo groot is als die van de gasaansluiting van het toestel. Het gasaansluitstuk bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

- ervoor dat de leidingen niet op of nabij hete oppervlakken lopen, niet onder druk of trekkracht staan en niet in aanraking komen met scherpe randen of andere voorwerpen die deze leiding zouden kunnen beschadigen.
- Nadat u het apparaat hebt aangesloten op alle verbindingspunten tussen de installatie en het apparaat, moet op lekken worden getest. Gebruik lekzoekspray, of anders schuimvormende middelen die geen corrosie veroorzaken. De aansluitpunten moeten bedekt zijn met een medium, er mogen geen luchtbellen ontstaan. Deze controle moet ook gasafsluiters omvatten.

### **WAARSCHUWING!**

**Gebruik geen open vuur om te controleren op lekken!**

## **Controleer de gasdruk en de nominale warmtebelasting**

- Bij de eerste installatie moet de gasinstallateur de nominale warmtebelasting van het toestel controleren, onderhoud plegen en, indien nodig, ombouwen naar een andere gassoort.
  - Probeer NIET om het door de fabrikant opgegeven vermogen of nominale warmteafgifte te verhogen.
  - Controleer de nominale warmtebelasting met een gasmeter en stopwatch. Meet nauwkeurig de hoeveelheid stromend gas per tijdseenheid die het apparaat gebruikt op maximaal vermogen.
  - Vergelijk de gemeten waarde met de verbruiksgegevens in hoofdstuk "Technische gegevens", tabel 3. Een afwijking van  $\pm 5\%$  is toegestaan.
- Controleer de druk van de gastoevoer zoals aangegeven in hoofdstuk 7.3 "Onderhoud / Gastoevoerdruk".

NL

## **Ombouw naar een andere gassoort / vereiste instellingen**

De apparaten zijn ingesteld op de volgende gassoort / categorie:

### **Aardgas E**

Controleer het soort gas dat in het land van installatie wordt geleverd en schakel eventueel over op een ander type gas.

Tabellen 1 en 2 in het hoofdstuk "Technische gegevens" geven afhankelijk van het land van bestemming:

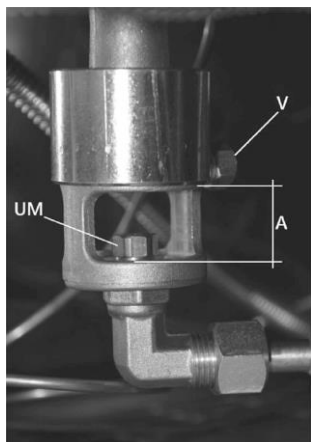
- welke soorten gas kunnen worden gebruikt om het apparaat in te kunnen schakelen
- sproeiers en instellingen voor elk type gas dat wordt gebruikt.

Het nummer dat in Tabel 2 wordt vermeld voor de overeenkomstige sproeiers, is in de ombouw van de sproeier gestanst.

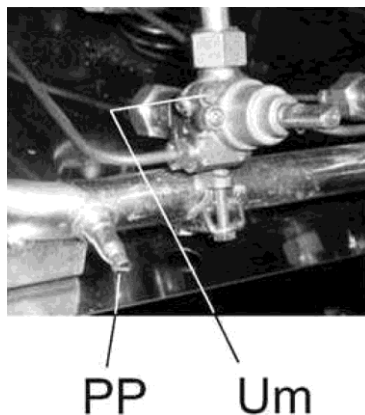
Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het effectief kan worden bediend, neemt u de gegevens uit tabel 2 en voert u de volgende stappen uit:

- vervang de sproeier van de hoofdbrander (UM)
- monteer de luchtregelaar van de hoofdbrander op afstand A
- vervang de sproeier van de ontstekingsbrander (UP)
- stel de lucht van de ontstekingsbrander af (indien nodig)
- de minimum-inspuitter van de gaskraan (Um) vervangen.

### Vervangen van het mondstuk van de hoofdbrander / afstellen van de primaire lucht (afb. 1)



Afb. 4



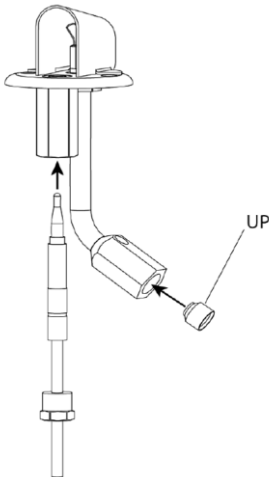
Afb. 5

1. Verwijder de draairegelaar.
2. Verwijder de gietijzeren roosters en de branders.
3. Verwijder het mondstuk van de hoofdbrander UM en vervang deze door het mondstuk uit tabel 2 (behoort tot de leveringsomvang).
4. Schroef het mondstuk van de hoofdbrander UM weer vast.
5. Installeer de luchtregelaar van de hoofdbrander op afstand A.

### De kleine stelschroef vervangen (afb. 2)

1. Verwijder de voorste afdekking / het bedieningspaneel.
2. Demonteer het UM-mondstuk en vervang dit door het mondstuk vermeld in tabel 2.
3. Schroef het UM-mondstuk weer goed vast.
4. Zet de onderdelen weer in elkaar. Ga te werk in omgekeerde volgorde van demontage.

### Vervanging van de sproeiers van de ontstekingsbrander



1. Verwijder de voorste afdekking / het bedieningspaneel.
2. Schroef de R-connector los.
3. Verwijder de UP-sproeier en vervang deze door de in tabel 2 vermelde sproeier (bij de levering inbegrepen).
4. Schroef de R-connector weer vast.
5. Plaats de verwijderde onderdelen in omgekeerde volgorde terug.

NL

Afb. 6

- Na het vervangen van de sproeier is het noodzakelijk om de functies van het apparaat te controleren zoals beschreven in het hoofdstuk "**Controle van de functies**".
- Vervang tot slot het oude typeplaatje door een nieuw, bij de levering inbegrepen, met gewijzigde gegevens en indicatie van het nieuwe gassoort.

### Controle van de functie

- Plaats het apparaat voor het proefdraaien in een goed geventileerde ruimte en verwijder alle brandbare materialen uit de omgeving.
- Voer vóór de inbedrijfstelling een lektest uit met zeepsop. Smeer de koppelingen en buisverbindingen in met zeepsop. Lekken worden zichtbaar gemaakt door de vorming van bellen bij de verbindingen en aansluitingen van de leidingen. Een andere mogelijkheid is om naar de gasmeter te kijken. Geen beweging op de gasmeter geeft aan dat er geen gas lekt.

#### **VOORZICHTIG !**

**Gebruik geen open vuur om te controleren op gaslekken!**

- Start het apparaat opnieuw op volgens de instructies in het hoofdstuk "**Het apparaat starten**".
- Controleer het apparaat op gasdichtheid (zie DVGW TRGI/TRF-fiches).
- Controleer de ontsteking van de brander.
- Controleer het vlammenbeeld.

### NL

### Aansluiting - stroom

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- Leg de verbindingskabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Vóór het apparaat moet op een gemakkelijk toegankelijke plaats een stroomonderbreker worden geplaatst met voldoende capaciteit om alle polen van het stroomnet los te koppelen, en waarvan de contactopeningsbreedte een volledige scheiding garandeert volgens overspanningscategorie III, overeenkomstig de installatievoorschriften. De maximaal toelaatbare lekstroom van het apparaat is 1 mA/kW.
- Voor de aansluiting moeten flexibele, oliebestendige rubberslangen van het type H05RN-F of H07RN-F gebruikt worden. De doorsnede van de kabel vindt u in de tabel met technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op de klemmenstrook volgens het bij het toestel geleverde aansluitschema.
- Zet het gedeelte van de voedingskabel buiten het toestel vast met een metalen buis of een harde plastic slang.
- In geval van beschadiging van de elektrische kabel, moet u die laten repareren door de fabrikant, een servicecentrum of een specialist, om elk risico uit te sluiten.

- Sluit het elektrische apparaat aan op een functionerende aarde.
- Sluit de aardleiding aan op de met het aardingssymbool gemarkeerde klem naast de ingangsklemmenstrook.
- Sluit de metalen structuur van het elektrische apparaat aan op het beveiligingsapparaat voor potentiaalvereffening.
- Sluit de kabel aan op de aansluiting die is gemarkeerd met het potentiaalvereffeningssymbool  aan de buitenkant van de onderkant van het apparaat.
- Dit symbool geeft aan dat het apparaat in een potentiaalvereffeningssysteem moet worden geïntegreerd en volgens de geldende voorschriften moet worden aangesloten.

## 6 Gebruiksaanwijzing

### 6.1 Bediening van de gaskookplaats

#### Waarschuwingstips



#### **WAARSCHUWING!**

##### **Risico op brandwonden!**

**Tijdens het gebruik worden de behuizing, branders, gietijzeren roosters en kookpannen zeer heet en blijven nog enige tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld.**

Raak het apparaat nooit aan tijdens het gebruik en direct na het uitschakelen.

Gebruik de handvatten en bedieningselementen die zijn meegeleverd om het apparaat te bedienen.

Gebruik hittebestendige beschermende handschoenen wanneer u borden met voedsel uit het kookgedeelte haalt.

##### **Brandgevaar door oververhitting van olie of vet!**

Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het warmtebehandelingsproces.

Draag tijdens het gebruik hittebestendige beschermhandschoenen.

##### **Brandgevaar!**

Plaats nooit keukengerei, handdoeken, papier, enz. op de kookplaats tijdens het gebruik. Plaats nooit plastic verpakkingen op de kookplaats.

### Aanwijzingen voor de gebruiker

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Ze bevatten belangrijke instructies voor installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat.
- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat het in goede staat verkeert en dat het zich in een goed geventileerde ruimte bevindt.
- Neem altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht:
  - Zorg ervoor dat er zich geen voorwerpen rond of onder het apparaat bevinden die de hoeveelheid lucht die nodig is voor verbranding kunnen beperken.
  - Blokkeer nooit de ventilatie- en afvoeropeningen op het apparaat.
  - Als de storing aanhoudt, gebruik het toestel dan niet en neem contact op met uw gasinstallateur.
  - Elke inmenging in het apparaat, inclusief de montage- en onderhoudswerkzaamheden, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde service.
  - De gebruiker heeft alleen het recht om de dagelijkse routinematige reiniging uit te voeren om het apparaat in goede staat te houden;
  - Gebruik het apparaat alleen om geschikt voedsel te grillen en gebruik het niet voor andere doeleinden. Onjuist gebruik kan leiden tot ernstige schade aan eigendommen en letsel, bijv. door hitte, vuur enz.
  - Laat een lopend apparaat nooit onbeheerd achter.
  - Als het toestel niet meer wordt gebruikt, draai de gasregelaar (s) dan naar de UIT-stand en sluit de gasafsluiter op de gasleiding

NL

### Het apparaat klaarmaken

1. Vóór het eerste gebruik van het apparaat, dient het apparaat te worden gereinigd volgens de aanwijzingen in punt 6 **“Reiniging”**.
2. Droog het apparaat grondig.

- Plaats de branders.
- Breng de deksels van de gasbranders op de juiste manier aan.

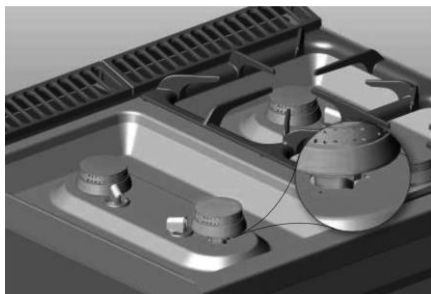
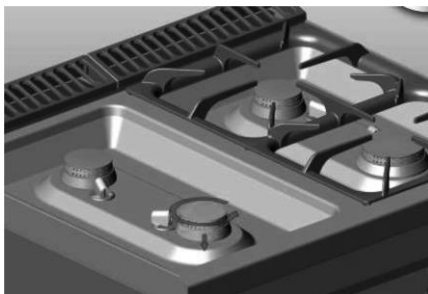
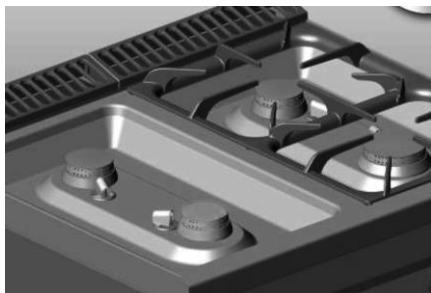


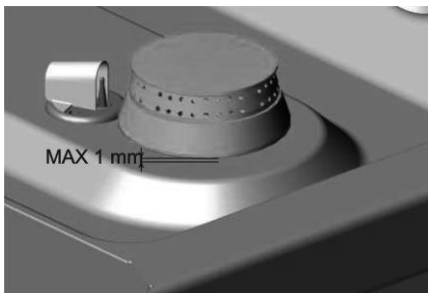
fig. 7



Afb. 8



Afb. 9



Afb. 10



Afb. 11



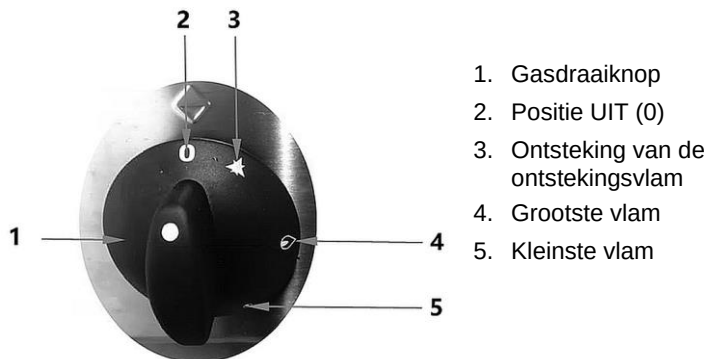
Afb. 12

- Plaats de gietijzeren roosters.

### Het gasfornuis in gebruik nemen

Gasfornuizen zijn altijd uitgerust met 2 of 4 branders en afzonderlijke bedieningselementen, zodat de branders afzonderlijk kunnen worden gebruikt en ingesteld.

De volgende beschrijving geldt voor één brander tegelijk.



NL

Afb. 13

### Ontsteking van de ontstekingsvlam

1. Duw de gasregelknop (1) in en draai hem naar stand (3).
2. Duw de gasregelknop (1) helemaal in en steek de ontstekingsbrander aan met een klein vlammetje.
3. Houd de gasregelknop (1) ongeveer 20 seconden ingedrukt en laat hem dan los. Herhaal het proces als de ontstekingsvlam is uitgegaan.

### Inschakelen van de hoofdbrander

1. Draai de gasregelknop (1) van stand (3) naar stand (4).
2. Zet de gasregelknop (1) in de gewenste stand tussen (4) en (5), afhankelijk van de gewenste temperatuur van de warmtebehandeling.

### Uitschakelen

1. Om de ontstekingsbrander uit te zetten, houdt u de gasregelknop ingedrukt en draait u hem naar stand (2).
2. Om de ontstekingsbrander uit te schakelen, houdt u de gasregelknop ingedrukt en draait u deze naar stand "0". (2).

**Geslacht kookgerei**

Afb. 14

- Zorg ervoor dat de roosters in de juiste positie op het kookfornuis zitten voor gebruik.
- Gebruik kookpotten/pannen met een vlakke bodem waarvan de diameter kleiner is dan het betreffende kookvlak. Kookgerei mag niet buiten het kookgedeelte uitsteken.
- Voorkom opvlammen rondom de kookpot of pan.
- Plaats het juiste kookgerei op het rooster zodanig dat de vlam zich in het midden bevindt.
- Om het gasverbruik te verminderen en de branders efficiënter te gebruiken, dienen kookpotten/pannen met een diameter te worden gebruikt die afgestemd is op de betreffende gasbranders, zoals weergegeven in de volgende tabel.

NL

| Brander | min. Ø (mm) pot/pan. | Max.: Ø (mm) pot/pan. |
|---------|----------------------|-----------------------|
| 3,85 kW | 150                  | 300                   |
| 5,7 kW  | 150                  | 350                   |
| 7,7 kW  | 150                  | 500                   |

### Verwarming / warmhouden van gerechten

#### **VOORZICHTIG !**

**Voedsel in de bakken kan wegglijden of omvallen als het apparaat niet op een recht en stabiel oppervlak wordt geplaatst.**

Let op het oppervlak van plaatsing van het apparaat.

Verplaats het apparaat nooit als er voedsel op staat, het voedsel moet eerst verwijderd worden.

Draag beschermende handschoenen bij het verwijderen van de bakken!

1. Een geschikte pan met inhoud op de kookplaat zetten.

#### **OPGELET!**

**Zet geen lege pan op de kookplaat, want dat kan leiden tot beschadiging van het apparaat en het vaatwerk.**

2. Kies de gewenste instelling naar gelang van het te verwerken product.
3. Bereid de noodzakelijke gerechten voor.

NL

### **Uitschakelen van het apparaat**

1. Als het apparaat niet langer in gebruik is, de gasregelknop in de "0"-stand worden gezet.
2. Sluit de gasafsluitkraan.

## 6.2 Bediening van de elektrische oven

### Waarschuwingstips



#### **WAARSCHUWING!**

##### **Risico op brandwonden!**

**Tijdens gebruik worden de behuizing en het deur van het apparaat erg heet en blijven ze na het uitschakelen nog enige tijd heet.**

Raak het apparaat nooit aan tijdens het gebruik en direct na het uitschakelen. Open en sluit de elektrische oven uitsluitend met behulp van de handgreep op de deur.

Gebruik uitsluitend de daarvoor bestemde handgrepen en bedieningselementen voor de bediening.

##### **Bakplaten, roosters of containers worden erg heet tijdens het werk.**

Gebruik hittebestendige handschoenen of vaatdoeken om heet voedsel uit de elektrische oven te halen.

##### **Verbrandingsgevaar!**

**Stoom die uit de elektrische oven komt, kan brandwonden aan handen, armen en gezicht veroorzaken.**

Open de toesteldeur eerst op een kiertje en daarna helemaal.

Gebruik hittebestendige handschoenen of een keukendoek om de deur van het apparaat te openen.

NL

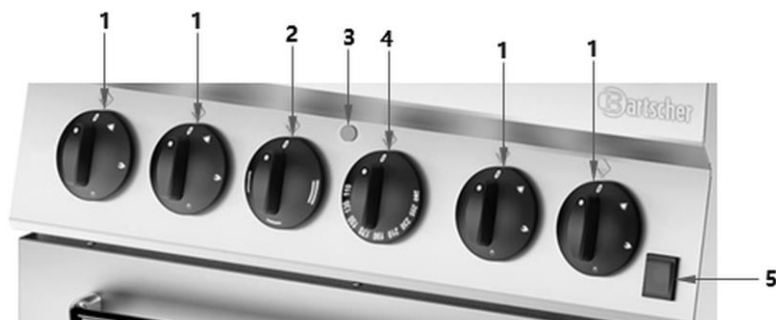
### Vorbereitung van de elektrische oven

1. Voordat u de elektrische oven voor de eerste keer start, moet u ervoor zorgen dat er zich geen accessoires of voorwerpen in de warmtebehandelingskamer bevinden.
2. Reinig vóór het gebruik het apparaat en de uitrusting volgens de instructies in het hoofdstuk **“Reiniging”**.
3. Droog de elektrische oven grondig af.
4. Vóór het eerste gebruik zonder gerechten opwarmen, rekening houdend met de instructies in het hoofdstuk **“Bedieningselementen / Instellingen”**, om onaangename geuren van de thermische isolatie te verwijderen. Selecteer de hoogste temperatuurinstelling en de functie **“Boven-/onderverwarming”**.

Het kan gebeuren dat er een beetje rook of een onaangename geur vrijkomt. Bij het eerste gebruik is dit normaal en dit gebeurt niet meer wanneer de oven weer wordt gebruikt.

5. Na het opwarmen de kamer luchten met de ovendeur open.

### Gasfornuis met elektrische oven / functies



Afb. 15

- |                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 1 Temperatuurregelknop (4x)                                                       | 2 Functiekeuzeknop    |
| 3 Verwarmingscontrolelampje (oranje)                                              | 4 Temperatuurregelaar |
| 5 Functieschakelaar voor warmtecirculatie met geïntegreerd controlelampje (groen) |                       |

NL

Voor informatie over de werking van de gasregelknoppen (1) voor de kookplaatsen, zie "**Gasfornuis starten**".

De bediening van de elektrische oven gebeurt met behulp van de volgende bedieningselementen:

#### **Functiekeuzeknop (2)**

De verschillende functies van het apparaat (bovenverwarming, onderverwarming, boven-/onderverwarming) kunnen worden ingesteld met de functiekeuzeknop.

#### **Temperatuurregelknop (4)**

De temperatuurregeling van het apparaat (110 °C do 280 °C) gebeurt met behulp van de temperatuurregelknop

#### **Controlelampje verwarming (3)**

Het oranje controlelampje van de verwarming gaat branden tijdens de verwarmingsfase en gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is. Als de temperatuur daalt, schakelt de verwarming weer in en gaat het controlelampje van de verwarming weer branden.

#### **Functieschakelaar voor warmtecirculatie (5)**

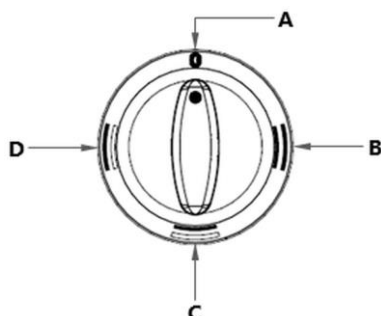
Gebruik de schakelaar om de thermofunctie van het apparaat in of uit te schakelen.

## Thermische bewerking / bakken in een elektrische oven

### TIP!

Vóór elk gebruik moet de elektrische oven goed worden opgewarmd. Stel de temperatuur ongeveer 30 °C hoger in dan de aangegeven temperatuur en corrigeer deze nadat u de gerechten in de warmhoudruimte hebt geplaatst om een gelijkmatig resultaat te verkrijgen.

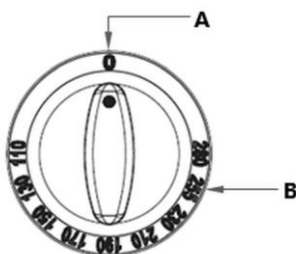
1. Sluit het apparaat aan op de voeding.
2. Stel de draaiknop voor de functiekeuze in de gewenste stand.



- A Positie UIT
- B Boven-/onderwarmte
- C Bovenverwarming
- D Onderverwarming

Afb. 16

3. Stel de gewenste temperatuur in binnen het bereik van 110 °C tot 280 °C met behulp van de temperatuurregulator.



- A Positie UIT
- B Temperatuurschaal

Afb. 17

Het oranje controlelampje voor voorverwarmen gaat branden. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het oranje controlelampje voor verwarming uit en gaat weer branden wanneer de temperatuur in de ovenruimte daalt.

### AANWIJZINGEN!

Nauwkeurige temperatuurstelling garandeert goed koken / bakken van voedsel, zowel binnen als buiten.

Als de temperatuur bijvoorbeeld te laag is, wordt het voedsel eerder gedroogd dan gebakken.

Aan de andere kant kan een te hoge temperatuur leiden tot het verbranden van gerechten van buitenaf, terwijl ze van binnen rauw blijven (een fenomeen dat soms wenselijk is voor vlees).

4. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, plaats de te koken of te bakken producten op het rooster in de elektrische oven in geschikte GN-bakken of in andere geschikte schalen (zoals een bakvorm, ovenschaaltje, bakplaat, enz.).

Er kunnen tot 5 bakplaten/roosters tegelijk op 5 paar elektrische ovenrails geplaatst worden. Bij het laden van het apparaat moet erop worden gelet dat er voldoende ruimte blijft tussen de gerechten en de bakplaten/GN-bakken aan de bovenzijde, zodat een optimale warmteverdeling in de thermische bewerkingskamer behouden blijft.

5. Selecteer indien nodig de thermofunctie door de bijbehorende schakelaar te bedienen.
6. Bereid de noodzakelijke gerechten voor.
7. Open de deur van het apparaat voorzichtig.
8. Haal de bereide gerechten uit het apparaat met behulp van hittebestendige beschermhandschoenen of een keukenhanddoek.

NL

### Uitschakelen van de elektrische oven

1. Indien de elektrische oven niet meer wordt gebruikt, moeten de functiekeuzeknop en de temperatuurregelaar in de stand "0" worden gezet.
2. Schakel de warmteverdelingfunctie uit met de daarvoor bestemde schakelaar.
3. Haal het apparaat van het lichtnet.

### Veiligheidsthermostaat

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsthermostaat met handmatige reset, die de verwarming onderbreekt wanneer de maximaal toegestane bedrijfstemperatuur wordt overschreden.

## 7 Reiniging en onderhoud

De bediener moet ervoor zorgen dat de apparatuur en de veiligheidsonderdelen in goede staat worden gehouden. De effectiviteit van controle- en veiligheidssystemen moet worden gecontroleerd. Onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door goed opgeleid en gespecialiseerd personeel.

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd. Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

### 7.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging

- Sluit de gasklep op de gastoevoer voor het reinigen.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Zij kunnen het oppervlak beschadigen.

NL

### 7.2 Reiniging

#### Gaskookplaat

1. Het apparaat regelmatig reinigen aan het eind van de werkdag of als het nodig is ook in de tussentijd of als het apparaat langere tijd niet is gebruikt.
2. Verwijder de schuifroosters en de afdekkingen van de gasbranders.
3. Maak de kookpitten en de behuizing schoon met een zachte doek of spons gedrenkt in warm water. Gebruik wanneer nodig een neutraal reinigingsmiddel.
4. Veeg de kookpit en de behuizing af met een schone doek en droog de gereinigde oppervlakken goed af.
5. Reinig de gietijzeren roosters en gasbranderdeksels met een neutraal schoonmaakmiddel en een zachte doek of spons. Spoel ze grondig af met schoon water en droog tenslotte alles goed af.
6. Plaats na het reinigen de gasbranderdeksels en de gietijzeren roosters weer correct terug.

### Elektrische oven

1. De elektrische oven regelmatig reinigen aan het eind van de werkdag of als het nodig is ook in de tussentijd of als het apparaat langere tijd niet is gebruikt.

#### **TIP!**

**Door regelmatig te reinigen, kunt u voorkomen dat de bak- en braadresten verschroeien.**

2. Verwijder de gebruikte bakplaten, roosters en bakvormen uit de elektrische oven.
3. Reinig de geleiders, het rooster en de warmtebehandelingskamer grondig met warm water, een zachte doek of spons en een reinigingsmiddel dat geschikt is voor roestvrij staal.
4. Gebruik indien nodig een milde ovenreiniger. Volg de instructies van de fabrikant van een dergelijk reinigingsmiddel.
5. Veeg de gereinigde oppervlakken grondig af met een doek gedrenkt in schoon water en zorg ervoor dat er geen resten van het reinigingsmiddel achterblijven.
6. Reinig de behuizing en de deuren van het apparaat dagelijks van binnen en van buiten met een zachte, vochtige doek.
7. Droog tenslotte de gereinigde oppervlakken en elementen grondig af met een zachte doek.

NL

### Accessoires

1. Reinig de bakplaten met een papieren handdoek of een vochtige doek.
2. Giet een beetje olie op de bakplaat om de overblijfselen die vastzitten te verwijderen. Laat het 5 tot 10 minuten intrekken om te verzachten.
3. Reinig de bakplaten met een zachte, vochtige doek of spons en een mild reinigingsmiddel.
4. Veeg de vellen af met een doek die is bevochtigd met schoon water.
5. Andere gebruikte accessoires, zoals het rooster, bakvormen enz. moeten worden gereinigd met warm water, een mild reinigingsmiddel en een zachte doek of spons.
6. Spoel gereinigde accessoires met schoon water.
7. Droog accessoires met een zachte doek.

## 7.3 Onderhoud

### **OPGELET!**

**Alle ingrepen in het apparaat mogen alleen door gekwalificeerd vakpersoneel worden uitgevoerd.**

We raden aan om het apparaat minstens twee keer per jaar te laten onderhouden door een gekwalificeerde en geautoriseerde onderhoudstechnicus.

De volgende onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:

- Controle van de werking van beschikbare regelgevings- en veiligheidselementen
- Vlamcontrole;
- Ontstekingscontrole;
- Vlamveiligheidscontrole;
- Controle van de functies.

Start en controleer het apparaat volgens de instructies en indicaties in het hoofdstuk "**Gebruiksaanwijzing**":

- gastoevoerdruk (zie volgend hoofdstuk).
- correcte activering van de branders en werking van de rookafzuiging (schoorsteen).

NL

### **Controle gastoevoerdruk**

Gebruik een geschikte manometer met een minimale resolutie van 0,1 mbar.

- Verwijder het bedieningspaneel.
- Verwijder de bevestigingsbout van de drukaansluiting.
- Sluit de manometer aan.
- De meting moet worden uitgevoerd op een lopend apparaat.
- Maak de manometer los en draai de bevestigingsschroef weer op de drukaansluiting.

### **OPGELET!**

**Als de gastoevoerdruk buiten de limiet (min - max) in Tabel 2 valt, stop dan met werken en neem contact op met uw plaatselijke gasleverancier.**

## Reiniging door een onderhoudstechnicus

Laat een geautoriseerde onderhoudsmonteur de binnenkant van het apparaat minimaal twee keer per jaar reinigen.

## 8 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door voldoende gekwalificeerd technisch personeel.

Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen. Vermeld heel zeker het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

### Gasfornuizen

| Storing                                                               | Mogelijke oorzaken                                                                 | Verwijdering                                 |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| De ontstekingsbrander ontsteekt niet                                  | Onvoldoende gastoevoerdruk                                                         | Controleer de gastoevoer                     |
|                                                                       | Verstopte leiding of mondstukken                                                   | Neem contact op met de service               |
|                                                                       | Defecte gaskraan of klep                                                           | Neem contact op met serviceafdeling          |
| De ontstekingsbrander blijft niet branden of gaat uit tijdens gebruik | Onvoldoende gastoevoerdruk                                                         | Controleer de gastoevoer                     |
|                                                                       | De gaskraan of klep is defect                                                      | Neem contact op met serviceafdeling          |
|                                                                       | Thermokoppel is defect of wordt niet voldoende verwarmd door de ontstekingsbrander | Herhaal het ontstekingsproces                |
|                                                                       | Thermokoppel niet goed aangesloten op gaskraan of ventiel                          | Neem contact op met serviceafdeling          |
|                                                                       | Beschadigde draaiknop                                                              | Neem contact op met serviceafdeling          |
|                                                                       | De draaiknop is niet lang genoeg ingedrukt                                         | Houd de draaiknop ca. 20 seconden ingedrukt. |

## Mogelijke storingen

| Storing                                                            | Mogelijke oorzaken                           | Verwijdering                        |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------|
| De hoofdblander ontsteekt niet als de ontstekingsbrander aan staat | Drukverlies in de gastoevoerleiding          | Controleer de gastoevoer            |
|                                                                    | Verstopte leiding of mondstukken             | Neem contact op met serviceafdeling |
|                                                                    | Defecte gaskraan of klep                     |                                     |
|                                                                    | Beschadigde draaiknop                        |                                     |
|                                                                    | Hoofdblander is defect (gasuitlaat verstopt) |                                     |

## Elektrische oven

| Storing                                                                  | Mogelijke oorzaken                                                       | Verwijdering                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat is aangesloten op het stroomnet, maar functioneert niet.    | Beschadigde zekering van de voeding                                      | Controleer de zekering (indien nodig vervangen), controleer het apparaat na aansluiting op een ander stopcontact. |
| Het apparaat is aangesloten op de voeding maar warmt niet op             | Temperatuur is niet ingesteld                                            | Temperatuur instellen                                                                                             |
|                                                                          | Thermostaat van de temperatuurregelaar is defect.                        | Neem contact op met serviceafdeling                                                                               |
|                                                                          | Het verwarmingselement is defect                                         |                                                                                                                   |
|                                                                          | Ventilatorwaaier is defect                                               |                                                                                                                   |
| Het apparaat schakelt tijdens de werking uit                             | Veiligheidsthermostaat is aangegaan                                      | Wacht tot het toestel afgekoeld is. Neem contact op met serviceafdeling                                           |
| De verwarmingsstand kan niet worden aangepast                            | Thermostaat van de temperatuurregelaar is defect.                        | Neem contact op met serviceafdeling                                                                               |
| Het effect van de thermische behandeling/het bakken is niet gelijkmatig. | Thermostaat is beschadigd                                                | Neem contact op met serviceafdeling                                                                               |
|                                                                          | Afstand tussen de gerechten en de bakplaat aan de bovenkant is te klein. | Houd voldoende afstand van de bovenkant tussen het voedsel en de bakplaten.                                       |

## 9 Verwijdering

### Gastoestellen

Aan het einde van zijn levensduur moet het gebruikte apparaat worden afgevoerd in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften. Neem contact op met een gespecialiseerd afvalverwerkingsbedrijf of neem contact op met de afvalverwerkers in uw gemeente.

Om mogelijk misbruik en de daarmee samenhangende risico's uit te sluiten, moet u ervoor zorgen dat het apparaat niet opnieuw kan worden opgestart voordat u het weggooit en vervolgens afgeven bij het juiste lokale inzamelpunt.

### Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooit. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingenkabel van het apparaat.

NL

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.