WIGGO

Vrijstaande oven | Kookplaathandleiding

- Veiligheidsinstructies
- Installatie-instructies
- Het product bedienen

Modellen

WO-E903R
WO-E905R
WO-E906B
WO-E907B
WO-E909R
WO-E969R

Gebruiksaanwijzing

wiggo.eu

5 JAAR GARANTIE

REGISTER STEUN

Groetjes!

Sluit je aan bij onze gemeenschap!

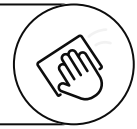
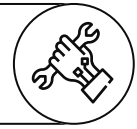
Dank je wel dat je ons toelaat om samen met jou te koken en deel uit te maken van jouw warme keuken. We zijn ontzettend blij om jou binnen onze Wiggo-gemeenschap te hebben en kunnen niet wachten om nog meer positiviteit naar jouw plek te brengen.

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.

Volgens de wet is de klant verplicht om de laatste versie van de handleiding online te bekijken op docs.wiggo.eu, aangezien de handleiding regelmatig wordt bijgewerkt.

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

Vanaf de productiedatum is dit product getest en in overeenstemming bevonden met de specificaties van de CE-markering

Inhoud

1) Uw product
Algemeen overzicht
Technische specificaties
Accessoires

2) Algemene veiligheidsinstructies
Algemene veiligheid
Veiligheid van kinderen
Elektrische veiligheid
Beoogd gebruik

3) Installatie
Vóór de installatie
Installatie & aansluiting
Verwijdering van het product – Vernietiging van de verpakking Toekomstige transportprocedures Verwijdering van het voormalige product

4) Voorlopige voorbereiding
Tips voor energiebesparing
Eerste gebruik – Eerste reiniging – Eerste verwarming

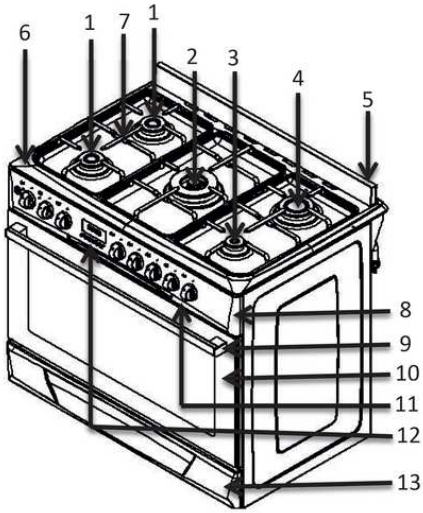
5) De oven gebruiken
Algemene informatie over koken, bakken en grillen in de oven
Gebruik van de elektrische oven Gebruik van het gasfornuis Gebruik van de gasoven Gebruik van de grillplaat Gebruik van de grillrooster Bedieningsmodi Gebruik van de oventimer Tabel met kooktijden Bediening van de grill – Tabel met grilltijden

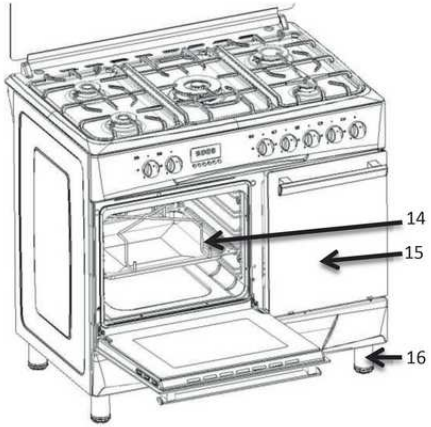
6) Gebruik van de elektrische oven

7) Onderhoud en reiniging
Algemene informatie Het bedieningspaneel schoonmaken Het reinigen van de oven Het vervangen van de ovenlamp

8) Problemen oplossen

Algemeen overzicht





1	Gemiddelde brander	9	Deurkruk
2	Wokbrander	10	Voorruit
3	Kleine brander	11	Knop
4	Grote / mini wokbrander	12	Tijdklok
5	Spatwand / Glazen afdekking	13	Onderste lade
6	Kookplaat	14	Cilinder houder
7	Pannensteunen	15	Gascilindercompartiment
8	Voorpaneel	16	Benen

Technische specificaties

Spanning/frequentie	220-240 V 50-60 Hz
Totaal stroomverbruik	Min. 0,006 kW – maximaal 5,6 kW
Te gebruiken zekering	Minimaal 16 A – Maximaal 25 A
Kabeltype/sectie	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC H05VV-F.....
Kabellengte	Maximaal 1,5 meter
Buitenmaten (hoogte/breedte/diepte)	890x985x680
Oven	Optioneel
Interne verlichting	25 W
Stroomverbruik van de grill	2000 W

Essentieel: In het geval van een huishoudelijke verwarmingsinstallatie wordt de informatie op het energielabel gegeven volgens de norm EN 50304. De waarden worden bepaald op basis van de functies van de standaardbelasting en de onderste-bovenverwarming of ventilatorondersteunde verwarming (indien van toepassing).

Technische specificaties kunnen worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren zonder voorafgaand advies.

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

De waarden die in de markeringen op het product of andere gedrukte documenten die samen met het product worden geleverd, worden gegeven, zijn waarden die in het laboratorium zijn verkregen volgens de respectieve normen. Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van het gebruik en de omgevingsomstandigheden van het product.

ACCESSOIRES

De meegeleverde accessoires kunnen variëren afhankelijk van de versie van het product. Alle accessoires die in de gebruiksaanwijzing worden beschreven, zijn mogelijk niet beschikbaar in uw product.

Ovenschaal: Kan gebruikt worden voor gebak, diepvriesproducten en grote frituurgerechten

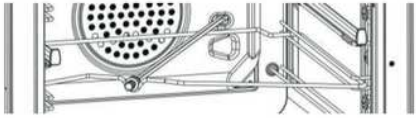
Bak voor gasflescompartiment

90 X60 ovenschaal

Rooster: Wordt gebruikt om te grillen of om de positie van gegrilde maaltijden op het gewenste niveau te brengen.

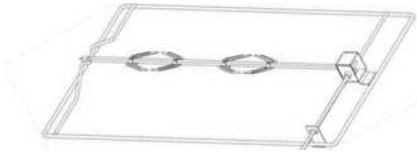
Draadplank voor gasflescompartiment

90 X60 Ovenrooster



OPTIONEEL

Rotisseriestandaard voor gasflescompartiment



OPTIONEEL

90X60 rotisseriestandaard

2 |Algemene veiligheidsinstructies

Belangrijke instructies Veiligheidswaarschuwingen

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

Algemene veiligheid

- Dit product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) die lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk niet in staat zijn om dit product te gebruiken, of die niet over de benodigde informatie of ervaring beschikken. Dit geldt alleen als zij onder toezicht staan van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en die hen ook de benodigde instructies kan geven over het gebruik van het product.
- Kinderen moeten altijd onder toezicht staan en mogen niet met het product spelen.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact/netvoeding die is beveiligd met een zekering, in overeenstemming met de waarden die in de "Technische specificaties" worden gegeven. Vergeet bij gebruik met of zonder transformator niet om een gekwalificeerde elektricien in te schakelen voor de aardingsinstallatie. Als het product wordt gebruikt voordat de juiste aarding is voltooid volgens de lokale voorschriften, is ons bedrijf niet aansprakelijk voor mogelijk verlies.
- Gebruik het product niet als de stroomkabel of stekker beschadigd is. Bel in plaats daarvan het geautoriseerde Service Center.
- Als het product defect is of zichtbare schade vertoont, mag u het niet gebruiken.
- Probeer geen reparaties of modificaties aan het product uit te voeren. U kunt echter wel enkele storingen verhelpen; zie oplossingsvoorstellen voor probleemoplossing.
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten, omdat er dan een risico op een elektrische schok bestaat.
- Gebruik het product niet als uw geestelijke vermogens zijn aangetast door het gebruik van drugs en/of alcoholische dranken.
- Koppel de stroom naar het product los tijdens installatie-, onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden.
- Alle installatie- en reparatiewerkzaamheden dienen te worden uitgevoerd door een geautoriseerd servicecentrum. De fabrikant is niet aansprakelijk en de garantie van het product vervalt als er schade ontstaat door handelingen die zijn uitgevoerd door onbevoegde personen.
- LET OP: Het kookproces moet worden begeleid. Een kortdurend kookproces moet continu worden bewaakt.
- Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw eten, want alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan ontbranden als het in contact komt met hete oppervlakken.
- Verwarm geen gesloten blikken en glazen potten in de oven. Drukopbouw binnenin kan ervoor zorgen dat de containers barsten.
- Omdat de zijkanten van het product tijdens gebruik heet worden, mag u geen ontvlambare stoffen in de buurt van het product plaatsen.
- Plaats geen bakplaten, borden of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. Door de hitte kan de bodem beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat de ruimte rond de ventilatiekanalen vrij is.
- Het product kan heet zijn tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen, de binnenkant van de oven of verwarmingscomponenten niet aan.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u voedsel in de hete oven plaatst of eruit haalt.
- Gebruik het product niet als het glazen voordeurtje verwijderd of kapot is.
- Wanneer de oven in werking is, kan de achterkant ook heet worden. Zorg ervoor dat de stroomaansluitingen niet in contact komen met de achterkant om schade te voorkomen.
- Knijp de aansluitkabels niet samen in de ovendeur en leg ze niet over hete oppervlakken. Als de kabel smelt, kan er kortsluiting en mogelijk brand ontstaan.

- Zorg ervoor dat het product na elk gebruik wordt uitgeschakeld.
- Het product en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Raak het product niet aan terwijl het in gebruik is.
- Gebruik geen scherpe of doordringende materialen om de binnenkant en het glas van het product schoon te maken. Deze materialen kunnen het product beschadigen.
- Omdat hete olie brand kan veroorzaken, moet u altijd voorzichtig en oplettend zijn wanneer het product in werking is.

- Probeer een brand niet met water te blussen. Schakel onmiddellijk de stroom naar het product uit en bedek het brandende gebied met een natte deken.
- Bewaar geen ontvlambare of brandbare stoffen in of in de buurt van het product.
- Gebruik geen stoomreiniger op het product.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak beschadigen en ervoor zorgen dat het glas breekt.
- Kookplaten en ovens mogen niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- In de gebruiksaanwijzing van kookplaten moet worden vermeld dat het apparaat niet bedoeld is om te worden bediend via een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.
- LET OP: Voordat u de ovenlamp vervangt, dient u de stroom uit te schakelen en het apparaat te laten afkoelen. Zo voorkomt u het risico op een elektrische schok.
- De eerste plank in de oven is de onderste plank.
- Gebruik het product niet met nylon of andere brandbare of hittegevoelige materialen.
- Zorg ervoor dat de kookpannen die u op het kooktoestel plaatst, de juiste maat hebben.

Veiligheid voor kinderen

- Tijdens en na gebruik van het product worden de blootgestelde delen van het product heet voordat ze afkoelen. Houd kinderen uit de buurt.
- LET OP: De toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn tijdens het gebruik van de grill. Kleine kinderen moeten uit de buurt van het product worden gehouden.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het product niet aanraken, tenzij onder toezicht van een volwassene.
- Dit product mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en/of personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, op voorwaarde dat zij worden geïnformeerd over de risico's van het product en dat hen wordt uitgelegd hoe het product veilig kan worden gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en onderhoud van de apparatuur mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Bewaar de verpakkingsmaterialen op een plek die niet toegankelijk is voor kinderen of sorteer ze en gooi ze weg volgens de instructies voor afval.
- Wanneer de deur open is, zet er dan geen zware voorwerpen op en laat de kinderen niet op de deur zitten. Dit kan ervoor zorgen dat de oven omvalt of dat de deurscharnieren beschadigd raken.

Veiligheid voor energiegerelateerde operaties

- Alle handelingen aan de elektrische apparatuur en systemen dienen te worden uitgevoerd door bevoegde en geautoriseerde personen.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening.
- Schakel bij schade het product uit en koppel de stroom los. Gebruik hiervoor de hoofdschakelaar van uw huis.
- Zorg ervoor dat de zekeringstroom compatibel is met de huidige vereisten van het product.

Beoogd gebruik

Dit product is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik en mag niet commercieel worden gebruikt. LET OP: Gebruik dit product uitsluitend voor kookdoeleinden; het is niet bedoeld om kamers te verwarmen of andere niet-kookactiviteiten. Gebruik de verwarmingsplaat onder de grill niet om handdoeken of kleding te drogen of te verwarmen. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor verliezen die kunnen voortvloeien uit onjuist gebruik of transport van het product.
Het ovengedeelte kan worden gebruikt voor het ontdooien, bakken, frituren en grillen van voedsel. De verwachte levensduur van het product is 10 jaar. Gedurende deze periode verplicht de fabrikant zich om de vereiste vervangende onderdelen te leveren om de werking van het product te behouden zoals gespecificeerd.

3 | Installatie

Vóór gebruik van het product

Zorg ervoor dat de stroom- en/of gasinstallatie goed is. Zo niet, bel dan een competente elektricien en installateur om de vereiste regelingen te treffen.

De voorbereiding van de installatieplaats van het product en de installatie van elektriciteit en/of gas worden door de klant uitgevoerd.

Bij de installatie van het product dienen de vereisten met betrekking tot stroom en/of gas in acht te worden genomen die in de desbetreffende lokale normen zijn vastgelegd.

Controleer het product voor installatie op schade. Als het product beschadigd is, laat het dan niet installeren. Elk beschadigd product zou een risico vormen voor uw veiligheid.

Alle werkzaamheden aan de gasapparatuur en -systemen dienen te worden uitgevoerd door bevoegde en competente personen.

De producten hebben geen systeem voor de afvoer van de gassen die vrijkomen als gevolg van verbranding. Het product moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. Let vooral op de vereisten voor ventilatie.

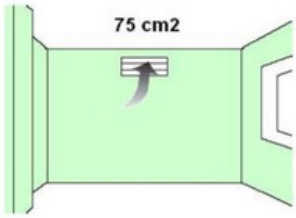
De voor de verbranding benodigde lucht wordt uit de omgevingslucht gehaald en de vrijkomende gassen worden direct in de omgeving afgegeven.

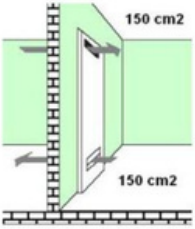
Een goed geventileerde ruimte is essentieel voor de veilige werking van uw product. Als er geen deur of deur voor ventilatie van de ruimte is, moet er extra ventilatie worden geïnstalleerd.

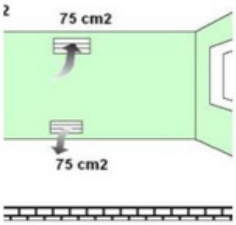
De oppervlakte van de keuken moet groter zijn dan 8 m^2.
Het keukenvolume moet groter zijn dan 20m^3.

De schoorsteenuitlaat moet zich op een hoogte van 1,80 meter vanaf de vloer bevinden en een opening naar de buitenlucht hebben met een diameter van 150 mm.

De ventilatieopening bij de keukenvloer moet minimaal 75 cm^2 groot zijn en naar de buitenlucht leiden.





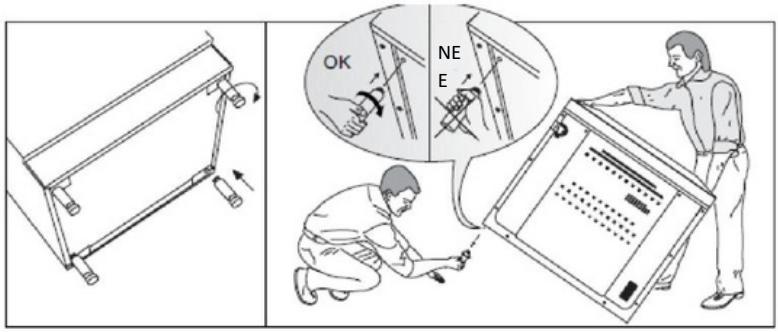


Installatie en aansluiting

Schade aan eigendommen!
Gebruik de deur en/of de hendel niet om de goederen te verplaatsen of te hanteren.

Montage van de poten

De poten van het product worden niet gemonteerd tijdens de installatie van het product. De poten van de producten worden verpakt in de zak die zich in de oven bevindt.
Monteer de poten van uw product en pas het aan op het aanrecht. Voor gasgestookte ovens geldt dat als de poten niet gemonteerd zijn, de oven mogelijk niet voldoende wordt gevoed tijdens het gebruik van de oven en dat dit de verbranding kan belemmeren.



Stroomaansluiting

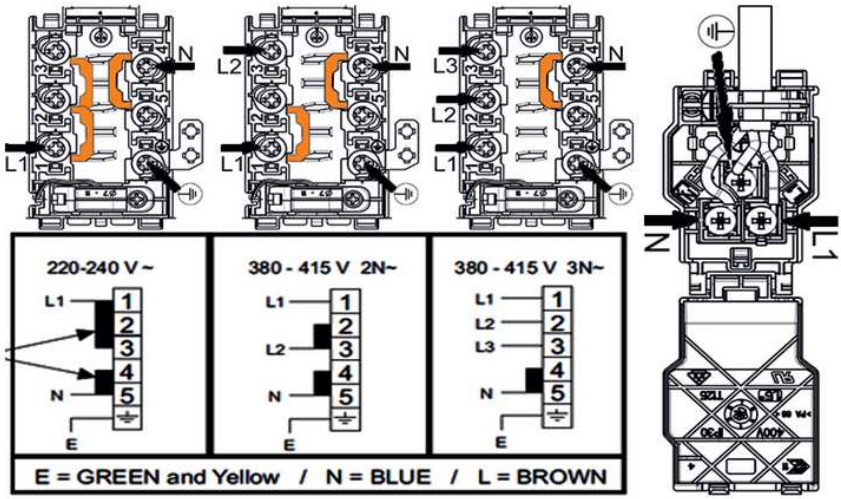
Het product moet absoluut worden gebruikt met een geaarde lijn! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die kan ontstaan als het product wordt gebruikt zonder geaarde lijn.

Elk risico op elektrische schokken, kortsluiting of brand als gevolg van installatie uitgevoerd door onprofessionele personen! Aansluiting van het product op het lichtnet mag alleen worden uitgevoerd door een geautoriseerde en competente persoon en de garantie van het product begint pas bij correcte installatie

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door gebruik van een beschadigde stroomkabel! De stroomkabel mag niet worden geplet, gedraaid of samengedrukt en mag niet in contact komen met hete onderdelen van het product. Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bevoegde elektricien

- De netvoedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje van het product bevindt zich aan de achterkant.
- De aansluitkabel van het product moet voldoen aan de technische specificaties en het stroomverbruik.

Gevaar voor elektrische schok! Voordat u met werkzaamheden aan de elektrische installatie begint, moet u het product elektrisch loskoppelen.



Gasaansluiting

Alle werkzaamheden aan de gasapparatuur en -systemen moeten worden uitgevoerd door bevoegde en bevoegde personen.

Controleer vóór de installatie of de lokale leveringsvoorwaarden (gastype en gasdruk) voldoen aan de productinstellingen

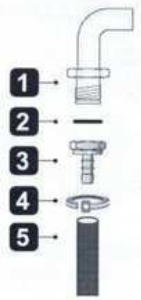
LPG-aansluiting

Zorg ervoor dat de gasslang en gasklep die u voor uw oven gebruikt veilig zijn. Bevestig de gastoevoerslang aan het slanguiteinde van de oven en draai vast met behulp van clips en schroeven (Figuur 6). Zorg ervoor dat deze goed vast zit. De gasslang van de oven moet langer zijn dan 1500 mm. De druk van de klep die voor LPG moet worden gebruikt, moet 30 mbar- 300 mm SS zijn en gecertificeerd.

Gebruik geen regelbaar drukreduceerventiel.

Gastoevoerslang mag niet door het hete gedeelte achter de oven lopen. Temperatuur van de gasslang mag niet hoger zijn dan 90°C

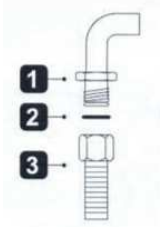
Controleer vóór gebruik of het systeem gasdicht is.



Figuur 6

1- G1/2 tepel (verbinding)
2- Siliconen pakking
3- G1/2 Slanginlaat (gasinlaat)
4- Metalen klem
5- Gasslang (binnendiameter 8mm)

NG (aardgas) aansluiting



1-G1/2 tepel (verbinding)
2- Siliconen pakking
3- G1/2 NG slang (aardgasslang volgens EN 14800)

Als uw apparatuur is ingesteld op aardgas, moet u deze laten aansluiten door een installateur die is geregistreerd bij het aardgasdistributiebedrijf. De aardgasaansluiting van uw apparatuur is 1/2".
Als u uw apparatuur wilt ombouwen van LPG naar aardgas of van aardgas naar LPG, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum voor gasconversie-instellingen.

Plaatsing van de gaskabel en de gascilinder in het geval dat het product is uitgerust met een cilindercompartiment.

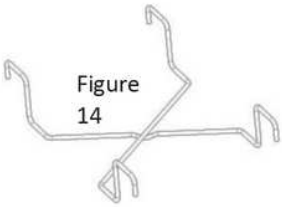


Figure 14

Neem de cilinderdraad in de ketel (figuur 14) en plaats deze op de daarvoor bestemde plaats in het cilindercompartiment (figuur 15).

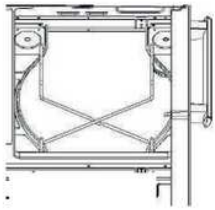


Figure 15

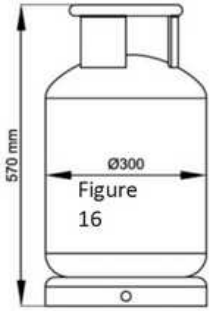


Figure 16

Figure 16A

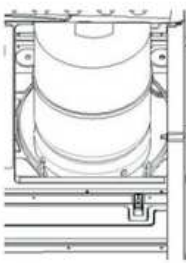


Figure 17

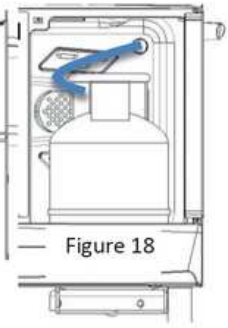
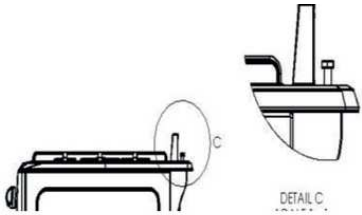


Figure 18

- Open de deur van de onderkast en monteer de regelaar op de cilinder.
- De afmetingen moeten overeenkomen met de afmetingen die in Figuur 16 zijn weergegeven.
- Zoals afgebeeld in Figuur 16A, plaatst u eerst het onderste deel van de cilinder en vervolgens het bovenste deel van de cilinder (figuur 17).
- Zoals weergegeven in Figuur 18, moet de gasslang worden gemonteerd zonder deze lang te houden. Zorg ervoor dat de gasslang niet beschadigd raakt wanneer de cilinder wordt geplaatst en verwijderd.

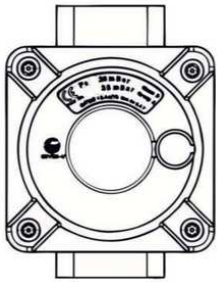
Montage van spatwand (optioneel)

Voor sommige versies gebruiken we een "Spatwand" in plaats van de bovenste glazen afdekking; en het genoemde paneel bevindt zich in de onderste lade zoals verpakt; hoe u dit paneel monteert, wordt hieronder stap voor stap beschreven:



Draai de schroeven (10) aan de rechter- en linkerzijde aan de achterzijde van de bak los met behulp van een sleutel en zorg ervoor dat de rokplaat in het kanaal aan de onderkant past en draai de schroeven weer vast.

Regelaar



- Dit onderdeel wordt in sommige landen of regio's gebruikt.
- Als de regelaar op het product is gemonteerd, verwijder deze dan niet en speel niet met de afstelling ervan.
- Dit apparaat is zodanig gemonteerd dat storingen door een te hoge gasdruk worden voorkomen.
- Bij de ombouw van LPG naar aardgas hoeft u het onderdeel niet te verwijderen.

LPG - NG, NG – LPG-ombouw;

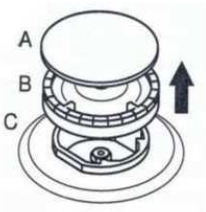


Figure 19

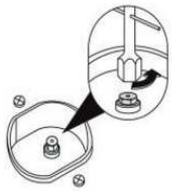


Figure 19.1

Figure 19.2

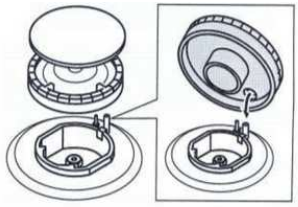


Figure 19.3

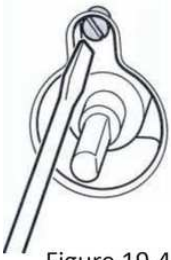
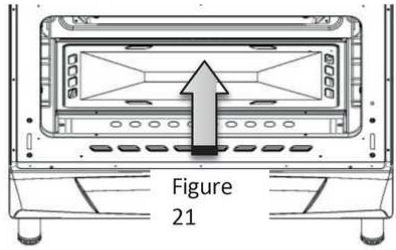
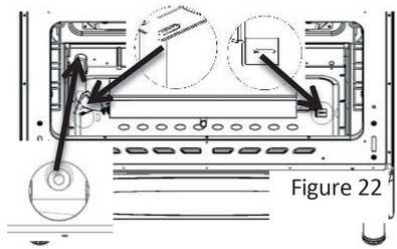


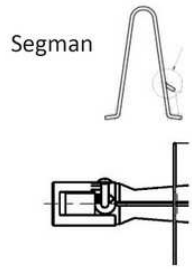
Figure 19.4

- Verwijder het branderdeksel en de brander zoals afgebeeld in Afbeelding 19. Verwijder de injector met behulp van een 7-inch schroevendraaier zoals afgebeeld in Afbeelding 19.1.
- Bevestig de injector (D) die u wilt ombouwen zoals weergegeven in Afbeelding 19.2 (zie Tabel 1).
- Plaats de brander weer terug zoals afgebeeld in Figuur 19.3. Nadat de ombouw is voltooid, laat u de branders in de juiste volgorde branden en verwijdert u de schakelaar op het bedieningspaneel. Pas de lengte van de lage vlam aan door de schroef op de gasklep (kraan 19.4) of in de klepas aan te draaien of los te draaien.

- Wanneer u de ovenbrander wilt ombouwen, verwijdert u eerst de ovenafdekking. Raadpleeg hiervoor de instructies op pagina 36.
- Verwijder de schroeven op de gemarkeerde punten (Figuur 20).
- Til eerst het plaatwerk van de branderbehuizing op in de richting van de pijl, vervolgens omhoog richting de binnenkant van de ketel en trek het naar u toe om het plaatwerk van zijn plaats te verwijderen (Figuur 21).
- Verwijder de bevestigingsschroeven van de brander en trek de brander 15 mm naar buiten om deze los te maken (Figuur 22).
- Als er een aansteker en een thermo-element op de brander zitten, verwijder dan de bevestigingsringen en maak de onderdelen los van de brander.
- Nadat de brander is losgelaten, gebruikt u een 7's dopsleutel om de injector te verwijderen en monteert u vervolgens de gewenste injector. Raadpleeg pagina 22 voor de injectortabel.
- Draai de schroef van de luchtregelschroef op de brander los, lijn de corresponderende letter van het gewenste gastype uit met dezelfde as als de schroef en draai de schroef vervolgens vast.
- Voor LPG, stel het in op "GPL" zoals aangegeven op het luchtafstelblad. Voor NG, stel het in op 'N' op het luchtafstelblad.







Lekkagebestrijding;

Open de klep of aardgasklep en breng zeepwater met ruim schuim aan op het aansluitpunt om te controleren of het gasdicht is. Nooit controleren met een vlam.

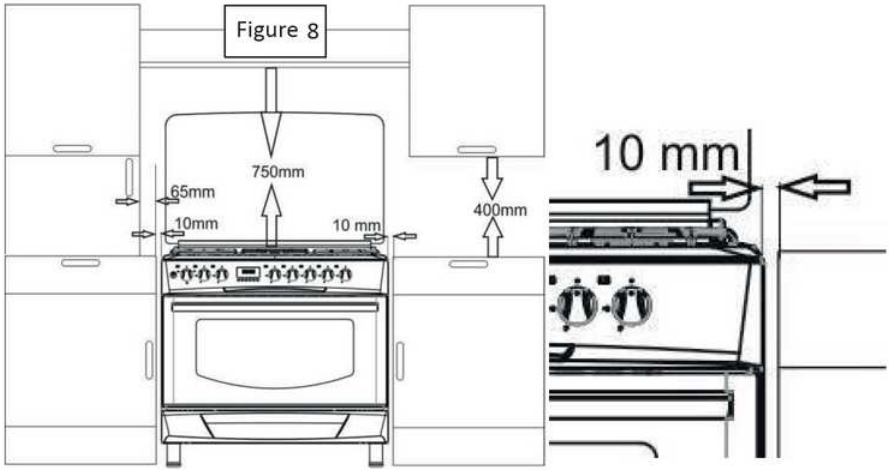
Eindcontrole

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en activeer de zekering van het apparaat.
2. Beheer de functies.

Plaatsing

Plaats uw product nadat u de vereiste stroom- en gasaansluiting hebt gecontroleerd. Zorg er bij het plaatsen voor dat de gasslang en de stroomkabel zich niet in de buurt van het hete oppervlak van het product bevinden.

Let er bij het plaatsen op dat de gasslang en de stroomkabel niet beschadigd zijn.
Plaats uw product minimaal op het aanrecht volgens de afmetingen die in afbeelding 8 zijn weergegeven.



Verwijdering van het product

Verpakkingsmaterialen zijn gevaarlijk voor kinderen. Bewaar de verpakkingsmaterialen op een plek waar kinderen er niet bij kunnen. De verpakking van het product is gemaakt van recyclebare materialen. Sorteer het volgens de instructies op afval en gooi het weg. Gooi het niet bij het normale huisvuil.

Transportactiviteiten in de toekomst

- Bewaar de originele verpakking van het product en gebruik deze om het product te verplaatsen. Volg de instructies op de doos.
- Als de originele doos niet meer beschikbaar is, wikkel het product dan in blisterverpakkingsmateriaal of dik karton en plak het stevig vast.
- Om te voorkomen dat het rooster en de bak in de oven de binnenkant van de ovendeur beschadigen, plaatst u een kartonnen strip aan de binnenkant van de ovendeur, uitgelijnd met deze bakjes. Plak de ovendeur vast aan de zijwanden.
- Plak de doppen en de ladesteunen stevig vast.
- Gebruik de deur of de handgreep niet om het product te verplaatsen of te vervoeren.

Plaats geen enkel object op het product. Het product moet rechtop worden verplaatst.

Controleer het algemene beeld van het product op eventuele schade die tijdens het transport kan ontstaan.

Verwijdering van het oude product

Gooi het oude product weg, zodat het geen schade toebrengt aan het milieu. Dit product heeft een symbool (AEEA), dat aangeeft dat elektrische en elektronische apparatuur apart moet worden ingezameld. Met andere woorden, het betekent dat om deze apparatuur te recyclen, deze moet voldoen aan de Europese richtlijn 2002/96/EG. Neem voor meer informatie contact op met de relevante lokale en regionale autoriteiten.
Elektronische producten die niet onder een gecontroleerd afvalinzamelingsproces vallen, vormen een potentieel risico voor zowel het milieu als de gezondheid van de mens, omdat ze schadelijke stoffen bevatten.
Voor de afvoer van het product kunt u contact opnemen met uw leverancier of met de afvalverwerkingsdienst van uw gemeente.
Knip altijd de stekker door en breek het deurslot, indien van toepassing, 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 om het product ecologisch te gebruiken voor energiebesparing:
• Verwarm bij het bereiden van het eten de oven voor als u het eten wilt bereiden volgens het recept of de tabel in de gebruiksaanwijzing.
• Laat de ovendeur niet te vaak openstaan tijdens het koken.
• Probeer meer dan één gerecht tegelijk in de oven te zetten. Dit kun je doen door twee kookpotten op het rek te zetten.
• Kook meer dan één keer achter elkaar. Zo verliest de oven geen warmte.
• Schakel de oven enkele minuten voordat de kooktijd afloopt uit.
Open in dat geval de ovendeur niet.
• Ontdooi diepvriesproducten voordat u ze gaat koken

Eerste gebruik

Eerste schoonmaak
Sommige schoonmaakmiddelen en reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
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. Zo mag er geen afval meer in de oven achterblijven. De oven wordt bij de eerste opwarming gereinigd.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken! Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan. Houd kinderen uit de buurt van het product en gebruik ovenwanten! Sommige detergenten of schoonmaakmiddelen kunnen schade aan het oppervlak veroorzaken.

Elektrische oven
Haal alle ovenschalen en het rooster uit de oven.
1. Sluit de ovendeur.
2. Selecteer de statische positie.
3. Selecteer de hoogste temperatuur; zie De elektrische oven gebruiken.
4. Laat het ongeveer 30 minuten inwerken.
5. Schakel de oven uit; zie Gebruik van de elektrische oven.
6. Tijdens de eerste verwarmingsstap kan er geur en rook ontstaan.
7. Zorg voor een goede ventilatie

5 | De oven gebruiken

Algemene informatie over koken, braden, grillen in de oven Gevaar voor brandwonden door hete stoom. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, omdat u blootgesteld kunt worden aan hete stoom.

Tips voor het koken in de oven
- Gebruik geschikte metalen borden met antiaanbaklaag, aluminium bakplaten of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op de plank.
- Plaats de kookpot in het midden van de plank.
- Selecteer de juiste rekpositie voordat u de oven of grill bedient. Verplaats de bakplaatpositie niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur goed gesloten.

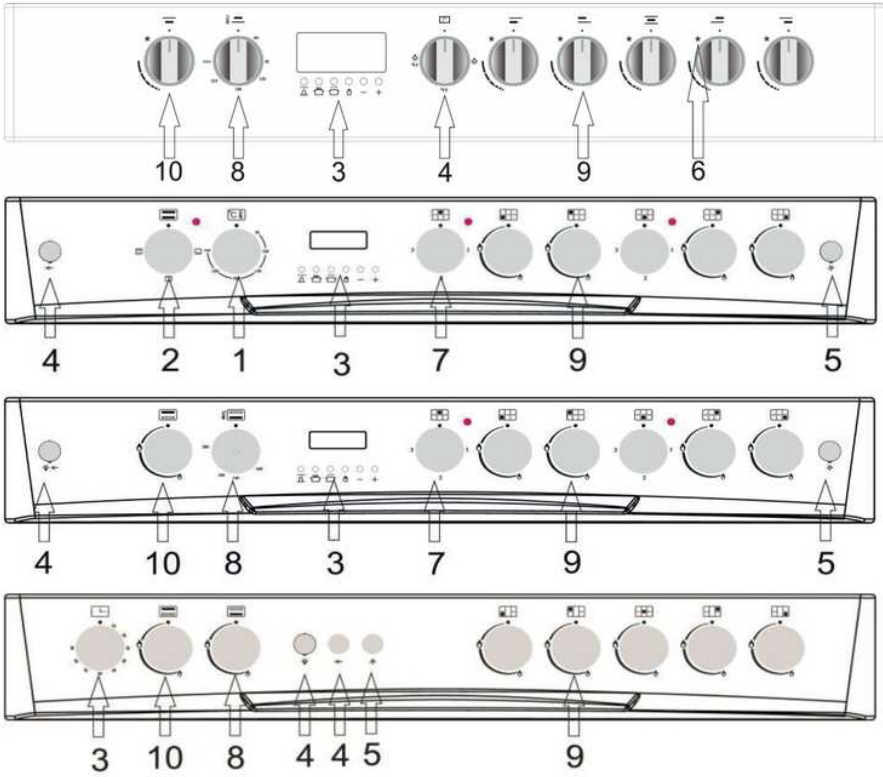
Tips voor het roosteren
- Bij het bereiden van een hele kip, kalkoen en het grootste deel van het vlees, verbetert het kookresultaat als u ze marineert met citroensap en zwarte peper.
- Het bakken van vlees met bot duurt 15-30 minuten langer dan het bakken van vlees zonder bot.
- Reken voor de kooktijd op ongeveer 4-5 minuten per centimeter vleesdikte.
- Nadat de kooktijd is verstreken, laat u het vlees nog 10 minuten in de oven staan.

Het vleessap verdeelt zich beter over het gebraad en bij het snijden.
- Vis moet op de middelste of onderste plank op een vuurvaste plaat worden gelegd

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.

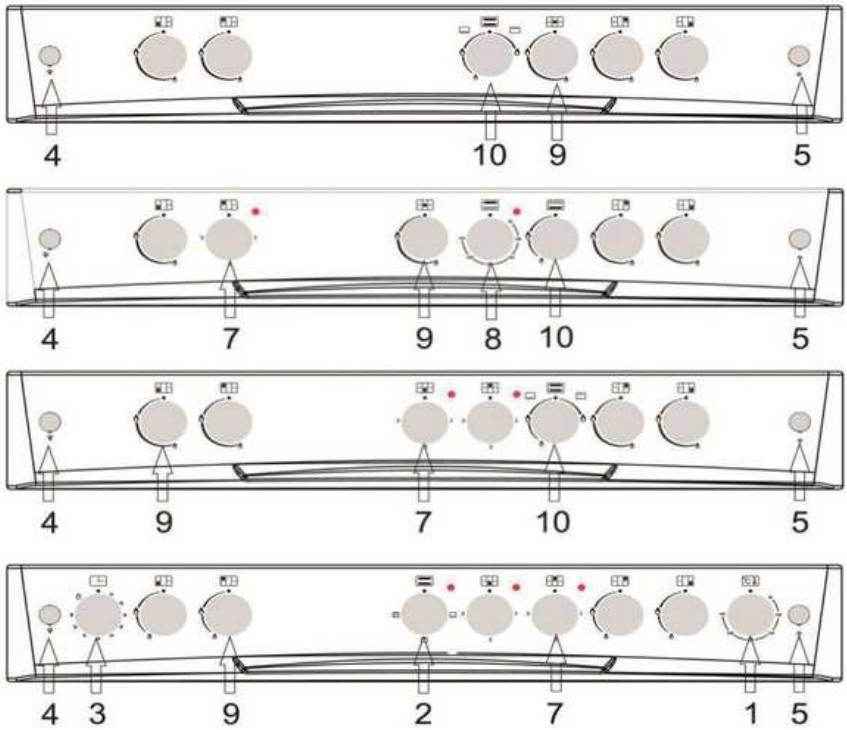
Gebruik van elektrische oven

Selectie van temperatuur en bedrijfsmodus Modellen met gesloten branders:

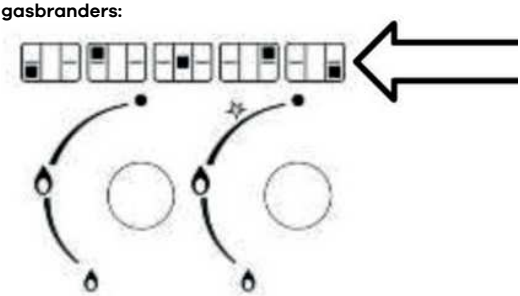


1. Elektrische temperatuurschakelaar
2. Elektrische functie schakelaar
3. Tijdschakelaar
4. Lamp en kip braadschakelaar
5. Lichtere knop
6. Schakelaar lichter symbool
7. Elektrische kachel schakelaar
8. Gasthermostaat oven schakelaar
9. Gas oven schakelaar
10. Gas oven schakelaar

Modellen met open branders

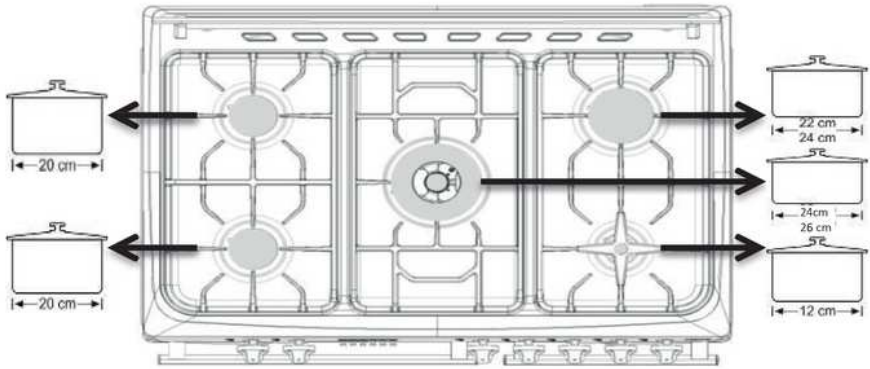


Gebruik van de gasbranders:



Schakelsymbolen op het bedieningspaneel geven schakelaars aan.

1: Druk op de schakelaar van de gasbrander en draai deze tegen de klok in naar de stand voor hoge vlam en/of hoge temperatuur op het paneel.
2: Steek de aansteker aan volgens de versie van uw oven
3: Stel de vlam in op de gewenste stand.
4: Wanneer het koken voltooid is, draait u de ovenschakelaar met de klok mee naar boven om de ovenverwarming uit te schakelen.



De gastoevoer is afgesloten.

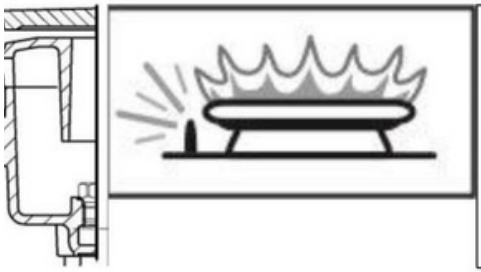
Hoge vlam

Laag vuur.

De grootte van de container en de afmetingen van de gasvlam moeten bij elkaar passen. Stel de gasvlam zo in dat deze niet uit de containerbodem steekt. Plaats de container op de potdrager door deze te centreren.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar	G30 30mbar (Brass Combustible Burner)
Injector	AUXILIARY	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER		1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	252 g/h
Injector	AUXILIARY (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	–
AUXILIARY GAS BURNER		1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW	–
AUXILIARY GAS RATE		0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h	–
Injector	SEMI RAPID (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	–
SEMI RAPID GAS RATE		1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	–
SEMI RAPID GAS BURNER		0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h	–
Injector	RAPID (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	–
RAPID GAS BURNER		2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW	–
RAPID GAS RATE		0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h	–
Injector	MINI WOK (SABAF)	Ø 1,30	Ø 1,15	Ø 1,10	Ø 1,15	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,73	Ø 0,80	–
WOK BURNER		2,30 kW	2,30 kW	2,50 kW	2,20 kW	2,50 kW	2,60kW	2,50 kW	2,50 kW	–
WOK GAS RATE		0,219 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h	–
Injector	DUAL WOK (SABAF)	Ø 1,90	Ø 1,55	Ø 1,55	Ø 1,50	Ø 1,03	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,03	Ø 0,95
WOK BURNER- 4,2 kW		4,25 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		0,405 m³/h	0,400 m³/h	0,400 m³/h	0,455 m³/h	305 g/h	305 g/h	305 g/h	300 g/h	352 g/h
Injector	TRIBLE WOK (DEFENDI)	–	Ø 1,45	–	–	Ø 0,98	Ø 0,98	–	Ø 0,98	Ø 0,95
WOK BURNER		–	3,70 kW	–	–	3,80 kW	4,10 kW	–	3,80 kW	3,70 kW
WOK GAS RATE		–	0,352 m³/h	–	–	276 g/h	298 g/h	–	271 g/h	352 g/h
Injector	AUXILIARY	–	Ø 0,70	–	–	Ø 0,50	Ø 0,50	–	Ø 0,50	Ø 0,50
AUXILIARY GAS BURNER			1,00 kW		–	1,00 kW	1,15 kW	–	1,00 kW	1,00 kW
AUXILIARY GAS RATE			0,095 m³/h		–	72 g/h	83 g/h	–	71 g/h	0,95 g/h
Injector	SEMI RAPID	–	Ø 0,95	–	–	Ø 0,60	Ø 0,60	–	Ø 0,60	Ø 0,65
SEMI RAPID GAS RATE			1,65 kW		–	1,50 kW	1,65 kW	–	1,50 kW	1,70 kW
SEMI RAPID GAS BURNER			0,157 m³/h		–	109 g/h	119 g/h	–	107 g/h	157 g/h
Injector	RAPID	–	Ø 1,20	–	–	Ø 0,70	Ø 0,70	–	Ø 0,70	Ø 0,80
RAPID GAS BURNER			2,65 kW		–	2,10 kW	2,20 kW	–	2,10 kW	2,65 kW
RAPID GAS RATE			0,252 m³/h		–	152 g/h	159 g/h	–	149 g/h	252 g/h

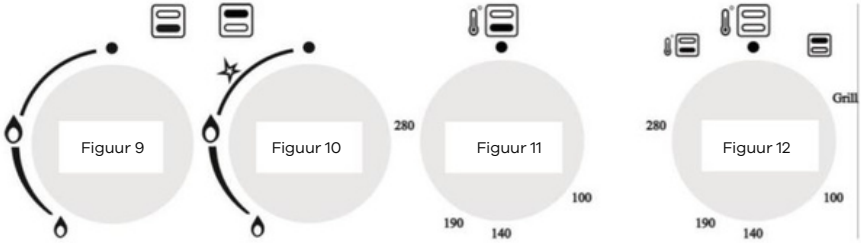
Gasveiligheidsmontage (voor uitvoeringen met verwarmingselement)



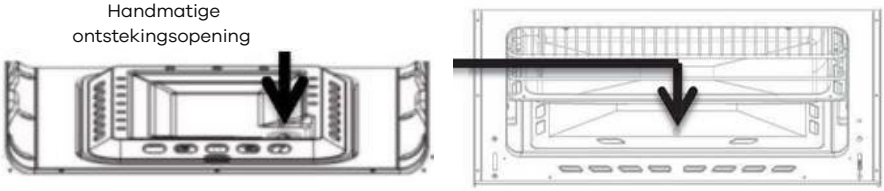
Bij het thermische element van de bovenste branders wordt het veiligheidsmechanisme geactiveerd en wordt de gastoevoer onmiddellijk afgesloten ter voorkoming van uitschakeling door overstromende vloeistof.

1. Druk op de gasknop en draai deze tegen de klok in naar de hoogste stand.
2. Gebruik de aansteker die past bij de versie van uw fornuis.
3. Na het ontsteken houdt u de knop 3 tot 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 handeling door de schakelaar 15 seconden ingedrukt te houden.
5. Stel de vlam in op de gewenste stand.
6. Zodra het koken klaar is, schuift u de ovenschakelaar naar rechts om het bovenste puntje van de brander uit te zetten.

Het gebruik van de gasoven
Schakelaar De symbolen op het bedieningspaneel geven de stand van de knop aan.



1. Druk op de schakelaar van de gasoven en draai deze 1 slag tegen de klok in naar de stand voor hoge vlam en/of hoge temperatuur op het paneel.
2. Als de ovenknop, zoals afgebeeld in Afbeelding 12, de brander van de bovenste verwarming bedient, druk dan op de schakelaar en draai hem met de klok mee naar het opschrift op de grill of het vlamteken.
3. Gebruik de aansteker die past bij de versie van uw oven.



4-Bij versies met thermisch element, na het ontsteken, de schakelaar 3-5 seconden ingedrukt houden om het veiligheidsmechanisme te activeren
5-Als er geen ontsteking plaatsvindt nadat u de schakelaar hebt ingedrukt en losgelaten, herhaalt u dezelfde handeling door de schakelaar 15 seconden ingedrukt te houden.
6-Stel de vlam in op de gewenste stand.
7-Wanneer het koken voltooid is, zet u de ovenschakelaar met de klok mee naar boven om de ovenverwarming uit te schakelen.

BURNER TYPE	BURNER TYPE	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Injector	LOWER	Ø 1,40	Ø 1,30	Ø 1,30	Ø 1,35	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 0,85	Ø 0,92
BOTTOM BURNER		2,75 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,00 kW	3,50 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,50 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		0,262 m³/h	0,286 m³/h	0,333 m³/h	0,325 m³/h	254 g/h	276 g/h	276 g/h	250 g/h
Injector	UPPER	Ø 1,30	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85	Ø 0,85
TOP BURNER		2,50 kW	2,60 kW	3,00 kW	2,50 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,80 kW	3,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		0,238 m³/h	0,248 m³/h	0,286 m³/h	0,271 m³/h	218 g/h	218 g/h	276 g/h	214 g/h
Injector	LOWER	–	–	–	–	Ø 0,75	–	Ø 0,70	Ø 0,75
BOTTOM BURNER		–	–	–	–	2,40 kW	–	2,40 kW	2,40 kW
BOTTOM BURNER GAS RATE		–	–	–	–	175 g/h	–	175 g/h	171 g/h
Injector	UPPER	–	–	–	–	Ø 0,70	–	Ø 0,65	Ø 0,70
TOP BURNER		–	–	–	–	2,00 kW	–	2,00 kW	2,00 kW
TOP BURNER GAS RATE		–	–	–	–	145 g/h	–	145 g/h	143 g/h

Gebruik van grillplaat (indien er een grillplaat beschikbaar is voor uw product)

- Bij gebruik van de bovenste brander bij gasovens gaat de ovendeur open zoals aangegeven in afbeelding 13.
- De grillplaat wordt op de rollen onder het bedieningspaneel gemonteerd. De kap wordt naar voren geschoven, zodat deze in contact komt met de grillplaat.

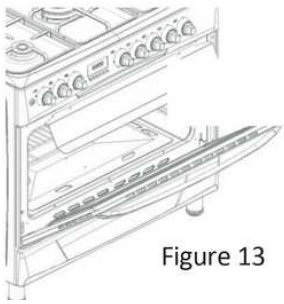
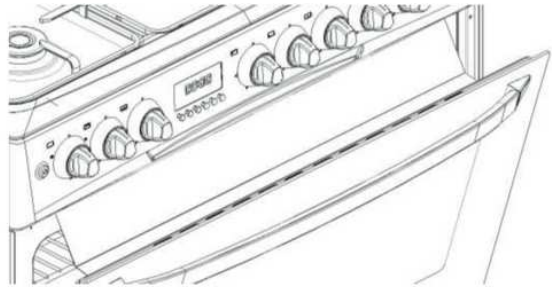


Figure 13



Gebruik van de kip braden (optioneel)

- Als uw product kip braadaccessoires heeft, neem dan de shish tussen de accessoires en draai de schroef van de V-plaat (zwaluwstaart) op de shish los. En steek de shish in de kip en plaats de V-plaat vervolgens stevig terug en draai de schroef vast.
- Bakeliet gedeelte achter de shish helpt u het product gemakkelijk te dragen. Tijdens het kookproces moet dit gedeelte worden verwijderd
- Bevestig één kip met een maximaal gewicht van 8 kg aan de shish.
- Grillbranders worden gebruikt om kip te bakken.
- Kippen moeten in de shish worden gelegd met hun dijen gekruist, zoals weergegeven in Afbeelding 14.

- Maximaal 3 kg wanneer op deze manier gemonteerd. De kip moet in het midden van de shish worden geplaatst. Anders zal de shish buigen en kan het mechanisme defect raken.

- Maximaal 2x4 = 8 kg bij deze montage

5 | gebruik van de elektrische oven

De werking van de elektronische oven wordt geselecteerd met behulp van de functieschakelaar. De temperatuur wordt ingesteld met de temperatuurschakelaar. Alle ovenfuncties worden uitgeschakeld door de betreffende schakelaar in de uit (bovenste) positie te zetten.
1. Stel de oventimer in op de kooktijd; zie Gebruik van de oventimer.
2. Zet de temperatuurschakelaar op de gewenste bedrijfsmodus.
3. Zet de functieschakelaar in de gewenste bedrijfsmodus.
<< De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Temperatuurlampje brandt tijdens het verwarmingsproces>>

De elektrische oven uitschakelen

Zet de oventimer op de 'uit'-stand.
Als de timer op een bepaalde tijd is ingesteld, stopt de timer automatisch; zie Gebruik van de oventimer.
Zet de functieschakelaar en de temperatuurschakelaar op de uit-stand (boven).

Bedrijfsmodi

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan variëren, afhankelijk van de configuratie van uw product.

Boven- en onderverwarming

Boven- en onderverwarming is aan. Het eten wordt van onder en boven tegelijk verwarmd. Bijvoorbeeld, het is geschikt voor taarten, taarten of cakes in de kookvormen en ovenschotels. Doe het koken met een enkele plaat.

Bovenverwarming

Alleen de bovenwarmte is aan. Bijvoorbeeld, het is geschikt voor taarten met een helder oppervlak en voedsel dat u bruin wilt hebben aan de oppervlakte.

Lagere verwarming

Alleen de onderste verwarming staat aan. Bijvoorbeeld, het is geschikt voor pizza en het eten dat u van onderen bruin wilt hebben.

Onder + boven + turbofan (optioneel)

Boven + onder en turbomotor verwarming is aan. Het eten zorgt voor een homogenere verwarming dankzij turbomotor. Het is bijvoorbeeld geschikt voor cakes, taarten of cakes in de kookvormen en ovenschotels. Doe het koken met enkele platen.

Grill (optioneel)

De grill op het ovenrek is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.
- Plaats grote en middelgrote porties op de juiste roosterpositie onder het grillrooster om te grillen.
- Zet de temperatuur op de hoogste stand.
- Draai het gerecht na de helft van de grilltijd om.

Zware grill (optioneel)

Grill op het ovenrek is in werking. Dit is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

- Plaats grote en middelgrote porties op de juiste rekpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Zet de temperatuur op de hoogste stand.
- Draai het gerecht na de helft van de grilltijd om.

Turbomotor (optioneel)

Het wordt gebruikt voor ontdooien dankzij de turbomotor

Turboweerstand + turboventilator (optioneel)

Turbo weerstand en turbo motor verwarming is aan. Voet worden homogener verwarmd dankzij de turbo motor. Bijvoorbeeld, het is geschikt voor taarten, yoghurt, taarten of cakes in de kookvormen en ovenschotel. Doe het koken door gebruik te maken van een enkele plaat.

Grill + kip braden (optioneel)

Geschikt voor het koken met behulp van een grill en een kipbraadmotor.

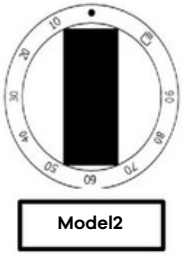
- Zorg ervoor dat het voedsel, zoals vlees, kip, enz., op de shish kebab in de vorm van een rooster wordt gelegd, zodat het gelijkmatig wordt gegrild.
- Breng de temperatuur naar de maximale waarde

Zware grill + turboventilator (optioneel)

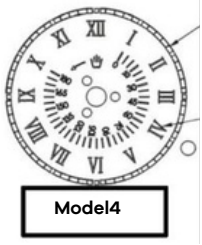
Zware grill (bovenste en grillweerstand) turbomotorverwarming is aan. Turbomotor garandeert homogenere verwarming van het voedsel. Het is bijvoorbeeld geschikt voor ovenschotels. Doe het koken met een enkele schaal

Gebruik van de oventimer

De oventimer gebruiken

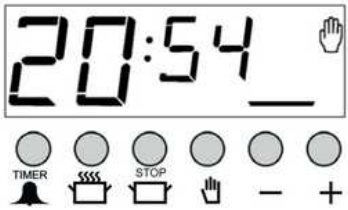


MECHANISCHE TIMER (model 2)
Zoals de timer in versie 2:Draai de timer met de klok mee om te koken. Stel de duur in.



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

DIGITALE TIMER (versie 3)

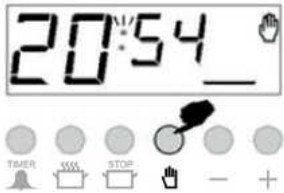


Alle beschrijvingen in dit digitale horloge hebben betrekking op elektrische producten.
Sommige functies werken mogelijk niet met gasproducten.

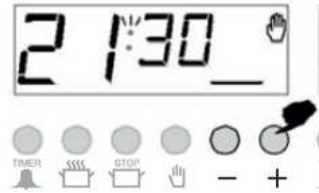
OT-3000-VFD-OD is een elektronische timingmodule om het eten in de oven klaar te maken voor gebruik wanneer u dat wenst. Stel hiervoor eenvoudig de tijd in voor het koken van het eten en de tijd waarop u het klaar wilt hebben voor gebruik. Bovendien kan het ook worden gebruikt als alarmtimer onafhankelijk van de oven, programmeerbaar per minuut.

INSTELTIJD

De timer kan alleen worden ingesteld als er geen kookprogramma actief is (op het display worden het klok- en wijzerpictogram weergegeven).
Druk op de knop ; de dubbele punt tussen het uur en de minuut begint te knipperen; u kunt de tijd vooruitzetten met en achteruit met . Wanneer u deze toetsen lon indrukt, zal de tijd snel vooruitgaan.



1) Ga naar de modus voor het instellen van de uren.

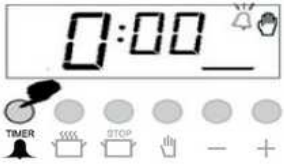


2) Stel het uur in met behulp van de toetsen + of -

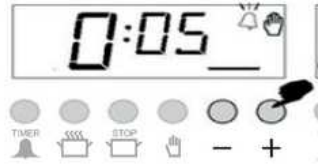
3) Het display wordt na 5 seconden vastgezet.

ALARM INSTELLEN

Met deze functie kunt u het alarm laten afgaan aan het einde van de door u ingestelde tijd.



1) Selecteer de modus voor het instellen van de alarmtijd.

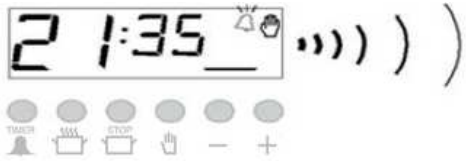


2) Voer de tijd in met behulp van de toetsen + of - (bijv.: 5 minuten)

3) Na enkele seconden verschijnt de tijd weer op het display.

Let op: Hoe lang het nog duurt voordat het alarm afgaat, kunt u op het display zien door op de toets te drukken

OM HET BELLEN VAN HET ALARM TE STILZETTEN



1)Wanneer de alarmtijd is ingesteld, begint het alarm te rinkelen.

2) U kunt het alarm uitschakelen door op de toets te drukken

AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA

Als u het gerecht dat u in de oven heeft gezet direct wilt bereiden, hoeft u alleen maar de kooktijd in te voeren.

Voorbeeld: We stoppen het gerecht dat we willen bereiden in de oven en willen het 2 uur en 15 minuten laten koken.

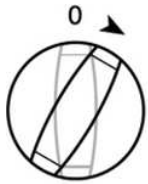
1) Het is nu 18:30 uur

2) Voer de kookduur in de instellingenmodus in.

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

functie en temperatuur die u wenst.

De oventimer is ingesteld om het eten 2 uur en 15 minuten te koken vanaf dit moment. Vergeet niet om andere bedieningsschakelaars op de oven op de juiste posities te zetten volgens de kooktijd.



4) Na enkele seconden begint het display de huidige tijd weer te geven, wat aangeeft dat het eten gaar is.

Let op: Wanneer u het kookprogramma maakt of wanneer het programma loopt, kunt u het programma annuleren door op de toets ukken.

In het bovenstaande voorbeeld zagen we dat u het kookproces direct kunt starten door de kooktijd in te voeren. En u kunt ook de tijd bekijken en, indien nodig, instellen wanneer het eten klaar is.

zal klaar zijn (eindtijd van de bereiding) door op de toets te drukken. In het volgende voorbeeld is de instelling zo gemaakt dat het eten om 21:30 uur klaar zal zijn.

1) Op het display wordt de tijd weergegeven waarop het eten klaar zal zijn, bijvoorbeeld 18:30 + 2:15 = 20:45.

2) U kunt de kooktijd instellen met behulp van de toetsen + of -.

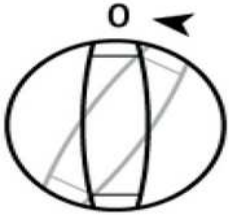
3) Na enkele seconden begint het display de tijd weer te geven.

In dit geval hebben we de oven geprogrammeerd om klaar te zijn om 21:30. We hadden eerder de kooktijd van het eten ingesteld op 2 uur en 15 minuten. En in dit geval zal de oven het kookproces starten om 19:15, het eten koken gedurende 2 uur en 15 minuten en het kookprogramma zal voltooid zijn om 21:30.

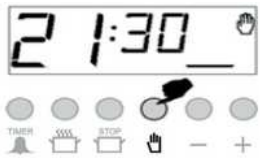
Het display dat verschijnt wanneer het kookproces start:

Het display dat verschijnt wanneer het kookproces voltooid is.

Zodra het kookprogramma is voltooid, wordt het geluidssignaal ingeschakeld. Als u het signaal niet uitzet, blijft het 7 minuten lang klinken.



1)Schakel de oven uit.



2) Stel de oventimer opnieuw in.

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

In het hierboven gegeven voorbeeld werd de kooktijd ingevoerd en werd de automatisch berekende kookvoltooiingstijd door ons in de tweede fase gewijzigd. Indien gewenst is het ook mogelijk om de kookvoltooiingstijd in te voeren; in dat geval wordt de kooktijd automatisch berekend en indien nodig in de tweede fase gewijzigd.

IN GEVAL VAN STROOMUITVAL

Als de netstroom uitvalt, blijft uw oven uitgeschakeld voor de veiligheid. Deze situatie wordt aangegeven door het knipperende handpictogram op het display. In deze positie wordt het programma verwijderd, zelfs als er momenteel een kookprogramma is. De tijd die op het display wordt weergegeven, is ook niet correct en moet worden aangepast.
Druk eerst op de toets om de oven in te schakelen, daarna kunt u de tijd later instellen (zie tijd instellen).

Let op: Als u de oven niet wilt gebruiken, vergeet dan niet de schakelaar op de oven op 'uit' te zetten.

HET KNIPPERENDE 'HAND-ICOON' GEEFT AAN DAT DE OVEN UITGESCHAKELD IS EN DAT U OP DE TOETS MOET DRUKKEN OM NAAR DE NORMALE STAND TE SCHAKELEN.

ALARMVOLUME INSTELLEN

1) Reset de oventimer door op de toets te drukken.
2) U kunt het ingestelde volume horen door de (-) toets ingedrukt te houden. Laat de toets (-) los en druk erop, houd hem opnieuw ingedrukt om het volume te beluisteren en te selecteren. (3 niveaus)
3) Het alarm zal nu afgaan op het volume waarnaar u het laatst luisterde.
Let op: Het standaard alarmvolume staat op het hoogste niveau. Als de netstroom uitvalt en het alarmvolume is gewijzigd, keert het terug naar de standaardinstelling.

INSTELLING VAN DE HELDERHEID VAN HET SCHERM

1) Reset de oventimer door op de toets te drukken.
2) Druk op de toets (+). Door op de toets (+) te drukken en deze weer los te laten, kunt u het helderheidsniveau van het scherm bekijken (3 niveaus)
3) Het scherm heeft nu de helderheid die u het laatst hebt ingesteld.

Let op: De standaard schermhelderheid is op het helderste niveau. Wanneer de netstroom is uitgeschakeld, zal het scherm teruggaan naar de standaardinstelling als het helderheidsniveau is gewijzigd.

OT-4000-LED TOUCH-BEDIENING OVENTIMER

OVERZICHT:

OT-4000-LED, is een elektronische timer, die uw oven in staat stelt om het eten klaar te maken om te serveren op het gewenste tijdstip. Het enige wat u hoeft te doen is de kooktijd en de klaar-tijd te programmeren. Het kan ook worden gebruikt als een wekker, waarbij u gewoon de hoeveelheid tijd opgeeft waarna het u moet herinneren door een zoemertoon.

OPSTARTEN:

Bij het opstarten, knipperende cijfers en AUTO-pictogram, is de oven buiten werking. Druk op M om terug te keren naar de handmatige modus en pas de tijd van de dag aan met de omhoog- en omlaagknoppen.

HANDMATIGE MODUS

Door tegelijkertijd & aan te raken, wordt de handmatige modus geopend. Elk eerder kookprogramma wordt geannuleerd.

M

AANPASSEN VAN DE TIJD VAN DE DAG

Tijdsinstelling is alleen toegestaan als er geen kookprogramma gaande is. Ga eerst naar de handmatige modus zoals hierboven beschreven. Het punt tussen de uren- en minutenweergave knippert.

1) Schakel over naar de tijdsaanpassingsmodus.

2) Pas de tijd aan met de knoppen omhoog of omlaag.

3) Na een paar seconden stabiliseert het scherm.

31ZOEMERALARM:

Met deze functie kunt u instellen na hoeveel tijd u door een zoemer gewaarschuwd wilt worden.

1) Raak de M twee keer aan om de zoemeralarmmodus te activeren

2) Met Omhoog of Omlaag geeft u de duur in minuten op

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

HET ZOEMERSGELUID ANNULEREN

Nadat de geprogrammeerde duur is verstreken, klinkt de zoemer. Elke druk op de knop annuleert de zoemer.

AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA

Als u direct wilt beginnen met koken, hoeft u alleen maar rekening te houden met de kooktijd.

Voorbeeld: We hebben ons eten in de oven gezet en willen het 2 uur en 15 minuten laten garen.

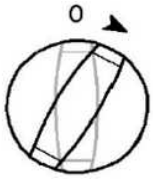
1)De huidige tijd is 18:30.

2) Schakel over naar de kooktijdmodus

3) Pas de kooktijd aan met de knoppen omhoog of omlaag.

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

Nu hebt u uw oven geprogrammeerd om het eten 2 uur en 15 minuten te koken. Vergeet niet om de functie- en/of temperatuurknoppen van uw oven op de juiste stand te zetten.



Opmerking: U kunt de automatische kookmodus op elk gewenst moment annuleren door naar de handmatige modus te gaan. In het bovenstaande voorbeeld begint het koken direct nadat de kookperiode is verstreken. Door op de knop te drukken, kunt u de kooktijd zien, d.w.z. de tijd waarop het eten klaar is om te serveren, en als u dat wilt, kunt u deze ook wijzigen. In het onderstaande voorbeeld wordt de kooktijd gewijzigd naar 21:30.

1) De weergegeven tijd is 18:30+2:15=20:45.

2) Stel de gewenste tijd in met de + of - knoppen.

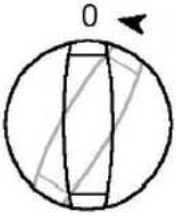
3) Binnen enkele seconden schakelt het scherm over naar de klokmodus.

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

Scherm zodra het koken begint

Scherm alleen wanneer het koken is afgelopen

Zodra het automatisch koken is voltooid, klinkt er een zoemersignaal. Dit blijft 7 minuten lang klinken, tenzij het apparaat wordt gestopt.



1) Schakel uw oven UIT

2) Reset de timer

Let op: Uw oven werkt niet totdat u de timer opnieuw instelt.

In het getoonde voorbeeld is de kooktijd eerst geprogrammeerd, de ready-tijd werd automatisch berekend en door ons bewerkt. Het is ook mogelijk om eerst de ready-tijd te programmeren, in dat geval wordt de kooktijd automatisch berekend en dient daarna te worden bewerkt.

KINDERSLOT:

Wanneer u de oven in de handmatige modus activeert, worden uw oven en de timertoetsen geblokkeerd. Wanneer deze functie wordt geactiveerd terwijl er een kookprogramma gaande is, worden alleen de toetsen geblokkeerd.

1) Raak tegelijkertijd de boven- en onderkant aan gedurende 1 seconde totdat u 2 pieptonen hoort

2) Het sleutelsymbool verschijnt op het scherm, kinderslot is actief

Om het kinderslot te deactiveren, raakt u omhoog en omlaag aan totdat het sleutelsymbool verdwijnt. Uitzondering: Een zoemertoon tijdens het kinderslot kan worden geannuleerd door op een willekeurige knop te drukken.

DOOR DE GEBRUIKER PROGRAMMEERBARE OPTIES:

1- Tijdweergave 12u / 24u

De fabrieksinstelling is 24-uursweergave. Als u 5 seconden lang aanraakt, hoort u een dubbele pieptoon en schakelt de weergavemodus over naar de 12-uursmodus (am/pm-indicatie). Als u dit nogmaals doet, schakelt u terug naar de 24-uursweergave.

2- Toetstonen

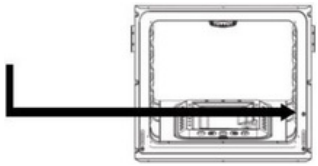
Als fabrieksinstelling worden aanraakknoppen vergezeld door pieptonen. Als u de M-knop 5 seconden lang aanraakt, hoort u een dubbele pieptoon en verschijnt nt, dat blijft staan voor geen toon, op het scherm. Nu worden er geen aanraaktonen meer geproduceerd. Als u hetzelfde doet totdat bt op het scherm verschijnt, dat blijft staan voor knoptoon, keert u terug naar aanraaktonen.

3- Schermhelderheid aanpassen:

Door de UP-knop 1 seconde lang aan te raken, totdat u een dubbele pieptoon hoort, komt u in de helderheidsmodus van het display. Het display toont br 0x (x=1tot8). Nu zal elke opeenvolgende aanraking van dezelfde knop de helderheid verlagen.

Kooktafel

Het onderste niveau van de oven is de 1e plank.



1. De aangegeven waarden worden bepaald in het laboratorium. De waarden kunnen variëren afhankelijk van uw smaak.
2. Schakel de functieschakelaar en de oven uit met de temperatuurschakelaar.

Eten Taart in schaal	Bakvorm	Plankpositie	Temperatuur (oC)	Baktijd (min) (ongeveer)
Taart in schaal	Ovenschaal 24...26cm	2	170...180	25-35
Taart in vorm	Taartvorm 18-22cm	1...2	170...180	30-40
Koekjes	Ovenschaal	2	180...190	25-35
Frisse millefeuille	Ovenschaal	1...2	170...180	25-35
Donut	Ovenschaal	1...2	200	25-35
Vlaai	Ovenschaal	1...2	200	40-50
Gerezen deeg	Ovenschaal	1...2	180...190	35-45
Gebakje	Ovenschaal	1...2	180...190	25-35
Filodeegdeeg	Ovenschaal	1...2	200...220	40-50
Pizza	Ovenschaal	1...2	Maximaal 15 minuten >>	15-20
Rundvlees	Ovenschaal	1...2	Maximaal 15 minuten >>	100-110
Lamsbout	Ovenschaal	1...2	Maximaal 15 minuten >>	90-100
Gebraden kip	Ovenschaal	1	Maximaal 15 minuten >>	60-70
Turkije deel	Ovenschaal	1	Maximaal 25 minuten >>	180-240
Vis	Ovenschaal	1...2	200	15-25

Schakel over naar 150oC na max. minuten

Gebruik van grill oven – tafel voor grill

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

Draai bij het grillen de tijdschakelaar, indien van toepassing, naar het handsymbool.

Zet de grill aan

1. Zet de functieschakelaar op het grillsymbool dat u kiest.
2. Stel vervolgens de gewenste grilltemperatuur in.
3. Indien nodig kunt u het ongeveer 5 minuten voorverwarmen.

De grill uitzetten

1. Zet de functieschakelaar op de uit (boven) Kooktafel in grillstand

Grillen met de elektrische grill

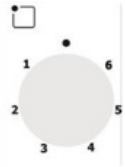
Voedsel Plankpositie Grillperiode (ongeveer)

Voedsel	Plankpositie	Grillperiode (ongeveer)
Vis	3	30-40 minuten*
Kippenkoteletten	3	40-50 minuten*
Lamskoteletten	3	25-35 minuten*
Steak	3	25-35 minuten*
Kalfskoteletten	3	25-35 minuten*

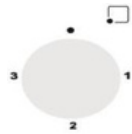
*afhankelijk van de dikte.

Gebruik van het elektrische bereik

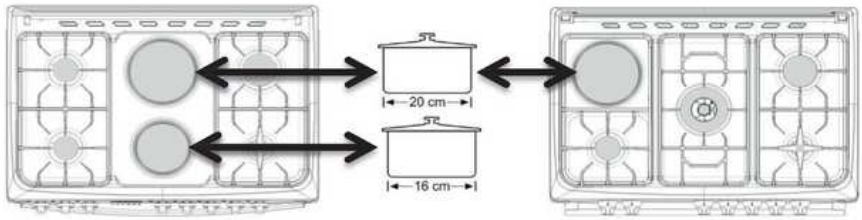
Als uw product is uitgerust met een elektrische kookplaat, is het te gebruiken schakelsysteem als volgt:

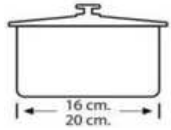


Schakelpositie	Ø145 1000W	Ø145 Snel 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Snel 2000W
1	100W	156W	155W	200W
2	165 W	210W	185W	250W
3	255 W	285W	330W	330W
4	510 W	820W	390W	930W
5	750 W	1070W	731W	1250W
6	1000W	1500W	1500W	2000W

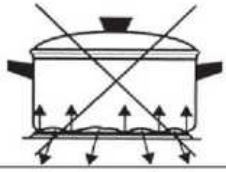


Schakelpositie	Ø145 1000W	Ø145 Snel 1500W	Ø180 1500W	Ø180 Snel 2000W
1	250 W	400 watt	400 watt	750W
2	750 W	1100W	1100W	1250W
3	1000W	1500W	1500W	2000W

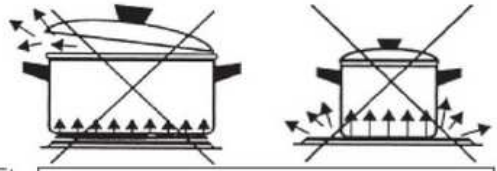




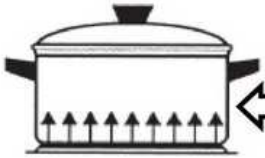
Om optimaal te profiteren van de elektrische kookplaat, raden wij u aan om pannen met een diameter van 16-20 cm te gebruiken.



Als de bodem van de pan niet in contact komt met het kookoppervlak, zal dit leiden tot een hoog energieverbruik en zal de warmte niet gelijkmatig worden verdeeld.



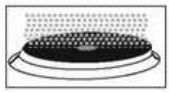
Als de pan te groot is en buiten de kookplaat (keramisch of inductie) uitsteekt, kan deze breken. Kleine pannen kunnen een overmatig energieverbruik veroorzaken.



Dit is de juiste manier om het te gebruiken.

- Gebruik droge potten op het fornuis.

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



- Na het schoonmaken van de kookplaat. Als u deze langere tijd niet gebruikt, smeer deze dan in en bescherm het bovenste gedeelte van de kookplaat met dunne olie.

- Roestvrijstalen metalen plaat rond de elektrische fornuizen kan van kleur veranderen door de hitte. 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.

Gevaar voor elektrische schokken!

Voordat u het product schoonmaakt, moet u de stroomtoevoer naar het product uitschakelen om het risico op een elektrische schok te voorkomen.

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

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- Het product moet na elk gebruik goed worden schoongemaakt. Zo kunt u de etensresten gemakkelijker weggooien en schoonmaken.
- Het is niet nodig om een speciaal reinigingsmiddel te gebruiken om het product schoon te maken. Reinig het product met reinigingsmiddel, lauw water en een zachte doek of spons en droog het af met een droge doek.
- Zorg ervoor dat er na het schoonmaken niets achterblijft. Voedselresten moeten direct worden weggegooid.
- Om roestvrij staal of roestvrijstalen oppervlakken en handgrepen schoon te maken, gebruikt u geen zure of chloorhoudende schoonmaakmiddelen. Het is het beste om voorzichtig in één richting te vegen met een zachte doek met water en zeep of vloeibaar wasmiddel.

Sommige schoonmaakmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, reinigingspoeders/-crèmes of scherpe voorwerpen.

Gebruik geen stoomreinigingsmiddelen om het fornuis schoon te maken.

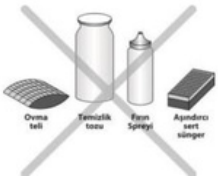
Het frontpaneel schoonmaken

Maak het voorpaneel en de knoppen schoon met een vochtige doek en droog ze vervolgens af met een droge doek.

Het frontpaneel kan beschadigd raken! Verwijder de reinigingsknoppen van het frontpaneel niet.

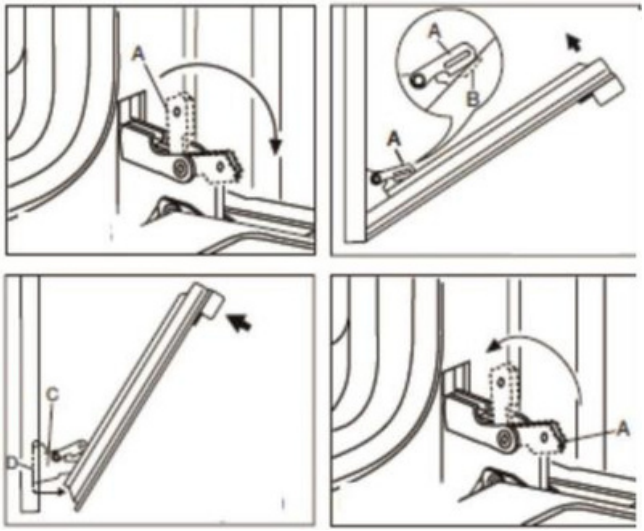
De oven schoonmaken

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



De oven schoonmaken

Er is geen ovenreiniger of andere speciale schoonmaakmiddelen nodig om de oven schoon te maken. Het is aan te raden om de oven schoon te maken met een vochtige doek.



Verwijderen van de ovendeur

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

Plaats onderdeel A in onderdeel B zoals afgebeeld in figuur 2.
Duw de ovendeur in de richting van de pijl naar voren en trek deze naar u toe, zoals weergegeven in afbeelding 3.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

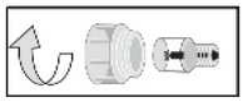
1. Open de ovendeur.
Om een elektrische schok te voorkomen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u deze afkoelen voordat u de ovenlamp vervangt.

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 geautoriseerde servicecentra. De positie van de lamp kan afwijken van de positie die in de afbeelding wordt getoond.

Heeft uw oven een ronde lamp:

1. Schakel de netspanning uit.
2. Draai het glazen deksel tegen de klok in en verwijder het.
3. Draai de ovenlamp tegen de klok in en vervang deze door de nieuwe.
4. Plaats het glazen deksel terug.



7 | Probleemoplossing

Product werkt niet.

- Controleer of de geaarde stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer de zekeringen in de meterkast. Als deze uit staat, zet hem dan weer aan.
- Netspanning kan fluctueren. Stekker eruit en er weer in.

Er komt stoom uit als de oven werkt

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

Er klinkt een beltoon wanneer het product warm of koud wordt.

- De metalen onderdelen kunnen geluid maken door de uitzetting tijdens het verwarmen. Dit is geen oorzaak van falen.

De oven wordt niet warm.

- Geen stroom. Controleer of er stroom is in huis en controleer de zekeringen in de meterkast. Schakel de zekeringen indien nodig opnieuw in.
- Mogelijk is de timer niet ingesteld in het geval van versies met timer. Stel de timer in of breng deze naar het handmatige (hand) teken.
- Mogelijk is de functie- en/of temperatuurknop niet ingesteld. Stel de functie- en/of temperatuurknop in.

Oven wordt niet warm.

- Geen stroom. Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de meterkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.
- Voor versies die zijn 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 na het volgen van de instructies in deze sectie, raadpleeg dan uw dealer of geautoriseerde 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 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Halfsnel	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
	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/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 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/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 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Semi-snel (reden)	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 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Snel (reden)	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 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Mini Wok (Sabaf)	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 m³/h	0,219 m³/h	0,238 m³/h	0,244 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Dubbel werk (reden)	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 m³/h	0,457 m³/h	0,505 m³/h	0,509 m³/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 m³/h	0,352 m³/h	0,343 m³/h	0,368 m³/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.

OPMERKINGEN

OPMERKINGEN

OPMERKINGEN

www.wiggo.eu

Bezoek onze website!