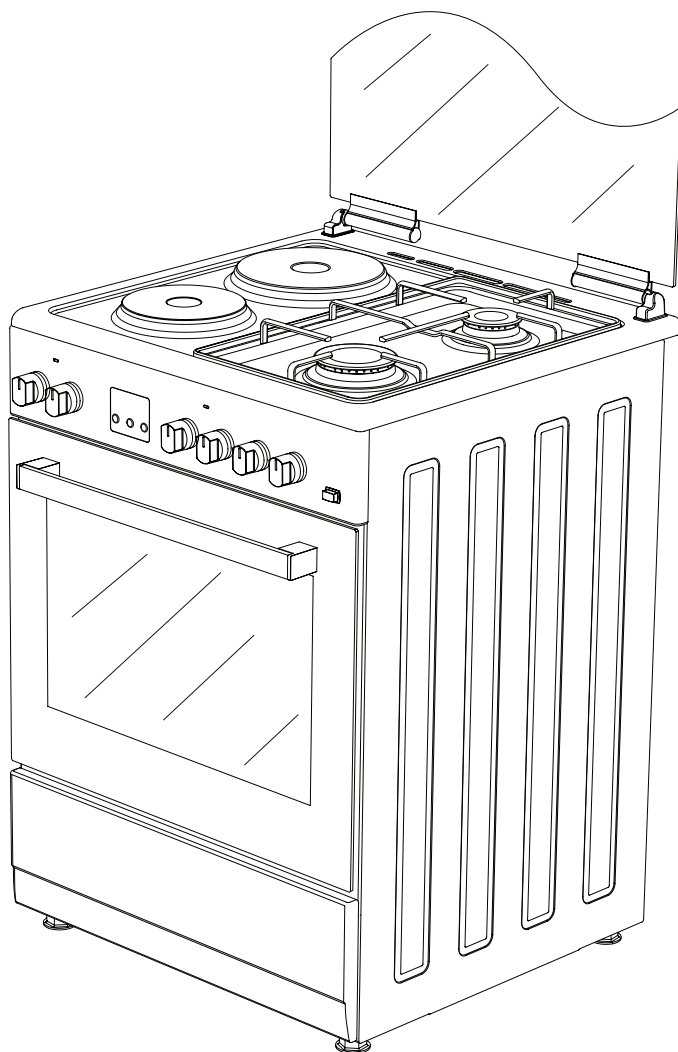


FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Gas & Electrical Oven



Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

* Mark the products as option.

“THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE”

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	7
Important Warnings.....	8
Chain Lashing Illustration.....	9
Electrical Connection Scheme.....	9
Installation Of Your Oven.....	10
Technical Features Of Your Oven.....	10
If The Appliance Does Not Operate.....	11
Description Of Oven And Control Panels.....	11
Control Panel.....	12
Using Cooker Section.....	12
Using Hot Plates.....	13
Using Oven Section.....	14
Cooking Time Table.....	15
Maintenance And Cleaning.....	16
Installation Of The Oven Door.....	17
Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass.....	18
Changing The Oven Lamp.....	18
Accessories.....	19
Nozzle Change Operation.....	20
Reduced Gas Flow Rate Setting For Hob Taps.....	20
Removal Of The Lower And Upper Burner And Installation Of The Injector To The Gas Oven.....	21
Gas Hose Passage Way.....	22
Using The Grill Deflector Sheet.....	23
Catalytic Walls.....	24
Chicken Roasting.....	24
Injector, Gas Flow And Power Table.....	25
Environmentally-Friendly Disposal And Package Information.....	27

IMPORTANT WARNINGS

- 1.WARNING:** To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.
- 2.WARNING:**Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 3.WARNING:**While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.
- 4.WARNING:**Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 5.WARNING:**Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 6.WARNING:**If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.
- 7.WARNING:**During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
- 8.WARNING:**The appliance and its reachable sections become hot during usage.
- 9.**The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- 10.**This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.

11. Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance is in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

12. The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.

13. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

14. There are additional protective equipment to prevent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.

15. "This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance."

16. "Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate."

17. "These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read."

18.“Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

19.Do not use steam cleaners to clean the appliance.

20.Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

21.NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

22.Do not use hard and abrasive cleaning agents or hard metal scrapers to clean the oven door glass as they may scratch and shatter the surface.

23.After placing a dish, ensure that the door is firmly closed.

24.Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

25.Pay attention for not to touch the heating elements.

26.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

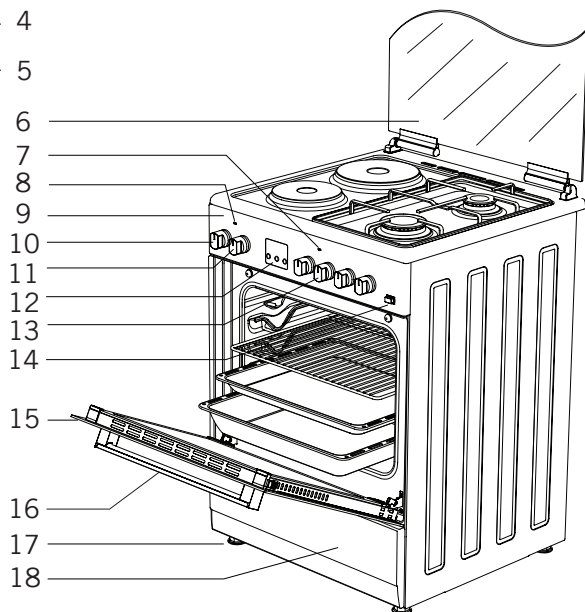
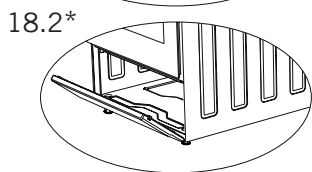
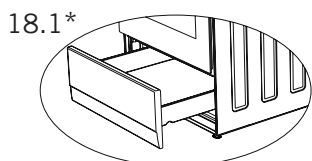
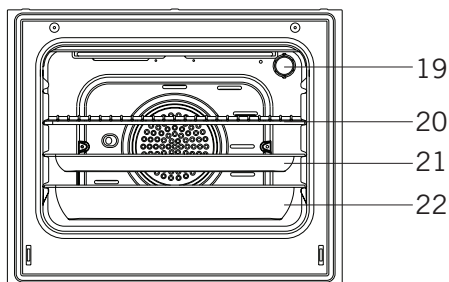
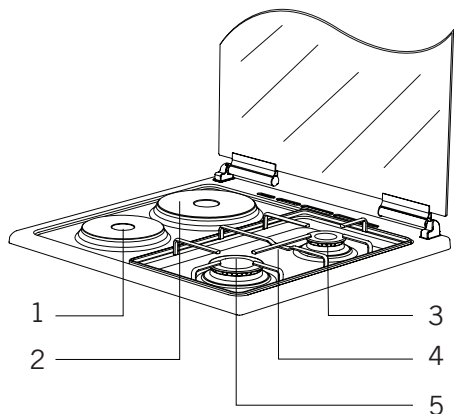


Figure 18.1 and 18.2 are optional for ovens with dimensions 50x60 and 60x60. (*)

Figure 18.1 is not available for oven with dimension 50x55 and 18.2 is optional. (*)

1. Hotplate Ø145mm

2. Hotplate Ø185mm

3. Middle Burner

4. Trivet

5. Large Burner

6. Glass Door

(Sheet Metal Door)

7. Cooker Section Led Lamp

8. Oven Section Led Lamp

9. Control Panel

10. Thermostat Setting

11. Oven Setting

12. Digital Timer

13. Cooker Section Control Switches

14. Push Button Lighter

15. Door

16. Handle

17. Plastic Leg

18. Lower Cabinet Door

18.1 Drawer

18.2 Flap Door

19. Lamp

20. Grill

21. Standard Tray

22. Deep Tray*

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.

4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Gas Connection and Security

Please operate your oven in dry atmosphere.

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.

2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.

3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.

4. Re-inspect the gas connection.

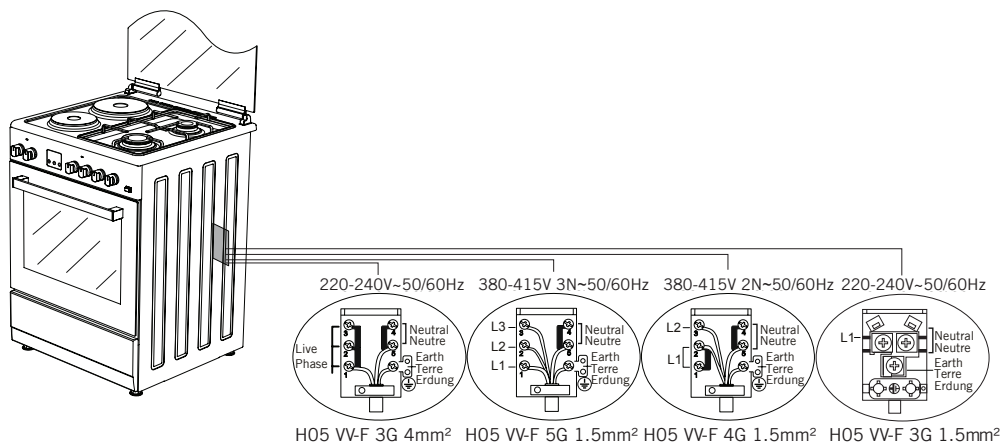
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

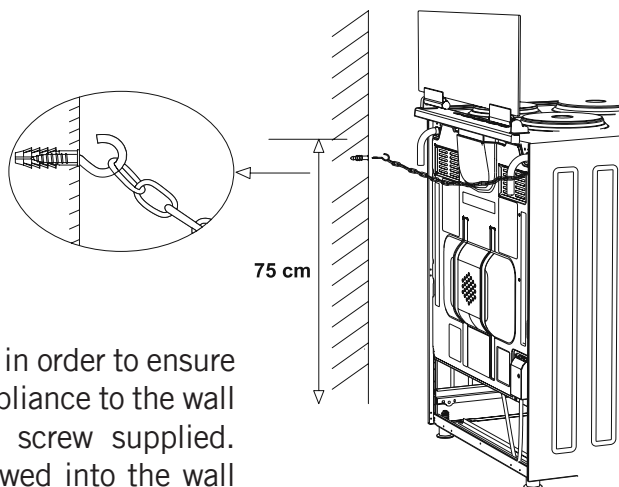
7. Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

8. Please use flexible hose for gas connection.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

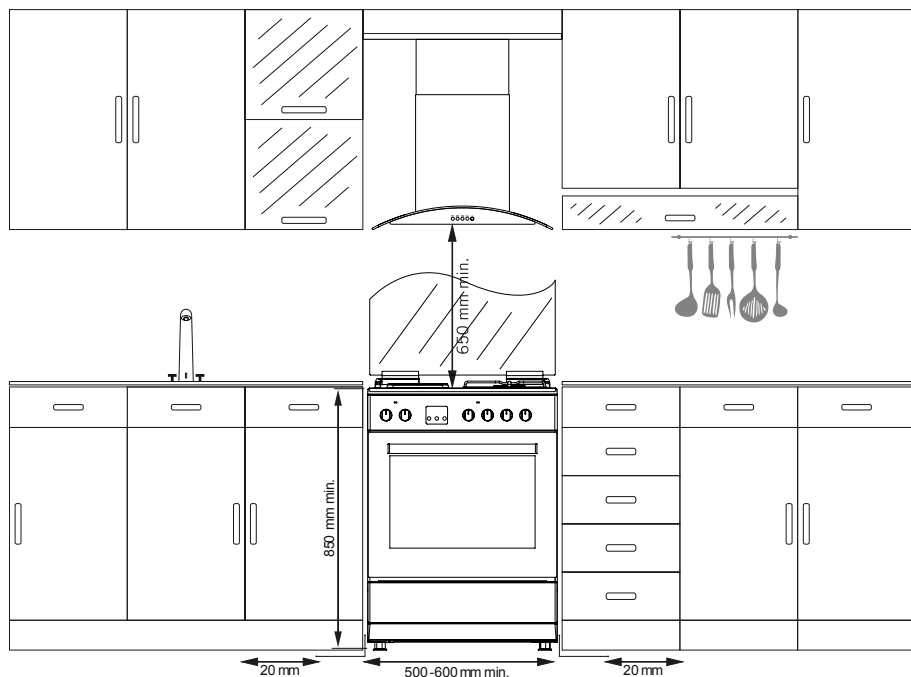


CHAIN LASHING ILLUSTRATION



Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

INSTALLATION OF YOUR OVEN



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	50x55	50x60	60x60
Outer width	500mm	500mm	600mm
Outer depth	565mm	630mm	630mm
Outer height	855mm	855mm	855mm
Lamp power	15W	15W	15W
Bottom heating element	1000W	1000W	1200W
Top heating element	800W	800W	1000W
Turbo heating element	-----	1800W	2200W
Grill heating element	1500W	1500W	2000W
Supply Voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.		
Hot Plate 145mm*	1000W		
Hot Plate 180mm*	1500W		
Hot Plate rapid 145mm*	1500W		
Hot Plate rapid 180mm*	2000W		

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer supplier service agent or similar qualified persons.

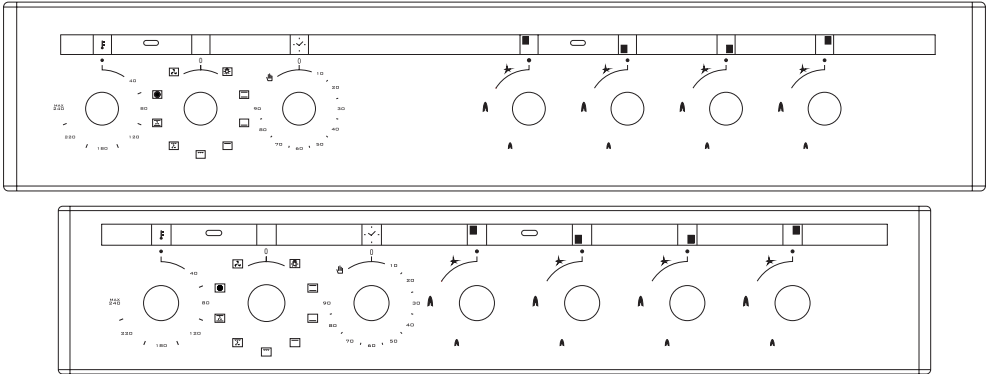
DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom Heating Element		Turbo Heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top Heating Elements + Fan
	Bottom Heating Element + Fan		Grill Heating Element + Fan
	Grill Heating Element		Grill Burner / Grill Heating Element
	Grill Heating Element + Lamp		Top Heating Element
	Electrical Timer		Oven Burner / Bottom Heating Element
	Flame		Ignition Lighter

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 40 - 240 degree.

MECHANIC TIMER KNOB*; In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time from 0-90 minute. You can use cooking time table.

CONTROL PANELS



Front electric hot plate	Rear electric hot plate	Rear left burner (middle burner)	Front left burner (big burner)
Grill burner or heating element	Oven burner* or heating element	Timer *	Thermostat *

USING COOKER SECTION

Using Gas Burners:

POT DIAMETER			
	50*55	50*60	60*60
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Normal Burner	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Big Burner	22-24cm	22-26cm	22-26cm
WOK Burner	24-28cm	---	24-26cm

● Closed

🔥 Fully open

🔥 Half open

1. In order to obtain maximum output, be careful that the saucepan which will be used should be flat bottomed, and use the saucepans with dimensions given herein above.

2. The valves controlling the gas cookers have special security

mechanism. In order to light the cooker always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turnin counterclockwise. All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition i performed. Press on the lighter button and turn the knob counter clockwise.

3. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again. If the burner is extinguished because of any reason, close the gas control valve and wait minimum one minute before try again.

4. In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

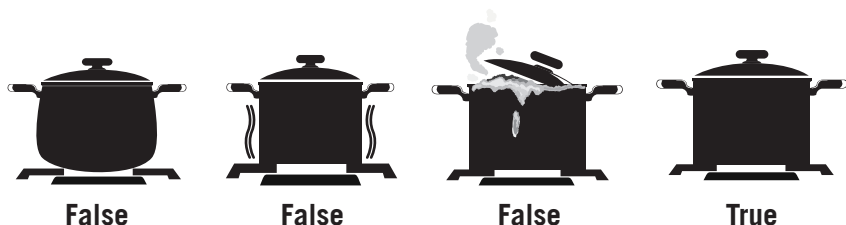
USING HOT PLATES

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels.
(as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

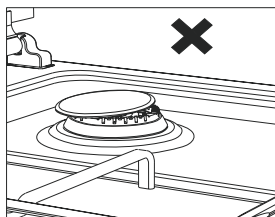


Figure 1

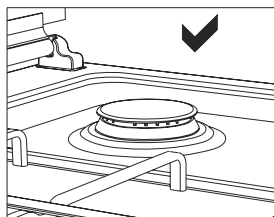


Figure 2

USING OVEN SECTION

Using oven burners

1. If your oven equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Using oven heating elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.

2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.

3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.

4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.

6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

7. Using cake forms while cooking cake gives better result.

8. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

COOKING TIME TABLE

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray/Mold)	Statik / Statik+Fan	170-180	2	35-45
Small Cakes	Statik / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Statik / Statik+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Statik	180-190	2	25-30
Cookie	Statik	170-180	3	20-25
Apple Pie	Statik / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge Cake	Statik	200/150*	2	20-25
Pizza	Statik+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Statik	180-200	2	25-40
Meringue	Statik	100	2	60
Chicken	Statik+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled Chicken**	Grill	200-220	4	25-30
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin Steak**	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled Meat Balls**	Grill	Max.	4	20-25

*Without pre-heating. Half of the cooking should be 200°C and then second half should be 150°C.

**During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

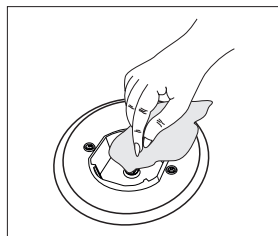


Figure 3

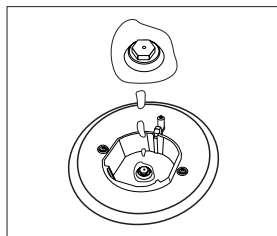


Figure 4

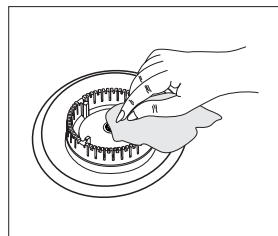


Figure 5

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

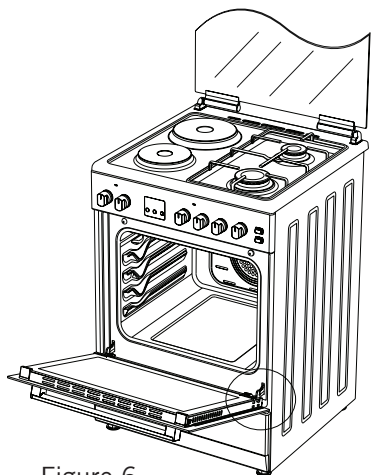


Figure 6

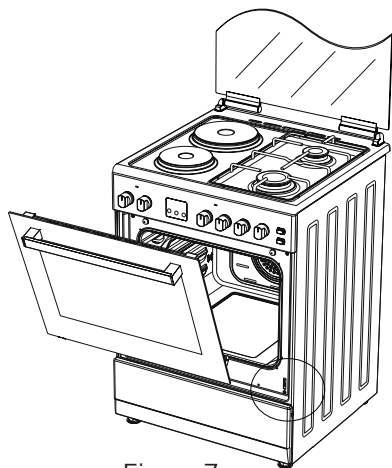


Figure 7

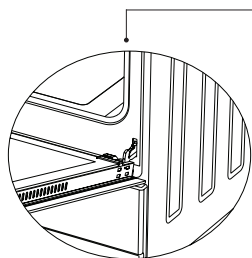


Figure 6.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 6.1**.

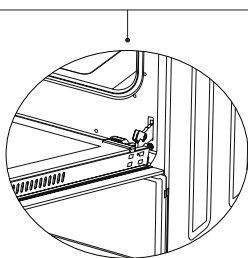


Figure 6.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 6.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

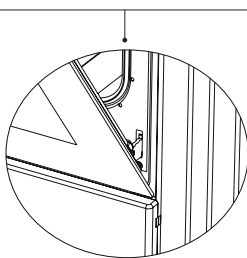


Figure 7.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **Figure 7.1**.

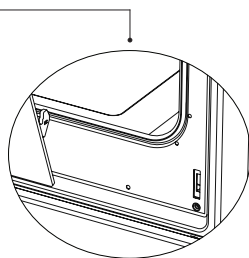


Figure 7.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 7.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S FRONT DOOR GLASS

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in Figure 8 and pulling the profile towards yourself as shown in Figure 9. Then remove the inner-glass as shown in Figure 10. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

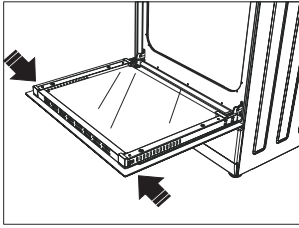


Figure 8

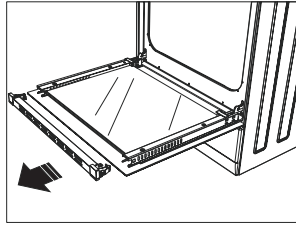


Figure 9

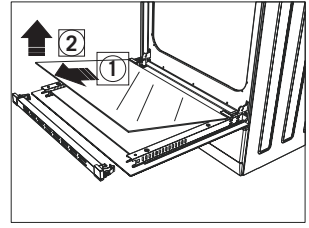


Figure 10

CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp.

(The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current)

1- First of all, cut the electrical connection of the appliance and ensure that the appliance is cooled down.

2- Remove the glass protection by turning as shown in the figure. If you have difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help you.

3- Afterwards, remove the lamp by turning and install the new lamp with the same specifications. The specifications of the lamp should be as follows:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

4- Place the glass protection and complete the replacing process by plugging in the electric cable of the appliance. Now, you can use your oven.

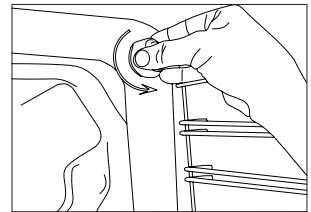
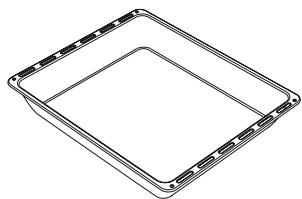


Figure 11



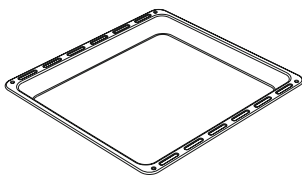
Figure 12

ACCESSORIES



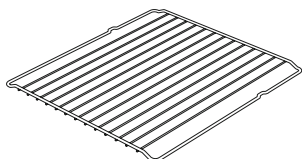
Deep Tray*

Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.



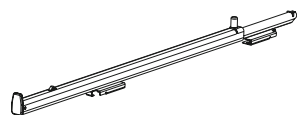
Tray

Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.



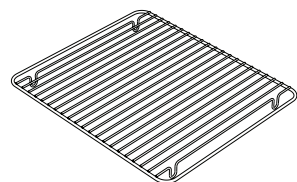
Wire Grill

Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.



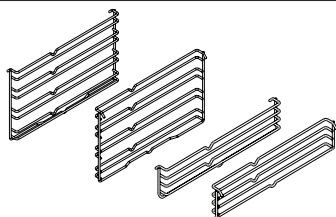
Telescopic Rail*

With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.



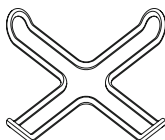
In Tray Wire Grill*

Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.



Lower and Upper Wire Racks*

While cooking, you can place the deep tray and tray on the lower and upper wire racks.



Coffee Pot Support Unit*

Can be used for coffee pot.

NOZZLE CHANGE OPERATION

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (Figure 13)

2. Please remove nozzle (Figure 14) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (Figure 15)



Figure 13

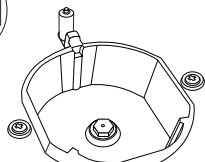


Figure 14

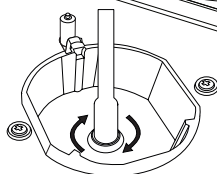
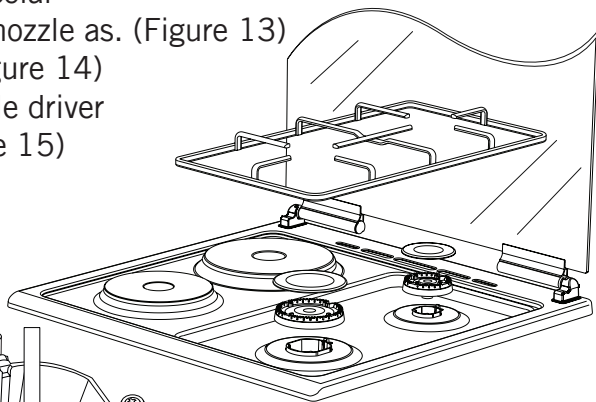


Figure 15



REDUCED GAS FLOW RATE SETTING FOR HOB TAPS

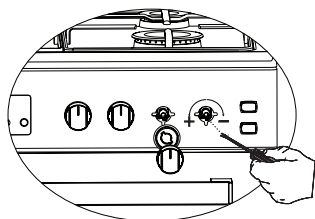


Figure 16

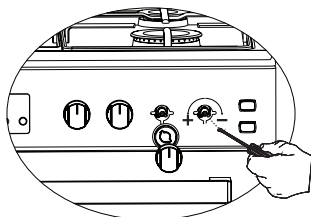


Figure 17

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (Butane-Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once. "The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm."

4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.

5. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes (Figure 16 and 17).

REMOVAL OF THE LOWER AND UPPER BURNER AND INSTALLATION OF THE INJECTOR TO THE GAS OVEN

Removal of the Upper Burner:

With the help of a screw driver, remove the screw as shown in Figure 18. As shown in Figure 19, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in Figure 20, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 18

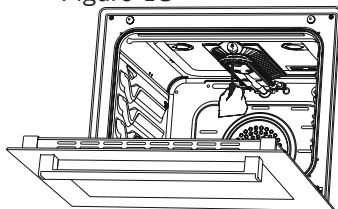


Figure 19

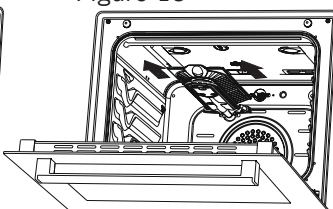
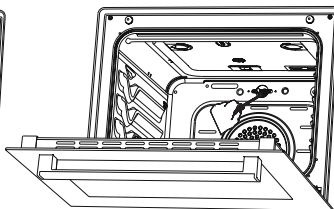


Figure 20



Removal of the Lower Burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in Figure 21, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in Figure 22. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in Figure 23. As shown in Figure 24, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 21

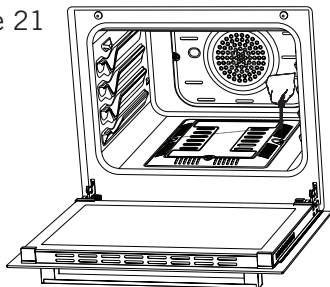


Figure 22

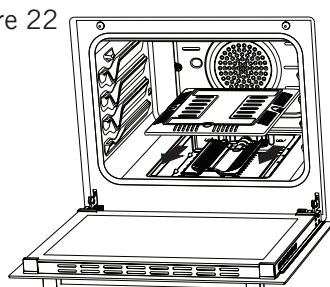


Figure 23

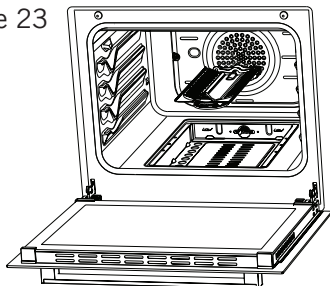
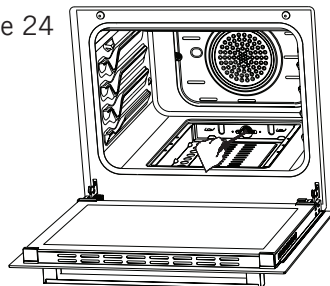


Figure 24



GAS HOSE PASSAGE WAY

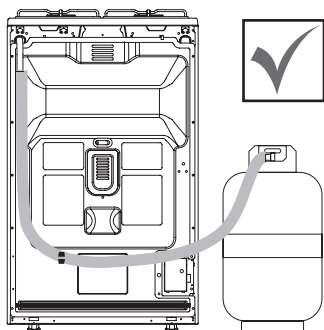


Figure 25

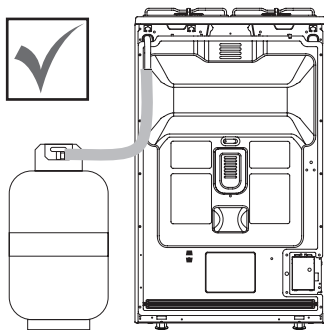


Figure 26

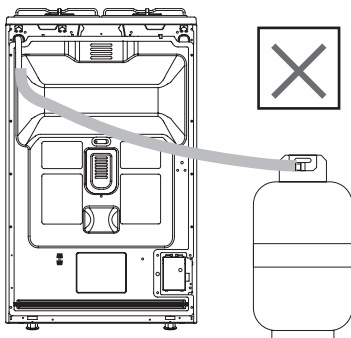


Figure 27

1. Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

2. In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

3. While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

4. Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

5. While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop.

6. Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET*

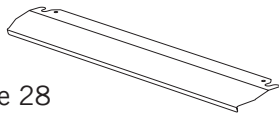


Figure 28

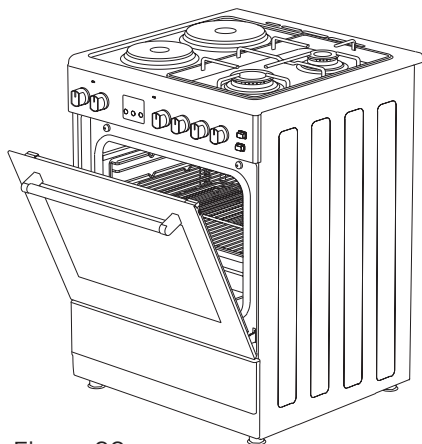


Figure 29

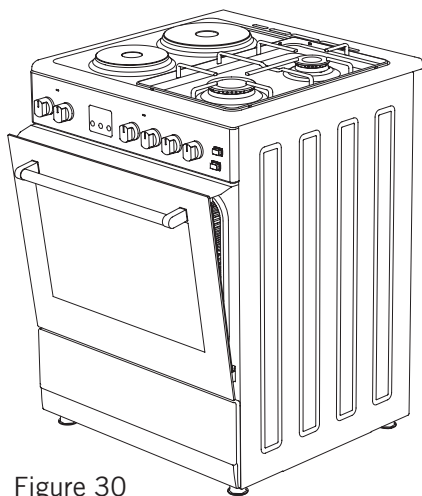


Figure 30

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (Figure 28)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (Figure 29)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 30)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

If the cooker has the “CLOSED GRILL FUNCTIONED” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

CATALYTIC WALLS*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

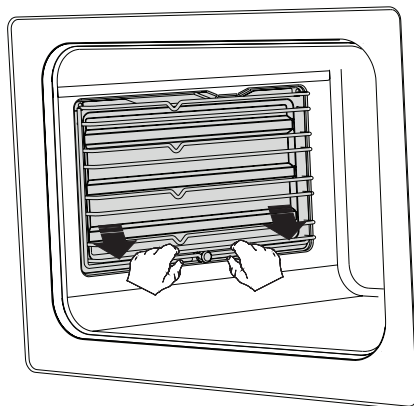


Figure 31

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

CHICKEN ROASTING*

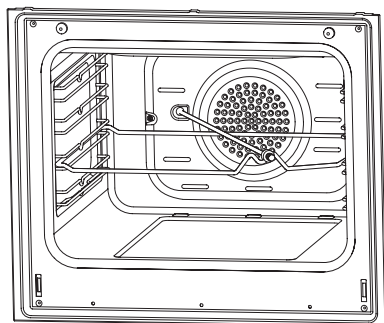


Figure 32

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

“ALWAYS GRILL WITH THE OVEN DOOR CLOSED”

**50*55 / 50*60 / 60*60
INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE**

BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar G25.3, 25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Gas Flow	0,144	m³/h	0,144	m³/h	---	---
	Power	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Oven Burner	Injector	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Gas Flow	0,171	m³/h	0,171	m³/h	---	---
	Power	1,80	kW	1,80	kW	---	---

**50*55 / 50*60 / 60*60
INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE**

BURNER SPECIFICATIONS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Gas Flow	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Oven Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Power	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Cher utilisateur,

Notre objectif est que ce produit fabriqué dans nos installations modernes dans un excellent environnement de travail, en conformité avec le concept de qualité totale, vous donne totale satisfaction.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement le manuel de l'utilisateur avant d'utiliser le produit et de le garder en permanence à votre disposition.

Note: Ce manuel de l'utilisateur est préparé pour plus d'un modèle. Il se peut que certaines des caractéristiques spécifiées dans ce manuel ne soient pas disponibles dans votre appareil.

*Marquez les produits en option.

"CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE SELON LES REGLEMENTS EN VIGUEUR ET UTILISE DANS UN ESPACE BIEN AERE. LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL."

"Conforme au Standart DEEE"

TABLE DES MATIERES

Avertissements Importants.....	30
Présentation De L'appareil.....	34
Installation De Votre Four.....	35
Connexion Électrique Schéma.....	36
Schéma De Connexion De La Chaîne.....	36
Installation De Votre Four.....	37
Caracteristiques Techniques De Votre Four.....	37
Si Votre Four Ne Fonctionne Pas.....	38
Description Du Four Et Des Panneaux De Commande.....	38
Tableaux De Bord.....	39
Utilisation De La Table De Cuisson.....	39
Utilisation Des Plaques Chauffantes.....	40
Utilisation Du Four.....	41
Tableau De Cuisson.....	42
Maintenance Et Nettoyage.....	43
Assemblage De La Porte Du Four.....	44
Nettoyage Et Maintenance De La Vitre Avant Du Four.....	45
Changement De La Lampe Du Four.....	45
Les Accessoires.....	46
Instructions Pour Le Changement De Gicleur.....	47
Réglage De La Réduction Du Débit De Gaz	
Pour Les Robinets De La Cuisinière.....	47
Desassemblage Des Bruleurs Du Haut Et	
Du Bas Du Four A Gaz Et Fixation Des Injecteurs.....	48
Passage Pour Le Tuyau De Gaz.....	49
Utilisation Du Panneau Déflecteur De La Grille.....	50
Parois Catalytiques.....	51
Rôtissage Du Poulet.....	51
Injecteur, Consommation Et Puissance Tableau.....	52
Mise Au Rebut Respectueuse De L'environnement Et	
Informations Relatives À L'emballage.....	54

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- 1. AVERTISSEMENT:** Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit électrique du produit est ouvert avant de remplacer la lampe.
- 2. AVERTISSEMENT:** Avant de toucher les bornes de connexion, il est indispensable de couper tous les circuits d'alimentation.
- 3. AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles du grill peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.
- 4. AVERTISSEMENT:** Des précautions doivent être prises lors de la cuisson avec des graisses et des huiles, car elles peuvent être dangereuses et provoquer un incendie.
- 5. AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie ! Évitez de ranger les produits alimentaires sur la surface de cuisson.
- 6. AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- 7. AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.
- 8. AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
- 9.** Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette. (ou les étiquettes de données)

10. Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion. Par ailleurs, ledit appareil doit être raccordé et installé selon la législation applicable. Considérez les exigences relatives à la ventilation.

11. L'utilisation d'une cuisinière à gaz libère l'humidité et les produits de combustion dans la pièce où elle est installée. En particulier lorsque l'appareil en cours d'utilisation, assurez-vous que la cuisine est bien ventilée et que les trous de ventilation naturelle ne sont pas obstrués. Vous pouvez également installer un système de ventilation mécanique. (Hotte au-dessus du four) L'utilisation prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire. On peut par exemple ouvrir une fenêtre ou, si possible, augmenter le niveau de ventilation d'un système de ventilation mécanique.

12. Les parties accessibles du gril peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.

13. AVERTISSEMENT: L'appareil est destiné à la cuisson. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins telles que le chauffage d'une pièce.

14. Un équipement de protection supplémentaire est fourni pour éviter que l'utilisateur ne touche par inadvertance aux portes du four. Cet équipement doit installer s'il y a des enfants.

15. Cet appareil doit être installé selon les règlements et seulement dans un endroit bien aéré. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil.

16. Avant d'installer l'appareil, vérifiez les conditions locales (type de gaz et pression du gaz) et assurez-vous que les réglages de l'appareil sont appropriés.

17. Ces instructions sont applicables pour les pays dont les symboles sont indiqués sur l'appareil. Si le symbole du pays n'est pas disponible sur l'appareil, il convient de lire les instructions techniques pour adapter l'appareil aux conditions dudit pays.

18. N'exécutez pas le système pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, arrêtez le système et ouvrez la porte de la section et/ou attendez au moins 1 minute avant d'allumer le brûleur.

19. N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

20. Avant d'ouvrir la porte du four, nettoyer les résidus qui s'y trouvent. Laisser d'abord le four refroidir avant de refermer la porte.

21. N'essayez jamais d'éteindre une flamme avec de l'eau; coupez d'abord l'alimentation et, à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture, couvrez la flamme.

22. N'utilisez pas de produits de nettoyage durs et abrasifs ou des couteaux racleurs pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent enrayer ou érafler la surface.

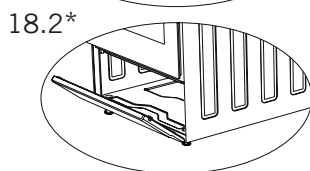
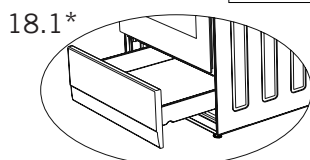
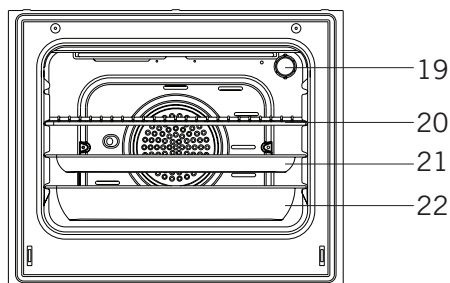
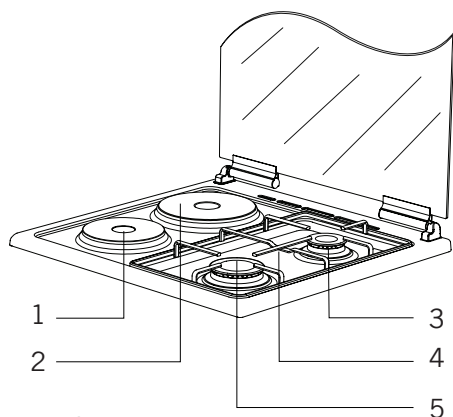
23. Après avoir introduit un plat, assurez-vous que le porte est bien fermée.

24. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans sans supervision s'approcher de l'appareil.

25. Évitez de toucher les éléments chauffants, au risque de vous brûler.

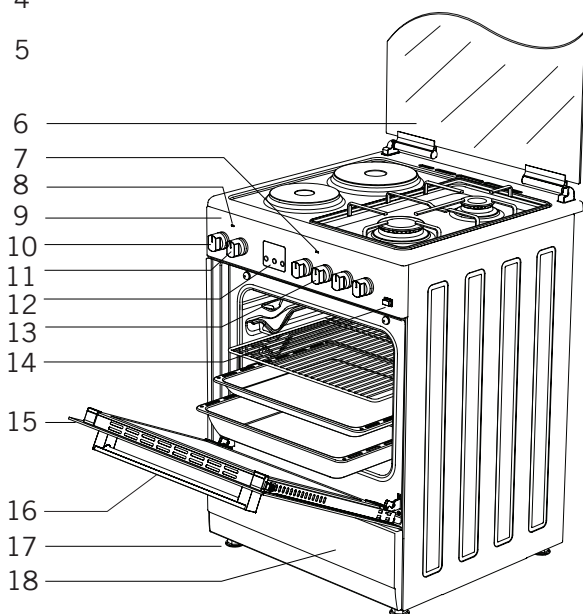
26. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de la sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents.

PRESENTATION DE L'APPAREIL



Les figures 18.1 et 18.2 sont données en option pour les fours de dimensions 50x60 et 60x60.(*)

La figure 18.1 n'est pas disponible pour les fours de dimension 50x55 et la figure 18.2 est donnée en option.(*)



- | | | |
|--|---|----------------------------------|
| 1. Plaque chauffante
Ø145mm | 8. Lampe LED de la partie
four | 16. Poignée du four |
| 2. Plaque chauffante
Ø185mm | 9. Panneau de Commande | 17. Pied en plastique |
| 3- Brûleur central | 10. Réglage de la partie
Thermostat | 18. Porte de l'armoire
du bas |
| 4. Grille | 11. Réglage de la partie four | 18.1 er tiroir |
| 5. Grand brûleur | 12. Minuteur Digital | 18.2 ème rabat |
| 6. Porte en verre (*porte en
étain) | 13. Boutons de contrôle de
la partie gazinière | 19. Lampe |
| 7. Lampe LED de la partie
gazinière | 14. Briquet sur bouton | 20. Etagère grille |
| | 15. Porte du four | 21. Plateau standard |
| | | 22. Plateau profond* |

INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Connexion Electrique Et Sécurité:

1. Votre four fonctionne avec des fusibles de 6 ou 32 ampères selon la puissance du four. (Pour 2 + four, pour les modèles électriques - 32 ampère) Si nécessaire, une installation par un électricien qualifié est recommandée.
2. Votre four est réglé en conformité avec une alimentation électrique de 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages dus au fait que l'appareil est connecté à des prises sans la terre. Si l'extrémité du câble de connexion électrique est ouverte, selon le type d'appareil, installez un interrupteur de secteur approprié sur le réseau par lequel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de connexion / déconnexion du /au réseau.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
5. Le câble électrique ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

Connexion Au Gaz Et Sécurité:

1. Adaptez le collier de serrage au tuyau. Poussez un des tuyaux jusqu'à ce qu'il aille au bout du conduit.
2. Pour contrôler l'étanchéité, assurez-vous que les boutons dans le panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Mettez du savon sur la connexion. S'il y a une fuite de gaz, il y aura de la mousse.
3. Le four doit être installé dans un endroit bien ventilé et sur un sol plat.
4. Veuillez faire fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.
5. Lorsque vous installez votre four dans son emplacement, assurez-vous qu'il est au niveau du comptoir. Amenez-le au niveau du comptoir en réglant les pieds si nécessaire.

6. Ne faites pas passer le tuyau de gaz et le cable electrique de votre four par des zones chauffees, en particulier a l'arriere du four. Ne bougez pas un four connecte au gaz. Vous donnez du jeu a un tuyau en le forçant, ce qui peut provoquer des fuites de gaz.

7. Avant la mise en service de votre cuisiniere pour eviter le renversement de celle ci, vous devez fixer les chaines et les crochets livres

CONNEXION ÉLECTRIQUE SCHÉMA

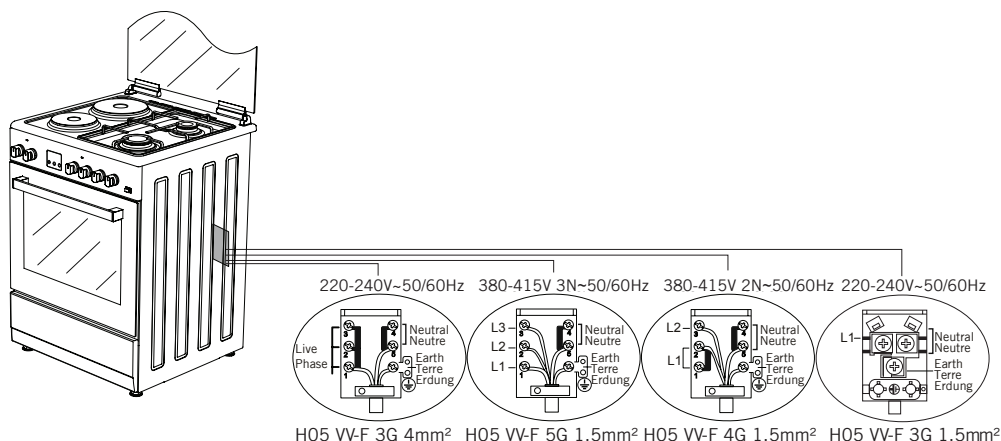
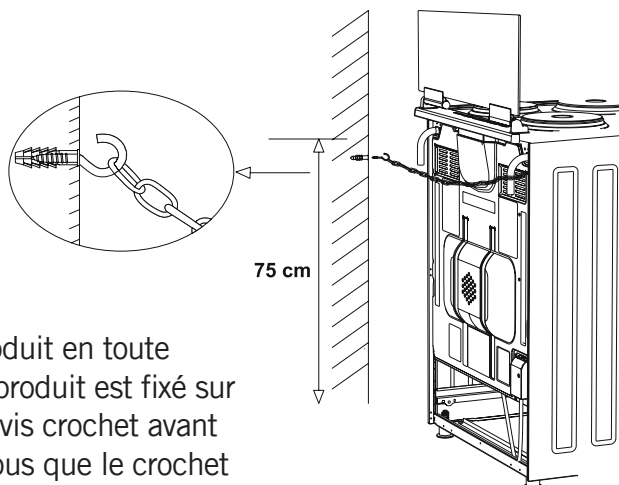
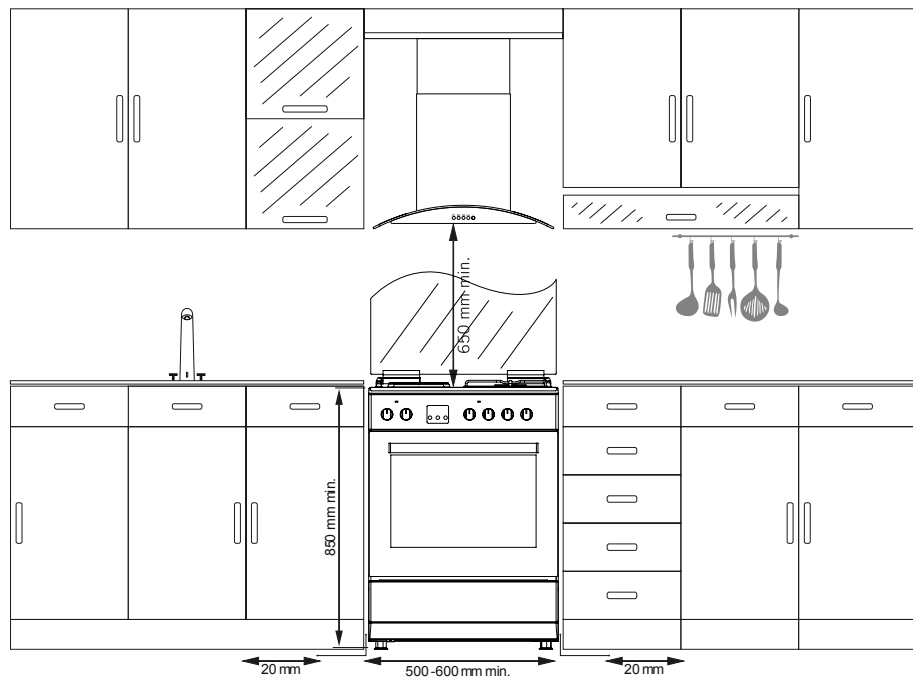


SCHÉMA DE CONNEXION DE LA CHAÎNE



Pour être sûr d'utiliser le produit en toute sécurité, assurez-vous que le produit est fixé sur le mur avec une chaîne et un vis crochet avant d'utiliser l'appareil. Assurez-vous que le crochet est vissé de façon sécurisée sur le mur.

INSTALLATION DE VOTRE FOUR



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR

Spécifications	50x55	50x60	60x60
Largeur extérieure	500mm	500mm	600mm
Profondeur extérieure	565mm	630mm	630mm
Hauteur extérieure	855mm	855mm	855mm
Puissance de la lampe	15W	15W	15W
Elément chauffant du bas	1000W	1000W	1200W
Elément chauffant du haut	800W	800W	1000W
Elément chauffant turbo	----	1800W	2200W
Elément chauffant du grill	1500W	1500W	2000W
Tension d'alimentation	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.		
Plaque chauffante 145mm*	1000W		
Plaque chauffante 180mm*	1500W		
Plaque chauffante Rapide 145mm*	1500W		
Plaque chauffante Rapide 180mm*	2000W		

SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

1. Veuillez vérifier le robinet principal de gaz.
2. Le tuyau de gaz peut être cassé ou plié.
3. Veuillez vérifier la connexion du tuyau de gaz avec le four.
4. Veuillez vérifier le robinet de gaz, est-il adéquat pour votre four.
5. Nous vous recommandons de changer le robinet de gaz de votre four tous les 2 ans.
6. Veuillez vérifier le réseau électrique.
7. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, veuillez contacter le centre de service du fabricant/fournisseur ou quelqu'un tout autant qualifié.

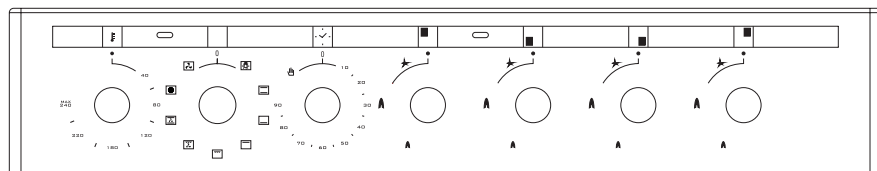
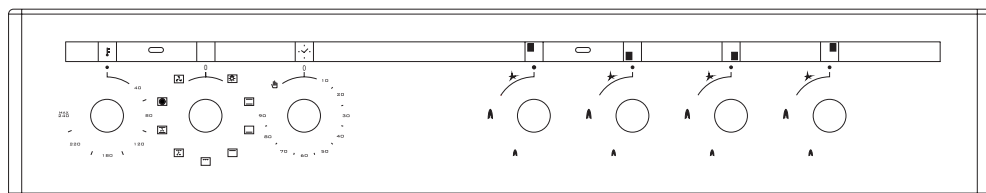
DESCRIPTION DU FOUR et des PANNEAUX DE COMMANDE

	Tourne Broche (Grill Poulet)		Seulement Ventilateur Se Fonctionne
	Chauffant Supérieure Et Inférieure & Se Fonctionnent		Instrument Chauffant Turbo + Ventilateur
	Lampe		Chauffant Supérieure Et Inférieure & Se fonctionnent + Seulement Ventilateur
	Instrument Chauffant Inférieure + Seulement Ventilateur Se Fonctionne		Grille Chauffant Et Ventilateur Se Fonctionnent
	Grill Heating Element + Tournebroche		Grille Chauffant Se Fonctionnent
	Grille Chauffant Se Fonctionnent+Lampe		Instrument Chauffant Supérieure
	Minuterie Électrique		Instrument Chauffant Inférieure
	Flamme		Allumage

BOUTON DU THERMOSTAT: Pour faire marcher votre four, le thermostat doit être réglé à la température désirée. Vous pouvez régler le thermostat entre 40 et 240 degrés.

BOUTON MINUTERIE MECANIQUE*: Pour faire marcher votre four, la minuterie doit être réglée sur le temps désiré.

TABLEAUX DE BORD



Plaque Chauffante Électrique Avant	Plaque Chauffante Électrique Arrière	Brûleur Gauche Arrière (Brûleur Central)	Brûleur Gauche Avant (Grand Brûleur)
Brûleur De Gril Ou Élément Chauffant	Brûleur De Four Ou Élément Chauffant*	Minuteur*	Thermostat*

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Utilisation des brûleurs à gaz:

	DIAMÈTRE DE POT		
	50*55	50*60	60*60
Brûleur Auxiliaire	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Brûleur Moyen	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Grand Brûleur	22-24cm	22-26cm	22-26cm
Wok Brûleur	24-28cm	---	24-26cm

● Ferme

🔥 Entièrement Ouvert

🔥 A Moitié Ouvert

1. Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des casseroles à fond plat ayant les dimensions indiquées ci-dessous.

2. Les robinets qui contrôlent les tables de cuisson au gaz ont un mécanisme spécial de sécurité. Pour faire marcher la table de cuisson:

Appuyez toujours sur le bouton et amenez le vers le symbole de la flamme en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (gauche). Tous les brûleurs doivent fonctionner et seul celui que vous commandez doit s'allumer. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Appuyez sur le bouton et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

3. Dans les modèles ayant un Système de Sécurité pour le gaz, lorsque la flamme est éteinte, le robinet de contrôle ferme le gaz automatiquement. Pour faire marcher les brûleurs avec un système de sécurité pour le gaz, il faut appuyer sur le bouton et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après l'allumage (avec le système d'allumage automatique en option ou une allumette), il vous faut attendre environ 5-10 secondes pour que le système de sécurité soit activé.

4. N'utilisez pas pendant plus que 15 secs l'allumage. Si après ces 15 secondes le brûleur ne s'allume pas, arrêter pendant quelques instants et si vous essayiez d'allumer le four, ouvrir la porte et attendez au moins 1 minute avant de réessayer.

UTILISATION DES PLAQUES CHAUFFANTES

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapide	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapide	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapide	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapide	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

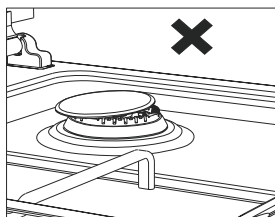
1. Les plaques chauffantes électriques ont normalement 6 niveaux de température. (comme indiqué ci-dessus)

2. Lorsque vous l'utilisez pour la première fois, faites marcher la plaque

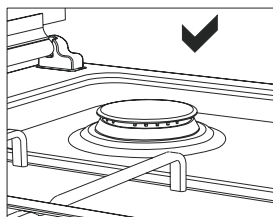
électrique en position 6 pendant 5 minutes. De cette façon, le produit de stockage (huile) sur votre plaque qui est sensible à la chaleur brûlera par combustion (risque de légère fumée dans votre pièce). Utilisez des casseroles à fond plat qui sont bien en contact avec la plaque pour utiliser l'énergie de façon optimale.



Avant d'allumer votre plaque, veuillez vous assurer que les chapeaux de brûleur sont placés comme il convient. La position appropriée des chapeaux de brûleur est illustrée ci-dessous.



Dessin 1



Dessin 2

UTILISATION DU FOUR

Utilisation des brûleurs du four

1. Les brûleurs à gaz du four en haut et en bas fonctionnent indépendamment l'un de l'autre. Lorsque vous voulez utiliser votre brûleur préféré, il vous faut d'abord appuyer sur le bouton et attendre environ 5-10 secondes. Vous pouvez alors allumer les brûleurs avec le système d'allumage automatique (en option) ou une allumette. Il vous faut maintenir la pression sur le bouton pendant 10-15 secondes après l'allumage.

2. Vous pouvez ensuite relâcher le bouton. Si ça ne reste pas allumé, il vous faut recommencer. Une fois le four allumé, vous pouvez fermer la porte du four 3-4 minutes après.

Utilisation Du Four

1. Lorsque vous faites marcher le four pour la première fois, il y aura une odeur produite par les éléments chauffants. Pour vous en débarrasser, faites le fonctionner à vide à 240 °C pendant 45-60 minutes.

2. Pour faire cuire dans votre four, le bouton du four doit avoir été ouvert. Sans cela, le four ne fonctionne pas. Les types de plats que vous cuisinez, les temps de cuisson et les positions du Thermostat sont donnés dans le tableau de cuisson.

3. Les valeurs dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques obtenues au cours de tests dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver des arômes différents à votre goût en fonction de votre façon de cuisiner et de vos habitudes.

5. Temps de cuisson : Les résultats peuvent changer en fonction de la tension, la qualité, la quantité et les températures. La porte du four ne doit pas être souvent ouverte tant que le four fonctionne pour cuire un plat. Autrement, il se peut que la chaleur ne soit pas bien distribuée, ce qui peut modifier les résultats.

6. Il convient de préchauffer votre four pendant 5 - 10 minutes avant la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

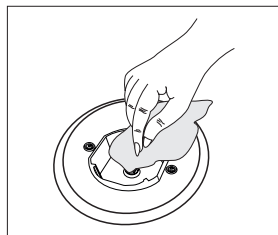
Plats	Fonction de Cuisson	Température (°C)	Position de La Grille	Temps de Cuisson (min.)
Gâteau	Statique / Statique+Ventilateur	170-180	2	35-45
Petits Gâteaux	Statique / Turbo+Ventilateur	170-180	2	25-30
Petit Pâté	Statique / Statique+Ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	25-30
Cookies	Statique	170-180	3	20-25
Tarte Aux Pommes	Statique / Turbo+Ventilateur	180-190	2	50-70
Gâteau Éponge	Statique	200/150*	2	20-25
Pizza	Statique+Ventilateur	180-200	3	20-30
Lasagne	Statique	180-200	2	25-40
Meringue	Statique	100	2	60
Poulet	Statique+Ventilateur / Turbo+Ventilateur	180-190	2	45-50
Poulet Grillé**	Gril	200-220	4	25-30
Poisson Grillé**	Gril+Ventilateur	200-220	4	25-30
Contrefilet**	Gril+Ventilateur	Max.	4	15-20
Boulette De Viande**	Gril	Max.	4	20-25

* Bords sans préchauffage à 200 ° C jusqu'à coloration, puis cuits à 150 ° C.

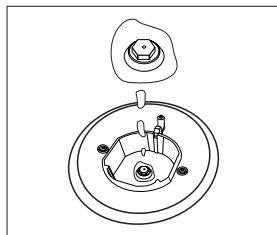
** La moitié inversée de cuisson des aliments.

MAINTENANCE et NETTOYAGE

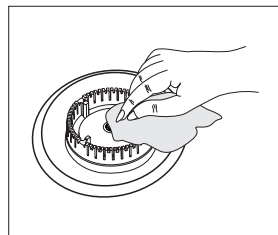
1. Déconnectez la prise male, alimentant le four en électricité, de la prise murale.
2. Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.
3. Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.
4. Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.
5. Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyants spéciaux pour verre.
6. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.
7. Lavez les têtes de brûleur de temps en temps avec de l'eau savonneuse et nettoyez les conduites de gaz avec une brosse.
8. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.
9. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.
10. Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.
11. Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.



Dessin 3

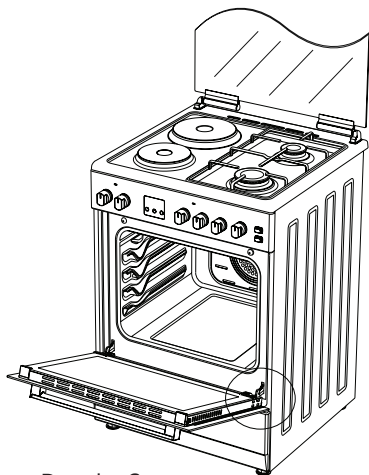


Dessin 4

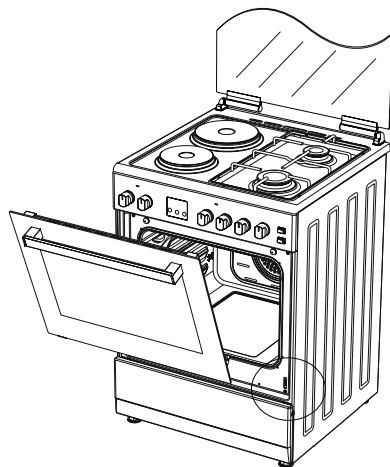


Dessin 5

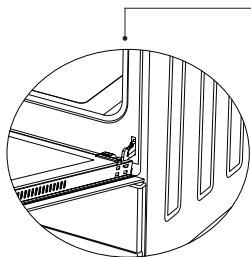
ASSEMBLAGE DE LA PORTE DU FOUR



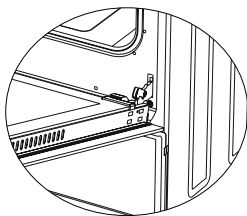
Dessin 6



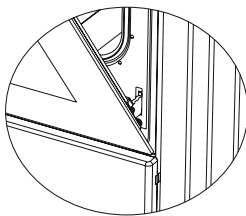
Dessin 7



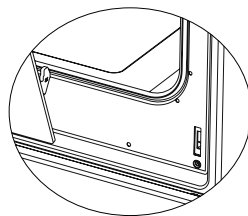
Dessin 6.1



Dessin 6.2



Dessin 7.1



Dessin 7.2

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur le **Dessin 6.1**, réalisé l'opération de déverrouillage en tirant vers le haut le verrou de la charnière à l'aide d'un tournevis.

Positionnez le verrou de la charnière au degré d'angle le plus grand comme sur le **Dessin 6.2**. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position, comme sur le **Dessin 7.1**.

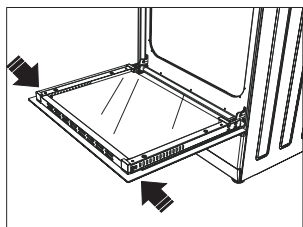
Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur le **Dessin 7.2**.

Pour remettre la porte du four à sa place, effectuer les mêmes opérations dans le sens inverse.

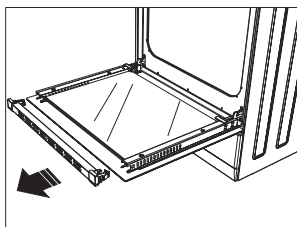
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA VITRE DE LA PORTE AVANT DU FOUR

Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré à la Dessin 8, et tirez-le vers vous, comme illustré à la Dessin 9. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré à la Dessin 10. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse.

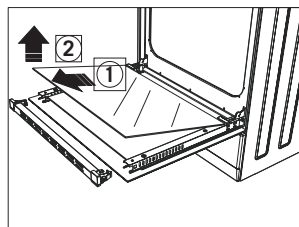
Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.



Dessin 8



Dessin 9



Dessin 10

CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Pour éviter le risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit de l'appareil est ouvert avant le changement de la lampe. (Le fait que le circuit soit ouvert signifie que l'électricité est coupée)

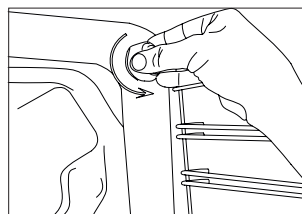
1. Couper d'abord la connexion électrique de l'appareil et assurez-vous que l'appareil a refroidi.

2. Retirer la protection en verre en tournant comme indiqué dans le dessin ci-contre. Si vous avez du mal à tourner, l'utilisation de gant en plastique va vous faciliter la tâche.

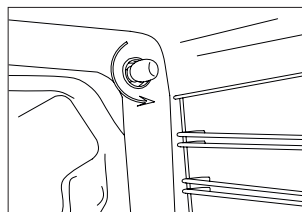
3. Puis retirer la lampe en la tournant et insérer la nouvelle lampe qui a les mêmes propriétés. Les propriétés de la lampe doivent être ainsi:

- 230 V, AC / - 15 W / - Type E14

4. Remettre la protection en verre, brancher le câble électrique de l'appareil et terminer l'opération de changement de lampe. Vous pouvez utiliser votre four maintenant.

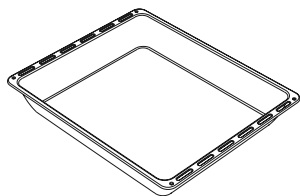


Dessin 11



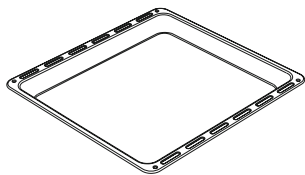
Dessin 12

LES ACCESSOIRES



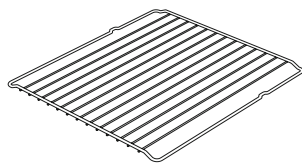
Plaque Profonde*

Utilisée pour les farinages, grandes fritures et plats avec sauces. Pour les cakes, plats congelés et plats avec viande, il peut aussi être utilisé comme récupérateur de gras en cas de grillade sur la grille.



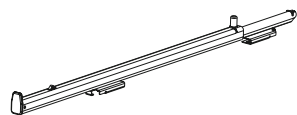
Plaque

Utilisée pour les farinages (gâteau, biscuit, etc) et produits congelés.



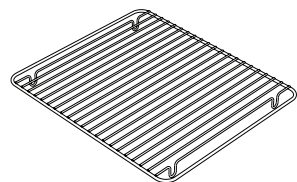
Grille

Utilisée pour les plats à rôtir, frire ou pour installer les produits congelés sur l'étagère souhaitée.



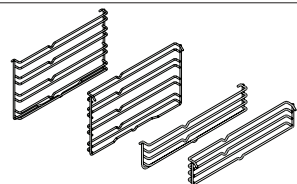
Rails Télescopique*

Grâce aux rails télescopiques, les plaques et étagères peuvent être facilement retirées et insérées.



Grille à Placer Dans le Plateau*

Les aliments tels que beefsteak qui peuvent coller pendant la cuisson sont posés sur des grille à installer sur le plateau. De cette façon on empêche à l'aliment de toucher et de coller sur le plateau.



Etagères en Grille Inférieure et Supérieure*

Vous pouvez installer les plaques et plaques profondes sur les étagères inférieures et supérieures pendant la cuisson.



Réducteur de Brûleur*

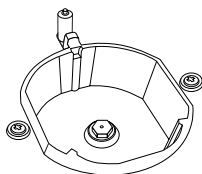
Utilisé pour les saucières.

INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DE GICLEUR

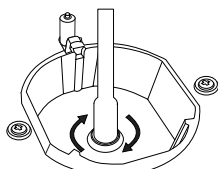
1. Veuillez utiliser un tournevis spécial pour enlever et installer le gicleur. (Dessin 13)
2. Le gicleur (Dessin 14) du brûleur avec le tournevis spécial et installez le nouveau gicleur. (Dessin 15)



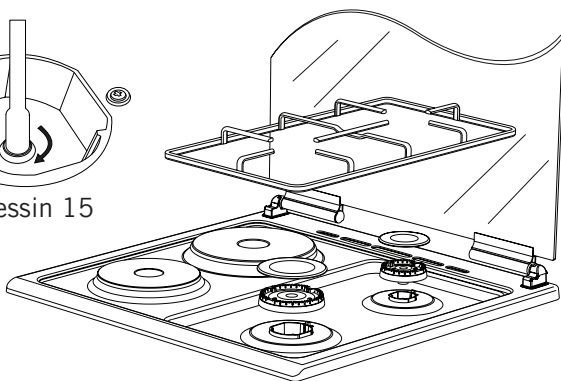
Dessin 13



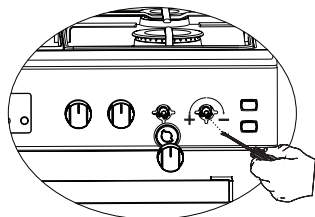
Dessin 14



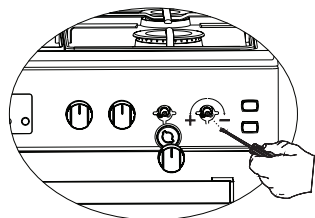
Dessin 15



RÉGLAGE DE LA RÉDUCTION DU DÉBIT DE GAZ POUR LES ROBINETS DE LA CUISINIÈRE



Dessin 16



Dessin 17

1. Allumez le brûleur à ajuster et tournez le bouton en direction de la position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet à gaz.
3. Utilisez un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
Pour le GPL (Butane - Propane), tournez la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, tournez la vis une fois dans le sens antihoraire.
« La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6 à 7 mm.
4. Si la flamme est plus élevée que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. Dans le cas contraire, tournez-la dans le sens antihoraire.
5. En guise de dernier contrôle, mettez le brûleur à la fois dans les positions. Flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.

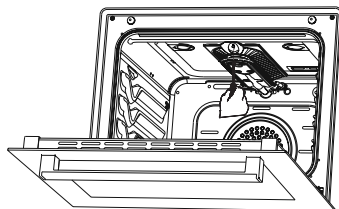
La position de la vis peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé pour votre appareil. (Dessin 16 et 17)

DESASSEMBLAGE DES BRULEURS DU HAUT ET DU BAS DU FOUR A GAZ ET FIXATION DES INJECTEURS

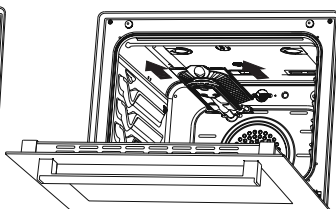
Désassembler le brûleur du haut:

Dévisser la vis à l'aide d'un tournevis comme indiqué sur le Dessin 18. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le Dessin 19. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le Dessin 20. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

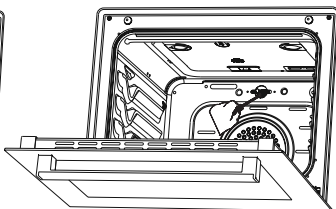
Dessin 18



Dessin 19



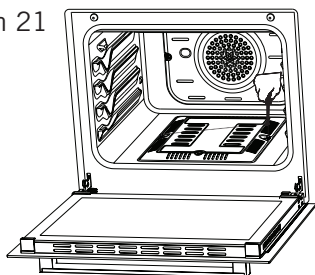
Dessin 20



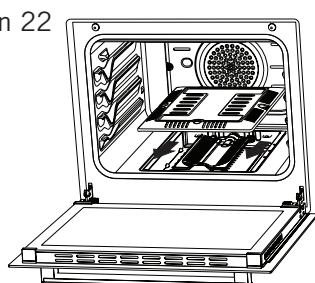
Désassembler le brûleur du bas:

Le couvercle du brûleur du bas est fixé avec deux vis, les retirer avec un tournevis comme indiqué sur le Dessin 21. Retirer le couvercle en tirant vers le haut comme indiqué sur le Dessin 22. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le Dessin 23. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le Dessin 24. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

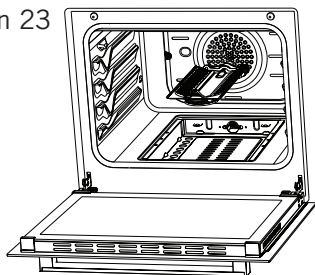
Dessin 21



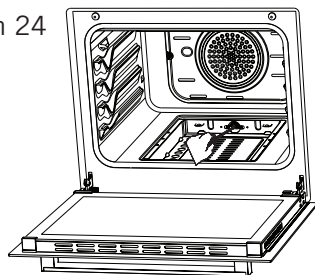
Dessin 22



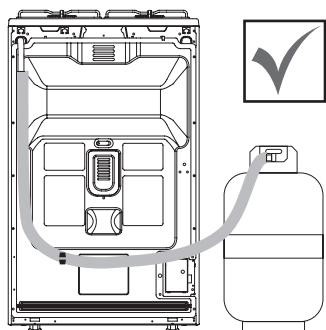
Dessin 23



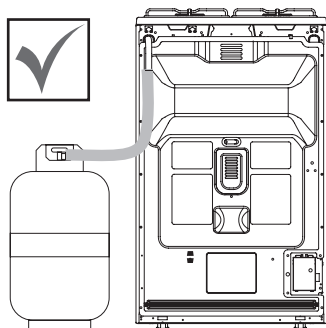
Dessin 24



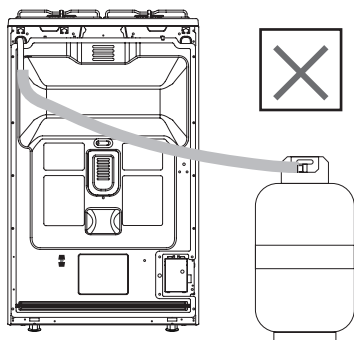
PASSAGE POUR LE TUYAU DE GAZ



Dessin 25



Dessin 26

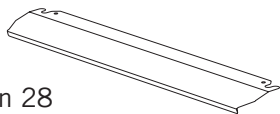


Dessin 27

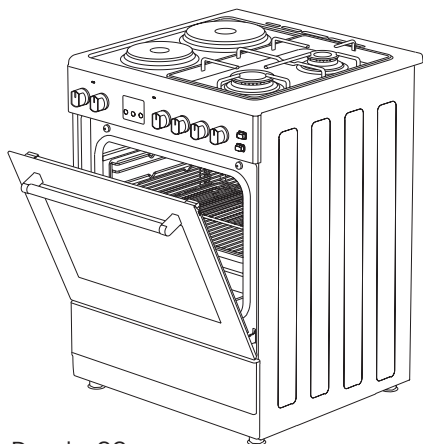
1. Branchez l'appareil sur le robinet de la tuyauterie de gaz suivant l'itinéraire le plus court possible et de telle sorte qu'aucune fuite de gaz ne puisse être enregistrée.
2. Pour effectuer le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les poignées du panneau de commande sont fermées et que la bouteille de gaz est ouverte.
3. Lors d'une vérification de fuite de gaz, évitez d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire.
4. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.
5. Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous qu'il est au même niveau que le plan de travail. Au besoin, réglez ses pieds au niveau du plan de travail.
6. Placez l'appareil sur une surface plane et utilisez-le dans un endroit bien aéré.

UTILISATION DU PANNEAU DÉFLECTEUR DE LA GRILLE (en option)*

Dessin 28



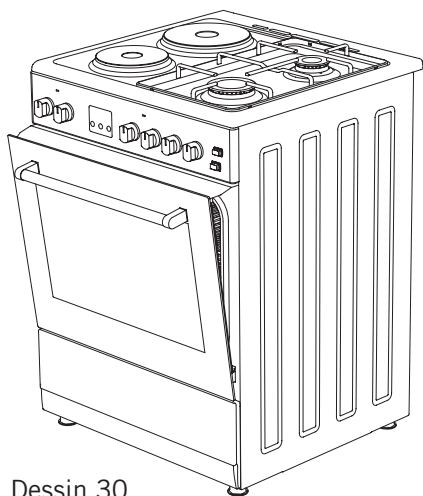
1. Un panneau de sécurité a été conçu pour la protection du panneau de commande et ses boutons lorsque le four est en mode gril. (Dessin 28)



Dessin 29

2. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en prenant le soin d'ouvrir la vitre du couvercle avant du four (Dessin 29)

3. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement ce dernier. (Dessin 30)



Dessin 30

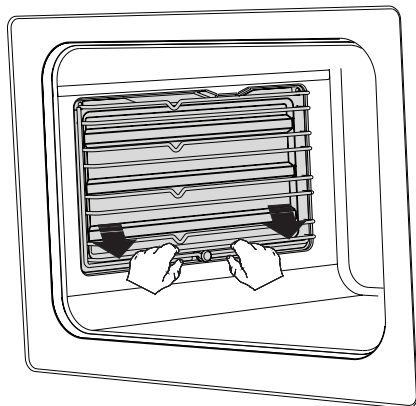
4. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité pour éviter que la chaleur endommage le panneau de commande et ses boutons lorsque le four est en mode gril.

5. En ce qui concerne la cuisson, il est important de garder le couvercle à une distance spécifique lors de la cuisson au mode gril.

6. Le panneau de sécurité offre des conditions idéales de cuisson tout en protégeant le panneau de commande et ses boutons.

PAROIS CATALYTIQUES*

Les parois catalytiques se trouvent à gauche et à droite de la cavité située sous les guides. Les parois catalytiques expulsent la mauvaise odeur et permettent d'obtenir une meilleure performance de la cuisinière. Elles absorbent également les résidus d'huile et nettoient votre four lorsqu'il est en marche.

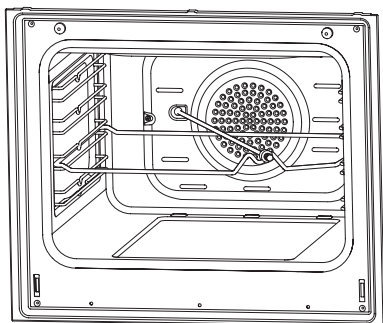


Dessin 31

Retrait des parois catalytiques

Pour retirer les parois catalytiques, vous devez retirer les guides. Une fois les guides démontés, les parois catalytiques seront dégagées automatiquement. Vous devez changer les parois catalytiques après 2 ou 3 ans.

RÔTISSAGE DU POULET*



Dessin 32

Placez la broche à rôtir sur le cadre. Faites glisser le cadre de la broche à rôtir dans le four au niveau souhaité. Installez le récipient de récupération à travers la partie inférieure pour la récupération des aliments. Ajoutez de l'eau dans le récipient de récupération pour un nettoyage facile. N'oubliez pas de retirer le plastique de la broche à rôtir. Après la cuisson, vissez la poignée plastique sur la brochette et retirez les aliments du four.

« POUR LES GRILLADES, LAISSER EN PERMANENCE LA PORTE DU FOUR OUVERTE »

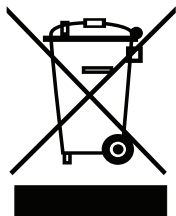
50*55 / 50*60 / 60*60
INJECTEUR, CONSOMPTION et PUISSANCE TABLEAU

VALEURS DES INJECTEURS DE BRULEUR SELON LE TYPE DE GAZ	G20,20 mbar G25,25 mbar G25.3, 25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz Naturel			Gaz Naturel		Gaz Naturel	
Wok Brûleur	Injecteur	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Consuption	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consuption	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consuption	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consuption	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	Injecteur	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Consuption	0,144	m³/h	0,144	m³/h	---	---
	Puissance	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Brûleur du Bas Four	Injecteur	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Consuption	0,171	m³/h	0,171	m³/h	---	---
	Puissance	1,80	kW	1,80	kW	---	---

50*55 / 50*60 / 60*60
INJECTEUR, CONSUPION et PUISSANCE TABLEAU

VALEURS DES INJECTEURS DE BRULEUR SELON LE TYPE DE GAZ	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brûleur	Injecteur	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Consumption	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consumption	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumption	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumption	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	Injecteur	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Consumption	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Puissance	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Brûleur du Bas Four	Injecteur	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumption	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Puissance	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques-DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

Beste gebruiker,

We stellen ons ten doel u een product van hoge kwaliteit te leveren die met de grootst mogelijke zorgvuldigheid is geproduceerd in onze moderne fabriek en die volledig voldoen aan alle kwaliteitscontroles.

We raden u daarom aan deze handleiding zorgvuldig door te lezen voordat u het product gaat gebruiken en het te bewaren als een naslaghandleiding.

Opmerking: Deze gebruikershandleiding is gemaakt voor meer dan één model. Sommige onderdelen genoemd in deze handleiding zijn wellicht niet beschikbaar voor uw apparaat.

* Markeer de producten als optie.

“DIT APPARAAT MOET WORDEN GEINST ALLEERD VOLGENS DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN EN MAG ALLEEN WORDEN GEBRUIKT IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE. VOOR DE INST ALLATIE EN INGERBRUIKNAME MOETEN EERST DE INSTRUCTIES WORDEN GERAADPLEEGD.”

“Voldoet aan de WEEE Regelgeving.”

INHOUDSOPGA VE

Belangrijke Waarschuwingen.....	57
Introductie Van Het Apparaat.....	61
Belangrijke Waarschuwingen.....	62
Elektrisch Schema.....	63
Verbindingscsheme Van De Ketting.....	63
De Oven Inst Alleren.....	64
Technische Specificaties Van Uw Oven.....	64
Wanneer Uw Oven Niet Werkt.....	65
Beschrijving Van Oven En Bedieningspanelen.....	65
Bedieningspanelen.....	66
Gebruik Van Het Gasfornuis.....	66
Met Behulp Kookplaten.....	67
Gebruik Van De Oven.....	68
Kook Tijd Tabel.....	69
Onderhoud En Reiniging.....	70
Montage Van Fornoisdeur.....	71
Reiniging En Onderhoud Van Het Glas Aan De Voorzijde Van De Oven.....	72
Fornuislamp Vervanging.....	72
Accessoires.....	73
Instructies Om Sproeiers Te Veranderen	
Instelling Voor Verminderde Gastoevoer.....	74
Voor Fornoiskranen.....	74
Verwijderen En Installeren Van Beneden En Boven Brander Van De Gasfornuis.....	75
Doorgang Gasleiding.....	76
Gebruik Van Het Grill-Deflectorpaneel.....	77
Katalytische Wanden.....	78
Roosteren Van Kip.....	78
Injector, Gasstroom En Kracht Tabel.....	79
Milieuvriendelijke Verwijdering En Verpakkingsinformatie.....	81

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

- 1. WAARSCHUWING:** Zorg, om elektrocutie te voorkomen, dat het elektrische circuit van het product vrij is voordat de lamp geplaatst wordt.
- 2. WAARSCHUWING:** Voordat de aansluitklemmen aangeraakt worden, dient het volledige voedingscircuit afgesloten te zijn.
- 3. WAARSCHUWING:** Tijdens de werking van de grill kunnen bereikbare secties heet zijn. Houd kinderen op afstand.
- 4. WAARSCHUWING:** Elke onvoorzichtige handeling bij de bereiding met vetten en oliën kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- 5. WAARSCHUWING:** Brandgevaar; bewaar geen voedsel op het kookoppervlak.
- 6. WAARSCHUWING:** Trek, als het oppervlak gebarsten is, de stekker uit de contactdoos om elke risico op een elektrische schok uit te sluiten.
- 7. WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik kunnen bereikbare secties heet zijn. Houd kleine kinderen op afstand.
- 8. WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare secties ervan worden heet tijdens het gebruik.
- 9.** De instellingscondities van dit apparaat worden aangegeven op het label. (of gegevens-tag)
- 10.** Dit apparaat is niet aangesloten op een uitlaatsysteem voor verbrandingsproducten.

Dit apparaat moet aangesloten en geïnstalleerd worden in overeenstemming met de van toepassing zijnde wetgeving. Houd rekening met de vereisten met betrekking tot ventilatie.

11. Gebruik van een gasstel zal vocht en verbrandingsproducten genereren in de ruimte waar het staat. Zorg, in het bijzonder wanneer het apparaat in gebruik is, dat de keuken goed geventileerd wordt en handhaaf de natuurlijke ventilatieopeningen of installeer een ventilatiesysteem. (Kap boven op de oven) Veelvuldig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie noodzakelijk maken. Open bijvoorbeeld een raam of, indien beschikbaar, verhoog het ventilatieniveau van een mechanisch ventilatiesysteem.

12. De bereikbare secties kunnen heet worden als de grill gebruikt wordt. Houd kleine kinderen op afstand.

13. WAARSCHUWING: Het apparaat is enkel bedoeld om op te koken. Het mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden zoals het verwarmen van de ruimte.

14. Er is extra beschermd materiaal om onbedoeld aanraken van de ovendeuren te voorkomen. Dit materiaal dient aangebracht te zijn als er kinderen aanwezig zijn.

15. “Dit apparaat dient geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de voorschriften en alleen op een goed geventileerde locatie. Lees de instructies vóór het installeren of bedienen van het apparaat.”

16. “Controleer vóór het plaatsen van het apparaat de lokale omstandigheden (gastype en gasdruk) en zorg ervoor dat de instelling van het apparaat juist is.”

17. “Deze instructies zijn van toepassing voor landen waarvan de symbolen aangegeven worden op het apparaat. Als het landensymbool niet beschikbaar is op het apparaat dienen de technische instructies doorgelezen te worden, teneinde het apparaat te kunnen aanpassen aan de omstandigheden van het betreffende land. “

18. “Gebruik het systeem niet langer dan 15 seconden. Stop, als de brander niet ontsteekt binnen 15 seconden, met het werken met het systeem en open de sectiedeur en/of wacht tenminste 1 minuut voordat u de brander ontsteekt. “

19. Gebruik geen stoomschoonmaakmiddel om het apparaat schoon te maken.

20. Verwijder, voordat u de ovendeur opent, de resten die er op zijn achtergebleven. Laat de ovendeur afkoelen voor hem te sluiten.

21. Probeer brand NOOIT te blussen met water, maar ontkoppel eerst het stroomnet en gebruik dan bijvoorbeeld een deksel of een deken om het vuur af te dekken.

22. Gebruik geen harde en schurende schoonmaakmiddelen of harde metalen krabbers om het glas van de ovendeur schoon te maken omdat zo het oppervlak kan krassen en breken.

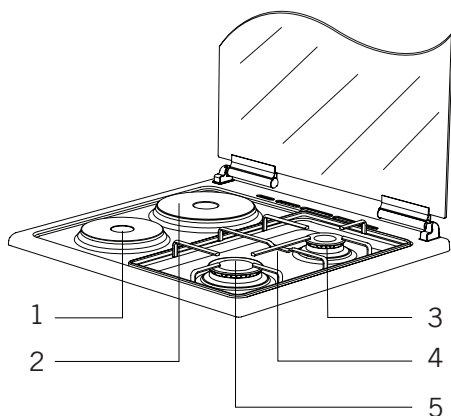
23. Zorg ervoor dat de deur stevig gesloten is als u een gerecht heeft geplaatst.

24. Kinderen van 8 jaar of jonger dienen op afstand gehouden te worden, tenzij er gezorgd is voor onafgebroken toezicht.

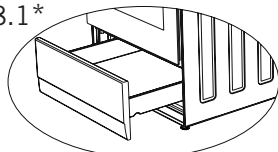
25. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt.

26. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of instructie krijgen over het op een veilige manier gebruiken van het apparaat en de gevaren die erbij betrokken zijn begrijpen.

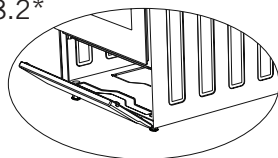
INTRODUCTIE VAN HET APPARAAT



18.1*

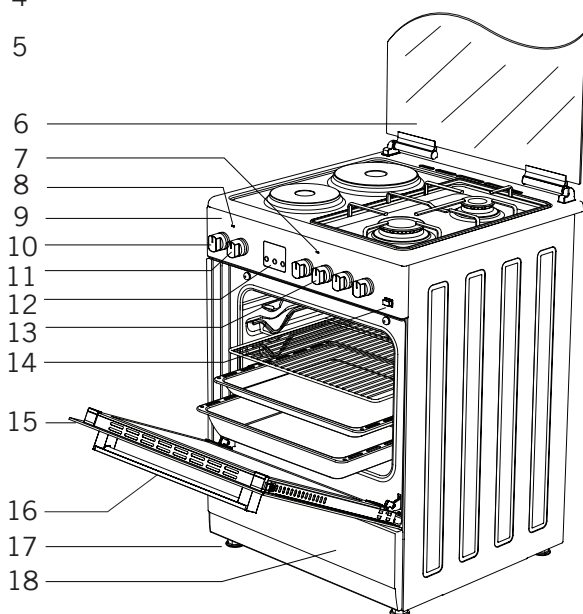
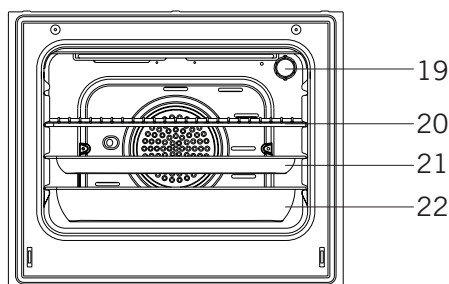


18.2*



Afbeelding 18.1 en 18.2 zijn optioneel voor ovens met afmetingen 50 x 60 en 60 x 60.(*)

Afbeelding 18.1 is niet beschikbaar voor ovens met afmetingen 50 x 55 en 18.2 is optioneel.(*)



1. Kookplaat Ø145mm

2. Kookplaat Ø185mm

3. Midden brander

4. Grill

5. Grote brander

6. Glazendeur (*Afdekvel)

7. Ledlamp voor ovendeel

8. Ledlamp voor fornuisdeel

9. Control panel

10. Thermostaat instellen

11. Fornuisdeel instellen

12. Digitaal tijd insteller

13. Bedieningsknooppjes van ovendeel

14. Ontstekingsknop

15. Deur van fornuis

16. Fornuis handvat

17. Kunststoffenvoet

18. Deur van benedenkast

18.1. Lade

18.2 Dekkingsklep

19. Lamp

20. Dradenrek

21. Standaard dienblad

22. Diepe dienblad*

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Elektriciteit Aansluiten En Beveiliging:

1. Het fornuis moet zijn gezekeerd met een 16 / 32 A zekering. Mocht de zekering doorslaan, vervang deze dan met een goedgekeurde 16 / 32 A zekering. Neem bij twijfel contact op met een elektricien.
2. Het gasfornuis is aangepast voor een lichtnet van 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Mocht het elektriciteitsnet anders zijn dan de aangegeven waarde, neem contact met een erkende dealer.
3. De stekker van het fornuis mag alleen in een goedgekeurde en geaarde wandcontactdoos worden geplaatst. De fabrikant is niet verantwoordelijk indien niet goedgekeurde wandcontactdozen worden gebruikt.
4. Mocht de kabel of de stekker beschadigd zijn, neem contact op met een erkende elektricien.
5. Plaats de elektriciteitskabel uit de buurt van hete delen van de oven.

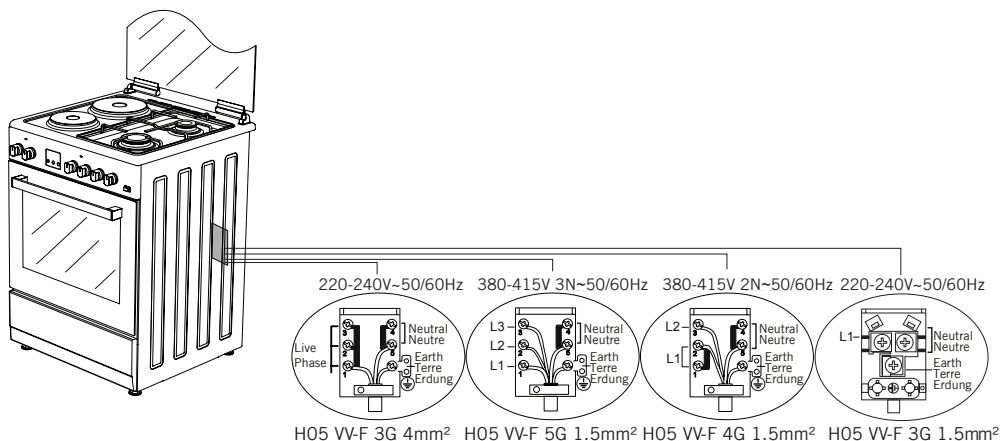
Gas Aansluiten En Beveiliging:

1. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door een erkend installateur.
2. Gebruik altijd de meegeleverde anti-kantel beugels. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt indien de anti kantel beugels niet zijn geplaatst.
3. De oven dient op een vlakke vloer in een goed geventileerde ruimte te staan. Gebruik de verstelbare pootjes om kleine oneffenheden te compenseren.

Controleer Opnieuw De Gasaansluiting

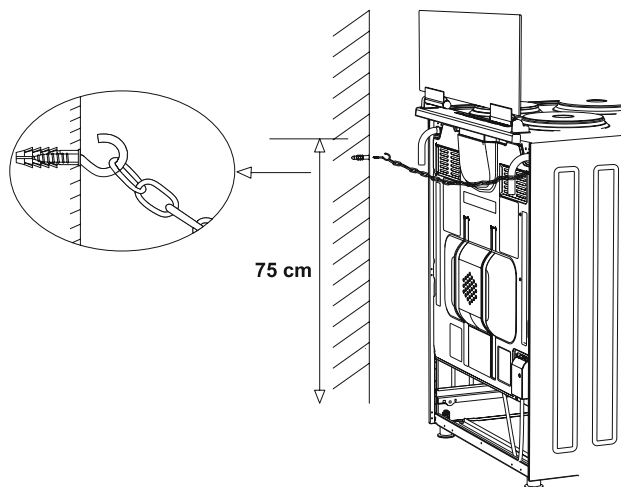
Het fornuis mag alleen door een erkende installateur worden aangesloten of afgesloten. De elektricietskabel en de gasleiding mogen geen hete onderdelen aanraken zoals de achterkant van de oven. Wees zeer voorzichtig mocht u de oven verplaatsen. Niet aan de gasleiding trekken aangezien dit lekkage kan veroorzaken.

ELEKTRISCH SCHEMA

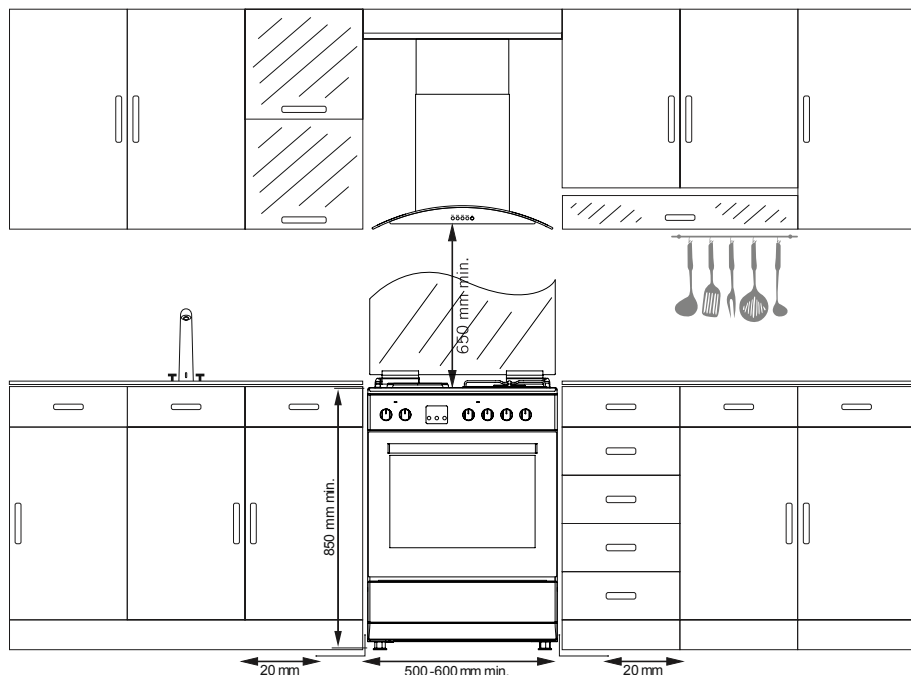


VERBINDINGSCHEME VAN DE KETTING

Zorg ervoor dat u het apparaat voor gebruik vastzet aan de muur met behulp van de meegeleverde ketting en haakschroef, om een veilig gebruik te garanderen. Zorg ervoor dat de schroef goed vastzit in de muur.



DE OVEN INST ALLEREN



TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN UW OVEN

SPECIFICATIES	50x55	50x60	60x60
Buiten breedte	500mm	500mm	600mm
Buiten diepte	565mm	630mm	630mm
Buiten hoogte	855mm	855mm	855mm
Vermogen lamp	15W	15W	15W
Verhittingselement onder	1000W	1000W	1200W
Verhittingselement boven	800W	800W	1000W
Turbo verwarmelement	-----	1800W	2200W
Verhittingselement grill	1500W	1500W	2000W
Voedingsspanning	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.		
Verwarmplaat 145mm*	1000W		
Verwarmplaat 180mm*	1500W		
Verwarmplaat Snel 145mm*	1500W		
Verwarmplaat Snel 180mm*	2000W		

WANNEER UW OVEN NIET WERKT

1. Controleer de hoofdgasklep.
2. De gas slang kan gebroken of gekromd zijn.
3. Controleer de verbinding van de gas slang met de oven.
4. Controleer geluid van de gassnelheid.
5. Controleer of gasklep geschikt is voor uw oven.
6. Wij adviseren u om de twee jaar de gasklep van uw oven te veranderen.
7. Als u het probleem niet kunt oplossen, vraag aan uw fabrikant, leverancier of soortgelijk bevoegde personen.

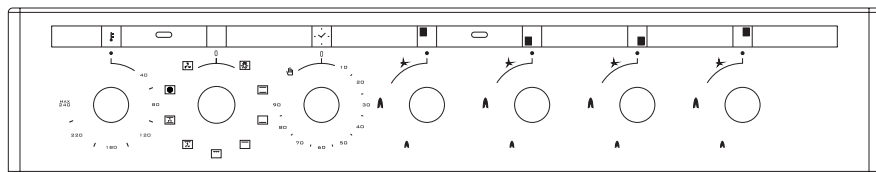
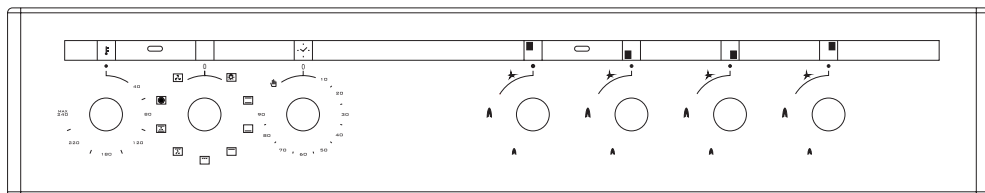
BESCHRIJVING VAN OVEN en BEDIENINGSPANELEN

	Draai Spit		Ventilator
	Boven + Onder Verwarmingselement		Turbo Verwarming + Ventilator
	Licht		Onder + Boven Verwarmingselementen + Ventilator
	Onderste Verwarmingselement + Ventilator		Grill Verwarmingselement + Ventilator
	Grill Verwarmingselement + Draai Spit		Grill Verwarmingselement/ Grill Brander
	Grill Verwarmingselement+Licht		Bovenste Verwarmingselement
	Elektrische Timer		Onderste Verwarmingselement
	Vlam		Ontsteking Lichter

THERMOST AATKNOP: Om de oven te laten werken moet u de thermostaatknop op de gewenste temperatuur instellen. De thermostaatknop is in te stellen tussen 40-240°C graden.

MECHANISCHE TIJDKLOK*: Om de oven te laten werken moet u de tijdschakelaar instellen op de gewenste tijd.

BEDIENINGSPANELEN



Voorste Elektrische Hete Plaat	Achterste Elektrische Hete Plaat	Achterste Linker Brander (Middelste Brander)	Voorste Linker Brander (Grote Brander)
Grill-Brander Of Verwarmingselement	Overbrander Of Verwarmingselement*	Timer*	Thermostaat*

GEBRUIK VAN HET GASFORNUIS

Gaspitten gebruiken:

KOOKPLAAT DIAMETER			
	50*55	50*60	60*60
Kleine Brander	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middelgrote Brander	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Grote Brander	22-24cm	22-26cm	22-26cm
Wok Brander	24-28cm	---	24-26cm

● Gesloten

🔥 Volledig open

🔥 Half open

Om een maximum resultaat te bereiken dient u pannen met een platte bodem te gebruiken en met afmetingen zoals hieronder aangegeven.

De ventielen voor de gaspitten hebben een speciaal veiligheidsmechanisme om een gaspit te ontsteken. (voor modellen met de optionele ontsteker)

Voor veranderingen door de switch kloksgewijs te draaien om zo te komen tot gewenste temperatuur. Wanneer waarschuwingsslampje aanspringt, weet u dat de kookplaat in werking is.

MET BEHULP KOOKPLATEN

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Snel	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Snel	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Snel	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Snel	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

Elektrische kookplaten hebben standaard 6 vermteniveaus om mee te koken. Wanneer u kookplaat voor eerste maal gebruikt, is het aangeraden deze op stand 6 te zetten gedurende 5 minuten. Dit zal ervoor zorgen dat bovenste laag van kookplaat gehard wordt. Gebruik zo vaak mogelijk potten en pannen met vlakke onderkant.

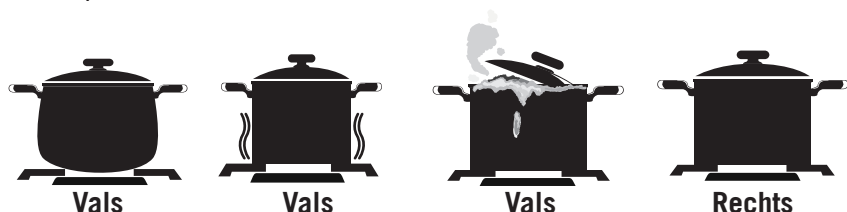
Druk de schakelaar altijd in en draai deze linksom naar het gewenste vlamsymbool en druk op de ontstekingsschakelaar.

Alle ontstekers zullen werken maar alleen de gekozen gaspit zal ontbranden. Houd de schakelaar ingedrukt tot de ontsteking is voltooid. Houd deze tenminste 5-10 seconden ingedrukt.

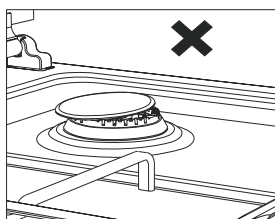
Voor modellen met een gasbeveiligingssysteem geldt dat als de vlam van de gaspit is gedoofd, het afsluitventiel de gastoevoer automatisch zal afsluiten.

Om de pitten te bedienen als er een gasbeveiligingssysteem is, dient u de knop in te drukken en linksom te draaien. Na ontsteking (met optionele automatische ontsteking of lucifers) dient u 5-10 seconden te wachten voordat het gasbeveiligingssysteem activeert voordat u de gasknop kunt loslaten.

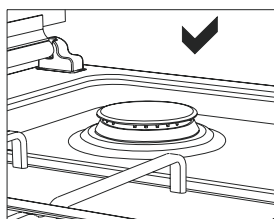
Gebruik de aansteking niet langer dan 15 seconden. Indien de brander niet aangaat na 15 seconden dient u de wachten gedurende enkele ogenblikken en indien u de oven probeerde aan te steken, dient u de deur te openen en minimum 1 minuut te wachten alvorens opnieuw te proberen.



Indien de brander voor om het even welke reden alleen is uitgegaan, moet u deze uitzetten en minimum 1 minuut wachten alvorens deze opnieuw aan te zetten.



Figuur 1



Figuur 2

GEBRUIK VAN DE OVEN

Ovenbranders gebruiken:

Wanneer u uw gewenste brander wil gebruiken, moet u de knop indrukken en ongeveer 5-10 seconden wachten. Daarna kunt u ontsteken met automatisch ontsteking systeem(optioneel) of lucifer. U moet 10-15 seconden wachten na de ontsteking met de knop ingedrukt en daarna kunt u de knop loslaten. Als dit niet gelukt is moet u het nog een keer proberen. Wanneer de ontsteking werkt, dan kunt u het deksel van de ovenna 3-4 minuten dicht doen.

Met behulp van verwarmingselementen van de oven:

1. Als u de oven voor het eerst gebruikt zal deze een geur afgeven.
2. Dit is vanwege een bescherm laag die wegbrand in de oven. Laat de oven op 240 °C gedurende 45-60 minuten branden terwijl deze leeg is om de bescherm laag weg te branden
3. Hierna is uw oven klaar voor gebruik.

4.Om de oven te laten functioneren, dient u een temperatuur in te stellen met de thermostaat.

5.Kooktijden en temperaturen worden in de kooktabel weergegeven. (Indien aanwezig)

6.Houd de ovendeur gesloten wanneer u aan het koken bent, los van incidentele controles.

7.Anders heeft dit gevolgen voor het resultaat.

8.De waarden die in de kooktabel worden weergegeven zijn algemene waarden die uit testen zijn verkregen uitgevoerd in onze laboratoria.

9.Iedere oven wijkt iets af en u dient zelf te ondervinden wat het beste resultaat geeft.

10.**Kooktijden:** Het resultaat kan afwijken afhankelijk van het voltage wat wordt gebruikt.

KOOK TIJD TABEL

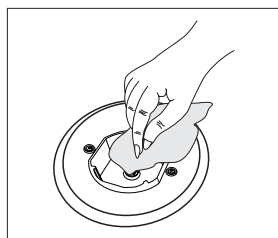
Maaltijd	Kookfunctie	Temperatuur (°C)	Rek Positie	Kook Tijd (Min.)
Cake	Statisch / Statisch+Ventilator	170-180	2	35-45
Kleine Cakes	Statisch / Turbo+Ventilator	170-180	2	25-30
Pasteitje	Statisch / Statisch+Ventilator	180-200	2	35-45
Gebakje	Statisch	180-190	2	25-30
Koekjes	Statisch	170-180	3	20-25
Appeltaart	Statisch / Turbo+Ventilator	180-190	2	50-70
Biscuitgebak	Statisch	200/150*	2	20-25
Pizza	Statisch+Ventilator	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2	25-40
Meringue	Statisch	100	2	60
Kip	Statisch+Ventilator / Turbo+Ventilator	180-190	2	45-50
Gegrilde Kip**	Grill	200-220	4	25-30
Gegrilde Vis**	Grill+Ventilator	200-220	4	25-30
Entrecote**	Grill+Ventilator	Max.	4	15-20
Gehaktbal**	Grill	Max.	4	20-25

*Randen zonder voorverwarming bij 200 ° C tot bruin, vervolgens gekookt tot 150 ° C.

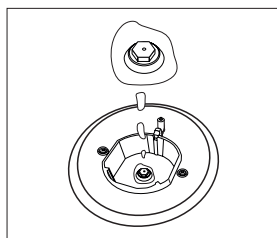
**Omgekeerde de helft van het bereiden van voedsel.

ONDERHOUD en REINIGING

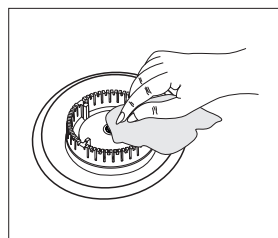
1. Trek de stekker uit de wandcontactdoos, en zorg dat voor reiniging het apparaat is afgekoeld.
2. De oven is erg heet als deze aanstaat of kort nadat deze is uitgezet. Voorkom dat u de hete onderdelen aanraakt.
3. Maak de binnenkant van de oven, de klep, handvat, laden of andere delen van de oven nooit schoon met scherp gereedschap zoals
 4. Harde borstels, schuursponsjes of messen. Gebruik geen schuurmiddel, middelen die krassen veroorzaken of wasmiddelen.
5. Reinig de binnendelen van de oven met een natte doek met evt. Mild schoonmaakmiddel, maak daarna de oven droog met een zachte doek.
6. Reinig het ovenglas met een schoonmaakmiddel speciaal voor glas.
7. De oven niet reinigen met een stoomreiniger.
8. Was de verhittingselementen na enige tijd met water en een mild schoonmaakmiddel en reinig de gaspitten met een borsteltje.
9. Verwijder voordat u het bovendeksel van de oven opent eerst eventueel geknoei vloeistof van het deksel. Controleer voordat u het deksel naar beneden doet of het gasfornuis genoeg is afgekoeld.
10. Gebruik nooit brandbare middelen zoals zuren, thinner of gasbenzine om de oven mee schoon te maken.
11. U mag geen onderdelen van de oven met de vaatwasser schoonmaken.
12. Om het glas aan de voorkant van de oven te kunnen schoonmaken, verwijdert u met een schroevendraaier de bevestigingsschroeven die de hendel vasthouden om zo de ovendeur te kunnen verwijderen. Spoel en reinig grondig. Nadat u klaar bent met schoonmaken zet u de onderdelen opnieuw vast.



Figuur 3

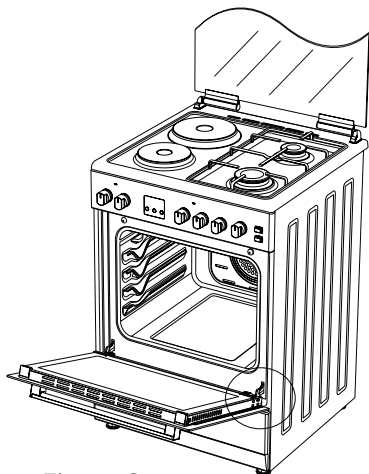


Figuur 4

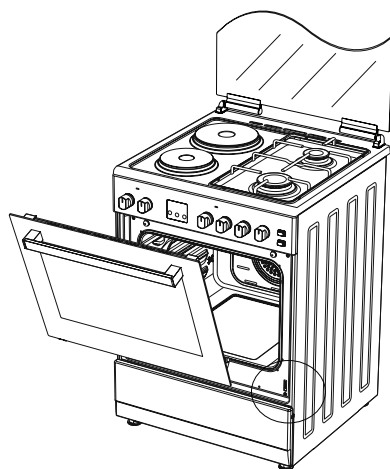


Figuur 5

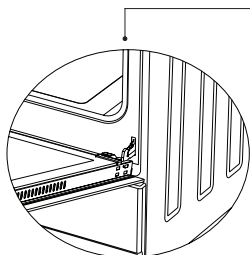
MONTAGE VAN FORNUISDEUR



Figuur 6

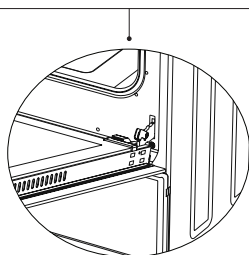


Figuur 7



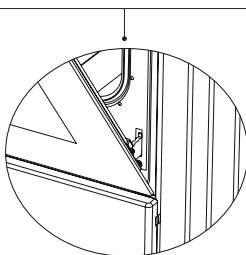
Figuur 6.1

Trek de fornuisdeur naar u zelf toe en open de deksel volledig. Voer daarna het scharnier vergrendeling naar boven met behulp van de schroevendraaier, zie **figuur 6.1.**, doe dan het slot open.



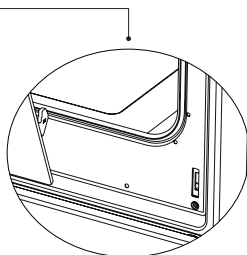
Figuur 6.2

Draai de scharnier-slot tot de ruimte groothoek is zoals weergegeven in **figuur 6.2.** Breng de alletwee scharniersloten die de deksel en fornuis verbindt, tot de zelfde stand.



Figuur 7.1

Doe achteraf, de deksel van fornuis dicht dat u dit open gedaan heeft, zoals weergegeven in **figuur 7.1.**, tot dit tegen de scharnierslot komt.



Figuur 7.2

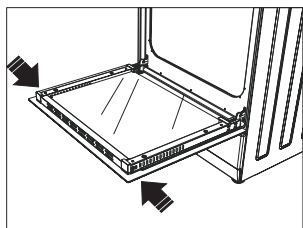
Trek de deksel boven met uw twee handen zoals weergegeven in **figuur 7.2.**, wanneer de fornuisdeksel bijna dicht is om het te verwijderen.

Om de fornuisdeksel weer op zijn plaats vast te maken, doe alles nu in omgekeerde volgorde.

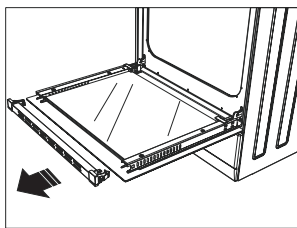
REINIGEN EN ONDERHOUD VAN HET DEURGLAS AAN DE VOORKANT VAN DE OVEN

Verwijder het profiel door op de plastic grendels aan de linker en rechter kant te drukken zoals getoond in Figuur 8 en trek het profiel naar u toe zoals getoond in Figuur 9. Verwijder dan het binnenste glas zoals getoond in Figuur 10. Indien nodig kan het middelste glas op dezelfde manier worden verwijderd. Als u klaar bent met het reinigen en het onderhoud, zet de glazen en het profiel dan weer vast in de omgekeerde volgorde.

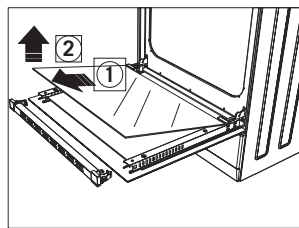
Zorg ervoor dat het profiel correct op zijn plaats zit.



Figuur 8



Figuur 9



Figuur 10

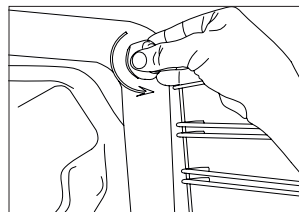
FORNUISLAMP VERVANGING

Zorg ervoor dat het apparaat open circuit voordat u de lamp verving om de mogelijkheid van een elektrische shok te voorkomen.

(Open circuit betekent dat elektriciteit duidelijk uit is)

1- Eerst moet u zeker zijn dat de elektriciteit definitief uit en het apparaat afgekoeld is.

2- Verwijder de glazen bescherming draaiend zoals in de figuur hiernaast afgegeven. Als u zich wordt gedwongen om het te draaien, gebruik dan de plastic handschoenen, die gaat u helpen te draaien.

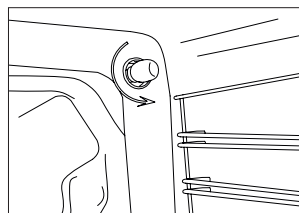


Figuur 11

3- Verwijder de lamp draaiend uit, doe dan de nieuwe lamp aan dat de zelfde bijzonderheid heeft. De functies van de lamp moeten zo zijn als volgt:

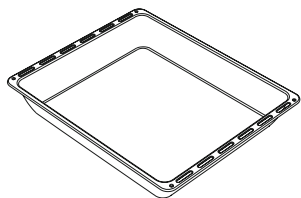
- 230 V, AC / - 15 W / - Type E14

4- Vervang de glazen bescherming op zijn plaats, doe het netsnoer in het stopcontact en voltooi de vervanging van het apparaat. Nu kunt u uw fornuis gebruiken.



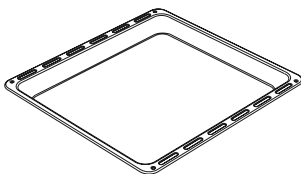
Figuur 12

ACCESSOIRES



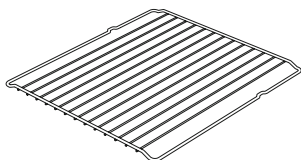
Diepe Dienblad*

Het wordt voor de deegwaren, de grote braadstukken, vloeibaar eten gebruikt. Als u voor de cake, bevroren eten en vleesgerechten direct op de grill probeert te braden, kan die dan gebruikt worden om olie in te zamelen.



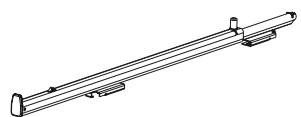
Dienblad

Voor de deegwaren (koekjes, biscuitjes e.d), bevroren voedsels gebruikt.



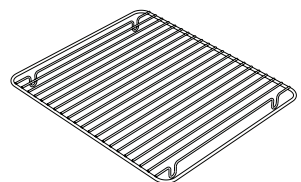
Dradengrill

Dit wordt gebruikt voor de voedsels die gebraden of bevroren voedsel tot de gewenste rek te verplaatsen.



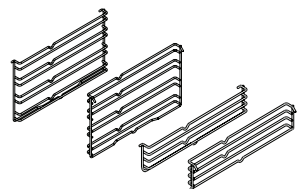
Teleskopisch Rail*

De dienbladen of dradenrekken worden met behulp van de teleskopisch rails gemakkelijk aan en uit.



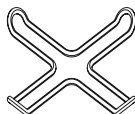
Dradenrooster Inwendig van Dienblad*

De voedsels zoals biefstuk die kleefachtig zijn, worden op de draden rooster inwendig van dienblad gezet. Zo wordt het contact en de hechting van de voedsel op de dienblad tegengehouden.



Boven en Beneden Dradenrekken*

Terwijl u de eten klaarmaakt, kunt u de gewone dienblad en diepe dienblad in de boven en beneden dradenrekken verplaatsen.



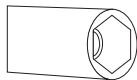
Plaats Voor Coffie Apparaat*

Voor de coffie apparaat gebruikt.

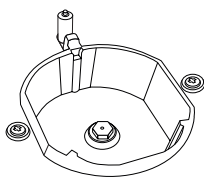
INSTRUCTIES OM SPROEIER TE VERANDEREN

1. Gelieve een speciale schroevendraaier te gebruiken om sproeier te verwijderen en te installeren (Figuur 13)

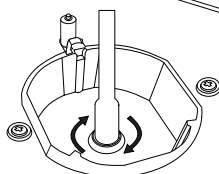
2. Verwijder sproeier (Figuur 14) van brander mbv speciale schroevendraaier en plaats nieuwe sproeier (Figuur 15)



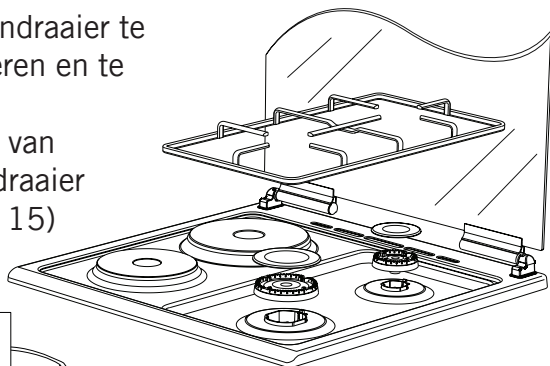
Figuur 13



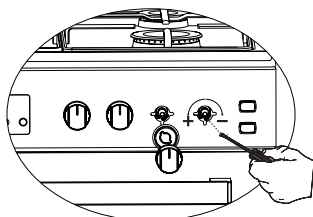
Figuur 14



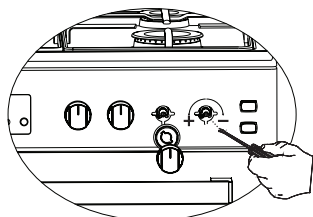
Figuur 15



INSTELLING VOOR VERMINDERDE GASTOEVOER VOOR FORNUISKRANEN



Figuur 16



Figuur 17

1. Zet de brander die moet worden aangepast aan en draai de knop naar de kleine vlam.

2. Verwijder de knop van de gaskraan.

3. Gebruik een schroevendraaier van geschikt formaat om de regelschroef van de gastoevoer aan te passen.

Draai de schroef voor lpg (butaan, propaan) met de klok mee. Voor aardgas moet u de schroef tegen de klok in draaien.

“De normale hoogte van een rechte vlam op de kleine stand moet 6-7 mm zijn.

4. Als de vlam hoger is dan de gewenste positie, draait u de schroef met de klok mee. Als de vlam lager is, draait u hem tegen de klok in.

5. Zet de brander voor de laatste controle nu naar de grote en de lage standen en controleer of de vlam aan of uit is.

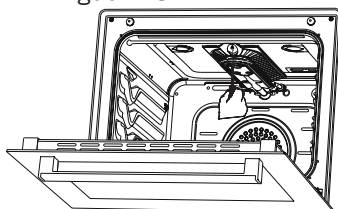
De aanpassing van de schroefstand kan, afhankelijk van de type gaskraan dat in uw apparaat is gebruikt, variëren. (Figuur 16 en 17)

VERWIJDEREN EN INSTALLEREN VAN BENEDEN EN BOVEN BRANDER VAN DE GASFORNUIS

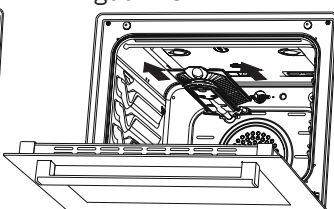
Het verwijderen van de boven brander:

Verwijder de schroef met behulp van een schroefdraaier zoals weergegeven in Figuur 18. Verwijder de brander uit het bed naar u toe zoals weergegeven in Figuur 19. Verwijder de injector in het bed met een dopsleutel uit zoals weergegeven in Figuur 20. Doe het tegenovergestelde om de brander weer te vervangen.

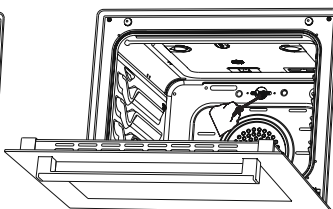
Figuur 18



Figuur 19



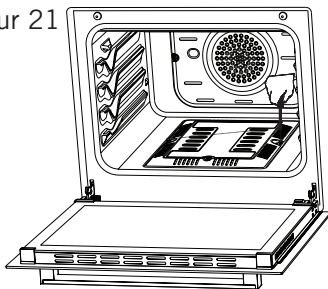
Figuur 20



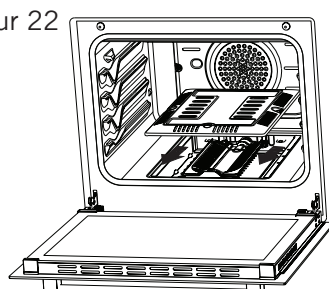
Het verwijderen van beneden brander:

De beneden brander is met de twee schroeven vastgesteld, doe dezen uit met een schroefdraaier uit zoals weergegeven in Figuur 21. Breng de deksel uit zijn bed recht omhoog zoals weergegeven in Figuur 22. Verwijder de brander uit het bed naar u toe zoals weergegeven in Figuur 23. Verwijder de injector in het bed met een dopsleutel uit zoals weergegeven in Figuur 24. Doe het tegenovergestelde om de brander weer op zijn plaats te vervangen.

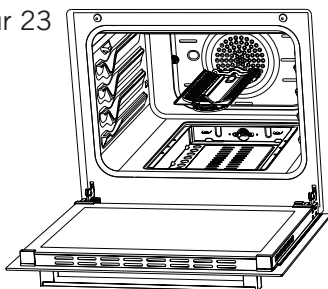
Figuur 21



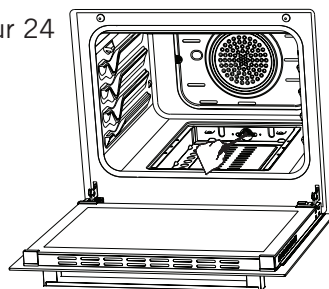
Figuur 22



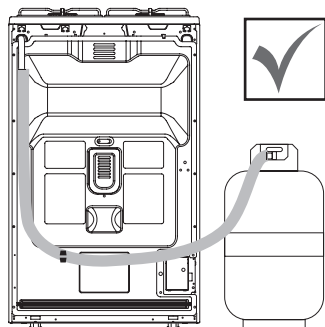
Figuur 23



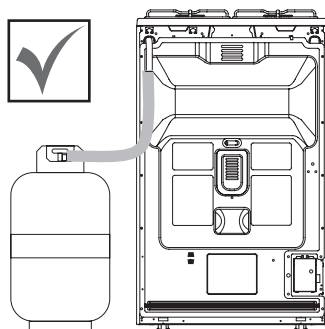
Figuur 24



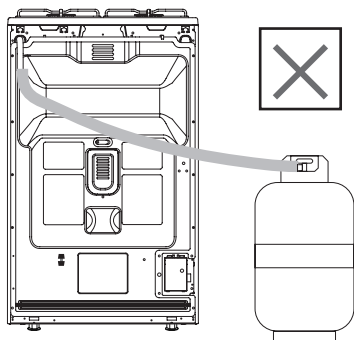
DOORGANG GASLEIDING



Figuur 25



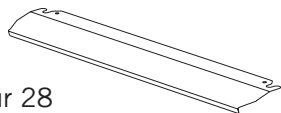
Figuur 26



Figuur 27

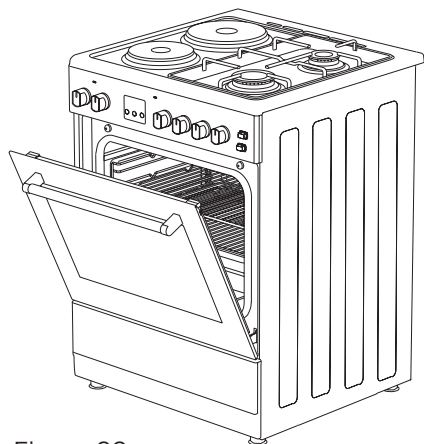
1. Sluit het apparaat via een zo kort mogelijke route aan op de gaskraan en dusdanig dat er geen gaslekage kan ontstaan.
2. Zorg er bij een veiligheidscontrole van afdichting en pakking op dat de knoppen op het bedieningspaneel dichtgedraaid zijn en de gasfles open staat.
3. Gebruik bij het uitvoeren van een controle op gaslekage nooit een aansteker, lucifer, sigaret of soortgelijke brandende substanties.
4. Breng zeepsop aan op de aansluitpunten. In het geval van een lekkage vormt dit zeepbellen.
5. Zorg er bij het op zijn plek zetten van het apparaat voor dat het op dezelfde hoogte staat als het werkblad. U kunt indien nodig de pootjes aanpassen om het apparaat op dezelfde hoogte als het werkblad te krijgen.
6. Gebruik het apparaat op een vlak oppervlak en in een goed geventileerde ruimte.

GEBRUIK VAN HET GRILL-DEFLECTORPANEEL (optioneel)*



Figuur 28

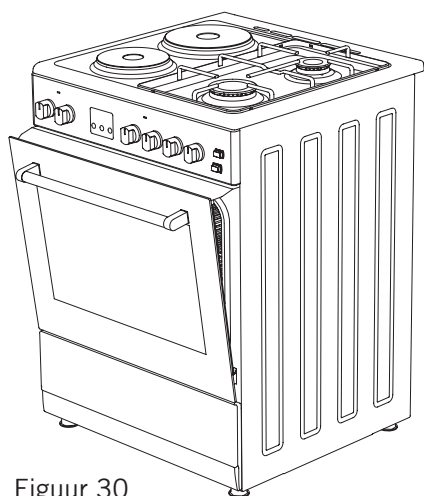
1. Er is een veiligheidspaneel ontworpen om het bedieningspaneel en de knoppen te beschermen als de oven in grillmodus staat. (Figuur 28)



Figuur 29

2. Plaats het veiligheidspaneel onder het bedieningspaneel door de glazen voorplaat van de oven te openen. (Figuur 29)

3. Zet het veiligheidspaneel daarna vast tussen de oven en de voorplaat door de plaat langzaam te sluiten. (Figuur 30)



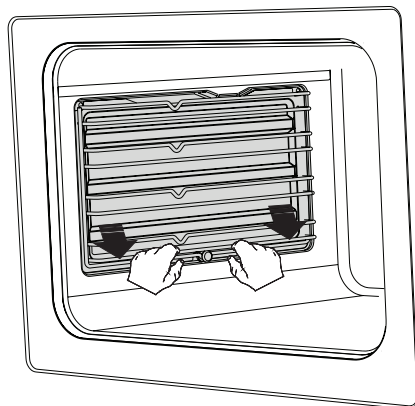
Figuur 30

4. Gebruik dit veiligheidspaneel om het bedieningspaneel en de knoppen te beschermen tegen de beschadiging door de hitte met de oven in grillmodus.

5. Het is van belang dat bij de bereiding in de grillmodus de voorplaat op de aangegeven afstand open blijft. Het veiligheidspaneel zorgt voor een ideale bereidingstoestand terwijl het bedieningspaneel en de knoppen worden beschermd.

KATALYTISCHE WANDEN*

De katalytische wanden bevinden zich aan de linker- en rechterkant van de ruimte onder de geleiders. Katalytische wanden laten onaangename geuren verdwijnen en zorgen voor de beste resultaten met het fornuis. Katalytische wanden kunnen ook olieresten absorberen en reinigen uw oven tijdens de werking.

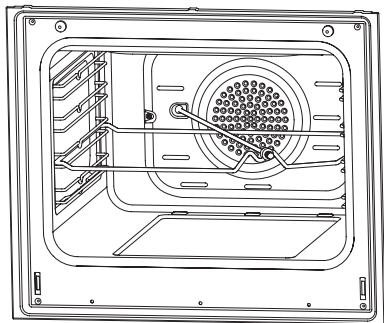


Figuur 31

Verwijderen van de katalytische wanden

Om de katalytische wanden te verwijderen, moeten de geleiders worden uitgetrokken. Zodra de geleiders uitgetrokken zijn, komen de katalytische wanden automatisch vrij. De katalytische wanden moeten na 2-3 jaar worden vervangen.

ROOSTEREN VAN KIP*



Figuur 32

Plaats het draaispit op het frame. Schuif het draaispit met frame in de oven op het gewenste niveau. Zet een lekbak op de bodem om de sappen op te vangen. Doe wat water in de lekbak om deze later gemakkelijker te kunnen reinigen. Vergeet niet het kunststoffen deel van het spit te verwijderen. Schroef het kunststoffen handvat na het roosteren aan het spit en neem het voedsel uit de oven.

“ROOSTER ALTIJD MET GESLOTEN OVENDEUR”

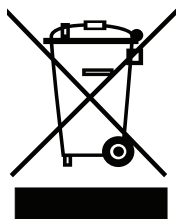
**50*55 / 50*60 / 60*60
INJECTOR, GASSTROOM EN KRACHT TABEL**

DE WAARDEN VAN DE BRANDERINJECTEUR VOLGENS HET GASTYPE	G20,20 mbar G25,25 mbar G25.3, 25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Aardgas			Aardgas		Aardgas	
Wok Brander	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gasstroom	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Kracht	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grote Brander	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gasstroom	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Kracht	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Midden Brander	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gasstroom	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Kracht	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleine Brander	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gasstroom	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Kracht	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brander	Injector	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Gasstroom	0,144	m³/h	0,144	m³/h	---	---
	Kracht	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Top Brander	Injector	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Gasstroom	0,171	m³/h	0,171	m³/h	---	---
	Kracht	1,80	kW	1,80	kW	---	---

**50*55 / 50*60 / 60*60
INJECTOR, GASSTROOM EN KRACHT TABEL**

DE WAARDEN VAN DE BRANDERINJECTEUR VOLGENS HET GASTYPE	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brander	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gasstroom	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Kracht	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grote Brander	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gasstroom	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Kracht	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Midden Brander	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasstroom	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Kracht	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleine Brander	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gasstroom	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Kracht	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brander	Injector	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Gasstroom	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Kracht	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Top Brander	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasstroom	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Kracht	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING



Weggoien van verpakking op een milieuvriendelijke wijze.

Dit apparaat is aangeduid overeenkomstig de Europese richtlijn 2012/19/EU betreft gebruikte elektrische en elektronische apparaten (afval elektrische en elektronische apparaten - WEEE). De richtlijn bepaalt het schema voor het terugbrengen en recycleren van gebruikte apparaten zoals die door heel de EU geldt.

VERPAKKINGSINFORMATIE

De verpakkingsmaterialen van het product worden gemaakt van recyclebare materialen in overeenstemming met onze Nationale Milieuvoorschriften. Voer het verpakkingsmateriaal niet af met huishoudelijk of ander afval. Breng deze naar de inzamelingspunten voor verpakkingsmateriaal zoals aangegeven door de plaatselijke autoriteiten.

Sehr geehrter Verbraucher;

Unser ziel ist es gemäß dem gesamtqualitätssinnes ihnen ein erfolgreiches produkt zu gewährleisten, dass in einer anspruchsvollen atmosphäre und in modernen werken produziert wird.

Daher empfehlen wir ihnen vor der nutzung des produktes die gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen und aufzubewahren, damit sie diese bei bedarf wieder verwenden können.

Bemerkung: diese gebrauchsanleitung wurde für mehrere ausführungen vorbereitet. Einige der in der anleitung aufgeführten eigenschaften können mit den eigenschaften ihres gerätes nicht übereinstimmen.

Warnung: Alle unsere geräte sind für den privaten gebrauch gedacht, nicht für eine kommerzielle verwendung.

* Markieren sie die artikel als option.

"DIESES GERAET MUSS NACH DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN INSTALLIERT WERDEN UND DARF NUR IN GELÜFTETEN RAEUMEN BENUTZT WERDEN. VOR INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DES GERAETES SIND DIE ANLEITUNGEN ZU BEACHTEN."

"Erfüllt die WEEE-Bestimmungen"

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise.....	84
Gerätebeschreibung.....	88
Backofenmontage.....	89
Elektro Anschluss Schema.....	90
Kettenbefestigungsschema.....	90
Installation Des Ofens.....	91
Technische Daten Des Backofens.....	91
Der Backofen Nicht Funktioniert.....	92
Backofendefinition & Kontrollenblende.....	92
Schalttafel.....	93
Backfachverwendung.....	93
Elektroherdverwendung.....	94
Gebrauch Des Backofens.....	95
Back- Und Brattabelle.....	96
Wartung Und Reinigung.....	96
Reinigung Und Wartung Der Ofenglastür.....	97
Backofentürmontage.....	98
Auswechseln Der Backofenlampe.....	99
Zubehör.....	100
Anleitung Fur Den Dusenwechsel.....	101
Gasflussrate Bei Kochfeldhähnen Reduzieren.....	101
Ausbau Des Oberen Und Unteren Brenners Des Gasbackofens Und Einbau Des Injektors.....	102
Verbindungsgang Des Gasschlauchs.....	103
Grilldeflektorblende Verwenden.....	104
Katalytische Wände.....	105
Brathähnchen.....	105
Spritze, Verbrauch Und Kraft Tabelle.....	106
Umweltgerechte Entsorgung Und Verpackungsinformationen.....	108

WICHTIGE WARNHINWEISE

- 1. Warnung:** Stellen Sie zur Vermeidung lebensgefährlicher Stromschläge sicher, dass der Stromkreis des Produktes offen ist, bevor Sie die Lampe ersetzen.
- 2. Warnung:** Bevor Sie die Anschlüsse berühren, müssen sämtliche Versorgungskreise getrennt werden.
- 3. Warnung:** Während der Grill in Betrieb ist, können zugängliche Teile heiß werden. Halten Sie Kinder fern.
- 4. Warnung:** Jegliches unachtsames Garen mit Fett und Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- 5. Warnung:** Brandgefahr; bewahren Sie keine Lebensmittelmaterialien auf der Garfläche auf.
- 6. Warnung:** Falls die Fläche springt, ziehen Sie zur Vermeidung jeglicher Stromschlaggefahr den Netzstecker.
- 7. Warnung:** Während der Benutzung können zugängliche Teile heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.
- 8. Warnung:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß.
- 9.** Die Installationsbedingungen dieses Gerätes sind am Typenschild angegeben. (Oder Datenschild)
- 10.** Dieses Gerät ist nicht an ein Verbrennungsproduktaustragsystem angeschlossen. Dieses Gerät sollte gemäß geltenden Installationsrichtlinien angeschlossen und installiert werden. Berücksichtigen Sie die Anforderungen in Bezug auf die Belüftung.

11. Die Verwendung eines Gasherds setzt Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte am Aufstellungsort frei. Stellen Sie insbesondere während der Benutzung des Gerätes sicher, dass die Küche gut belüftet ist; behalten Sie natürliche Belüftungsöffnungen bei oder installieren Sie ein mechanisches Belüftungssystem. (Dunstabzugshaube über dem Herd) Eine nachhaltige Nutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung erfordern. Öffnen Sie beispielsweise ein Fenster oder erhöhen Sie die Leistungsstufe eines mechanischen Belüftungssystems, sofern vorhanden.

12. Zugängliche Teile können heiß werden, während der Grill in Betrieb ist. Halten Sie kleine Kinder fern.

13. Warnung: Das Gerät ist ausschließlich zum Garen vorgesehen. Verwenden Sie es nicht zu anderen Zwecken, wie bspw. als Raumheizung.

14. Es gibt zusätzliche Schutzvorrichtungen, die eine versehentliche Berührung der Ofentüren verhindern. Solche Vorrichtungen sollten installiert werden, wenn sich kleine Kinder im Haushalt befinden.

15. „Dieses Gerät sollte entsprechend den Richtlinien und ausschließlich an einem gut belüfteten Ort installiert werden. Lesen Sie vor Installation oder Inbetriebnahme des Gerätes die Anweisungen.“

16. „Prüfen Sie vor Aufstellung des Gerätes die lokalen Bedingungen (Gasart und Gasdruck) und stellen Sie sicher, dass die die Einstellungen des Gerätes angemessen sind.“

17. „Diese Anweisungen gelten für Länder, deren Symbole am Gerät angegeben sind. Falls das Ländersymbol nicht am Gerät angegeben ist, sollten zur Abstimmung des Gerätes auf die Bedingungen des jeweiligen Landes die technischen Anweisungen gelesen werden.“

18. „Nehmen Sie das System nicht länger als 15 Sekunden in Betrieb. Falls der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, stoppen Sie den Vorgang des Systems und öffnen Sie die Abdeckung des Bereichs und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Brenner entzünden.

19. Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

20. Beseitigen Sie vor Öffnen der Ofentür daran befindliche Reste. Lassen Sie die Ofentür vor dem Schließen abkühlen.

21. Versuchen Sie NIEMALS, eine Flamme mit Wasser zu löschen. Trennen Sie zunächst die Stromversorgung und ersticken Sie die Flamme dann beispielsweise mit einem Deckel oder einer Decke.

22. Verzichten Sie auf harte und scheuernde Reiniger sowie harte Metallschaber, wenn Sie das Glas der Ofentür reinigen. Andernfalls könnte das Glas zerkratzen oder splintern.

23. Stellen Sie nach Hineingeben eines Gerichts sicher, dass die Tür fest verschlossen ist.

24. Kinder bis 8 Jahre sollten ferngehalten werden, sofern keine lückenlose Beaufsichtigung gewährleistet werden kann.

25. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren.

26. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

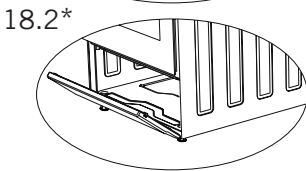
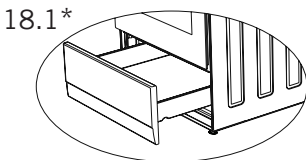
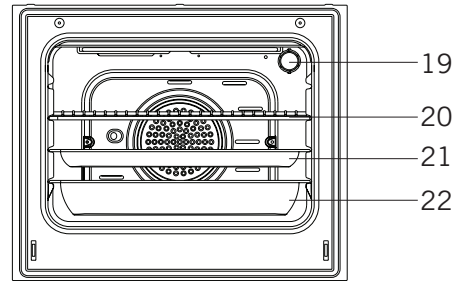
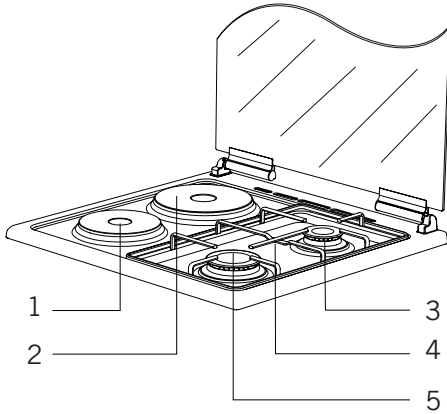
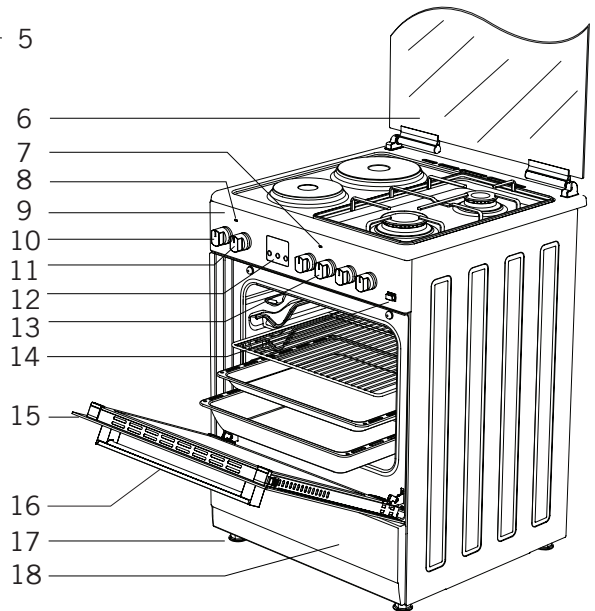


Abbildung 18.1 und 18.2 sind optional für die produkt 50x60 und 60x60. (*)

Abbildung 18.1 ist für produkt 50x55 nicht vorhanden für produkt 18.2 optional. (*)



1. Elektro-Kochplatte
Ø 145 mm

2. Elektro-Kochplatte
Ø 185 mm

3. Normalbrenner

4. Stahltopfträger

5. Starkbrenner

6. Glasabdeckplatte
(Plattenabdeckung)

7. Led-Lampe Herd

8. Led-Lampe Backofen

9. Bedienfeld

10. Temperaturwähler

11. Backofenfunktionswähler

12. Digitaler Timer

13. Kochstellenschalter

14. Zündknopf

15. Backofentür

16. Backofentürgriff

17. Plastikfuß

18. Sockelschubla-
dendeckel

18.1. Schublade

18.2. Klappdeckel

19. Lampe

20. Rost

21. Backblech

22. Universalpfanne*

BACKOFENMONTAGE

Elektrikanschluss Und Sicherhei

1. Der backofen benötigt eine sicherung mit 16 ampere. (Bei ausführungen mit 2 hp + elektroherd 32 ampere) falls notwendig sollte die montage von einem autorisiertem elektriker gemacht werden.
2. Ihr backofen wurde gemäß 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. elektrikversorgung eingestellt. Falls ihr hauptstromnetz nicht mit diesem wert übereinstimmt bitte wenden sie sich an ihren autorisierten service.
3. Die elektrischen anschlüsse des backofens dürfen nur mit steckern, dessen erdleitungen gemäß der vorschriften verlegt wurden, durchgeführt werden. Falls die einbaufäche des backofens nicht über stecker gemäß erdleitungen verfügt, bitte wenden sie sich sofort an einen autorisierten elektriker. Der hersteller übernimmt keine haft für schäden, die aufgrund stecker ohne erdleitungen entstehen. Falls die abschlüsse der elektrikleitungen offen sind, abhängig vom gerätetyp, stellen sie für den fall, dass ein anschluss an das hauptstromnetz erstellt wird oder der anschluss ausfällt, an dem hauptstromnetz einen schlüssel her, durch den alle abschlussanschlüsse abgebrochen werden können.
4. Wenn ihre elektrikversorgungsleitung beschädigt ist, muss die leitung von einem autorisierten service oder einem fachelektriker erneuert werden, um mögliche gefahren zu verhindern.
5. Die elektrikleitung darf nicht in kontakt mit warmen geräteteilen kommen.

Gasanschluss und sicherheit

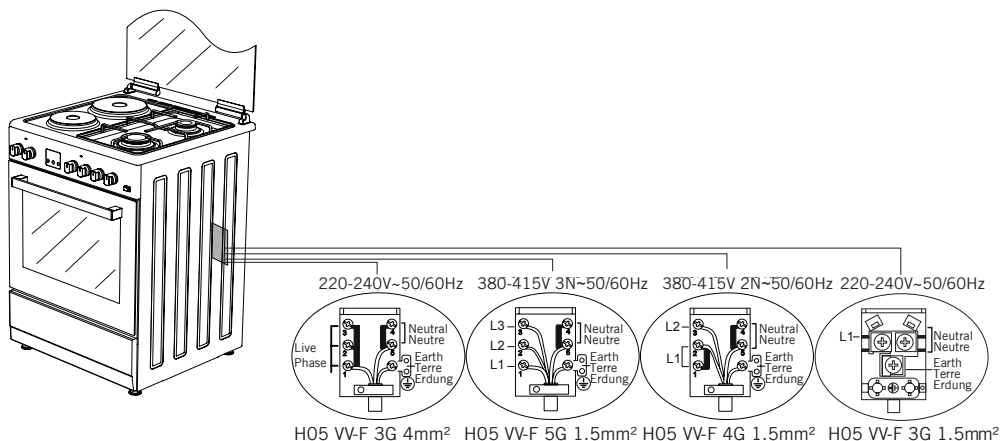
1. Schelle an schlauch bauen. Ein ende des schlauchs bis zum ende der leitung schieben und mit einem schraubenzieher die schelle festziehen.
2. Sorgen sie dafür dass die schalter auf dem kontrollblende geschlossen, der gashahn offen ist, damit die dichtringkontrolle durchgeführt werden kann. Anschlusspunkt mit seife beschmieren. Wenn ein leck vorhanden ist, wird die eingeseifte stelle schäumen.
3. Betätigen sie ihren ofen auf einer glatte ebene und in einer gut gelüfteten atmosphäre.

Kontrollieren sie den gasanschluss

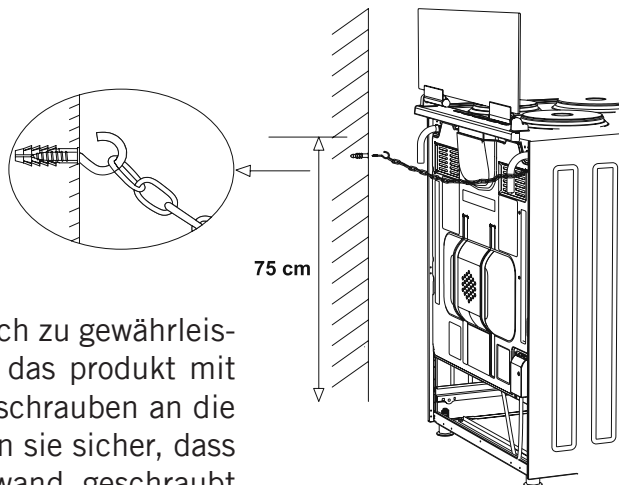
Beim einbau des backofens darauf achten, das dass gerät auf thekenebene liegt. Falls notwendig die füße einstellen, um den backofen auf thekenebene zu bringen.

SORGEN SIE DAFÜR DAS DER GASSCHLAUCH UND DIE ELEKTRIKLEITUNG NICHT ÜBER WARME FLÄCHEN WIE DIE HINTERE SEITE DES OFENS, GEFÜHRT WERDEN. HERD MIT GASANSCHLUSS NICHT VERSTELLEN. DURCH BELASTUNG KANN SICH DER SCHLAUCH LÖSEN UND ZU GASLECKEN FÜHREN.

ELEKTRO ANSCHLUSS SCHEMA

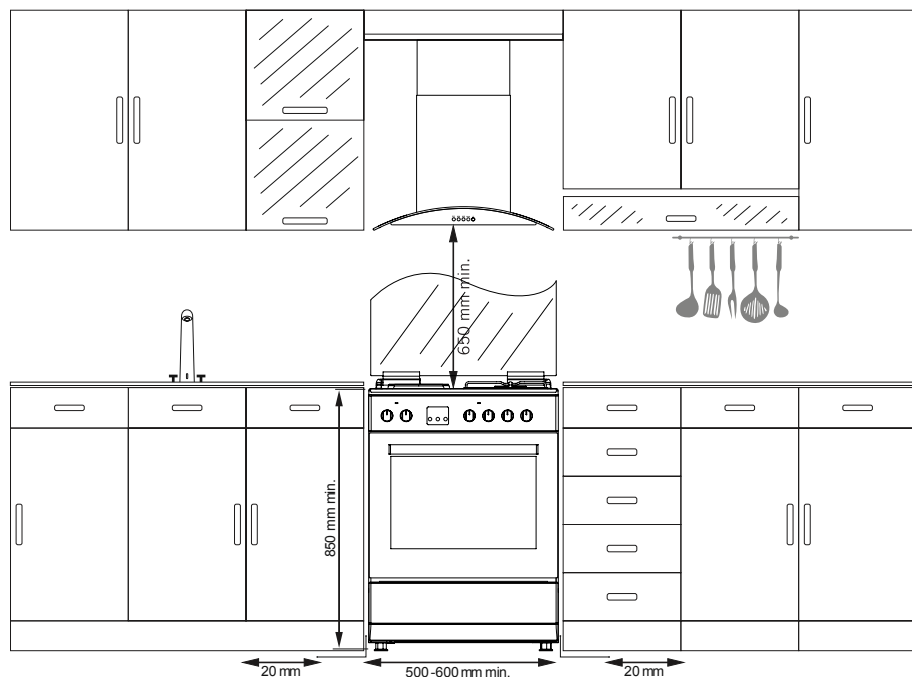


KETTEN BEFESTIGUNGS SCHEMA



Um einen sicheren gebrauch zu gewährleisten, gehen sie sicher, dass das produkt mit hilfe von ketten und hakenschrauben an die wand befestigt wurde. Gehen sie sicher, dass der haken sicher an die wand geschraubt wurde.

INSTALLATION DES OFENS



TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS

DATEN	50x55	50x60	60x60
Breite Aussen	500mm	500mm	600mm
Tiefe Aussen	565mm	630mm	630mm
Höhe Aussen	855mm	855mm	855mm
Leuchtenstärke	15W	15W	15W
Heizelement Oben	1000W	1000W	1200W
Heizelement Unten	800W	800W	1000W
Heizelement Turbo	-----	1800W	2200W
Grill Heizelement	1500W	1500W	2000W
Versorgungsspannung	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.		
Elektroherd 145mm*	1000W		
Elektroherd 180mm*	1500W		
Elektroherd 145mm Rapid*	1500W		
Elektroherd 180mm Rapid*	2000W		

DER BACKOFEN NICHT FUNKTIONIERT

1. Überprüfen sie ob der stecker an die elektriksteckdose angeschlossen ist.
2. Überprüfen sie ob das netz mit strom versorgt wird.
3. Überprüfen sie die sicherungen.
4. Prüfen sie die leistungsleitung auf beschädigungen.
5. Überprüfen ob das hauptgasventil offen ist.
6. Überprüfen ob der gasschlauch gebrochen oder gebogen ist.
7. Überprüfen ob der gasschlauch richtig an den ofen geschlossen ist.
8. Durch anhörung des gases überprüfen ob gas zuläuft.
9. Überprüfen ob das richtige gasventil verwendet wurde.
10. Wir empfehlen das gasventil alle zwei jahre zu erneuern.
11. Wenn ihr ofen nach diesen kontrollen nicht funktioniert wenden sie sich an den nächsten service oder an einen fachman.

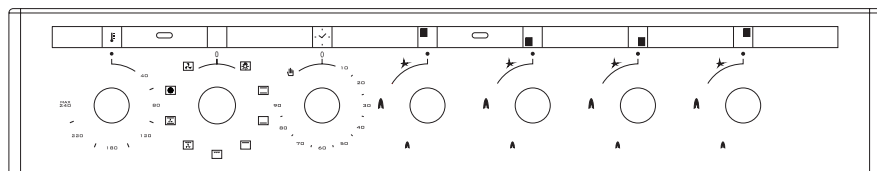
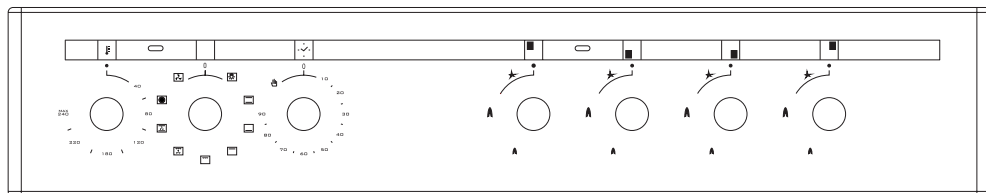
BACKOFENDEFINITION UND KONTROLLENBLENDE

	Bratspiess		Lüfter
	Heizelement Oben+Unten		Heizelement Turbo + Lüfter
	Leuchte		Heizelement Oben + Unten + Lüfter
	Heizelement Unten+Lüfter		Grillheizelement + Lüfter
	Grillheizelement + Bratspiess		Grillheizelement
	Grillheizelement+Leuchte		Heizelement Oben
	Elektro Timer		Heizelement Unten
	Flamme		Ignition lighter

THERMOSTAT- REGLER; Mit dem thermostat-regler stellen sie die gewünschte backofentemperatur ein. die temperatur kann gewählt werden zwischen 40°C bis 240°C.

MECHANISCHER TIMERSCHALTER*; Um den backofen einzuschalten muss der timerschlüssel auf die gewünschte zeit eingestellt werden.

SCHALTТАFEL



Vordere Elektrische Kochplatte	Hintere Elektrische Kochplatte	Hintere Linke Flamme (Mittler Flamme)	Vordere Linke Flamme (Große Flamme)
Grillbrenner Oder Heizelement	Backofenbrenner* Oder Heizelement	Timer*	Thermostat*

BACKFACHVERWENDUNG

Gasherddverwendung

TOPFDURCHMESSER			
	50*55	50*60	60*60
Hilfsherd	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Normaler Herd	18-20cm	18-20cm	18-20cm
Großer Herd	22-24cm	22-26cm	22-26cm
Wok Herd	24-28cm	---	24-26cm

● Geschlossen

Ganz Offen

Halb Offen

Drücken sie den schalter nach vorn und gegen den uhrzeigersinn bis zum flammensymbol drehen. (Links) alle zünder müssen funktionieren und nur der kontrollierte herd darf brennen.

Drücken sie den schlüssel bis die zündung erfolgt.

Bei ausführungen mit gassicherheitssystem schaltet das kontrollventil das gas automatisch aus, wenn die flamme erlischt.*

ELEKTROHERDVERWENDUNG

Stellen sie ihren herd, durch drehen des schlüssel im uhrzeigersinn, auf das gewünschte wärmeniveau. Wenn die warnleuchte über dem schlüssel leuchtet, bedeutet dies, dass der ofen besetzt ist. Nach dem backen wieder in die position drehen.

	HÖHE 1	HÖHE 2	HÖHE 3	HÖHE4	HÖHE 5	HÖHE 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Schnell	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Schnell	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Schnell	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Schnell	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

Der elektroherd verfügt über 6 standard temperaturniveaus.

Betätigen sie ihren elektroherd bei der erstbedienung 5 minuten in stellung 6. Dies hilft dazu, die materialien gegen hitze zu stärken

Verwenden sie je nach möglichkeit kochtöpfe mit langen griffen und platten böden, damit sie den strom ergiebiger nutzen können

Bemerkung: die in der tabelle aufgeführten werte sind laborergebnisse. Durch proben können sie verschiedene geschmäcke finden. Vor dem backen oder braten 5-10 minuten vorwärmen.

Bevor sie ihren herd in betrieb nehmen, stellen sie bitte sicher, dass die brennerdeckel gut positioniert sind. Die richtige platzierung der brennerdeckel wird unten gezeigt.

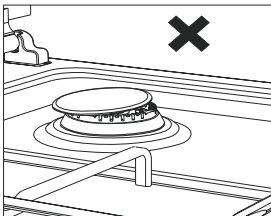


Abb.1

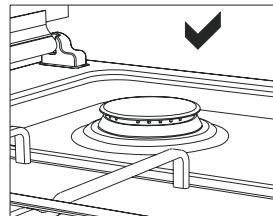
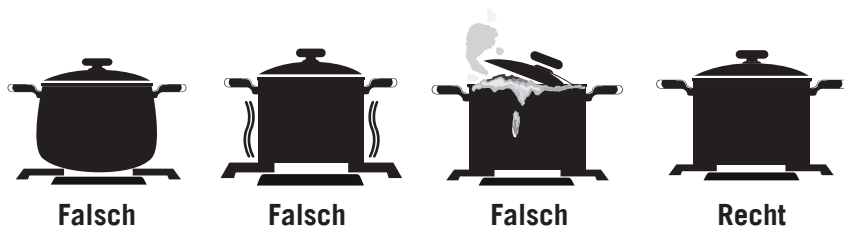


Abb.2

GEBRAUCH DES BACKOFENS

1. Bei der erstbedienung des backofens entsteht ein geruch durch das nutzen der erwärnteile.
2. Betätigen sie ihren backofen im leeren zustand bei 240 °C 45-60 minuten, um diesen geruch zu beheben.
3. Um backen zu können, muss der schlüssel gedreht werden. Im gegenfall funktioniert der ofen nicht.
4. In der back- und brattabelle sind speisensorten, back und bratzeiten und die jeweiligen thermostat positionen aufgeführt.
5. Die in der backtabelle aufgeführten werte sind typische werte und wurden durch tests, die in unserem labor
6. Durchgeführt wurden, festgelegt.
7. Je nach ihren back- und bratmethoden und angewohnheiten können sie verschiedene geschmäcke für ihren gaumen gestalten.
8. Mit hilfe der accessoires können sie in ihrem ofen hähnchen drehen.
9. Back- und bratzeiten: ergebnisse; feldspannung und materialien in verschiedener qualität können sich abhängig von menge und temperatur ändern.
10. Beim braten im ofen sollte der deckel nicht geöffnet werden. Im gegenfall ändern sich die temperaturumlaufbalance im ofen und die ergebnisse.
11. Beim kuchen backen können sie durch verwendung von backformen bessere ergebnisse erreichen.



BACK- UND BRATTABELLE

Speisen	Kochfunktion	Temperatur (°C)	Fachposition	Back-Oder Backzeit (Min.)
Kuchen	Statik / Statik+Ventilator	170-180	2	35-45
Kleine Kuchen	Statik / Turbo+Ventilator	170-180	2	25-30
Patty	Statik / Statik+Ventilator	180-200	2	35-45
Pastry	Statik	180-190	2	25-30
Plätzchen	Statik	170-180	3	20-25
Apfelkuchen	Statik / Turbo+Ventilator	180-190	2	50-70
Biskuitkuchen	Statik	200/150*	2	20-25
Pizza	Statik+Ventilator	180-200	3	20-30
Lasagne	Statik	180-200	2	25-40
Baiser	Statik	100	2	60
Huhn	Statik+Ventilator/Turbo+Ventilator	180-190	2	45-50
Gegrilltes Hühnchen**	Grill	200-220	4	25-30
Fisch vom Grill**	Grill+Ventilator	200-220	4	25-30
Lendensteak**	Grill+Ventilator	Max.	4	15-20
Gegrilltes Fleisch Balls**	Grill	Max.	4	20-25

*Kanten ohne Vorwärmen bei 200 ° C bis braun, dann auf 150 ° C gekocht.

**Invertiert die Hälfte der Koch Lebensmittel.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Ziehen sie den stromversorgungsstecker aus der steckdose und unterbrechen sie den gaszulauf durch schließen des gashahns.
2. Der backofen ist in betrieb und kurz nach inbetriebsetzung sehr heiß. Von erwärmteilen fernhalten.
3. Den innenteil, die blende, den deckel, backbleche und andere teile des backofens nicht mit harten bürsten, geschirrrdrahten oder messern reinigen.
4. Verwenden sie keine ätzenden, ritzenden materialien oder reinigungsmittel.
5. Die innenteile des backofens mit einem seifigen lappen wischen, abspülen und mit einem weichen tuch trocknen.
6. Glasflächen mit spezialem glasreinigungsmittel reinigen.
7. Den backofen nicht mit dunstigen reinigungsmitteln reinigen.
8. Herdköpfe mit seifenwasser reinigen und gaskanäle mit einer bürste reinigen.

9. Vor aufklappen des oberen backofendeckels, die flüssigkeit auf dem deckel reinigen. Gleichzeitig, achten sie darauf dass die bratplatte kalt ist, bevor sie den deckel zuklappen.

10. Verwenden sie bei der reinigung des backofens keine brennbaren mittel wie säure, verdünner oder gas.

11. Teile des backofens nicht in der spülmaschine reinigen.

12. Mit einem schraubenzieher die halterschrauben herausdrehen, um das außenglas des backofens zu reinigen. Vorderglas aus der aufnahme herausnehmen und die außengläser sorgfältig reinigen und spülen. Nach dem trocknen das vorderglas anbringen und halterschrauben hineindrehen.

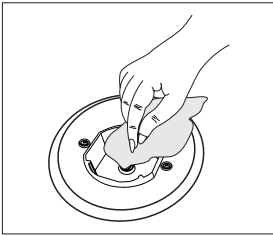


Abb.3

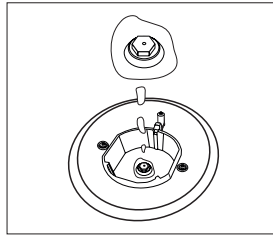


Abb.4

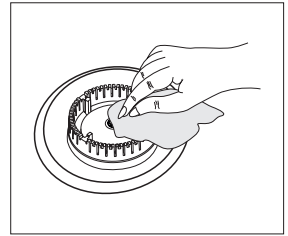


Abb.5

REINIGUNG UND WARTUNG DER OFENGLASTÜR

Entfernen sie das profil, indem sie die kunststoffriegel auf der linken und rechten seite wie in abbildung 6 dargestellt eindrücken und das profil, wie in abbildung 7 zu sich ziehen. Entfernen sie die innere glasscheibe wie in abbildung 8 dargestellt. Falls erforderlich kann die mittlere glasscheibe auf die gleiche weise entfernt werden. Nach der reinigung und wartung montieren sie bitte glasscheiben und profil in umgekehrter reihenfolge wieder ein.

Stellen sie sicher, dass das profil richtig fest sitzt.

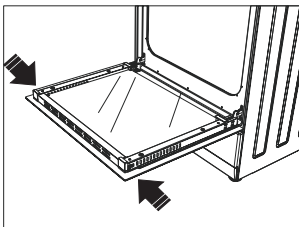


Abb.6

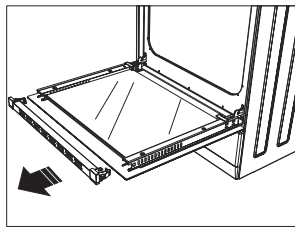


Abb.7

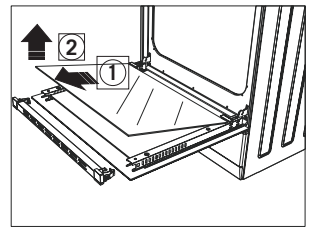


Abb.8

BACKOFENTÜRMONTAGE

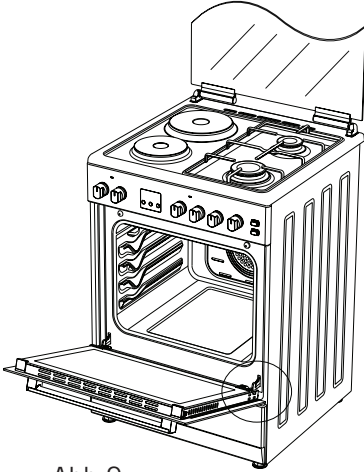


Abb.9

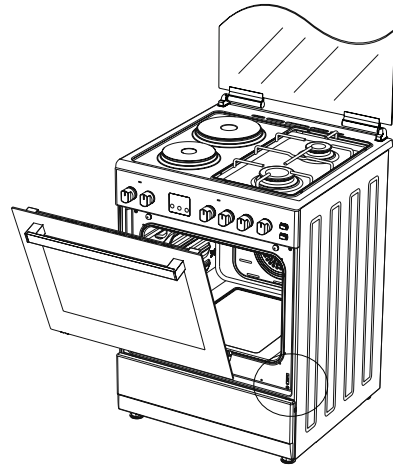


Abb.10

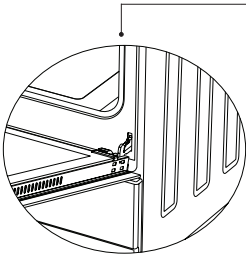


Abb.9.1

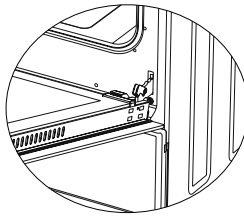


Abb. 9.2

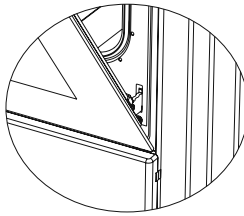


Abb.10.1

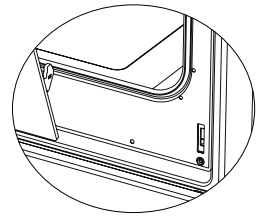


Abb.10.2

Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag, indem Sie sie zu sich ziehen. Schieben Sie den Scharnierriegel wie auf **Abb. 9.1** mithilfe des Schraubendrehers nach oben.

Bringen Sie den Scharnierriegel wie auf **Abb. 9.2** in den größtmöglichen Winkel. Bringen Sie beide Scharniere, die die Backofentür mit dem Backofen verbinden, in die gleiche Position.

Schließen Sie die Backofentür anschließend wie auf **Abb. 10.1**, bis sie den Scharnierriegel berührt.

Um die Tür auszuhängen, schließen Sie die Tür fast bis zum Anschlag, fassen Sie die Tür mit beiden Händen an und ziehen Sie sie wie auf **Abb. 10.2** nach oben.

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

AUSWECHSELN DER BACKOFENLAMPE

Vergewissern sie sich vor dem auswechseln der lampe, dass der stromkreis des gerätes offen ist, damit sie keinen stromschlag bekommen. (Ein offener stromkreis bedeutet, dass der strom abgeschaltet ist)

1- Stellen sie zuerst den strom des gerätes ab und vergewissern sie sich, dass das gerät erkaltet ist.

2- Entfernen sie die glasabdeckung, indem sie sie, wie auf dem bild zu sehen, herausdrehen. Wenn sich die abdeckung nur schwer drehen lässt, nehmen sie plastikhandschuhe zu hilfe.

3- Drehen sie die lampe heraus und setzen sie

Eine neue lampe mit den gleichen eigenschaften ein. Die lampe sollte die folgenden eigenschaften besitzen:

- 230 V, AC
- 15W
- Typ E14

4- Setzen sie die glasabdeckung wieder ein und stecken sie den stecker des gerätes in die steckdose. Jetzt können sie ihren backofen wieder benutzen.

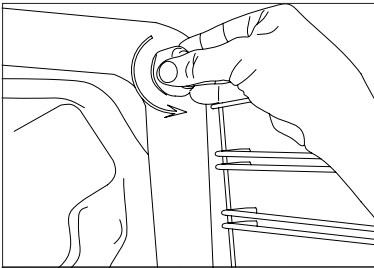


Abb.11

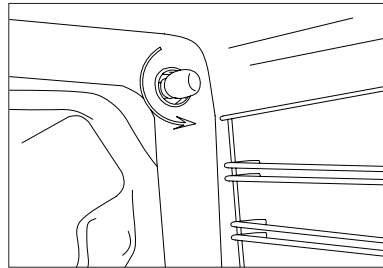
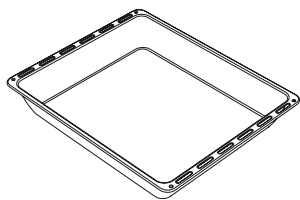
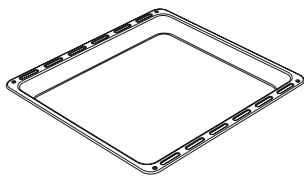


Abb.12

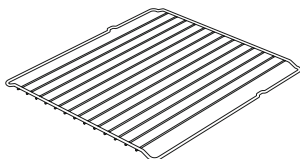
ZUBEHÖR

**Universalpfanne***

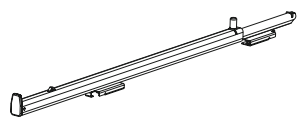
Für Backwaren, große Braten und flüssige Gerichte. Wenn Sie Kuchen, Tiefkühlgerichte und Fleischgerichte direkt auf dem Rost grillen, kann sie auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden.

**Backblech**

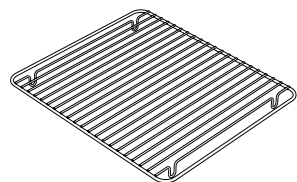
Für Backwaren (Kuchen, Plätzchen, etc.) und Tiefkühlgerichte.

**Rost**

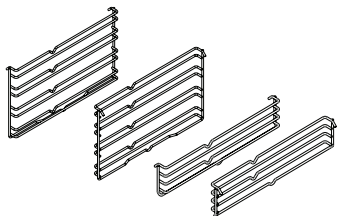
Zum Grillen oder, um Gerichte, die gebacken und gebraten werden sollen, und Tiefkühlgerichte in die gewünschte Schiene zu schieben.

**Teleskopauszug***

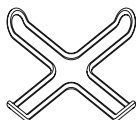
Dank des Teleskopauszugs kann das Blech oder der Rost leicht in den Backofen hinein geschoben und herausgezogen werden.

**Einlegerost für die Universalpfanne***

Legen Sie Lebensmittel, wie Steaks, die beim Garen haften bleiben können, immer auf den Einlegerost. Somit verhindern Sie, dass die Lebensmittel das Blech berühren und haften bleiben.

**Oberes und Unteres Gestänge***

Sie können die Universalpfanne und das Backblech beim Kochen in das obere und untere Gestänge schieben.

**Kaffeetopfhalter***

Für Kaffeetöpfe.

ANLEITUNG FÜR DEN DUSENWECHSEL

Bitte einen steckschlüssel der entsprechenden Größe für die entnahme der düse verwenden (Abb. 13). Die brennerdüsen mit dem (Abb. 14) Steckschlüssel entnehmen und die neue düse einsetzen (Abb. 15)



Abb.13

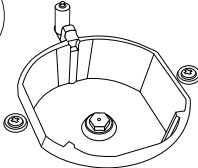


Abb.14

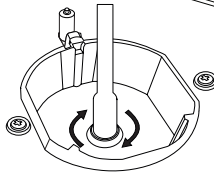
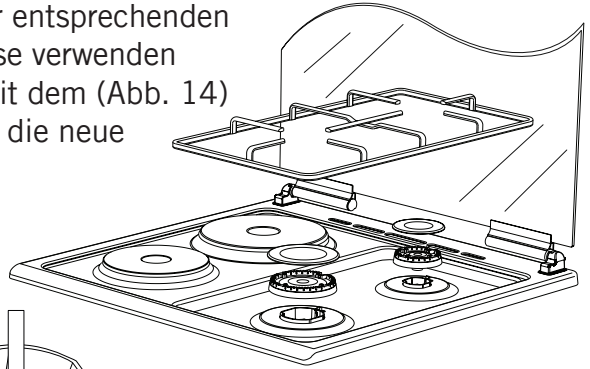


Abb.15



GASFLUSSRATE BEI KOCHFELDHÄHNEN REDUZIEREN

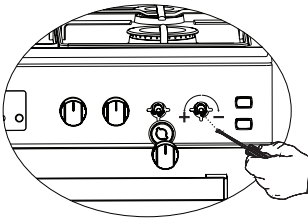


Abb.16

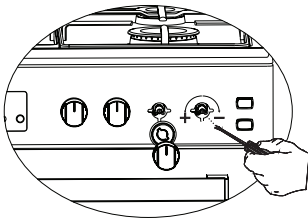


Abb.17

1. Zünden sie den brenner, der angepasst werden soll, und drehen sie den knopf in die reduzierte position.
2. Entfernen sie den knopf vom gashahn.
3. Passen sie die einstellerschraube der flussrate mit einem geeigneten schraubendreher an. Bei flüssiggas (butan, propan) drehen sie die schraube im uhrzeigersinn. Bei erdgas sollten sie die schraube einmal gegen den uhrzeigersinn drehen.
4. Falls die flamme höher ist als die gewünschte position, drehen sie die schraube im uhrzeigersinn. Falls sie kleiner ist, drehen sie gegen den uhrzeigersinn.

Zur abschließenden kontrolle bringen sie den brenner in die hohe und reduzierte position und prüfen, ob eine flamme vorhanden ist. Je nach art des in ihrem gerät verwendeten gashahns kann die position der einstellerschraube variieren. (Abb.16 und 17)

AUSBAU DES OBEREN UND UNTEREN BRENNERS DES GASBACKOFENS UND EINBAU DES INJEKTORS

Ausbau des oberen Brenners:

Drehen sie die schrauben wie in abb. 18 Mit einem schraubendreher heraus. Ziehen sie den brenner wie auf abb. 19 Aus seinem gehäuse. Entfernen sie den im gehäuse befindlichen injektor wie auf abb. 20 Mithilfe eines steckschlüssels. Setzen sie den brenner in umgekehrter reihenfolge wieder ein.

Abb. 18

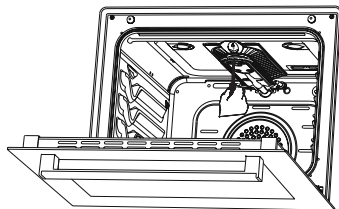


Abb. 19

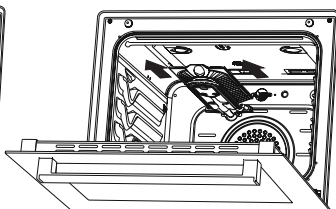
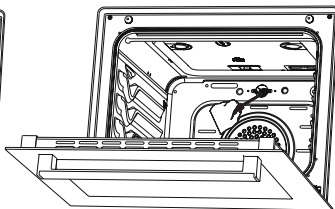


Abb. 20



Ausbau des unteren Brenners:

Der untere brenner ist mit zwei schrauben befestigt. Bauen sie ihn wie in abb.21 Mit einem schraubendreher aus. Entfernen sie die abdeckung, indem sie sie wie in abb.22 Nach oben ziehen. Ziehen sie den brenner wie auf abb.23 Aus seinem gehäuse. Entfernen sie den im gehäuse befindlichen injektor wie auf abb.24 Mithilfe eines steckschlüssels. Setzen sie den brenner in umgekehrter reihenfolge wieder ein.

Abb.21

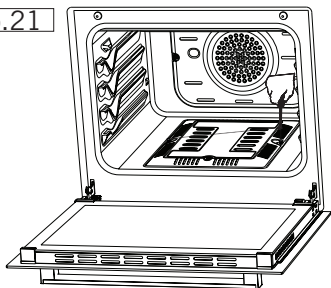


Abb.22

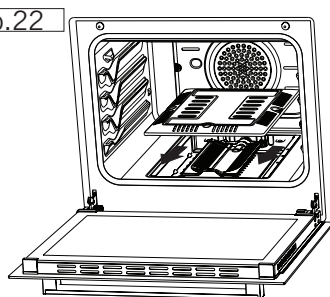


Abb.23

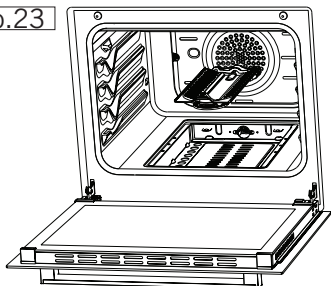
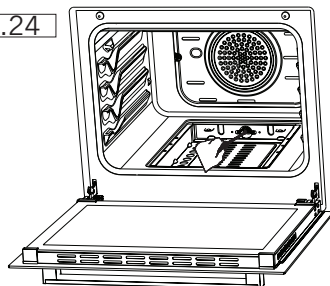


Abb.24



VERBINDUNGSGANG DES GASSCHLAUCHS

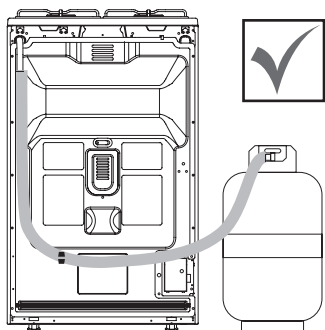


Abb.25

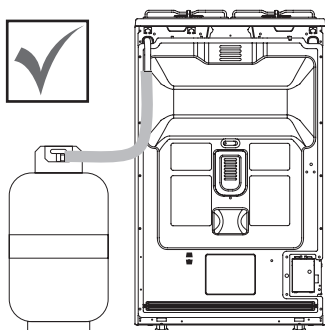


Abb.26

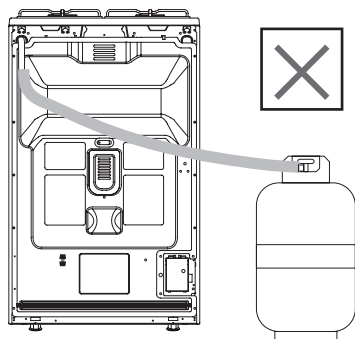
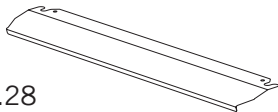


Abb.27

1. Schließen sie das gerät auf dem kürzesten weg an den gashahn an; achten sie dabei darauf, dass keinesfalls gas entweichen kann.
2. Stellen sie zur durchführung einer sicherheitsprüfung auf festigkeit und dichtheit sicher, dass die knöpfe am bedienfeld geschlossen sind und der gaszylinder offen ist.
3. Während der durchführung einer prüfung auf gaslecks dürfen sie Keinesfalls feuerzeuge, streichhölzer, Zigaretten oder ähnliche brennende Substanzen verwenden.
4. Tragen sie seifenwasser an den verbindungsstellen auf. Bei jeglichen leaks entstehen bläschen.
5. Achten sie bei der aufstellung des gerätes darauf, dass es bündig mit der arbeitsplatte abschließt. Passen sie bei bedarf die höhenverstellbaren füße zum ausgleichen an die höhe der arbeitsplatte an.
6. Stellen sie das gerät auf ebenem untergrund an einer gut belüfteten stelle auf.

GRILLDEFLEKTORBLENDE VERWENDEN (optional)*

Abb.28

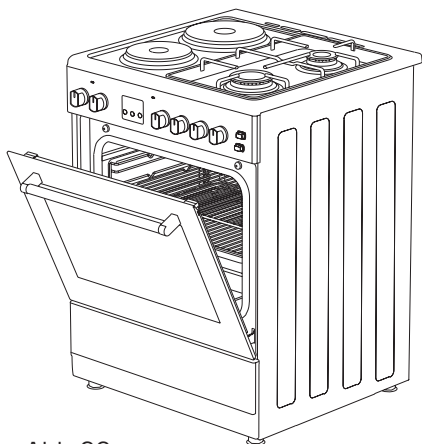


1. Eine sicherheitsblende dient dem schutz von bedienfeld und tasten, wenn sich der ofen im grillmodus befindet. (Abbildung 28)

2. Platzieren sie die sicherheitsblende unter dem bedienfeld, indem sie die vordere glasabdeckung des ofens öffnen. (Abbildung 29)

3. Befestigen sie dann die sicherheitsblende zwischen ofen und vorderer abdeckung, indem sie die abdeckung vorsichtig schließen. (Abbildung 30)

Abb.29

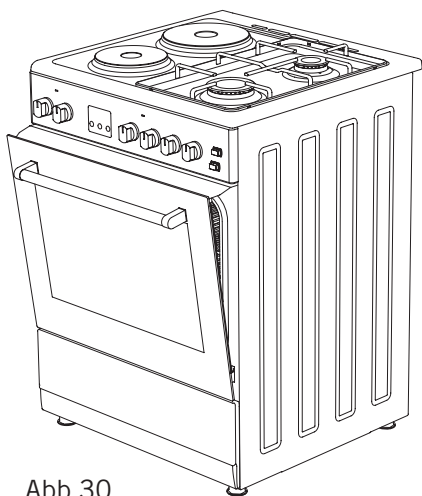


4. Bitte nutzen sie diese sicherheitsblende, damit bedienfeld und tasten nicht durch die hitze beschädigt werden, wenn sich der ofen im.

5. Zum garen im grillmodus sollten sie die abdeckung Unbedingt in der angegebenen entfernung offen halten.

6. Die sicherheitsblende sorgt für ideale garbedingungen und schützt gleichzeitig bedienfeld und tasten.

Abb.30



KATALYTISCHE WÄNDE*

Die katalytischen wände befinden sich an der linken und rechten seite des garraums unter den schienen. Die katalytischen wände beseitigen unangenehme gerüche und sorgen für optimale leistung des gerätes. Außerdem absorbieren die katalytischen wände ölstreste und reinigen ihren ofen im betrieb.

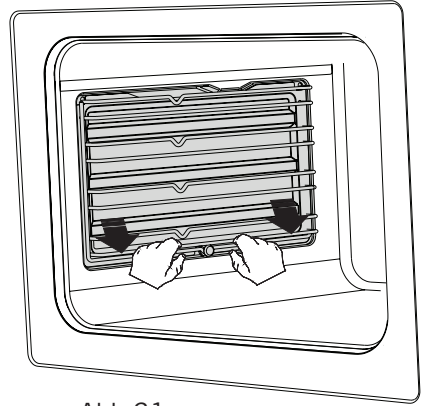


Abb.31

Die katalytischen Wände entfernen

Zum entfernen der katalytischen wände müssen die schienen herausgezogen werden. Sobald sie die schienen herausgezogen haben, werden die katalytischen wände automatisch gelöst. Die katalytischen wände müssen alle 2 bis 3 jahre ausgewechselt werden.

BRATHÄHNCHEN*

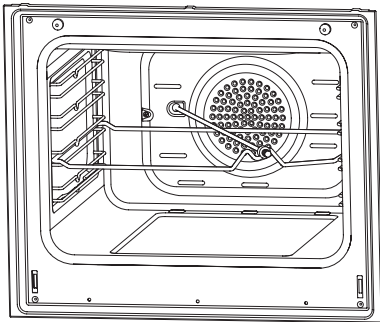


Abb.32

Platzieren sie den spieß am rahmen. Schieben sie den drehspießrahmen auf der gewünschten höhe in den ofen. Platzieren sie die tropfschale zum aufsammeln von fett durch den boden. Geben sie zur einfacheren reinigung etwas wasser in die tropfschale. Vergessen sie nicht, den kunststoffteil vom spieß zu entfernen. Schrauben sie den kunststoffgriff nach dem grillen auf den spieß und nehmen sie das gericht aus dem ofen.

„GRILLEN SIE IMMER MIT GESCHLOSSENER OFENTÜR“

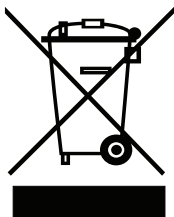
**50*55 / 50*60 / 60*60
SPRITZE, VERBRAUCH UND KRAFT TABELLE**

SPRITZENWERTE JE NACH GASTYP	G20,20 mbar G25,25 mbar G25.3, 25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Erd Gas			Erd Gas		Erd Gas	
Wok Brenner	Spritze	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Verbrauch	0,333	m³/h	0,333	m³/h	0,333	m³/h
	Kraft	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Großer Gas Brenner	Spritze	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Verbrauch	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Kraft	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Mittlerer Gas Brenner	Spritze	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Verbrauch	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Kraft	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleiner Gas Brenner	Spritze	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Verbrauch	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Kraft	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brenner	Spritze	0,92	mm	0,92	mm	---	---
	Verbrauch	0,144	m³/h	0,144	m³/h	---	---
	Kraft	1,50	kW	1,50	kW	---	---
Unterhitze	Spritze	0,97	mm	0,97	mm	---	---
	Verbrauch	0,171	m³/h	0,171	m³/h	---	---
	Kraft	1,80	kW	1,80	kW	---	---

50*55 / 50*60 / 60*60
SPRITZE, VERBRAUCH UND KRAFT TABELLE

SPRITZENWERTE JE NACH GASTYP	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brenner	Spritze	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Verbrauch	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Kraft	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Großer Gas Brenner	Spritze	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Verbrauch	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Kraft	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Mittlerer Gas Brenner	Spritze	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Verbrauch	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Kraft	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleiner Gas Brenner	Spritze	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Verbrauch	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Kraft	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brenner	Spritze	0,60	mm	0,55	mm	0,60	mm
	Verbrauch	109	g/h	109	g/h	109	g/h
	Kraft	1,50	kW	1,50	kW	1,50	kW
Unterhitze	Spritze	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Verbrauch	131	g/h	131	g/h	131	g/h
	Kraft	1,80	kW	1,80	kW	1,80	kW

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Bitte entsorgen sie verpackungen auf umweltfreundliche weise.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU in Bezug auf gebrauchte elektrische und elektronische Geräte (Elektro- und Elektronik-Altgeräte - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie bestimmt den Gesetzesrahmen für die Rücknahme und Wiederverwertung von Altgeräten in der EU.

VERPACKUNGSMATERIALIEN

Die verpackungsmaterialien des gerätes wurden gemäß nationalen umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen materialien Hergestellt. Entsorgen sie verpackungsmaterialien nicht über den Haus- oder anderen müll. Bringen sie sie zu den von örtlichen behörden zugewiesenen sammelstellen für verpackungsmaterialien.