WIGGO

Vrijstaande oven | Fornuis Handleiding

- Veiligheidsinstructies
- Installatie instructies
- Het product bedienen

Modellen

WO-E503A
WO-E505R
WO-E603R
WO-E605R
WO-E606A
WO-E607B
WO-E609R
WO-E639R

Handleiding

wiggo.eu

5 JAAR GARANTIE

REGISTREREN

STEUN

Groetjes!

Sluit je aan bij onze gemeenschap!

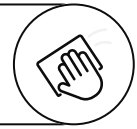
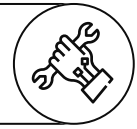
Dank je wel dat je ons toelaat om samen met jou te koken en deel uit te maken van jouw warme keuken. We zijn ontzettend blij om jou binnen onze Wiggo-gemeenschap te hebben en kunnen niet wachten om nog meer positiviteit naar jouw plek te brengen.

Laat je creativiteit de vrije loop en maak een selfie met je nieuwe kookmaatje om geweldige prijzen te winnen bij ons.

Vergeet ons niet te taggen! @wiggo_eu

Op verse maaltijden!

ONZE DIENSTEN

- Snelle bezorging
- Onderhoud 
- Snelle reparatie
- Installatie 

Lees eerst de gebruikershandleiding!

Beste klant,

Wij willen dat u het maximale uit dit product haalt, dat in moderne faciliteiten op basis van hoge kwaliteit wordt vervaardigd.
Lees daarom deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt en bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, stuur het dan samen met de gebruikershandleiding terug.

De gebruikershandleiding helpt u het product correct en veilig te gebruiken.

- Lees de gebruikershandleiding voordat u het product installeert en gebruikt.
- Het is absoluut noodzakelijk om de veiligheidsinstructies te respecteren.
- Bewaar de gebruikershandleiding op een handige plaats voor eventuele toekomstige behoeften.
- Lees ook de andere documenten die bij het product worden geleverd.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade of brand veroorzaakt door mogelijke problemen die voortvloeien uit het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding.

Neem bij vragen contact op met het geautoriseerde servicecentrum.

Houd er rekening mee dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op andere versies.
Er kunnen verschillen zijn tussen de versies vanwege verschillende fabrikanten, maar de reinigings- en onderhoudsomstandigheden zijn hetzelfde.

In de gebruikershandleiding gebruikte symbolen en hun bijbehorende betekenis:

Verklaring van symbolen:

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt.

Belangrijke informatie of nuttige instructies over het gebruik van dit apparaat

Waarschuwing voor hete oppervlakken

Waarschuwing voor elektrische schokken

Waarschuwing voor levensbedreigende situaties en materiële schade

Waarschuwing voor brandgevaar

Inhoud

1) Uw product
Algemeen overzicht
Technische specificaties
Accessoires

2) Algemene veiligheidsinstructies
Algemene veiligheid
Kinder veiligheid
Electrische veiligheid
Beoogd gebruik

3) Installatie
Voor Installatie Installatie & aansluiting
Elektriciteit-gasaansluiting
Lekkagecontrole
Verwijdering van het product - vernietiging van de verpakking
Toekomstig transport
Verwijdering van het oude product
Voorlopige voorbereiding
Energiebesparende tips
Eerste gebruik – Eerste reiniging – Eerste verwarming

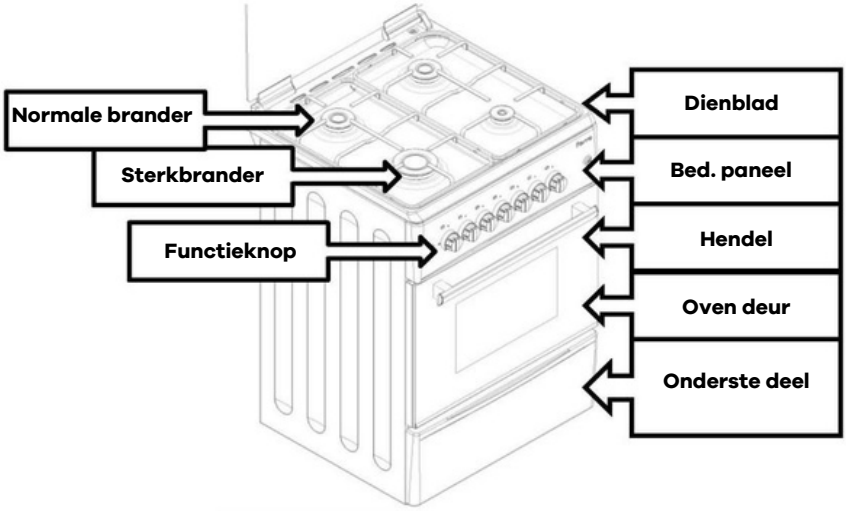
4) Gebruik van de oven
Algemene informatie over bakken, braden en grillen
Gebruik van de elektrische oven
Gebruik van een gaskookplaat
Gebruik van een gasoven
Hoe de grill te bedienen
Beschrijving van het braden van kip
Bedrijfsmodi
Gebruik van oventimer
Kooktijdentabel
Tabel met kooktijden voor grillen

5) gebruik van de elektrische oven

6) Onderhoud en verzorging
Algemene informatie
Het bedieningspaneel reinigen
De oven Reiniging
Ovenlamp vervangen

7) Problemen oplossen

1 | Jouw product



Technische specificaties

Spanning/frequentie	220-240 V 50-60 Hz
Totaal stroomverbruik	Min. 0,006 kW – maximaal 5,6 kW
Samensmelten	Min. 16 EEN
Kabeltype/sectie	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X2,5 PVC H05VV-F.....
Kabellengte	Maximaal 1,5 meter
Buitenafmetingen (h/b/d)	(60x60) 890x600x600mm (57x57) 890x570x570mm (50x60) 880x500x585mm (50x55) (50x50)
Oven	Statische oven (optioneel)
Energie-efficiëntieklasse	A
Interne verlichting	25 X
Stroomverbruik van de grill	2000 X
Bruikbaar volume van de oven	50x50xl 50x60 liter 60x60 liter

Basisinformatie: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven in overeenstemming met de norm EN 50304. De waarden worden bepaald onder standaard vermogen met onder - boven verwarming of heteluchtverwarmingsfuncties (indien relevant)

De technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

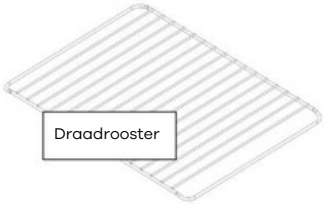
De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

Waarden vermeld op de productetiketten of in de bijbehorende documentatie zijn verkregen onder laboratoriumomstandigheden in overeenstemming met de relevante normen. Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van de gebruiks- en omgevingsomstandigheden van het product

ACCESSOIRES

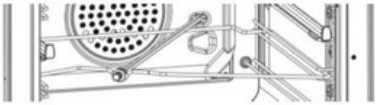
De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het kan zijn dat uw product niet alle accessoires bevat die in de handleiding worden beschreven.

De ovenplaat wordt gebruikt voor gebak, diepvriesproducten en grote braadstukken

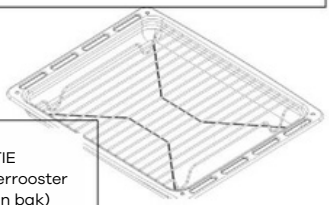


Draadrooster

Rooster: Wordt gebruikt bij het braden en plaatsen van voedsel dat gebakken, geroosterd of gekookt moet worden in oven schotels op het gewenste rooster.



OPTIE Braadstandaard voor kippen



OPTIE Onderzetterrooster (rooster in bak)

2 |Algemene veiligheidsinstructies

Belangrijke instructies Veiligheidswaarschuwingen

Dit gedeelte bevat veiligheidsinstructies om persoonlijk letsel of materiële schade te helpen voorkomen. Als u deze tips en adviezen niet opvolgt, vervalt alle garantie.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact/net dat is beveiligd met een zekering die geschikt is voor de waarden in de tabel "Technische specificaties". In het geval dat het product wordt gebruikt voordat het op de juiste manier is geaard in overeenstemming met de lokale regelgeving, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele daaruit voortvloeiende schade.
- Installatie en reparaties moeten worden uitgevoerd door een erkende serviceagent. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Repareer of wijzig het apparaat niet zelf. Zie de voorgestelde oplossingen voor de problemen op pagina's 37-38.
- Reinig het apparaat nooit door water op het product te spuiten of te gieten! Risico op elektrische schokken!
- Gebruik het product niet als uw beoordelingsvermogen wordt aangetast door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Koppel het product los van elektriciteit tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatie.
- Bel voor installatie en reparatie altijd het geautoriseerde Servicecentrum. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan optreden als gevolg van reparaties door onbevoegde personen en hierdoor kan de garantie komen te vervallen.
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw eten. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en als het in contact komt met hete oppervlakken kan het brandgevaar opleveren.
- Verwarm geen gesloten blikken en glazen potten in de oven. De druk die in het blik/pot ontstaat, kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat, de zijkanten worden heet tijdens gebruik.
- Plaats geen bakplaten, schalen of aluminiumfolie direct op de bodem van de oven. Warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten als u gerechten in de oven plaatst of eruit haalt.
- Gebruik de oven nooit als het deurglas gebroken of verwijderd is.
- De achterkant van de oven wordt heet wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de gas/elektrische aansluiting de achterkant niet raakt; dit kan de verbinding beschadigen.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet bekneld raakt tussen de oven en het frame en leid het niet over hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en door kortsluiting brand veroorzaken.
- Controleer na elk gebruik of de functieknoppen van het product zijn uitgeschakeld. Het product en de toegankelijke delen van het product zijn heet tijdens gebruik.
- Laat het deksel pas zakken als de kookplaten of branders zijn afgekoeld.
- Gebruik geen scherpe en doordringende materialen om de binnenkant en het glas van het product schoon te maken; Dergelijke materialen kunnen uw product beschadigen.
- Omdat hete olie brandgevaar kan veroorzaken, moet u altijd alert zijn wanneer het product in werking treedt.
- In geval van een mogelijke brand, probeer de brand niet met water te blussen; verbreek onmiddellijk de stroomaansluiting van het product en bedek het brandende gedeelte met een natte deken.
-

- Zorg ervoor dat er nooit brandbare of verbruikbare materialen in het product aanwezig zijn.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik geen schurende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken.
- LET OP: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Bewaar geen voorwerpen (nylon, hittegevoelige materialen etc.) op de kookplaten.
- Plaats de pannen altijd in het midden van de kookzones.

Kinder veiligheid

Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.

- Let op: Tijdens het grillen kunnen toegankelijke onderdelen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt.
- Het is riskant voor kinderen onder de 8 jaar zonder toezicht van ouderen.
- Het apparaat kan onder toezicht worden gebruikt vanaf 8 jaar en voor personen met een lichamelijke, zintuiglijke zwakte of geestelijke aandoening, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Voer alle delen van het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de milieunormen.
- Plaats geen zware voorwerpen op een open deur en laat geen kinderen erop zitten. De oven kan omvallen of de deurscharnieren kunnen beschadigd raken.

Veiligheidsgerelateerde elektrische handelingen

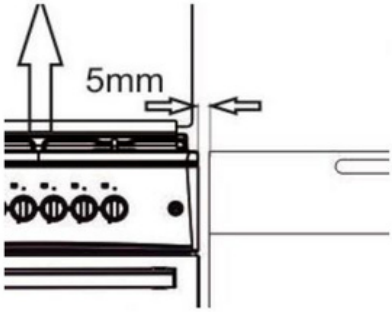
- Alle werkzaamheden aan de elektrische apparatuur en systemen moeten worden uitgevoerd door bevoegde en competente personen.
- Dit product is niet bedoeld voor gebruik met een afstandsbedieningssysteem.
- In geval van een storing schakelt u het product uit en koppelt u het apparaat los van de elektriciteitsvoorziening.
- Zorg ervoor dat de huidige zekering overeenkomt met die van het product.

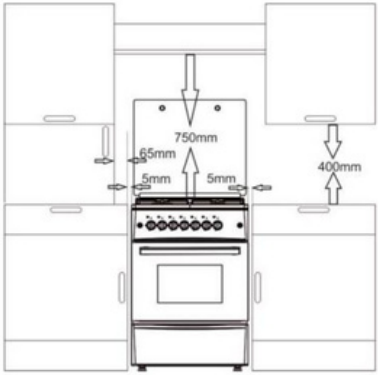
Beoogd gebruik

Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegestaan.
“LET OP: Dit product mag alleen worden gebruikt om te koken.
Dit product mag niet worden gebruikt voor kamerverwarming of enig ander doel.
Dit product mag niet worden gebruikt voor het verwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken of kleding aan het handvat of voor algemene verwarmingsproducten.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik of bediening.
De oven kan worden gebruikt voor het ontdooien, bakken, braden en grillen van voedsel.

3 | Installatie

Vóór installatie





Zorg ervoor dat de elektrische en/of gasinstallatie in orde is. Indien dit niet het geval is, schakel dan een erkend elektricien en/of installateur in voor de benodigde werkzaamheden.

De voorbereiding van de locatie en de elektrische en gasinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

Het product moet worden aangesloten in overeenstemming met de plaatselijke gas- en elektriciteitsvoorschriften.

Controleer voordat u het product installeert of er zichtbare gebreken zijn. Als dit het geval is, installeer het dan niet. Beschadigde producten vormen een risico voor uw veiligheid.

Het product moet door een bevoegd persoon worden geïnstalleerd.

Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het apparaat vrij blijven, moet dit apparaat op een harde ondergrond worden geplaatst, zodat de voeten niet wegzakken in tapijt of zachte vloerbedekking.

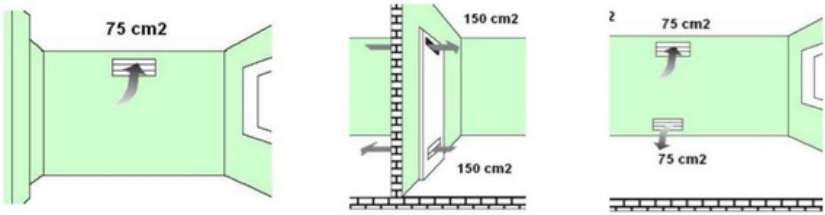
De verbrandingslucht wordt uit de ruimtelucht gehaald en de uitlaatgassen worden direct de ruimte in geleid.

Een goede ventilatie van de ruimte is essentieel voor een veilige werking van het apparaat. Als er geen raam of deur beschikbaar is voor ventilatie van de ruimte, moet er extra ventilatie worden geïnstalleerd.

De oppervlakte van de keuken is groter dan 8 m2. De inhoud van de keuken is groter dan 20 m3.

De hoogte van de keuken is minimaal 1,80 m vanaf de vloer en de ventilatiemaat is 150 mm.

Zorg voor een minimale afstand van 750 mm boven het kookoppervlak.



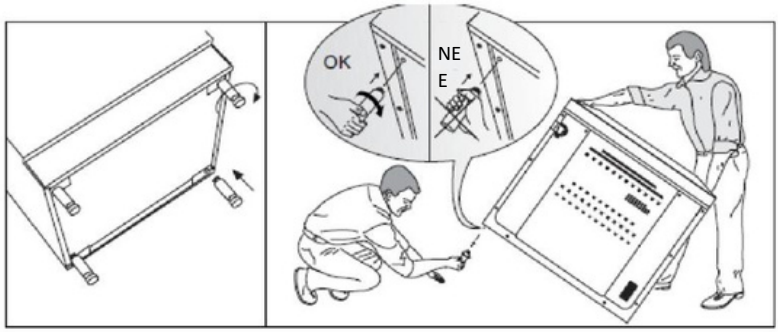
Installatie en aansluiting

Draag of verplaats het product niet via de deur en/of handgreep.

- Draag het product met minimaal twee personen.

Voet montage

Wanneer het product voor het eerst wordt geïnstalleerd, moeten de voeten op het product worden gemonteerd. De voetjes van het product zitten in een zak in de oven. Plaats de voetjes van je product en pas de afstand tot het aanrecht aan.
Als bij de gasversies de pootjes niet zijn gemonteerd, krijgt de oven niet voldoende zuurstof, wat resulteert in verbrandingsproblemen.



Elektrische verbinding

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn!

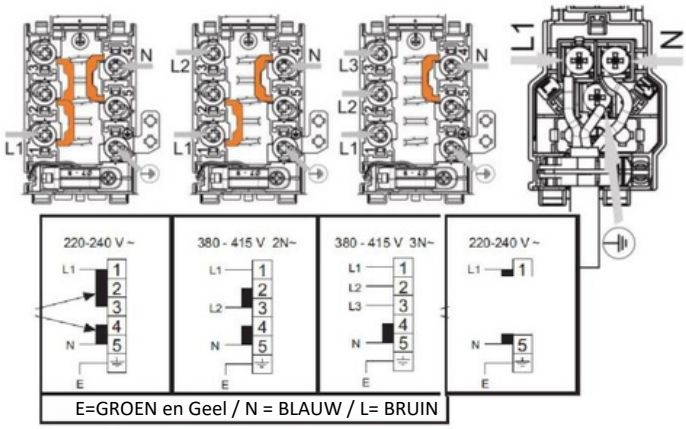
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

Bij installatie door onprofessionele personen kunnen elektrische schokken, kortsluiting en brandgevaar ontstaan! De netaansluiting van het product kan alleen worden uitgevoerd door geautoriseerde en gekwalificeerde personen en de garantie op het product gaat in wanneer het op de juiste manier is geïnstalleerd.

Door een defect netsnoer kunnen elektrische schokken, kortsluiting en brandgevaar ontstaan! Het netsnoer mag niet worden vastgeklemd, gevouwen of afgekneld en mag niet in contact komen met hete delen van het product. Een beschadigde stroomkabel moet door een gekwalificeerde elektricien worden vervangen.

- De elektrische aansluiting is schematisch aangegeven op de achterkant van het product. De aansluitkabel van het product moet voldoen aan de technische specificaties.
- Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat u met werkzaamheden aan de installatie begint.
- Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

Gaskoppeling



Het product mag alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het gastoevoersysteem worden aangesloten.

LPG-koppeling

Zorg ervoor dat de gasslang en de gasontlastklep die u op uw oven aansluit, veilig zijn. Bevestig de gastoevoerslang aan het slangmondstuk aan de achterkant van de oven en zet hem vast met een mesklem en een schroevendraaier (Figuur 6). Zorg ervoor dat deze goed is vastgedraaid. De lengte van de ovengasslang mag niet groter zijn dan 1500 meter. Het overdrukventiel dat voor LPG moet worden gebruikt, moet 300 mm RVS zijn en gecertificeerd.

De gasslang mag niet worden vastgeklemd, gebogen, samengedrukt of in contact komen met hete delen van het product.

Controleer de gasinstallatie op veilige installatie en dichtheid.

figuur 6

NG (aardgas) aansluiting

figuur 7

De aardgasaansluiting van uw product is ½". Wilt u uw apparatuur ombouwen van aardgas naar LPG, vraag dan hulp aan bij het dichtstbijzijnde servicepunt.

Lekkagecontrole

Draai de kraan open en gebruik zeer schuimend zeepsop om te controleren op gaslekken op de verbinding die u heeft gemaakt. Controleer de lak nooit met een vlam.

Controleer de lak nooit met open vuur.

Laatste check

1- Sluit de kabel aan, controleer of de huiszekering is ingeschakeld.
2- Controleer de elektrische functies

Verwijdering van oud product
Vernietiging verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Voer alle delen van het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de milieunormen.

Verhuisinstructies

- Bewaar de originele verpakking van het product en verplaats het product in de originele verpakking. Volg de instructies op de doos. Als de originele doos niet beschikbaar is, wikkel deze dan in blisterverpakkingsmateriaal of dik karton en plak deze stevig vast.
- Om schade aan de binnenkant van het rek en de container in de oven en de ovendeur te voorkomen, plaatst u een strip aan de binnenkant van de ovendeur zodat deze op één lijn ligt met deze laden.
- Plak de doppen en de lade stevig op hun plaats.
- Gebruik de deurgreep niet bij het transporteren van de oven.

Plaats geen voorwerpen op het product. Het product moet rechtop worden verplaatst.

Het algemene beeld van het product controleren op eventuele schade die tijdens het transport kan optreden.

Verwijdering van het oude product

Gooi het oude product weg, zodat het het milieu niet schaadt. Dit product is voorzien van een symbool (AEEA), dat aangeeft dat elektrische en elektronische apparatuur gescheiden moet worden ingezameld. Met andere woorden, het betekent dat deze apparatuur, om deze te kunnen recyclen, moet voldoen aan de Europese Richtlijn 2002/96/EG. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de betreffende lokale en regionale autoriteiten.
Elektronische producten die niet aan een gecontroleerd afvalinzamelingsproces zijn onderworpen, vormen potentiële risico's voor zowel het milieu als de menselijke gezondheid, omdat ze schadelijke stoffen bevatten.
Voor afvoer van het product kunt u terecht bij uw dealer of bij de afvalinzameling van uw gemeente.
Knip altijd de stekker door en verbreek eventueel het deurslot, zodat kinderen niet aan gevaar worden blootgesteld

Voorbereiding voor het eerste gebruik

Wat moet u doen om energie te besparen De volgende informatie helpt u het product ecologisch te gebruiken en energie te besparen:
• Wanneer u het voedsel bereidt, verwarm dan de oven voor als u dit wilt doen volgens het recept of de tabel in de gebruiksaanwijzing.
• Laat de ovendeur niet vaak openstaan tijdens het koken.
• Probeer meer dan één gerecht tegelijk in de oven te plaatsen. Dat doe je door twee kookpannen op het rooster te zetten.
• Kook meer dan één keer achter elkaar. Zo verliest de oven zijn warmte niet.
• Schakel de oven enkele minuten voor het verstrijken van de bereidingstijd uit. Open in dat geval de ovendeur niet.
• Ontdooi bevroren producten vóór bereiding

Eerste gebruik

Eerste schoonmaak
Sommige was- en reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Veeg het oppervlak van het product af met een vochtige doek of spons en wrijf het droog met een doek.

Eerste verwarming
Verwarm de oven ongeveer 30 minuten voor en zet hem dan uit. Er mag dus geen afval meer in de oven achterblijven. Tijdens de eerste verwarming wordt de oven gereinigd.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Raak hete oppervlakken van het apparaat niet aan. Houd kinderen uit de buurt van het product en gebruik ovenhandschoenen! Sommige was- of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.

Elektrische oven
Haal alle ovenschalen en het rooster uit de oven.
Sluit de ovendeur.
Selecteer de statische positie.
Selecteer de hoogste temperatuur; zie De elektrische oven gebruiken.
Ongeveer 30 minuten in werking.
Schakel de oven uit; zie De elektrische oven gebruiken.
Tijdens de eerste verwarmingsstap kunnen geur en rook ontstaan.
Zorg voor een goede ventilatie

4 | Gebruik van de oven

Algemene informatie over koken, braden en grillen in de oven.Kijk uit! Gevaar voor brandwonden door hete stoom. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, aangezien u mogelijk wordt blootgesteld aan hete stoom.

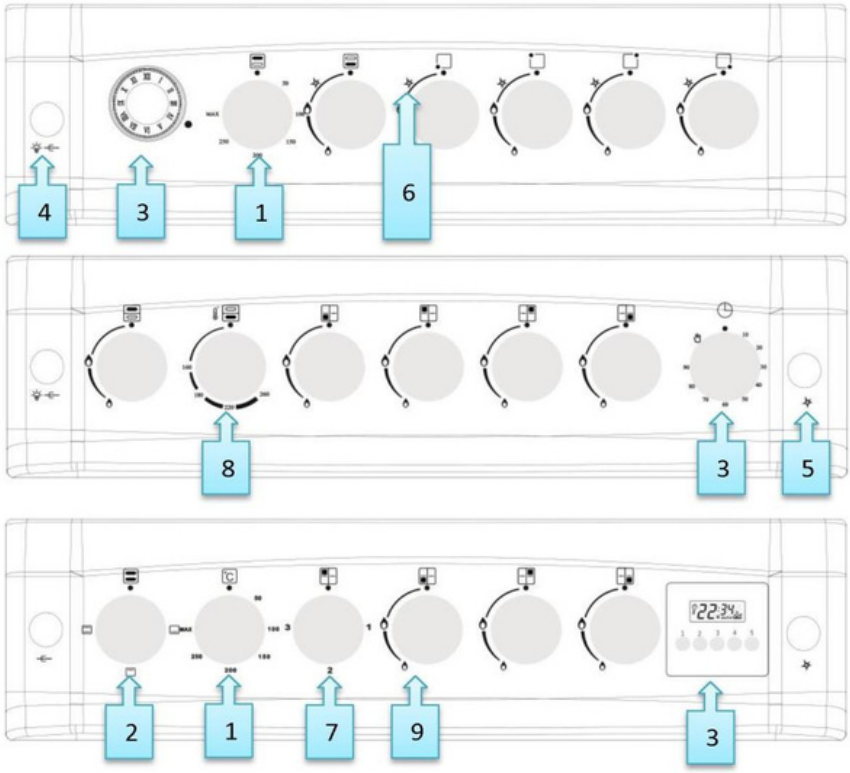
Tips voor koken in de oven
Gebruik geschikte metalen platen met antiaanbaklaag, aluminium bakjes of hittebestendige siliconen mallen.
Gebruik de ruimte op de plank optimaal.
Plaats het kookblik in het midden van het rooster.
Selecteer de juiste rek positie voordat u de oven of grill gebruikt. Verplaats de positie van de bakplaat niet als de oven heet is.
Houd de ovendeur goed gesloten.

Tips voor het braden
Bij het bereiden van hele kip, kalkoen en een groot deel van het vlees zullen de kookprestaties verbeteren als u ze marineert met behulp van citroensap en zwarte peper.
Het braden van het vlees met bot duurt 15-30 minuten langer dan het vlees zonder bot.
Bereken de kooktijd als ongeveer 4-5 minuten per centimeter dikte van het vlees.
Nadat de kooktijd is verstreken, laat u het vlees nog 10 minuten in de oven staan.
Het vleessap wordt beter verdeeld over het braadstuk en bij het snijden van het vlees.
Vis moet op de middelste of onderste plank op een vuurvaste plaat worden geplaatst

Brandgevaar als het niet geschikt is om te grillen. Gebruik alleen voedsel dat geschikt is om te grillen. Plaats niet te veel voedsel aan de achterkant van de grill. Dit is het heetste deel van de oven.

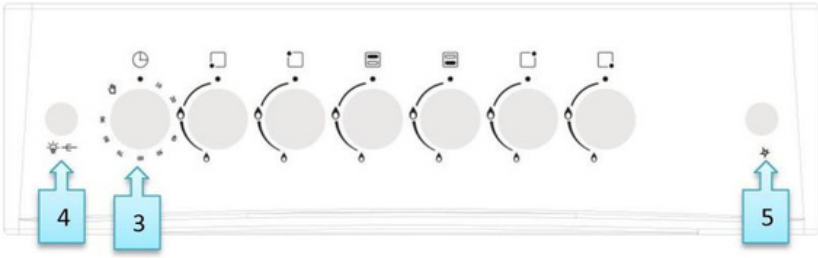
Gebruik van elektrische oven

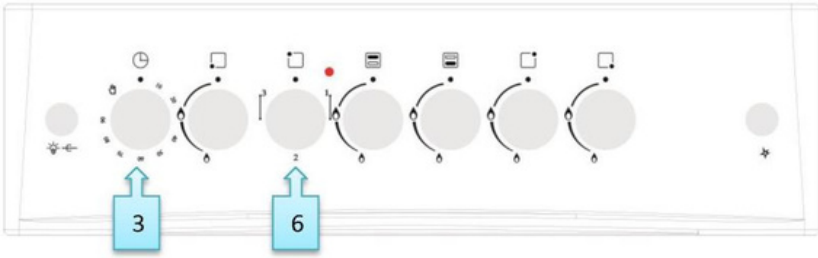
Instelbare temperatuur en werkwijze

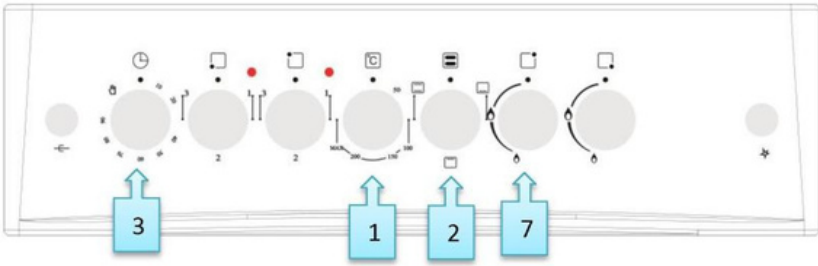


1. Temperatuur knop
2. functieknop
3. Timer
4. Licht en kip braden
5. Elektrische vonkontsteking 6 Vonkontsteking aan 7 Elektrische verwarming
6. Brander links achter
7. Gasbrander linksvoor

Pijpversies:

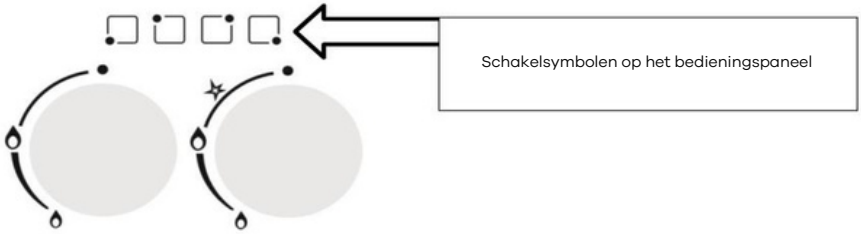




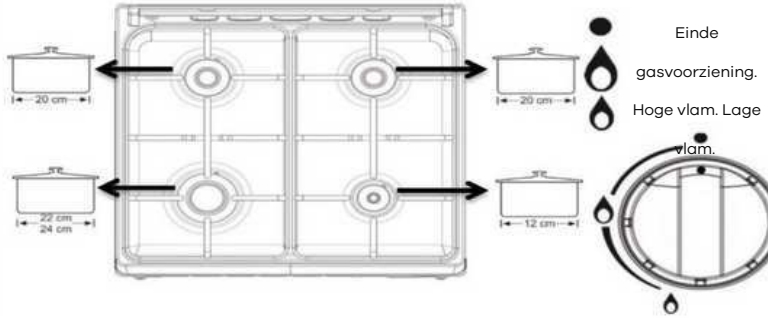


1. Elektrische temperatuurknop
2. Elektrische functieknop
3. Timer-knop
4. Licht- en keukenbraadschakelaar
5. Lichtere knop
6. Knop voor elektrische verwarming
7. Knop gasfornuis

Gebruik van het gasfornuis:



1. Druk op de knop en draai hem tegen de klok in naar de hoge warmte- en/of temperatuurpositie op het paneel.
2. Steek de aansteker aan, afhankelijk van de versie van uw oven.
3. Zet op de gewenste vlampositie.
4. Draai na het koken de knop naar rechts om het bovenste punt van de oven uit te zetten.

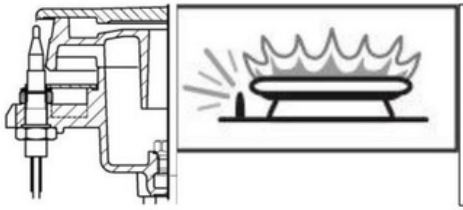


Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	1,00 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,60	Ø 0,92	1,50 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,65	Ø 1,20	1,85 KW	2,60 KW

Injecteurs et puissances				
Brûleurs	Injecteur GPL	Injecteur GN	Bruleur modele tasse	Bruleur modele tube
Auxilliaire	Ø 0,50	Ø 0,70	0,9 KW	0,90KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Semi-rapide	Ø 0,65	Ø 0,92	1,65 KW	1,55 KW
Rapide	Ø 0,80	Ø 1,20	2,5 KW	2,60 KW

Verpakkingsgrootte en afmetingen van de gasvlam moeten overeenkomen. Stel de gasvlam zo af dat deze niet uit de houderbasis steekt. Plaats de pan gecentreerd op het pannendrager.

Gasveiligheidsmontage (voor versies met verwarmingselement)

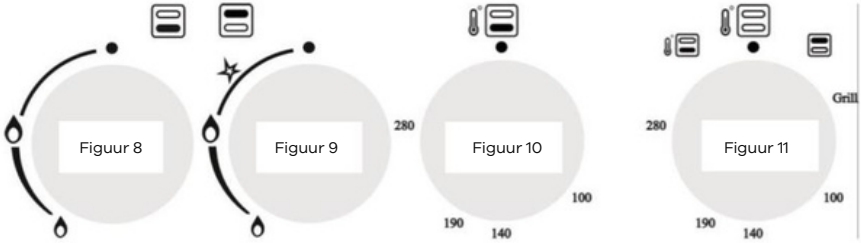


In het geval van het thermische element van de bovenste branders wordt het veiligheidsmechanisme geactiveerd en wordt het gas onmiddellijk afgesloten tegen uitschakeling als gevolg van vloeistofoverstroming.

1. Druk op de gasknop en draai deze tegen de klok in naar de stand voor hoog vuur.
2. Steek de aansteker aan volgens de versie van uw assortiment.
3. Houd na het ontsteken de knop 3-5 seconden ingedrukt om het veiligheidsmechanisme te activeren.
4. Als er geen ontsteking plaatsvindt nadat u de schakelaar hebt ingedrukt en losgelaten, herhaalt u dezelfde actie door de schakelaar gedurende 15 seconden ingedrukt te houden.
5. Zet op de gewenste vlampositie.
6. Nadat het koken is voltooid, beweegt u de ovenschakelaar naar rechts om het bovenste uiteinde van de brander uit te schakelen.

Gebruik van de gasoven

S De symbolen op het bedieningspaneel geven de positie van de knop aan.



1. Druk op de knop en draai hem tegen de klok in naar de hoge temperatuur- en/of temperatuurpositie op het paneel.
2. Als, zoals weergegeven in Figuur 11, de ovenstekker de brander van de bovenste verwarming bedient, drukt u op de knop en draait u deze met de klok mee naar het grill-/vlamteken.
3. Steek de aansteker aan, afhankelijk van de versie van uw oven.

Handmatig ontstekingsgat

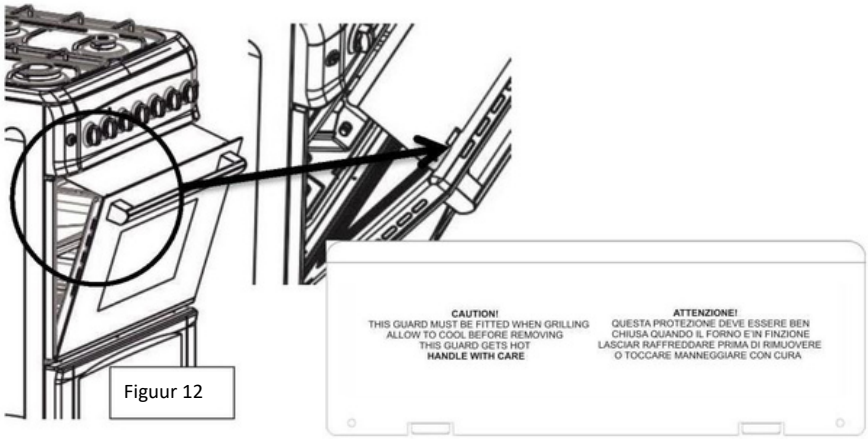
Oveninjector en vermogenstafel

Brandstof	LPG-injector	NG-injector
Bovenste brander	Ø0,70	Ø0,92
Onderste brander	Ø0,75	Ø1,10

1. Bij versies met thermisch element houdt u na het ontsteken de knop 3-5 seconden ingedrukt om het veiligheidsmechanisme te activeren.
2. Als er geen ontsteking plaatsvindt nadat u de schakelaar hebt ingedrukt en losgelaten, herhaalt u dezelfde actie door de schakelaar gedurende 15 seconden ingedrukt te houden.
3. Stel de gewenste vlampositie in.
4. Als het koken klaar is, schuift u de ovenschakelaar naar rechts om de bovenkant van de oven uit te zetten.

Gebruik van de grillplaat

- Wanneer u bij de gasovens de bovenste brander aanzet, gaat de ovendeur open, zoals weergegeven in figuur 12.
- Het grillmes is gemonteerd op de rollen onder het bedieningspaneel; het deksel wordt naar voren geduwd en raakt de grillplaat.



Figuur 12

Gebruik van het draaispit (optioneel)

- Als uw product accessoires voor een draaispit heeft, neem dan het spit onder de accessoires en
- draai de schroef van de V-plaat (zwaluwstaart) op het spit vast. En steek het spit in de kip en plaats de V-huid stevig terug en draai de schroef vast.
- Het bakeliet gedeelte achter het spit zorgt ervoor dat u het product gemakkelijk kunt dragen. Bevestig maximaal 1 kip van maximaal 8 kg aan het spit.

5 | gebruik van de elektrische oven

De bediening van de elektronische oven wordt geselecteerd met behulp van de functieschakelaar. De temperatuur wordt geregeld door de temperatuurschakelaar. Alle ovenfuncties worden uitgeschakeld door de betreffende schakelaar in de uit-positie (boven) te zetten.

Stel de oventimer in voor de kooktijd; zie De oventimer gebruiken.
Pas de temperatuur aan naar de gewenste modus.
Zet de functieschakelaar op de gewenste stand.
<< De oven warmt op tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze temperatuur.
Licht brandt tijdens het verwarmen

De elektrische oven uitschakelen.

Zet de oventimer op 'uit'. Als de timer op een bepaalde tijd is ingesteld, stopt de timer automatisch; zie De oventimer gebruiken. Verplaats de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar naar de uit-positie (boven).

Bediening van de oven Boven- en onderverwarming

De boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt tegelijkertijd van onderen en van boven verwarmd. Geschikt voor bijvoorbeeld taarten en koekjes in de bakvormen. Kook met één kom.

Alleen bovenverwarming

de bovenverwarming is in werking. Het is dus geschikt voor gebak met een licht oppervlak waarvan u wilt dat het oppervlak bruin is.

Onderverhitting

Alleen de onderste verwarming is in bedrijf. Dit is precies het geval voor pizza en voor het verder bruinen van gerechten aan de onderkant.

Onder-/bovenverwarming met hete lucht (optioneel)

Boven- en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De ventilator verdeelt de warme lucht snel gelijkmatig door de oven. Koken met een kom.

Grill (optioneel)

De grill op het ovenrooster is in werking. Hij is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.
Plaats grote en middelgrote porties in de juiste rekpositie onder de grillmarmer om te grillen.
Zet de temperatuur op het maximale niveau.
Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Hoge Grill (optioneel)

De grill op het ovenrooster is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.
Plaats grote en middelgrote porties in de juiste rekpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
Zet de temperatuur op het maximale niveau.
Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Turbomotor (optioneel)

De oven wordt niet verwarmd. Alleen de ventilator (aan de achterkant) werkt. Bevroren voedsel wordt langzaam ontdooid op kamertemperatuur en bereid voedsel wordt gekoeld.

Turboweerstand en turboventilator (optioneel)

De turboweerstand en de turboventilator verwarming zijn in werking. Voedsel wordt homogener verwarmd dankzij de turbo-ventilator. Geschikt voor bijvoorbeeld gebak, yoghurt, taarten en cakes in bakvormen en ovenschotels. Doe het koken met behulp van een enkele kom.

Grill + kip braden (optioneel)

Het is geschikt om te koken met behulp van de grill- en kipbraadmotor.
Het zorgt voor een uniform braden en koken van het vlees, de kip en soortgelijke gerechten die op de shish worden geplaatst.
Breng de temperatuur naar het maximale niveau.

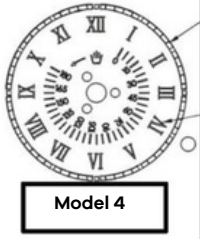
Grill en rotisserie (optioneel)

Geschikt voor bereiding met behulp van de grill- en draaispitmotor.
Zorg ervoor dat het voedsel in de vorm van de grill op het spit wordt geplaatst, zoals vlees, kip, etc. Breng de temperatuur op de maximale waarde.

Gebruik van de oventimer

Model 2

MECHANISCHE TIMER (model 2)
De timer zoals getoond in versie 2: Draai de timer met de klok mee om te koken. Stel de duur in.



Model 4

ANALOGE TIMER (model 4)
1- TIMER INSTELLEN Druk op de knop om de tijd in te stellen en draai hem tegen de klok in.
2- DE KOOKTIJD INSTELLEN Het is mogelijk om de kooktijd van de analoge timer in te stellen tot 180 minuten. De alarmring start automatisch nadat de ingestelde tijd is verstreken. Om de alarmbel uit te schakelen, draait u de knop tegen de klok in zonder erop te drukken en gaat u door totdat het handmatige symbool op het display verschijnt. Op deze positie wordt het alarm uitgeschakeld.

Digitale timer

Digitale timer is een elektronische timingmodule, zodat het voedsel dat u in de oven plaatst, op elk gewenst moment kan worden uitgelezen voor bediening. Hiervoor eenvoudig programma, de baktijd van het voedsel en de tijd waarop u uw voedsel wilt bereiden. Bovendien kan hij ook als onafhankelijke wekker worden gebruikt.

WANNEER DE STROOM WORDT HERVAT

Wanneer de netstroom is aangesloten, knippert het timerlampje automatisch op het display.
De timer op het display is onjuist en moet worden ingesteld (zie timerinstelling). Voor het programmeren van bakken moet u overschakelen naar de handmatige modus (zie handmatige modus).

HANDMATIGE MODUS

Om naar de handmatige modus te schakelen, drukt u tegelijkertijd op deze twee knoppen en laat u beide los.
Druk de twee knoppen tegelijkertijd in.

TIMING

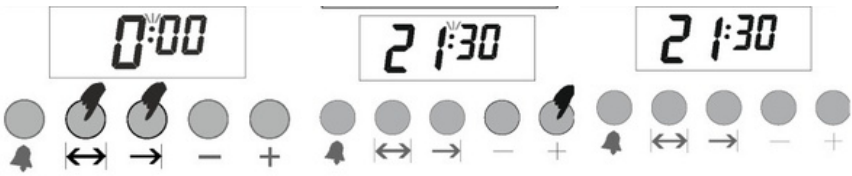
De timer kan worden ingesteld als er geen bakprogramma actief is. Schakel over naar de handmatige modus.
Tussen het uur en de minuut beginnen twee stippen op het scherm te knipperen.

U kunt de timer instellen met (+) en omkeren met (-). Door deze toetsen lang in te drukken, verandert de tijd sneller.

1- Schakel over naar handmatig

2- Stel de tijd in met (+) of (-)

3- Het display schakelt opnieuw na 5 sec.



ALARM INSTELLING

Met deze functie kunt u de alarmtoon instellen aan het einde van de door u ingestelde tijd

3- Schakel over naar de handmatige modus.

1- Stel de tijd in met (+) of (-) (bijvoorbeeld 5 minuten)

2- Na een paar seconden gaat het scherm terug naar de tijd.

SCHAKEL ALARMTOON UIT

2- Wanneer het alarm is ingesteld, gaat het alarm af.

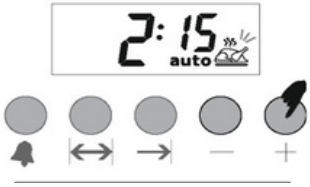
1- U kunt het alarm uitzetten met de knop

Automatisch bakprogramma

Als u direct wilt beginnen met koken met het voedsel dat u in de oven plaatst, voert u eenvoudig de bereidingstijd in.
Voorbeeld: We plaatsen het voedsel dat we willen bereiden in de oven en willen het 2 uur en 15 minuten koken.

1- De tijd is nu 18.30 uur.

2- Voer de kooktijd in de instelmodus in.

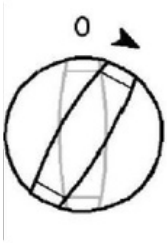


3- Voer de duur in met de toetsen + of -.

4- Na een paar seconden zal het scherm de huidige tijd weergeven. .

De oventimer is ingesteld om vanaf dat moment 2 uur en 15 minuten te koken. Vergeet niet de andere bedieningsschakelaars op de oven in de juiste stand te zetten, afhankelijk van de functie en temperatuur die u wilt bereiden.

Let op: Bij het aanzetten van het bakprogramma of wanneer het programma loopt, is het mogelijk om het programma te annuleren door over te schakelen naar de handmatige modus.



In bovenstaand voorbeeld zagen we dat je het kookproces direct kunt starten door de kooktijd in te voeren. En u kunt ook het tijdstip waarop het voedsel klaar zal zijn (kooktijd) bekijken en eventueel instellen door op de toets te drukken. In het volgende voorbeeld is de instelling zo gekozen dat het eten om 21.30 uur klaar is.

Het display toont de tijd waarop het eten klaar zal zijn, dat wil zeggen 18:30 + 2:15 = 20:45	Met de toetsen + of - kunt u de bereidingstijd instellen	Na een paar seconden begint het display de tijd weer te geven.

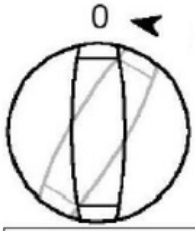
Wij hebben de oven namelijk zo geprogrammeerd dat het eten om 21.30 uur klaar is. Voorheen hadden we de baktijd geprogrammeerd op 45 minuten. En in dit geval zal de oven om 19:15 uur starten en het voedsel gedurende 2 uur en 15 minuten bakken en het bakprogramma stopt om 21:30 uur.

Op het display wordt weergegeven wanneer het kookproces begint.

Op het display wordt aangegeven wanneer het kookproces is voltooid.

Wanneer het kookprogramma is voltooid, klinkt het akoestische signaal gedurende maximaal 7 minuten.

Schakel de oven uit.



Reset bovenstaande uren

Opmerking: De oven blijft uitgeschakeld totdat u de oventimer opnieuw instelt.

In het bovenstaande voorbeeld is de kooktijd ingevoerd en is de automatisch berekende kooktijd door ons in de tweede fase gewijzigd. Indien gewenst is het ook mogelijk om de voorbereidingstijd in te voeren; in dit geval wordt de kooktijd automatisch berekend en indien nodig gewijzigd in de tweede fase.

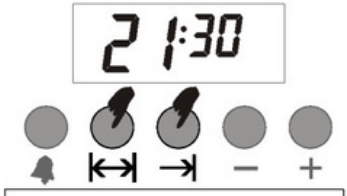
IN GEVAL VAN STROOMUITVAL

Bij een stroomstoring wordt de oven voor de veiligheid uitgeschakeld. Deze situatie wordt uitgedrukt door de knippertijd en de tekens op het display. Het eerder ingestelde programma wordt gereset. Op het display wordt de tijd weergegeven als 0:00. Resetten? Schakel eerst over naar de handmatige modus (zie handmatige modus). En dan kunt u de timer instellen met de toetsen + of -. (Opmerking. Als de stroom enkele seconden uitvalt, zal het systeem deze positie behouden.) Opmerking: Als u niet van plan bent om met de oven te bakken, vergeet dan niet om de ovenknop op de 'uit'-positie te zetten.

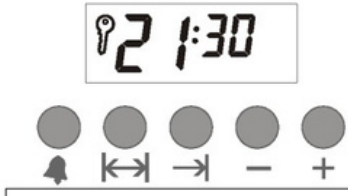
KINDERSLOTFUNCTIE

Deze functie voorkomt dat u per ongeluk uw instellingen op de oventimer wijzigt. Als het kinderslot is geactiveerd, werken de sleutels niet. Als de toetsenblokkering is ingeschakeld terwijl een programma actief is, worden alleen de toetsen vergrendeld; en als de vergrendelsleutel wordt geactiveerd terwijl deze zich in de handmatige positie bevindt, worden de sleutels gesloten en wordt de oven gedeactiveerd.

Let op: Als de toetsenblokkering wordt geactiveerd terwijl er geen actueel bakprogramma is, wordt de oven om veiligheidsredenen uitgeschakeld. Wanneer de toetsenblokkering wordt opgeheven, kan de oven weer worden gebruikt.



Houd de knoppen 3 seconden ingedrukt voor de handmatige modus.



Het kinderslot is actief als de sleutel op het display verschijnt.

Opmerking: Om te ontgrendelen moet u de toetsen voor de handmatige modus gedurende 3 seconden ingedrukt houden.
Let op: Als het alarm afgaat terwijl het kinderslot is ingeschakeld, kunt u het alarm uitschakelen door op de handmatige modus te drukken.
Het slot blijft vergrendeld.

TIMERMODUS (12/24 UUR)

Met deze functie kunt u uw timer wijzigen volgens het 12-uurs- of 24-uursformaat.

Voor 24-uursformaat. Houd de (+)-knop 3 seconden ingedrukt.

De timer heeft nu een 12-uursnotatie.

Om terug te keren naar het 24-uursformaat, houdt u de (+)-toets gedurende 3 seconden ingedrukt.

Opmerking: het standaardformaat is 24 uur per dag. In geval van een stroomstoring wordt de ingestelde tijd teruggezet naar de fabrieksinstelling.

ALARMVOLUME INSTELLING

Met deze instelling kunt u het audiovolume wijzigen.

Pas het audiovolume aan door de knop (-) ingedrukt te houden.
Selecteer vervolgens het volume door los te laten en opnieuw op (-) te drukken (3 niveaus)
Nu is uw alarm naar wens ingesteld.

Let op: Standaardformaat is het hoogste niveau. In geval van langdurige stroomuitval keert uw volume-instelling terug naar de fabrieksinstelling

Begin van het kookproces

Om de oven te gebruiken, moet u ook de tijd instellen bij het selecteren van de kookmodus en de gewenste temperatuur. Anders werkt de oven niet.

1. De kooktijd wordt ingesteld door de timer in te schakelen.
2. Plaats het voedsel in de oven.
3. Selecteer de kookmodus en temperatuur.

De oven warmt op tot de door u ingestelde temperatuur en handhaaft deze temperatuur tot het einde van de door u geselecteerde bereidingstijd.

Wanneer de kooktijd voorbij is, draait de timerknop tegen de klok in. Het alarm geeft aan dat de stroom is uitgeschakeld.

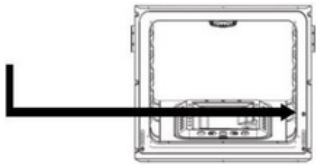
Als u de timerfunctie niet wilt gebruiken, draait u de knop tegen de klok in naar de handmatige modus. symbool.

Schakel de oven eerder uit dan de geselecteerde tijd.
Draai de timerinstelknop tegen de klok in tot aan het stoppunt.

Kooktafel

Het laagste niveau van de oven is het 1e niveau.

De opgegeven waarden zijn bepaald in de laboratoriumomgeving. Deze waarden kunnen naar uw smaak verschillen.



Schakel de oven in met de functieknop en de temperatuurknop.

Voedselcake in dienblad	Bakcontainer	Plankpositie	Temperatuur (oC)	Bakduur (min) (ongeveer)
Taart in lade	Ovenbak 24...26cm	2	170...180	25-35
Taart in vorm	Taartvorm 18-22cm	1...2	170...180	30-40
Koekjes	Oven lade	2	180...190	25-35
Frisse millefeuille	Oven lade	1...2	170...180	25-35
Donut	Oven lade	1...2	200	25-35
Vlaai	Oven lade	1...2	200	40-50
Gezuurd deeg	Oven lade	1...2	180...190	35-45
Gebakje	Oven lade	1...2	180...190	25-35
Fyllodeeggebakje	Oven lade	1...2	200...220	40-50
Pizza	Oven lade	1...2	Maximaal 15 minuten>>	15-20
Rundvlees	Oven lade	1...2	Maximaal 15 minuten>>	100-110
Lamskwartier	Oven lade	1...2	Maximaal 15 minuten>>	90-100
Gebraden kip	Oven lade	1	Maximaal 15 minuten>>	60-70
Turkije deel	Oven lade	1	Maximaal 25 minuten>>	180-240
Vis	Oven lade	1...2	200	15-25
Schakel over naar 150oC na max. minuten				

Gebruik van grilloven – tabel voor grill

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken. Sluit de ovendeur tijdens het grillen.

Zet tijdens het grillen de timerschakelaar, indien van toepassing, op het handsymbool.

Zet de grill aan
Zet de functieschakelaar op het grillsymbool dat jij kiest.
Stel hem vervolgens in op de gewenste grilltemperatuur.
Indien nodig kunt u ongeveer 5 minuten voorverwarmen.

De grill uitschakelen

1. Zet de functieschakelaar op de kooktafel uit (bovenaan) in de grillpositie

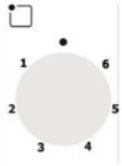
Grillen met de elektrische grill

Voedsel Roosterpositie Grillduur (ongeveer)

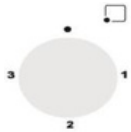
Voedsel	Plankpositie	Grillperiode (ongeveer)
Vis	3	30-40 minuten*
Kippenkarbonades	3	40-50 minuten*
Lamskoteletjes	3	25-35 minuten*
Biefstuk	3	25-35 minuten*
Kalfskoteletjes	3	25-35 minuten*
*afhankelijk van de dikte.		

Gebruik van de elektrische actieradius

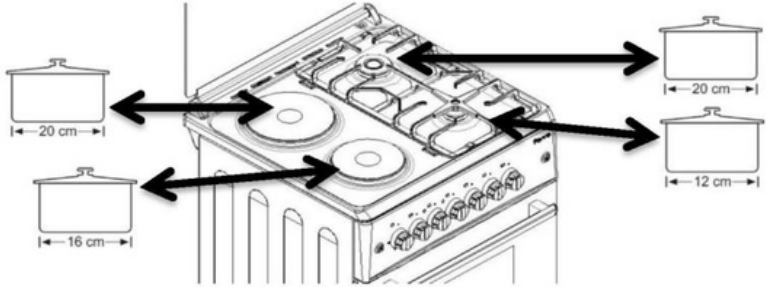
Als uw product is uitgerust met een elektrische kookplaat, is het te gebruiken schakelsysteem optioneel als volgt:

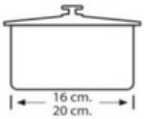


Wissel van positie	Ø145 1000W	Ø145 Snel 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Snel 2000W
1	100W	156W	155W	200W
2	165 W	210W	185W	250W
3	255 W	285W	330W	330W
4	510 W	820W	390W	930W
5	750 W	1070W	731W	1250W
6	1000W	1500W	1500W	2000W

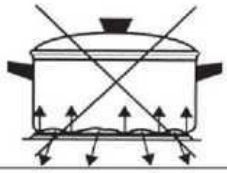


Wissel van positie	Ø145 1000W	Ø145 Snel 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Snel 2000W
1	250 W	400w	400w	750W
2	750 W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W

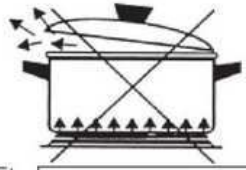


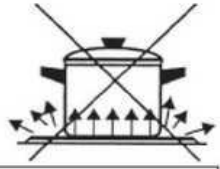


Op de meest efficiënte manier profiteren van de elektrische kookplaat; Het wordt aanbevolen om potten met een diameter van 16-20 cm te gebruiken.

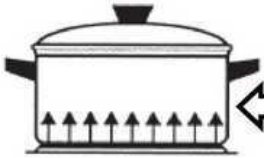


Als de panbodem geen contact maakt met het kookplaatoppervlak, zal dit een hoog energieverbruik veroorzaken en zal de warmte niet gelijkmatig worden verdeeld.





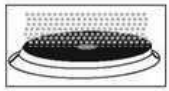
Als de pan te groot is en buiten de kookplaat uitsteekt (keramisch of inductie), kan deze breken; Kleine pannen kunnen een overmatig energieverbruik veroorzaken.



Dit is de juiste manier om het te gebruiken.

- Gebruik droge basispotten op het assortiment.

- Laat de plaat na gebruik afkoelen en veeg hem af met een vochtige doek. Als het erg vuil is, maak het dan grondig schoon met water.



- Na het schoonmaken van de kookplaat. Als u de kookplaat langere tijd niet gebruikt, smeer hem dan in en bescherm het bovenste gedeelte van de kookplaat met dunne olie.
- RVS metalen plaat rond de elektrische kachels kan door de hitte van kleur veranderen. Het heeft geen probleem om te gebruiken.

6 | Onderhoud en reiniging

Algemene informatie

Regelmatig schoonmaken van het product verlengt de levensduur van het product en vermindert veelvoorkomende problemen.

Risico op elektrische schokken!

Om elk risico op een elektrische schok te voorkomen, moet de stroomaansluiting van het product vóór het reinigen worden uitgeschakeld.

Let op: De glazen deur kan barsten bij verhitting.
Schakel alle branders uit voordat u het glazen deksel sluit

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!!

Laat het product afkoelen voordat u het reinigt.
Het product moet na elk gebruik goed worden gereinigd. Zo kun je de etensresten makkelijker verwijderen.
Het is niet nodig om een speciaal schoonmaakmiddel te gebruiken om het product schoon te maken. Maak het product schoon met afwasmiddel, lauw water en een zachte doek of spons en droog het af met een droge doek.
Zorg ervoor dat er niets achterblijft na het schoonmaken. Voedsel moet onmiddellijk worden schoongemaakt.
Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen of roestvrijstalen oppervlakken en handgrepen geen zure of chloorhoudende schoonmaakmiddelen. U kunt het beste voorzichtig in één richting vegen met een zachte doek met water en zeep of een vloeibaar wasmiddel.

Sommige was- of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, schoonmaakpoeders/crèmes of scherpe voorwerpen.

Gebruik geen stoomreinigingsproducten om de oven schoon te maken.

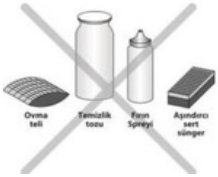
Het voorpaneel reinigen

Maak het voorpaneel en de knoppen schoon met een vochtige doek en veeg deze droog met een droge doek.

Het voorpaneel kan beschadigd raken! Verwijder de reinigingsknoppen op het voorpaneel niet.

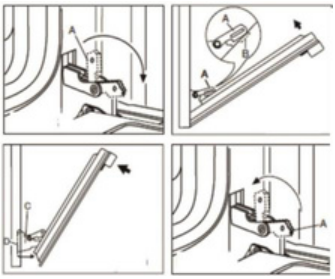
Het schoonmaken van de oven

Geen ovenreinigingsmiddel of andere speciale reinigingsmiddelen om de oven schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de oven, als deze nog lauw is, af te vegen met een vochtige doek.



Oven schoonmaken

Er zijn geen ovenreiniger of andere speciale schoonmaakmiddelen nodig om de oven schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te maken met een vochtige doek.



Verwijdering van de ovendeur

Draai deel A in figuur 1 in de richting van de pijl.

Zoals weergegeven in afbeelding 2, plaatst u onderdeel A in onderdeel B.
Duw naar voren in de richting van de pijl en trek de ovendeur naar u toe, zoals weergegeven in afbeelding 3.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

1. Open de ovendeur.

Om een elektrische schok te voorkomen, dient u de stekker uit het stopcontact te halen en deze te laten afkoelen voordat u de ovenlamp gaat vervangen.

Ovenlamp is een speciale elektrische lamp die bestand is tegen 300oC. Voor TLE-lampspecificaties, zie Technische specificaties, pagina 3.

Ovenlampen kunnen worden geleverd door de erkende servicecentra. De positie van de lamp kan afwijken van die op de afbeelding.

Heeft uw oven een ronde lamp:

1. Schakel de netspanning uit.
2. Draai de glazen afdekking linksom en verwijder deze.
3. Draai de ovenlamp linksom en vervang deze door de nieuwe.
4. Plaats de glazen afdekking terug.

7 | Probleemoplossen

Produkt werkt niet..

- Controleer of de geaarde stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer de zekeringen in de meterkast. Als het is uitgeschakeld, schakelt u het weer in.
- De netspanning kan fluctueren. Haal de stekker uit het stopcontact en sluit hem opnieuw aan.

Er gaat stoom uit als de oven in werking is

- Als er tijdens de werking van de oven stoom vrijkomt, is dit normaal. Dit is geen fout.

Bellend geluid wanneer het product warm en koud wordt.

- De metalen onderdelen kunnen door het uitzetten tijdens het verwarmen geluid maken. Het is geen oorzaak van mislukking.

Oven verwarmt niet.

- Geen kracht. Controleer of er stroom in huis is en controleer de zekeringen in de meterkast. Schakel indien nodig de zekeringen opnieuw in.
- Het kan zijn dat de timer niet is ingesteld bij versies met timer. Stel de timer in of breng deze naar het handmatige (hand)bord.
- Mogelijk is de functie- en/of temperatuurknop niet ingesteld. Stel de functie- en/of temperatuurknop in.

Oven wordt niet warm.

- Geen kracht. Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de meterkast. Vervang of reset indien nodig de zekeringen.
- Bij versies uitgerust met een timer is de timer niet ingesteld. Stel de tijd in of breng deze naar het handmatige (hand)symbool.

Als het probleem niet is opgelost nadat u de instructies in dit hoofdstuk hebt gevolgd, neem dan contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum. Probeer het defect niet zelf te repareren.

GASTYPE & DRUK

Brandertype	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Extra	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090m^3/h	0,097 m^3/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-snel	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167m^3/h	0,148 m^3/h	0,157m^3/h	0,173m^3/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Snel	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,268 m^3/h	0,248 m^3/h	0,267 m^3/h	0,260 m^3/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Hulp (Sabaf)	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (F1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
	0,110 m^3/h	0,086 m^3/h	0,090 m^3/h	0,105 m^3/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-snel (Sabaf)	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
	0,167 m^3/h	0,162 m^3/h	0,162 m^3/h	0,188 m^3/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Snel (Sabaf)	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
	0,268 m^3/h	0,276 m^3/h	0,276 m^3/h	0,310 m^3/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Miniwerk (voor iedereen)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,82	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,82
	2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW
	0,219 m^3/h	0,219 m^3/h	0,238 m^3/h	0,244 m^3/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Dubbel werk (alles)	Ø 1,90	Ø 1,70	Ø 1,70	Ø 1,57	Ø 1,07	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,07
	4,80 kW	4,80 kW	5,30 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,60 kW	4,50 kW	4,60 kW
	0,457 m^3/h	0,457 m^3/h	0,505 m^3/h	0,509 m^3/h	335 g/h	335 g/h	327 g/h	329 g/h
Trible Wok (Verdedigen)	Ø 1,55	Ø 1,45	Ø 1,45	Ø 1,40	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,98
	3,30 kW	3,70 kW	3,60 kW	3,40 kW	3,80 kW		4,80 kW	3,80 kW
	0,309 m^3/h	0,352 m^3/h	0,343 m^3/h	0,368 m^3/h	276 g/h		276 g/h	271 g/h

WIGGO

Garantievoorwaarden

Algemene service- en garantievoorwaarden (mei 2024)

Deze service- en garantievoorwaarden zijn van toepassing op de aankopen van Wiggo keukenapparatuur in de Benelux na 1 mei 2024. Wij zijn toegewijd aan uitstekende klantenservice en productkwaliteit; voor vragen of voorwaarden op voorgaande aankopen, bezoek www.wiggo.eu.

Artikel 1: Garantie

Bij Wiggo zetten we ons in voor de uitstekende kwaliteit en duurzaamheid van onze keukenapparatuur, en streven we naar een naadloze klantbeleving. Bij problemen bieden we een passende oplossing, van reparatie tot vervanging, om je tevredenheid te garanderen.

Defect ontdekt? Meld dit via ons serviceportal op www.wiggo.eu/services voor snelle ondersteuning. Onze garantievoorwaarden bieden je vijf jaar zekerheid na aankoop van onze apparatuur.

Artikel 2: Uitsluitingen van de Garantie

Hoewel we achter de kwaliteit van onze keukenapparatuur staan, zijn er enkele gevallen waarbij de garantie niet van toepassing is:

a. Keukenapparatuur die niet als 'nieuw' zijn aangekocht.

b. Gebreken of schade aan een huishoudapparaat die worden gemeld bij Wiggo na de garantieperiode van 5 jaar.

c. Gebruik in een niet-huishoudelijke omgeving of voor zakelijke doeleinden.

d. Op de levering van gebruiksgoederen, onderdelen en toebehoren.

e. Ongeautoriseerde reparaties en/of gebruik van niet-officiële onderdelen.

f. Keukenapparatuur: zonder leesbare identificatienummers, gekocht buiten de Benelux, verkocht als B-keus of als showroom model.

g. Beschadigingen, normale slijtage of kleine afwijkingen die het functioneren niet beïnvloeden.

h. Schade of gebreken aan accessoires, deurafdichtingen en breekbare elementen zoals glas, kunststof en lampen.

i. Schade of gebreken door waterschade of andere stoffen waar het product niet tegen bestand is, zoals bijvoorbeeld verkeerde reinigingsmiddel gebruiken.

j. Schade of gebreken door verkeerd gebruik, bediening, belasting, montage en/of onderhoud.

k. Schade of gebreken buiten het apparaat, inclusief gevolgschade en indirecte schade.

l. Schade of gebreken veroorzaakt door handelingen niet conform de handleiding.

m. Schade of verlies normaal gedekt door inboedelverzekering.

n. Schade of gebreken door stroom- en spanningsschommelingen, die buiten het door Wiggo aangegeven tolerantiebereik liggen.

o. Schade of gebreken veroorzaakt door nalatigheid van de gebruiker.

p. Schade ontstaan door of ten gevolge van een van buiten komende oorzaak.

Artikel 3: Garantieverzoek

a. Problemen met je product? Meld het snel, uiterlijk binnen 48 uur, via www.wiggo.eu/services.

b. Stuur ons een kopie van je aankoopbewijs, want dat is noodzakelijk voor je garantieclaim.

c. Wij houden je op de hoogte over de afhandeling via e-mail of telefoon.

d. Bij omruiling blijft de originele garantieperiode van kracht.

e. De vervangen onderdelen en apparaten worden eigendom van Wiggo.

Artikel 4: Service na garantieperiode

a. Probleem met je keukenapparatuur na de garantieperiode? Vul het serviceformulier in op www.wiggo.eu/services.

b. Verzendkosten en/of voorrijkosten voor onderzoek, reparatie, onderdelen zijn voor jouw rekening.

c. We geven vooraf een kostenindicatie voor controle en reparatie. Bij goedkeuring sturen we een betaalverzoek en plannen we vervolgens een afspraak in.

d. Eventuele extra kosten worden na reparatie duidelijk.

e. Betaling aan de geautoriseerde servicemonteur is gemakkelijk via een QR-code of betaalverzoek te voldoen.

Artikel 5: Claims

Naast eventuele rechten die voortvloeien uit wettelijke garanties of andere garanties die je hebt afgesloten, heb j geen recht op andere claims dan wat in deze garantie wordt genoemd.

Artikel 6: Internationaal Gebruik

Neem je Wiggo apparaat mee over de grens? De garantie geldt dan niet meer. Check lokale garanties en zorg dat je apparaat past bij de technische eisen (zoals spanning, frequentie, gassoort, etc.) en klimatologische omstandigheden daar.

Artikel 7: Servicebezoek en Onderhoud

a. Als de monteur constateert dat er geen daadwerkelijk probleem is (het product werkt zoals het hoort), worden de kosten van het monteursbezoek bij je in rekening gebracht. Deze kosten zijn gebaseerd op de geldende tarieven op dat moment.

b. Apparaten die niet werken of defect zijn, moeten leeg en schoon zijn wanneer de geautoriseerde service monteur langskomt voor reparatie of omruiling. Als dit niet het geval is, kan de monteur of vervoerder de omruiling weigeren en kosten hiervoor in rekening brengen.

c. Betaling aan de geautoriseerde servicemonteur is gemakkelijk via een QR-code of betaalverzoek te voldoen.

Artikel 8: Aansprakelijkheid

Wij zijn alleen aansprakelijk tot het bedrag gedekt door onze verzekering. Let op: voor niet-Wiggo keukenapparatuur of late annuleringen (minimaal 24 uur van tevoren) worden kosten in rekening gebracht. Deze kosten zijn gebaseerd op de geldende tarieven op dat moment.

Artikel 9: Gegevensbescherming

Bij de serviceverlening verzamelt en verwerkt Wiggo persoonsgegevens. Meer informatie hierover is te vinden op www.wiggo.eu

Artikel 10: Recht en Geschillen

Deze garantie- en servicevoorwaarden vallen onder het Nederlands recht, met uitzondering van het Weens Koopverdrag. Geschillen worden beslecht door de bevoegde Nederlandse rechter.

NOTES

NOTES

NOTES

www.wiggo.eu

Bezoek onze website!