

# FREE STANDING OVEN

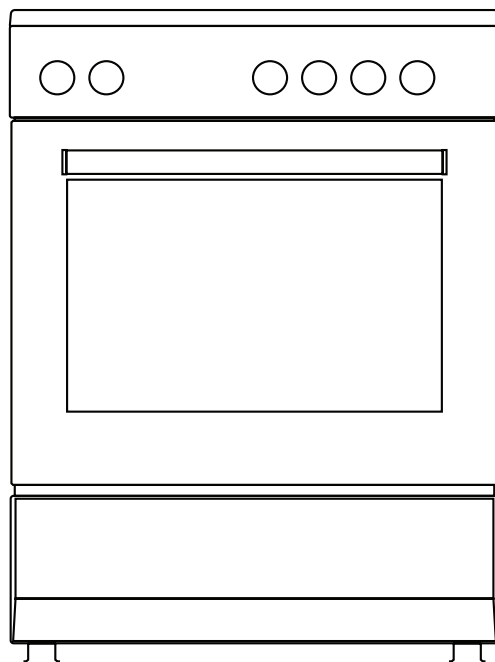
50x55 / 50x60 / 60x60

Gas and electrical oven

Four à gaz et électrique

Gas en elektrische oven

Gas-elektrobackofen



**USER MANUAL** **GB**

**MANUEL DE L'UTILISATEUR** **FR**

**GEBRUIKSHANDLEIDING** **NL**

**BEDIENUNGSANLEITUNG** **DE**

**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.

Products marked with (\*) are optional.

**“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
Electrical connection.....	15
Gas connection.....	16
Introduction of the appliance.....	21
Accessories.....	22
Technical features of your oven.....	23
Installation of your oven.....	26
Chain lashing illustration.....	28
Control panel.....	28
Using oven section.....	29
Using the grill.....	30
Using the chicken roasting.....	30
Using cooker section.....	31
Program types.....	33
Cooking time table.....	34
Maintenance and cleaning.....	35
Installation of the oven door.....	36
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	37
Catalytic walls.....	37
Rack positions.....	38
Changing the oven lamp.....	38
Using the grill deflector sheet.....	39
Troubleshooting.....	40
Handling rules.....	42
Recommendations for energy saving.....	42
Environmentally-friendly disposal.....	43
Package information.....	43

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.



**13.** NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

**14.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

**15.** Touching the heating elements should be avoided.

**16. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

**17.** This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

**18.** This device has been designed for household use only.

**19.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

**20.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

**21.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

**22.** Keep the ventilation channels open.

**23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

**24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

**26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

**27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

**28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

**29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.


**30.** After each use, check if the unit is turned off.

**31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

**32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

**33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

**34.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).



**35.** Do not put objects that children may reach on the appliance.

**36.** It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

**37.** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**38.** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

**39.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

**40.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

**41.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

**42.** Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

**43.** Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

**44.** User should not handle the oven by himself.

**45.** Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

**46.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

**47.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

**48.** Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.

**49.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

**50.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**51.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

**52.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

**53.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.



**54.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

**55.** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

**56.** Cable fixing point shall be protected.

**57. WARNING: Don't use oven and grill burners at same time.**

**58.** Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

**59.** Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

### **Electrical Safety**

**1.** Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

**2.** Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

**3.** The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

**4.** The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

**5.** If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

**6.** Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

**7. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**

**8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

**9. WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**


**10.** Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

**11.** Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

**12.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

**13.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

**14.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.



**15.** If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

**16.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

**17.** Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

**18.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

**19.** Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

**20.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## Gas Safety

**1.** This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.

**2.** When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

**3.** After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

**4.** This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

**5.** Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

**6.** The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

### **What To Do When Gas Odour Is Detected**

1. Do not use naked flame, and do not smoke.

2. Do not operate any electrical switch.

(For example: lamp switch or doorbell)

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.

6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

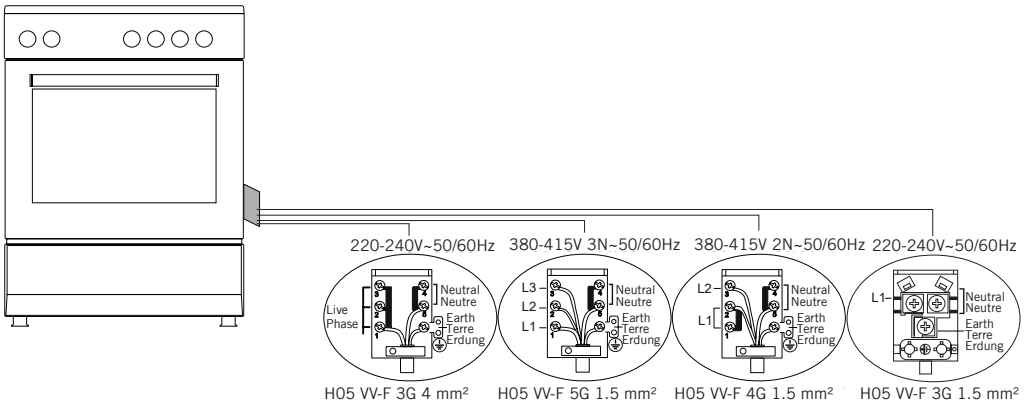
### **Intended Use**

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

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.

### Electrical connection scheme



## Gas Connection

**WARNING:** Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

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.

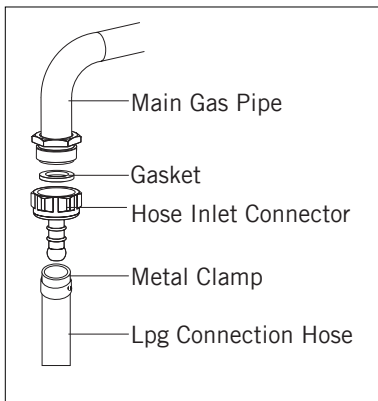
4. Re-inspect the gas connection.

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. Please use flexible hose for gas connection.

### For LPG connection;

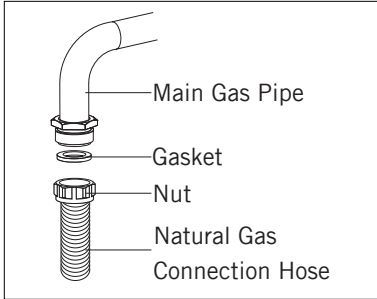


For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

**NOTE:** The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



## For natural gas connection;



**WARNING:** Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

## Gas hose passage way

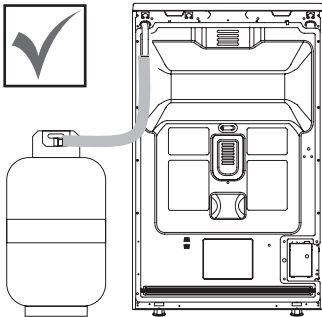


Figure 1

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

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.

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

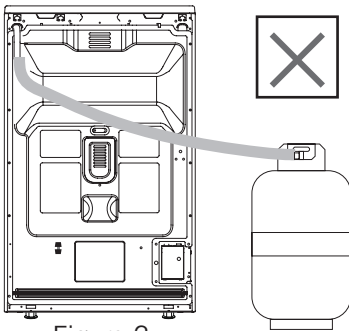


Figure 2

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

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.

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

**WARNING:** Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

## Nozzle change operation

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as. (figure 3)

2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)

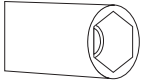


Figure 3

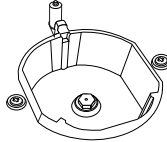


Figure 4

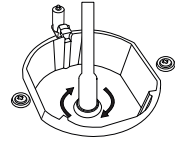


Figure 5

## Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Bigger than 10 m <sup>3</sup>	no need
In basement or cellar	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Reduced gas flow rate setting for hob taps

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-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel 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 higt-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 6 and 7)

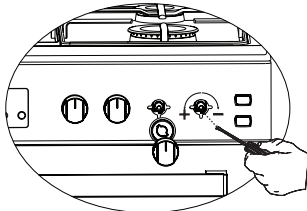


Figure 6

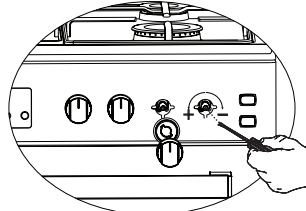


Figure 7

## 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 8. As shown in figure 9, remove the burner from its place by pulling it to yourself. As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to re-place the burner, apply the removal process reversely.

Figure 8

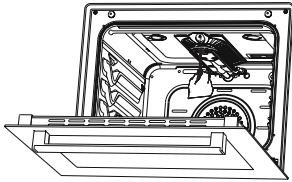


Figure 9

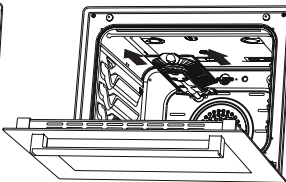
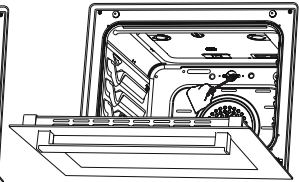


Figure 10



### Removal of the lower burner:

The lower burner door has been fixed with two screws. As shown in figure 11, remove it with the help of a screw driver. Remove the door by pulling upwards as shown in figure 12. Remove the burner from its place by pulling it to yourself as shown in figure 13. As shown in figure 14, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

Figure 11

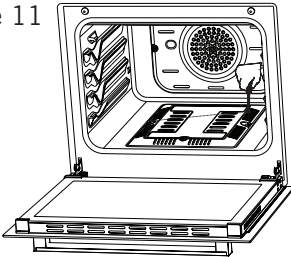


Figure 12

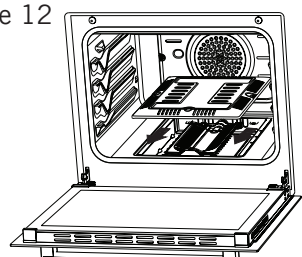


Figure 13

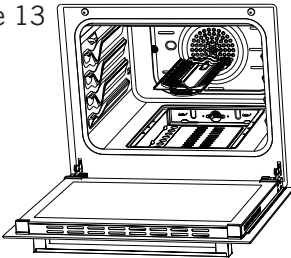
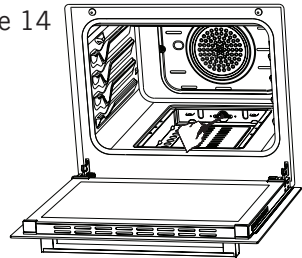
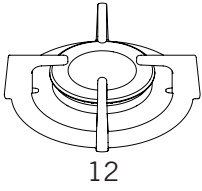


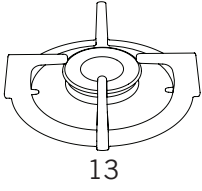
Figure 14



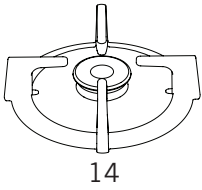
# INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



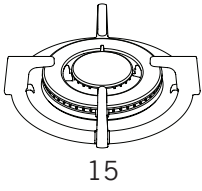
12



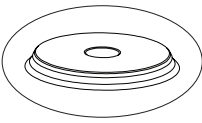
13



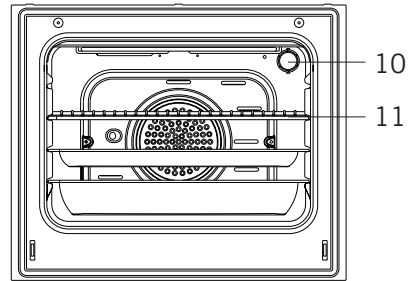
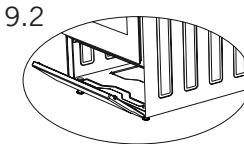
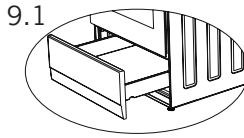
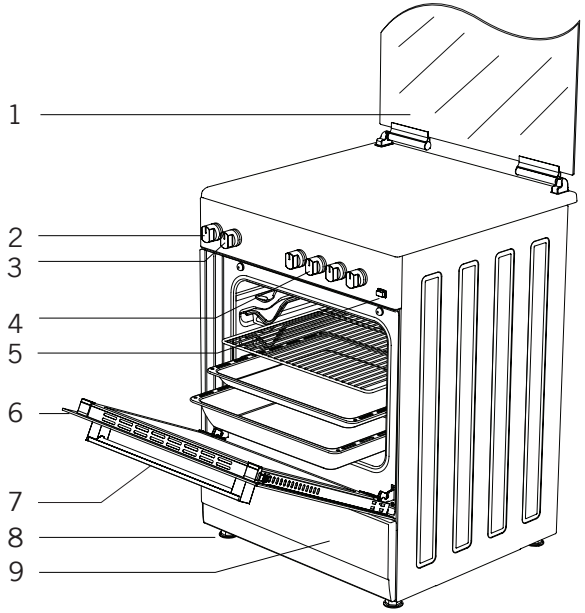
14



15



16

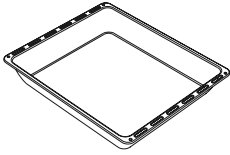


- 1. Glass door  
(Sheet metal door)
- 2. Thermostat setting
- 3. Oven setting
- 4. Cooker section control  
Switches
- 5. Push button lighter \*

- 6. Door
- 7. Handle
- 8. Plastic leg
- 9. Lower cabinet door
- 9.1 Drawer \*
- 9.2 Flap door \*
- 10. Lamp

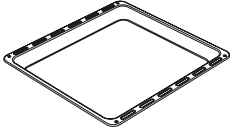
- 11. Grill
- 12. Large burner
- 13. Middle burner
- 14. Auxiliary burner
- 15. Wok burner \*
- 16. Hot plate \*  
(Ø145 mm or Ø185 mm)

## Accessories



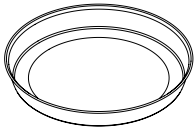
### Deep tray \*

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



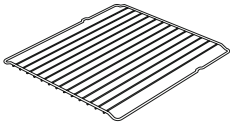
### Tray / Glass tray \*

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



### Circular tray \*

Used for pastry frozen foods.



### Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



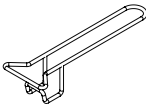
### Telescopic rail \*

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



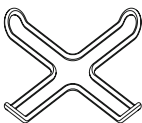
### In tray wire grill \*

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



### Tray handle \*

It is used to hold hot trays.



### Coffee pot support unit \*

Can be used for coffee pot.

## Technical Features Of Your Oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		

**WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 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	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /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	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /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	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /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	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gas flow	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW



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	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**WARNING:** Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

## INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

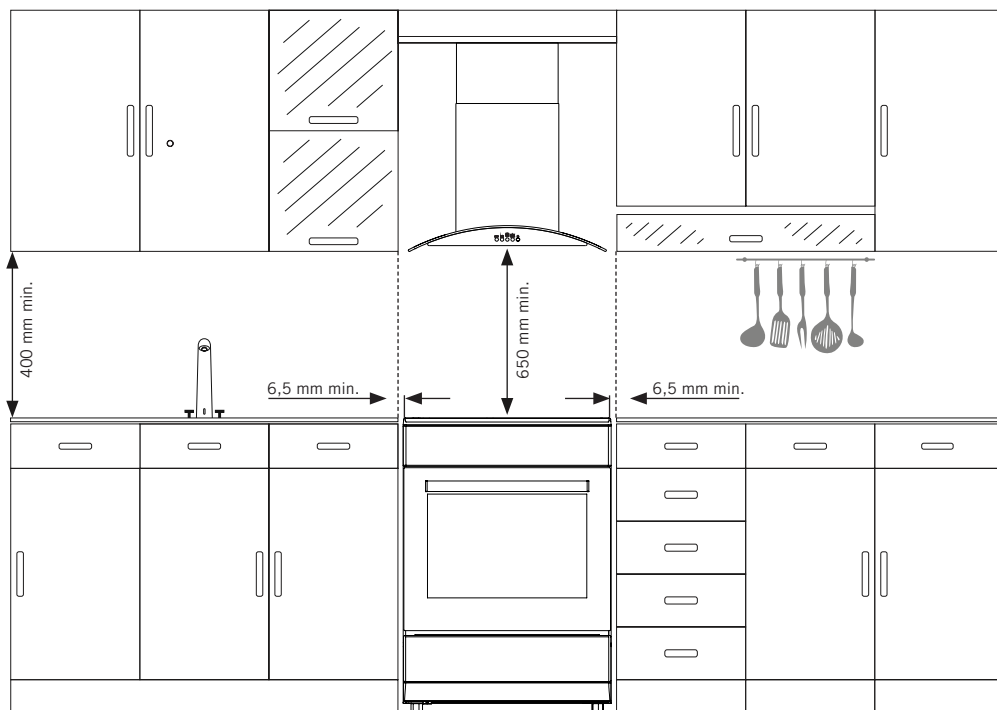
**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

### Right Place For Installation And Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 6,5 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

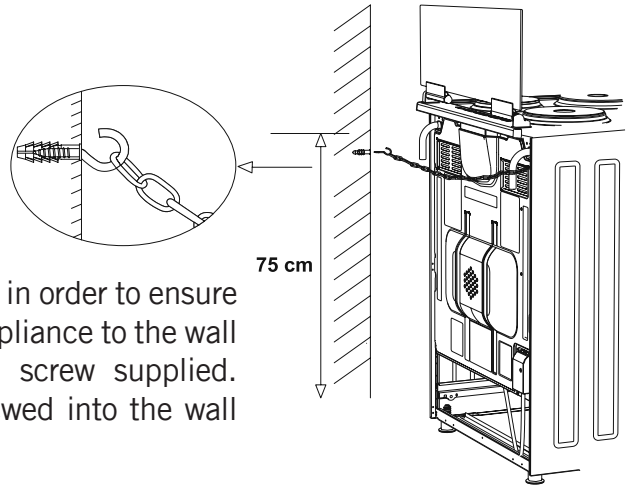


**WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

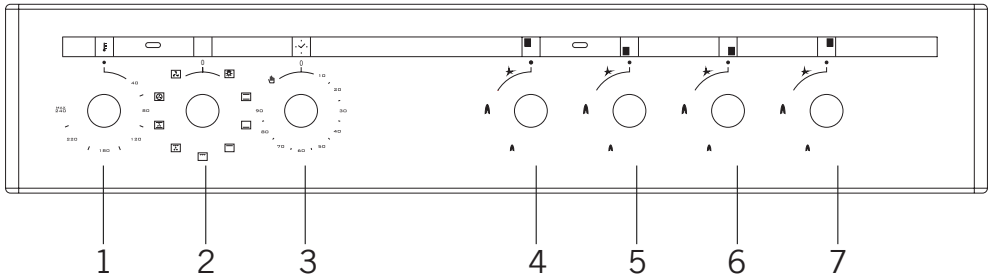
**WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

## Chain lashing illustration



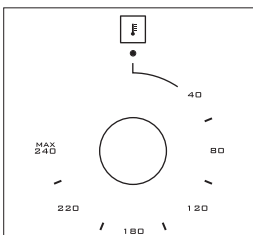
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

## CONTROL PANEL

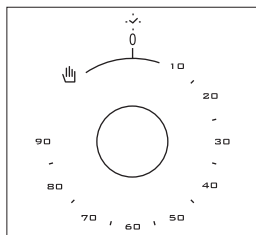


- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Thermostat                | 5. Front left heater  |
| 2. Function selection button | 6. Front right heater |
| 3. Mechanical timer          | 7. Rear right heater  |
| 4. Rear left heater          |                       |

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



**Thermostat:** Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



**Mechanical timer\*:** Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

## 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.

### Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

#### To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

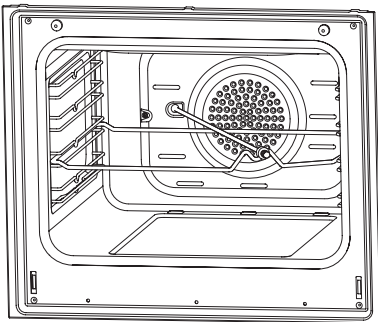
#### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill with thermostat)

**WARNING:** Keep the oven door opened while grilling. (gas and electric grill without thermostat)

### Using The Chicken Roasting \*

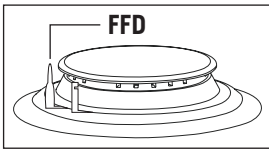


Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the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

Figure 15

## Using Cooker Section

### Using gas burners



**Flame cut-off safety device (FFD) \***; operates instantly when safety mechanism activates due to overflow liquid over hobs.

1. 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 counter clockwise. 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.

2. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before try again.

3. 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.

4. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

5. 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.

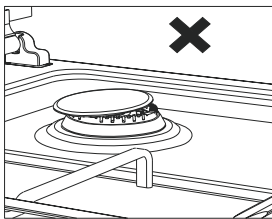


Figure 16

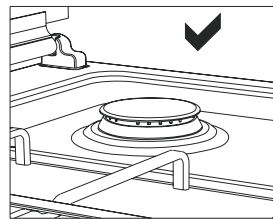


Figure 17

## Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

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.

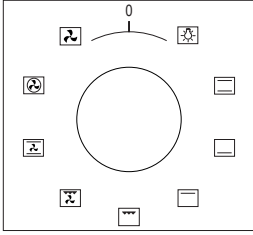
### Pot Sizes

	50*55	50*60	60*60
<b>Small burner</b>	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
<b>Normal burner</b>	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
<b>Big burner</b>	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
<b>WOK burner</b>	24-28 cm	---	24-26 cm





















## PROGRAM TYPES



**Function Button:** Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Roast chicken		Fan
	Lower and upper heating elements		Turbo heating and fan
	Lamp		Lower-upper heating element and fan
	Lower heating element and fan		Grill and fan
	Grill and roast chicken		Grill
	Grill and lamp		Upper heating element
	Electrical timer		Lower heating element
	Flame		Ignition lighter

**WARNING:** All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

## COOKING TIME TABLE

**WARNING:** Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking function	Temperature (°C)	Rack position	Cooking duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+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.

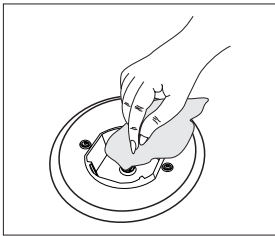


Figure 18

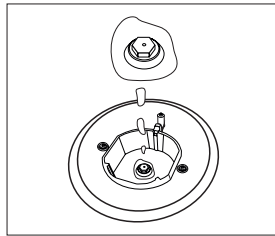


Figure 19

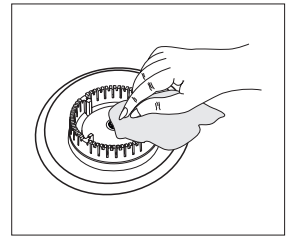


Figure 20

## Installation Of The Oven Door

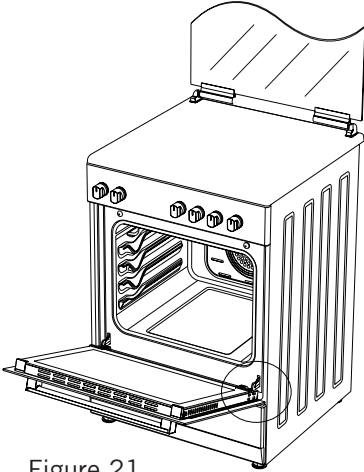


Figure 21

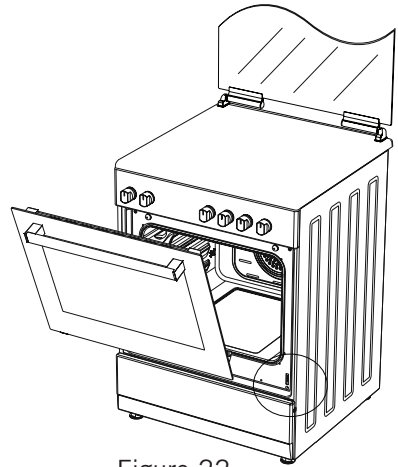


Figure 22

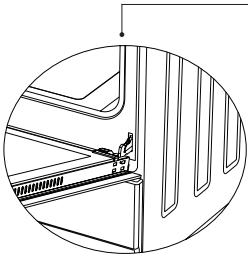


Figure 21.1

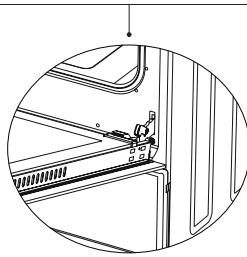


Figure 21.2

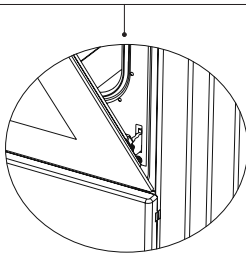


Figure 22.1

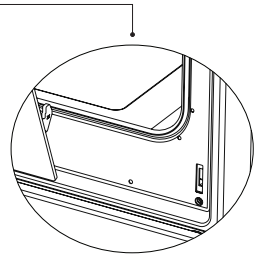


Figure 22.2

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 21.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 21.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 22.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 22.2**.

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 23 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 24. Then remove the inner-glass as shown in figure 25. 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.

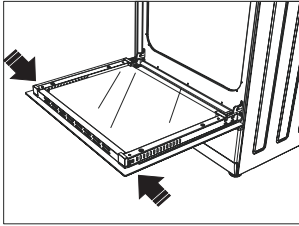


Figure 23

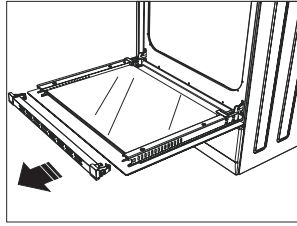


Figure 24

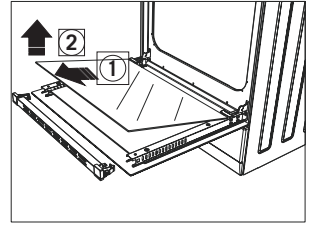


Figure 25

## 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.

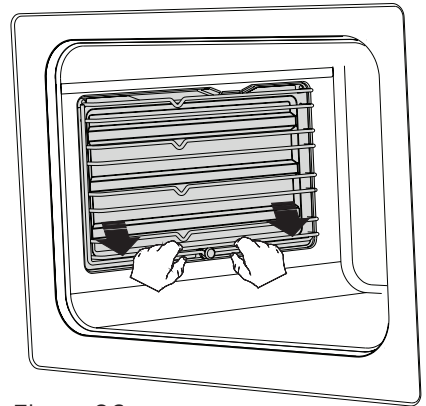
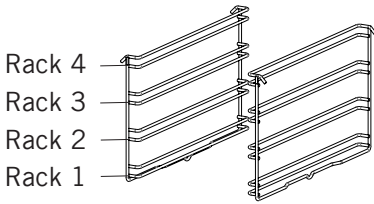


Figure 26

## 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.

## Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

## Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## Changing The Oven Lamp

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

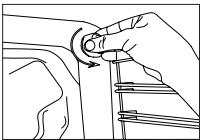
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W

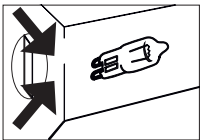
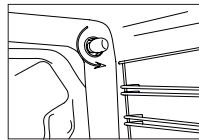


Figure 27

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

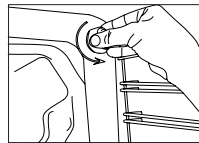


Figure 28

**WARNING:** This product contains a light source of energy efficiency class G.

## Using The Grill Deflector Sheet (optional) \*

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 29)

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 in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 30)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 31)

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.

**WARNING:** 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.

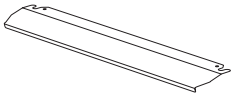


Figure 29

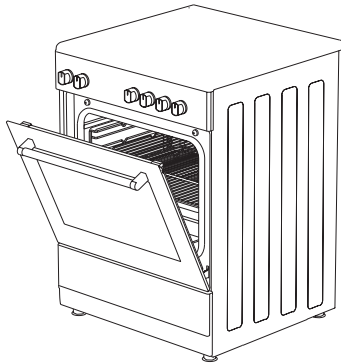


Figure 30

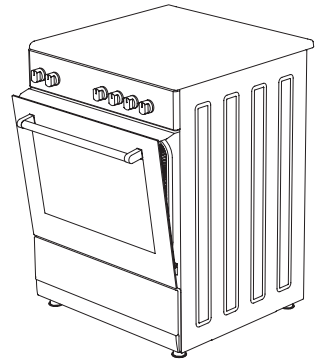


Figure 31

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	What to do
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
	Check if suitable gas valve is being used.	
<b>Oven stops during cooking.</b>	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Lighter not operating.</b>	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	



<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>What to do</b>
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

## HANDLING RULES

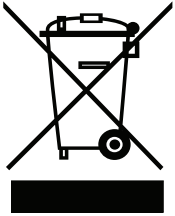
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## 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 framework 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.

## Chers utilisateurs,

Fabriqué dans nos installations modernes et un environnement de travail soigné, et en conformité avec le concept de qualité absolue, cet appareil a été conçu dans l'optique de vous offrir un meilleur rendement.

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

**Remarque :** Ce manuel d'utilisation est élaboré pour plusieurs modèles à la fois. Par ailleurs, certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage commercial.

Les produits marqués d'un (\*) sont optionnels.

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR ET N'ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ. LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL.**

**« Conforme à la directive DEEE. »**

## Table des matieres

Avertissements importants.....	46
Connexion électrique.....	59
Connexion de gaz.....	60
Présentation de l'appareil.....	65
Accessoires.....	66
Caractéristiques techniques de votre four.....	67
Installation de votre four.....	70
Illustration d'arrimage de chaîne.....	72
Panneau de commande.....	72
Utilisation de la section de four.....	73
Utilisation du grill.....	74
Utilisation de la rôtissoire pour poulet.....	74
Utilisation de la table de cuisson.....	75
Types de programmes.....	77
Tableau de cuisson.....	78
Maintenance et nettoyage.....	79
Assemblage de la porte du four.....	80
Nettoyage et maintenance de la vitre avant du four.....	81
Parois catalytiques.....	81
Positions de la grille.....	82
Remplacement de l'ampoule du four.....	82
Utilisation de la feuille de déflecteur de grill.....	83
Dépannage.....	84
Règles de manutention.....	86
Recommandations pour économiser l'énergie.....	86
Mise au rebut respectueuse de l'environnement.....	87
Informations relatives à l'emballage.....	87

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AUTORISÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.

3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

5. **AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grill. Tenez-le hors de la portée des enfants.**

6. **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ; Ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.**

7. **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles sont chauds lors de l'utilisation.**

8. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (ou sur la plaque signalétique)

9. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

**10. AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.**

**11.** Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

**12.** Veuillez vous assurer que la porte du four soit complètement fermée après avoir mis de la nourriture dans le four.

**13.** N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**14.** Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

**15.** Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

**16. ATTENTION ! Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.**

**17.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances; tant que le contrôle est assuré ou que des informations sont fournies sur les dangers.

**18.** Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

**19.** Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

**20.** Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

**21.** Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

**22.** Gardez les canaux de ventilation ouverts.

**23.** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

**24.** Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

**25.** La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Veuillez ne pas accrocher les serviettes, etc. sur la poignée du four.

**26.** Veuillez ne placez pas les plateaux du four, les assiettes ou les feuilles d'aluminium directement sur la base du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.

**27.** Lorsque vous placez des aliments ou enlevez des aliments du four, etc., veuillez toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur.



**28.** N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.

**29.** Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

**30.** Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

**31.** Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

**32.** Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

**33.** N'utilisez pas l'appareil lorsque la vitre de la porte avant est retirée ou brisée.

**34.** Placez le papier sulfurisé avec les aliments dans un four préchauffé en les plaçant dans une cuisinière ou sur un accessoire du four (plateau, gril, etc.).

**35.** Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.

**36.** Il est important de placer correctement le grillage et le plateau sur les grilles et / ou de placer correctement le plateau sur le rail. Placez le gril ou le plateau entre deux rails et assurez-vous qu'il est équilibré avant de mettre de la nourriture dessus.

**37.** Au risque que ceux-ci entrent en contact avec les éléments chauffants du four, enlevez les parties excédentaires du papier sulfurisé qui sont suspendues à l'accessoire ou au contenant.

**38.** Ne l'utilisez jamais à des températures de four supérieures à la température d'utilisation maximale indiquée sur votre papier sulfurisé. Ne placez pas le papier sulfurisé sur la base du four.

**39.** Lorsque la porte est ouverte, ne placez aucun objet lourd sur la porte et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Cela peut provoquer le renversement du four ou endommager les charnières de la porte.

**40.** Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

**41.** N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la vitre, car les égratignures qui pourraient se produire sur la surface de la vitre de la porte peuvent la casser.

**42.** Ne placez pas l'appareil sur une surface recouverte de moquette. Cela va provoquer le surchauffement des pièces électriques car il n'y aura pas de ventilation par le bas. Cela va entraîner la défaillance de l'appareil.

**43.** Ne frappez pas les surfaces en verre des cuisinières vitro-céramiques avec un métal dur, car cela peut endommager la résistance. Cela pourrait causer une électrocution.

- 44.** L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.
- 45.** L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures personnelles.
- 46.** De la nourriture peut être renversée lorsque le pied du four est démonté ou se casse, soyez prudent. Cela peut causer des blessures personnelles.
- 47.** Lors de l'utilisation, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez pour éviter la vapeur chaude qui s'échappe de l'intérieur. Il y a un risque de brûlure.
- 48.** Le couvercle supérieur du four peut être fermé pour une raison. Reculez pour éviter que la nourriture chaude ne vous tombe dessus. Il y a un risque de brûlure.
- 49.** Ne placez pas d'objets lourds lorsque la porte du four est ouverte, car il y a un risque de basculement.
- 50.** L'utilisateur ne doit pas disloquer la résistance lors du nettoyage. Cela pourrait causer une électrocution.
- 51.** Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.
- 52.** L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

**53.** Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

**54.** Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

**55.** Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

**56.** Le point de fixation du câble doit être protégé.

**57. AVERTISSEMENT: N'utilisez pas les brûleurs du four et du gril en même temps.**

**58.** Veuillez ne pas faire cuire les aliments directement sur le plateau/la grille. Veuillez mettre la nourriture dans ou sur les plats appropriés avant de les mettre dans le four.

**59.** Surface chaude, laissez refroidir avant de fermer le couvercle.

## Sécurité électrique

1. Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

2. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

3. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

4. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec une prise), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

6. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

**7. AVERTISSEMENT: Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.**

**8. AVERTISSEMENT: Coupez toutes les connexions du circuit d'alimentation avant d'accéder aux bornes.**

**9. AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.**

**10.** N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

**11.** Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est installée.

**12.** La surface arrière du four chauffe également lorsque le four est utilisé. Les connexions électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, sinon les connexions pourraient être endommagées.

**13.** Ne serrez pas les câbles de raccordement à la porte du four et ne les passez pas sur des surfaces chaudes. Si le cordon fond, cela pourrait provoquer un court-circuit et même un incendie.

**14.** Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

**15.** Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par son fabricant, par un service technique agréé ou par un personnel qualifié de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

**16.** Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

**17.** N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

**18.** Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

**19.** L'appareil est équipé d'un câble de **type «Y»**.

**20.** Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

### **Sécurité du gaz**

**1.** Cet appareil n'est pas connecté à la configuration d'évacuation des produits en combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

**2.** Lorsqu'un appareil de cuisson au gaz est utilisé; Les produits d'humidité, de chaleur et de combustion sont générés dans la pièce. En premier lieu, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lorsque vous utilisez l'appareil et maintenez des ouvertures de ventilation naturelle ou installez un équipement de ventilation mécanique.

**3.** Après une utilisation excessive de l'appareil pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou régler une vitesse supérieure pour la ventilation mécanique, le cas échéant.

**4.** Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.

**5.** Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.

**6.** Le mécanisme ne peut pas fonctionner plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

**7.** Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.

**8.** Cet appareil est réglé pour le gaz naturel (NG). Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez demander un service autorisé pour la conversion.

**9.** Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

**10.** Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.



**11.** Le gaz devrait bien brûler dans les produits gazeux. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet léthal.

### **Que faire en cas de détection d'odeur de gaz**

- 1.** N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.
- 2.** N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple: l'interrupteur de la lampe ou la sonnette)
- 3.** N'utilisez pas de téléphone ou téléphone portable.
- 4.** Ouvrez les portes et les fenêtres.
- 5.** Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.
- 6.** Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.
- 7.** Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.
- 8.** N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne l'auront pas autorisé.

## Utilisation prévue

- 1.** Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
- 2.** Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.
- 3.** Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer des assiettes sous le gril, ou pour sécher des vêtements ou des serviettes en les accrochant sur la poignée ou à des fins de chauffage.
- 4.** Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
- 5.** La partie du four de l'appareil peut être utilisée pour décongeler, rôtir, frire et griller les aliments.
- 6.** La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

## Connexion Electrique

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.

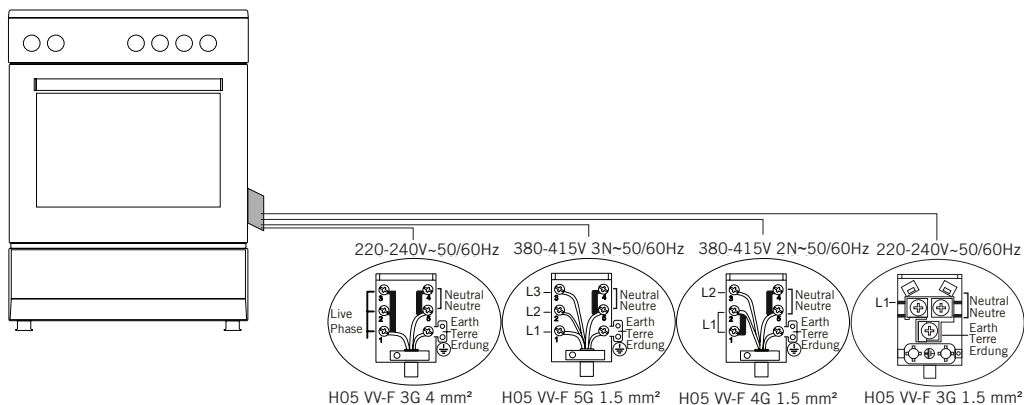
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le 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.

6. Veuillez utiliser votre four dans une atmosphère sèche.

### Connexion électrique schéma



## Connexion De Gaz

**AVERTISSEMENT:** Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion

Veuillez faire fonctionner votre four dans une atmosphère sèche.

1. Installez le collier de serrage sur le tuyau. Poussez l'un des tuyaux jusqu'à l'extrémité du conduit.

2. Pour le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les boutons du panneau de commande sont fermés, mais que la bouteille de gaz est ouverte. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite de gaz, vous remarquerez de la mousse dans la zone savonneuse.

3. Vous devez utiliser le four dans un endroit bien ventilé et l'installer sur une surface plane.

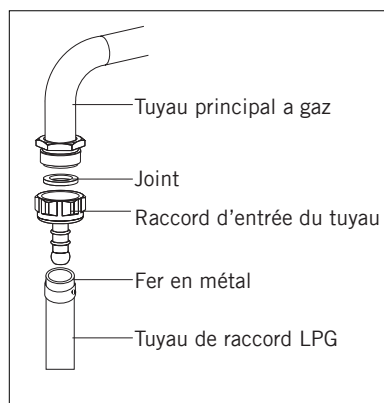
4. Inspectez à nouveau la connexion de gaz.

5. Au moment de positionner votre four dans son emplacement, il doit être au niveau du plan de travail. Ramenez-le à ce niveau à l'aide des pieds si nécessaire.

6. Évitez de faire passer le tuyau à gaz et le câble électrique de votre four à travers les zones chaudes, en particulier à travers la partie arrière du four. Ne déplacez pas un four connecté au gaz. Une pression élevée pourrait desserrer le tuyau et entraîner une fuite de gaz.

7. Veuillez utiliser un tuyau flexible pour la connexion de gaz.

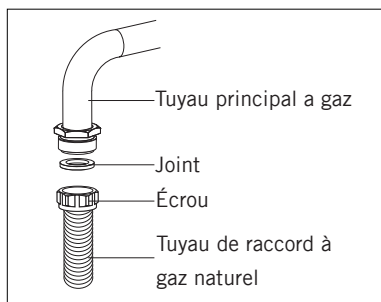
### Pour une connexion GPL;



Pour le raccordement GPL (bonbonne), placez les fers en métal au tuyau venant de la bonbonne GPL. À condition de chauffer dans l'eau bouillante, placez une extrémité du tuyau sur le raccord d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant très fort. Puis, en plaçant le fer vers la partie de l'extrémité du tuyau, vissez avec tournevis. Le joint et le raccord d'entrée du tuyau nécessaire pour la connexion sont comme indiqués sur la figure.

**REMARQUE :** Le régulateur à fixer sur la bouteille GPL doit disposer de 300 mmSS.

## Pour le raccordement au gaz naturel



**AVERTISSEMENT:** Le raccordement du gaz naturel doit être effectué par un service agréé. Pour le raccordement du gaz naturel, placez le joint dans l'écrou à l'extrémité du tuyau de raccordement du gaz naturel. Tournez l'écrou pour brancher le tuyau au tube principal de gaz. Terminez le raccordement en contrôlant les fuites de gaz.

## Passage pour le tuyau de gaz

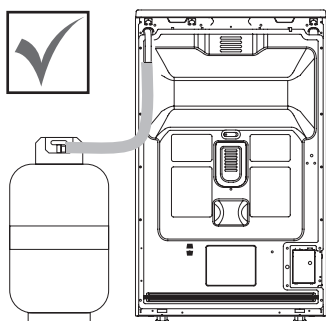


Figure 1

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. 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.

**AVERTISSEMENT:** Lors d'une vérification de fuite de gaz, évitez d'utiliser tout type de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.

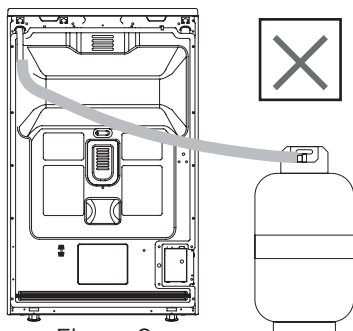


Figure 2

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.

Placez l'appareil sur une surface plane et utilisez-le dans un endroit bien aéré.

**AVERTISSEMENT:** Avant l'installation de l'appareil, vérifiez que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) sont conformes aux paramètres du produit.

## Instructions pour le changement de gicleur

1. Veuillez utiliser un tournevis à tête spéciale pour retirer et installer le gicleur comme illustré dans. (figure 3)

2. Veuillez retirer le gicleur (figure 4) du brûleur à l'aide d'un tournevis spécial et installez un nouveau gicleur. (figure 5)

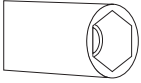


Figure 3

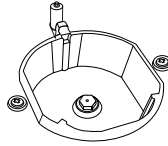


Figure 4

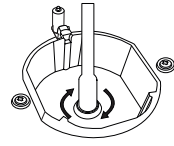


Figure 5

## Remplacement du gicleur

L'air nécessaire pour la combustion est prise de l'air de la chambre et les gaz sortants sont directement fournis dans la chambre. Pour un fonctionnement sécurisé du produit, une bonne aération de la chambre est obligatoire. S'il n'y a aucune fenêtre ou porte pour aérer la chambre, il est nécessaire d'installer un système d'aération. Cependant s'il existe une porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur de la chambre, les trous d'aération ne sont pas nécessaires.

Taille de la chambre	Ouverture d'aération
Inférieur à 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Entre 5 m <sup>3</sup> et 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Supérieur à 10 m <sup>3</sup>	n'est pas nécessaire
Cave	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Réglage réduit du débit de gaz pour les robinets de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet à gaz.
3. À l'aide d'un tournevis de taille appropriée, réglez la vis de réglage du débit. Pour GPL (butane-pro pane), tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

« La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6 à 7 mm ».

4. Si la flamme est supérieure à la position désirée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.. Dans le cas contraire, tournez-la dans le sens antihoraire.

5. Pour le dernier contrôle, amenez le brûleur à la fois à la position inférieure et supérieure et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.

En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.

Pour ajuster votre four en fonction du type de gaz, effectuez le réglage pour une flamme réduite en tournant avec un petit tournevis comme indiqué ci-dessous sur la vis au milieu des robinets à gaz ainsi que les changements du gicleur. (figure 6 et 7)

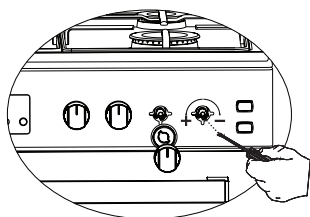


Figure 6

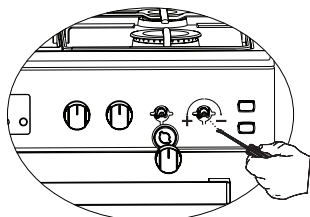


Figure 7

## Desassemblage des brûleurs 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 figure 8. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le figure 9. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le figure 10. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 8

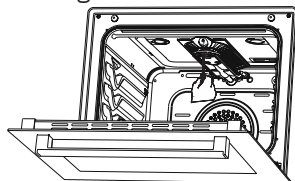


Figure 9

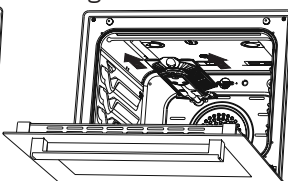
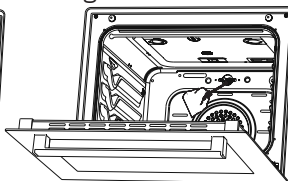


Figure 10



### 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 figure 11. Retirer le couvercle en tirant vers le haut comme indiqué sur le figure 12. Sortir de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous comme sur le figure 13. Retirer l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille comme sur le figure 14. Pour replacer le brûleur à son emplacement, effectuer l'opération dans le sens inverse.

Figure 11

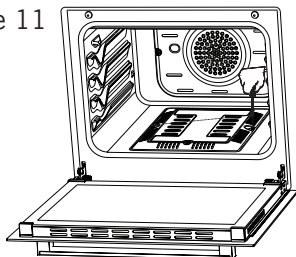


Figure 12

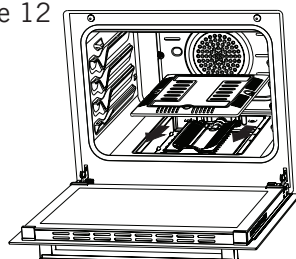


Figure 13

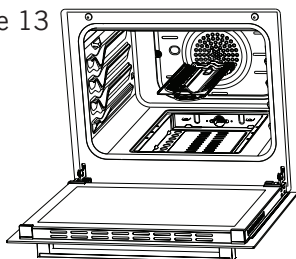
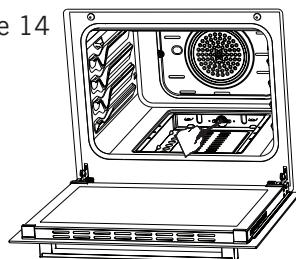
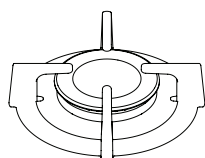


Figure 14

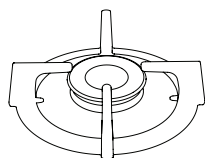




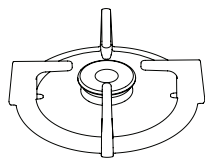
## PRESENTATION DE L'APPAREIL



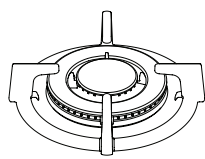
12



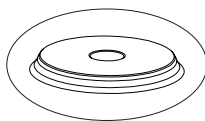
13



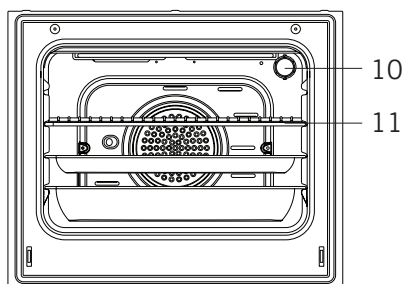
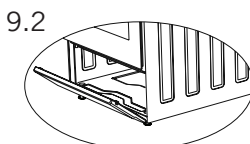
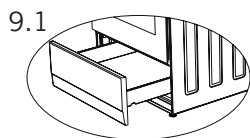
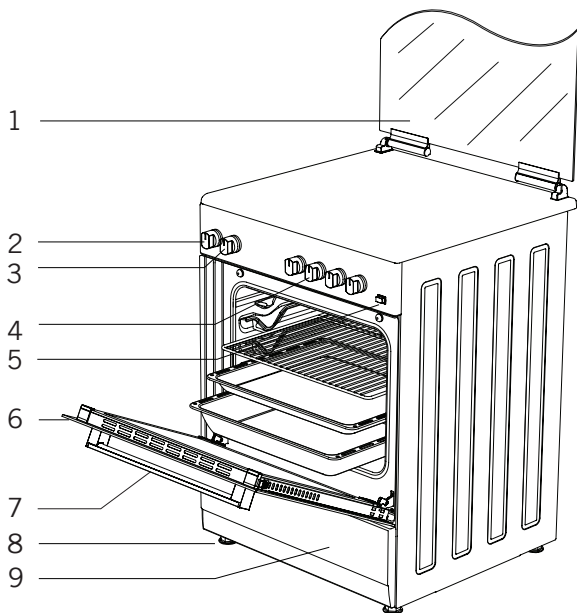
14



15



16

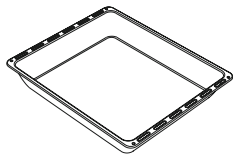


- 1. Porte en Verre  
(porte en tôle)
- 2. Réglage du thermostat
- 3. Réglage du four
- 4. Contrôle de la section de cuisson Interrupteurs
- 5. Bouton-poussoir briquet
- 6. Porte

- 7. Poignée
- 8. Jambe en plastique
- 9. Porte de l'armoire inférieure
- 9.1 Tiroir \*
- 9.2 Porte à clapet\*
- 10. Voyant
- 11. Grill

- 12. Grand brûleur
- 13. Brûleur moyen
- 14. Brûleur auxiliaire
- 15. Brûleur wok \*
- 16. Plat chaud \*  
(Ø145 mm ou Ø185 mm)

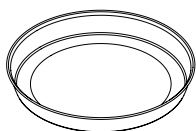
## Accessoires

**Bac de déversement \***

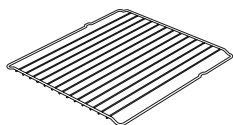
Utilisé pour les pâtisseries, les aliments frits et les recettes de ragoût. En cas de friture directe sur le grill pour les gâteaux, les aliments congelés et les plats de viande, le plateau de récupération d'huile peut être utilisé.

**Plateau / Plateau verre \***

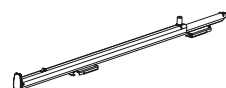
Utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments congelés.

**Plateau round \***

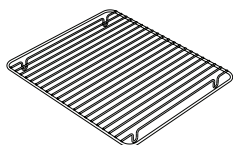
Utilisée pour les farinages et produits congelés.

**Grille métallique**

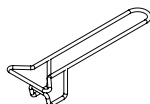
Utilisée pour frire et/ou placer les aliments à cuire, frits et congelés sur la grille désirée.

**Rail télescopique \***

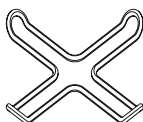
A l'aide de rails télescopiques, les plateaux et/ou les grilles métalliques peuvent être facilement montés et démontés.

**Dans le grillage \***

Les aliments qui peuvent attacher lors de la cuisson, tels que les steaks, sont placés sur la grille du plateau. Ainsi, le contact et le collage de la nourriture sont évités.

**Poignée du plateau \***

Il est utilisé pour tenir des plateaux chauds.

**Unité de support pour cafetière \***

Peut être utilisé pour la cafetière

## Caracteristiques Techniques De Votre Four

Spécifications	50x55	50x60	60x60
Largeur extérieure	500 mm	500 mm	600 mm
Profondeur extérieure	565 mm	630 mm	630 mm
Hauteur extérieure	855 mm	855 mm	855 mm
Puissance de la lampe	15-25 W		
Élément chauffant inférieur	1000 W	1000 W	1200 W
Élément chauffant supérieur	800 W	800 W	1000 W
Élément de chauffage turbo	-----	1800 W	2200 W
Élément de chauffage de la grille	1500 W	1500 W	2000 W
Tension d'alimentation	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Plaque chauffante 145 mm *	1000 W		
Plaque chauffante 180 mm *	1500 W		
Plaque chauffante rapide 145 mm *	1500 W		
Plaque chauffante rapide 180 mm *	2000 W		

**AVERTISSEMENT:** Pour que la modification soit effectuée par un service autorisé, ce tableau doit être pris en compte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

**AVERTISSEMENT:** Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

**AVERTISSEMENT:** Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel	
Wok Brûleur	<b>Injecteur</b>	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	<b>Consuption</b>	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	<b>Injecteur</b>	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	<b>Consuption</b>	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	<b>Injecteur</b>	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	<b>Consuption</b>	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	<b>Injecteur</b>	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	<b>Consuption</b>	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	<b>Injecteur</b>	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	<b>Consuption</b>	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Brûleur du Bas Four	<b>Injecteur</b>	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	<b>Consuption</b>	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	<b>Puissance</b>	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Spécifications du brûleur	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Wok Brûleur	<b>Injecteur</b>	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	<b>Consuption</b>	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	<b>Puissance</b>	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	<b>Injecteur</b>	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	<b>Consuption</b>	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	<b>Puissance</b>	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	<b>Injecteur</b>	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	<b>Consuption</b>	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	<b>Puissance</b>	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	<b>Injecteur</b>	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	<b>Consuption</b>	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	<b>Puissance</b>	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Brûleur du Haut Grill	<b>Injecteur</b>	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	<b>Consuption</b>	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	<b>Puissance</b>	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Brûleur du Bas Four	<b>Injecteur</b>	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	<b>Consuption</b>	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	<b>Puissance</b>	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**AVERTISSEMENT:** Les valeurs de diamètre écrites sur l'injecteur sont spécifiées sans virgule. Par exemple ; Le diamètre de 1,70 mm est spécifié comme 170 sur l'injecteur.

## INSTALLATION DE VOTRE FOUR

Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

**AVERTISSEMENT:** Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé et d'avoir également une source d'électricité préparée.

**AVERTISSEMENT:** Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil..

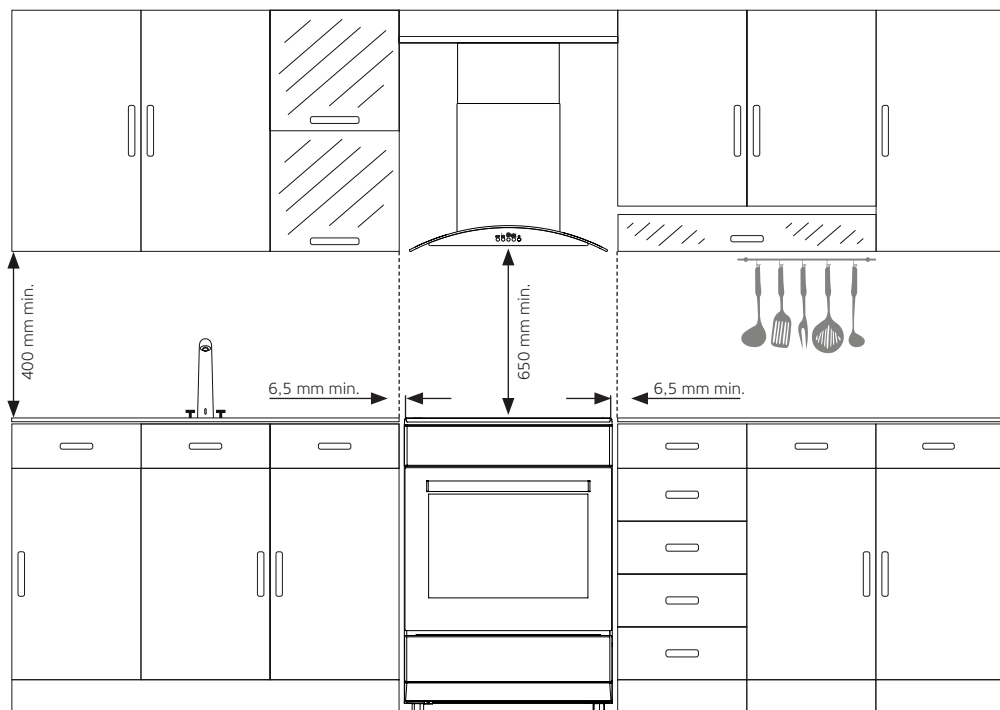
**AVERTISSEMENT:** Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

### Endroit approprié pour l'installation et avertissements importants

Les pieds de l'appareil ne doivent pas rester sur des surfaces molles telles que les tapis. Le plancher de la cuisine doit être durable pour supporter le poids de l'unité et tous les autres ustensiles de cuisine pouvant être utilisés sur le four.

L'appareil doit être utilisé avec un dégagement d'au moins 400 mm sur les surfaces de cuisson supérieures et de 6,5 mm sur les surfaces latérales à l'intérieur des meubles de cuisine.

L'appareil peut être utilisé sur les deux parois latérales, sans aucun support, ou sans être installé dans une armoire. Si une hotte ou un aspirateur doit être installé au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions du fabricant pour la hauteur de montage. (min. 650 mm)

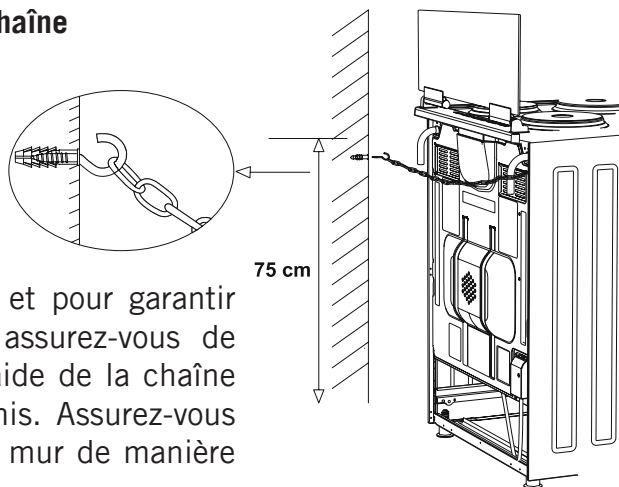


**AVERTISSEMENT:** Les meubles de cuisine près de l'appareil doivent être résistants à la chaleur.

**AVERTISSEMENT:** N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou de congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

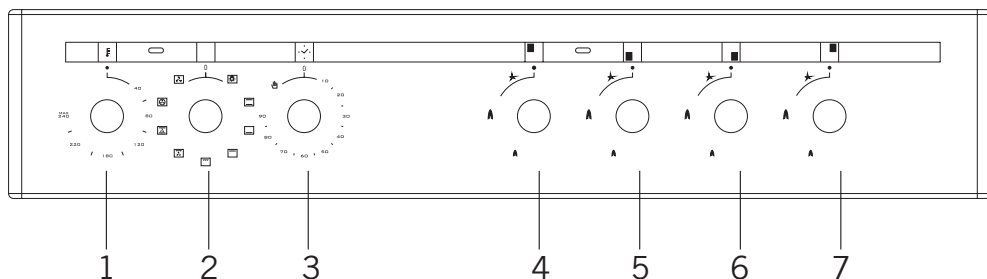
**AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

## Illustration D'arrimage De Chaîne



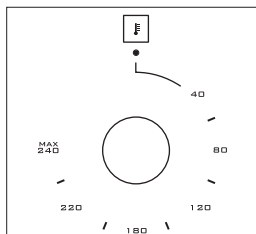
Avant d'utiliser l'appareil et pour garantir une utilisation sécurisée, assurez-vous de fixer l'appareil au mur à l'aide de la chaîne et de la vis à crochet fournis. Assurez-vous que le crochet est vissé au mur de manière sécurisée.

## PANNEAU DE COMMANDE



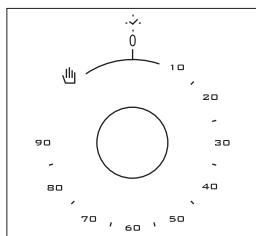
- |                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1. Thermostat                       | 5. Feu avant gauche  |
| 2. Bouton de sélection de fonctions | 6. Feu avant droit   |
| 3. Minuterie mécanique              | 7. Feu arrière droit |
| 4. Feu arrière gauche               |                      |

**AVERTISSEMENT** : Le panneau de contrôle ci-dessus est uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.



**Thermostat** : Utilisé pour déterminer la température de cuisson du plat à cuire au four. Après avoir placé la nourriture à l'intérieur du four, tournez le bouton pour ajuster le réglage de température souhaité entre 40-240 °C. Pour la température de cuisson de différents aliments, consultez le tableau de cuisson.





**Minuterie mécanique** Utilisée pour déterminer la période pour la cuisson au four. Lorsque la durée réglée est expirée, l'alimentation des feux est coupée et un signal d'avertissement sonore est émis. La minuterie mécanique peut être ajustée à la période souhaitée entre 0 et 90 minutes. Pour les périodes de cuisson, consultez les tableaux de cuisson.

## UTILISATION DE LA SECTION DE FOUR

### Utilisation Des Brûleurs De Four

1. Si votre four est équipé des brûleurs qui fonctionnent à l'aide de gaz, utilisez le bouton approprié pour les allumer. Certains modèles sont équipés de boutons avec dispositif d'allumage automatique ; il permet d'allumer le brûleur en tournant simplement le bouton. Vous pouvez également allumer les brûleurs en appuyant sur le bouton d'allumage ou en utilisant une allumette.

2. Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez pendant une minute avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

### Utilisation Des Éléments Chauffants Du Four

1. Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, une odeur se dégage pendant l'utilisation des éléments chauffants. Pour éliminer ces odeurs, faites-le fonctionner à 240 °C pendant 45 à 60 minutes lorsqu'il est vide.

2. Positionnez le bouton de commande du four sur la valeur souhaitée, autrement le four ne fonctionne pas.

3. Les types de repas, les temps de cuisson et les positions du thermostat sont présentés dans le tableau de cuisson. Les valeurs indiquées dans le tableau de cuisson sont des valeurs caractéristiques. Elles ont été obtenues grâce aux tests réalisés dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver des arômes différents à votre goût en fonction de votre façon de cuisiner et de vos habitudes.

4. Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four avec le tournebroche en utilisant les accessoires appropriés.

5. Temps de cuisson: Les résultats peuvent varier en fonction de la tension, de la qualité, de la quantité et des températures.

6. Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four lorsqu'une cuisson est en cours. Autrement, la chaleur pourrait être distribuée de façon inappropriée et les résultats attendus peuvent changer.

### Utilisation Du Grill

1. Lorsque vous placez le gril sur le panier supérieur, les aliments sur le gril ne doivent pas toucher le gril.

2. Vous pouvez préchauffer pendant 5 minutes tout en grillant. Si nécessaire, vous pouvez retourner la nourriture à l'envers.

3. Les aliments doivent être au centre du gril pour assurer un débit d'air maximal à travers le four.

### Pour allumer le gril:

1. Placez le bouton de fonction sur le symbole du grill.

2. Ensuite, réglez-le à la température désirée du gril.

### Pour éteindre le gril

Réglez le bouton de fonction sur la position d'arrêt.

**AVERTISSEMENT:** Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson. (grille électrique avec thermostat)

**AVERTISSEMENT:** Gardez la porte du four ouverte pendant la cuisson. (grille à gaz et électrique sans thermostat)

### Utilisation De La Rôtissoire Pour Poulet \*

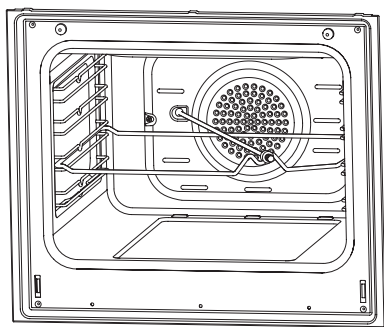
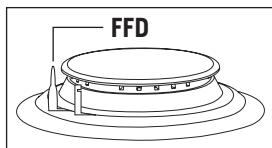


Figure 15

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.

## Utilisation De La Table De Cuisson

### Utilisation des brûleurs à gaz



**Dispositif de sécurité contre la coupure de flamme (FFD);** Fonctionne instantanément lorsque le mécanisme de sécurité est activé en raison du liquide qui se déverse sur les plaques supérieures.

1. Les vannes de commande des cuisinières à gaz sont équipées d'un mécanisme de sécurité spécial. Pour allumer la cuisinière, poussez le commutateur vers l'avant et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la flamme. Tous les dispositifs d'allumage sont opérationnels et seule la cuisinière commandée s'allume. Maintenez le commutateur enfoncé jusqu'à l'allumage. Appuyez sur le bouton d'allumage et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

2. Ne faites pas fonctionner le dispositif d'allumage de manière continue pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, patientez une minute minimum avant de réessayer. Si le brûleur s'éteint pour une raison quelconque, fermez la vanne de commande de gaz et patientez une minute au moins avant de réessayer.

3. Dans les modèles équipés de système de sécurité de gaz, lorsque la flamme de la cuisinière est éteinte, la vanne de contrôle coupe automatiquement le gaz. Pour faire fonctionner les brûleurs avec le système de sécurité de gaz, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire. Après l'allumage, patientez pendant environ 5 à 10 secondes pour que les systèmes de sécurité de gaz puissent s'activer. Si le brûleur s'éteint pour une quelconque raison, fermez la vanne de contrôle de gaz et patientez pendant une minute au moins avant de réessayer.

4. ● Fermé 🔥 Complètement ouvert 🔥 Ouvert à moitié

5. 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.

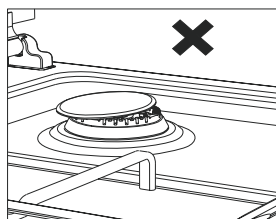


Figure 16

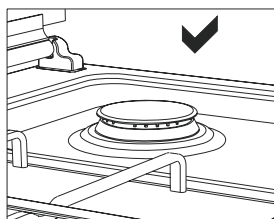


Figure 17

## Utilisation Des Plaques Chauffantes

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapide	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapide	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapide	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapide	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Les plaques chauffantes électriques possèdent en général 6 niveaux de température. (comme décrit ci-dessus)

2. Lors de la première utilisation, faites fonctionner votre plaque chauffante électrique sur la position 6 pendant 5 minutes. De cette façon, l'agent sensible à la chaleur de votre plaque va durcir sous l'effet de la combustion.

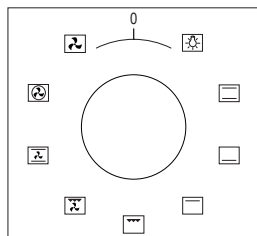
3. Servez-vous autant que possible des casseroles à fond plat qui entrent pleinement en contact avec la chaleur, car elles garantissent une utilisation plus productive de l'énergie.

### Dimensions Du Pot

	50*55	50*60	60*60
Petit brûleur	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Brûleur moyen	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Grand brûleur	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok brûleur	24-28 cm	---	24-26 cm



## TYPES DE PROGRAMMES



**Boutons de fonction :** Utilisé pour déterminer les feux devant être utilisés pour le plat à cuire au four. Les types de programmes de chauffage de ce bouton et leurs fonctions sont décrits ci-dessous. Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

	Tourne broche		Ventilateur
	Élément chauffant supérieur et inférieur éléments		Élément chauffant turbo et ventilateur
	Lampe		Élément chauffant inférieur et supérieur et ventilateur
	Élément chauffant inférieur et ventilateur		Gril et ventilateur
	Grill et tournebroche		Gril
	Grille et lampe		Élément chauffant supérieur
	Minuterie électrique		Élément chauffant inférieur
	Flamme		Allumage

**AVERTISSEMENT:** Tous les types de chauffage et les types de programme composés de ces appareils de chauffage peuvent ne pas être disponibles sur tous les modèles.

## TABLEAU DE CUISSON

**AVERTISSEMENT:** Le four doit être préchauffé pendant 10 minutes avant d'y placer des aliments.

Plats	Fonction de Cuisson	Temperature (°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
Gateau 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+Venti.	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

\* Sans préchauffage. La moitié de la cuisson doit se faire à une température de 200 °C et la deuxième moitié à 150 °C.

\*\* Pendant la moitié de la cuisson, retournez la viande.

## 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. 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.

8. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.

9. Ne lavez pas d'élément de votre four dans votre lave-vaisselle.

10. 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.

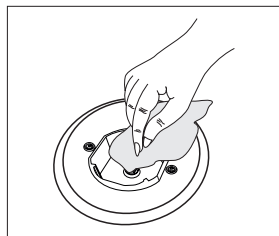


Figure 18

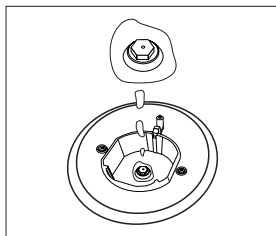


Figure 19

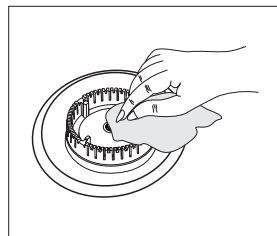


Figure 20

## Assemblage De La Porte Du Four

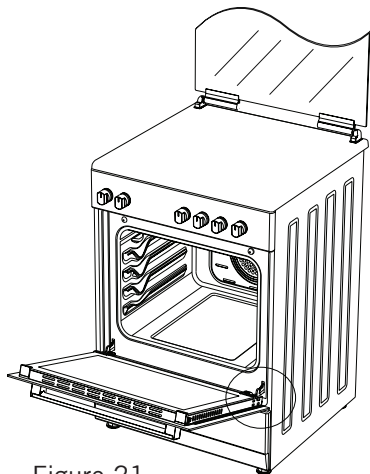


Figure 21

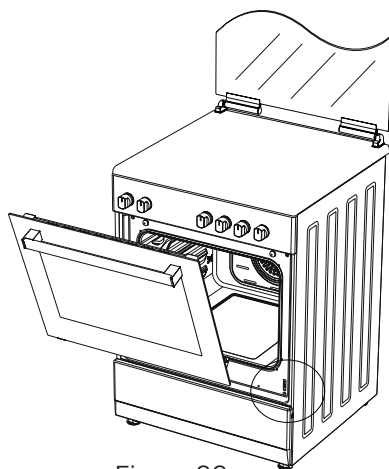


Figure 22

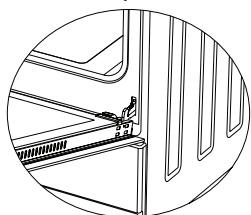


Figure 21.1

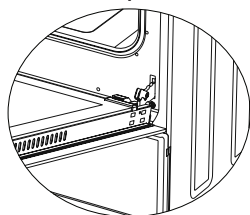


Figure 21.2

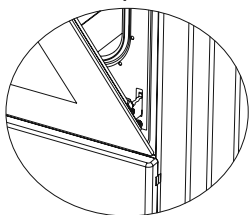


Figure 22.1

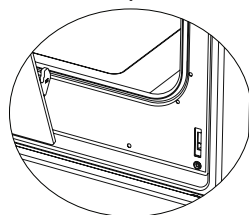


Figure 22.2

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur le **figure 21.1**, réaliser 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 **figure 21.2**. 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 **figure 22.1**.

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 **figure 22.2**.

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 figure 23, et tirez-le vers vous, comme illustré à la figure 24. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré à la figure 25. 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.

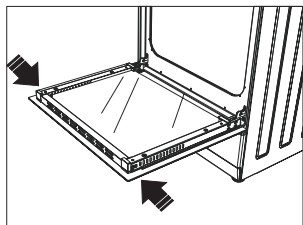


Figure 23

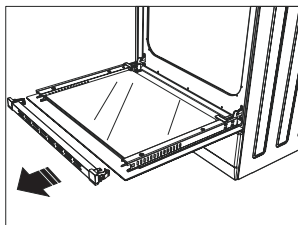


Figure 24

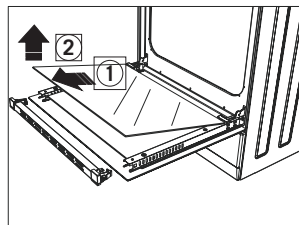


Figure 25

### 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.

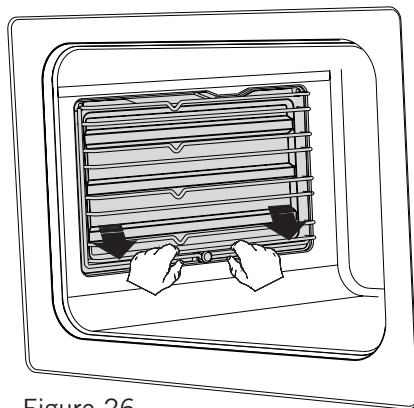
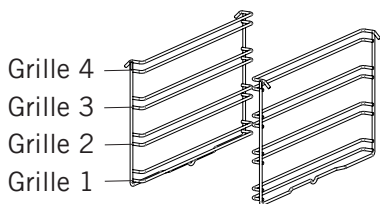


Figure 26

### 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.

## Positions De La Grille



Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure suivante. Vous pouvez placer un plateau profond ou un plateau standard sur les grilles inférieures et supérieures.

## Installation et retrait des supports de câbles

Pour retirer les grilles, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour installer une grille ; effectuez l'inverse de la procédure de retrait d'une grille.

## Remplacement De L'ampoule Du Four

**AVERTISSEMENT:** Pour éviter un choc électrique, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe. (tenir le circuit d'alimentation ouvert signifie que l'alimentation est coupée)

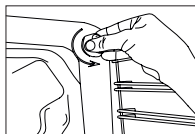
Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

Retirez la protection en verre en la faisant tourner vers le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Utilisez des gants en plastique pour vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.

Ensuite, retirez l'ampoule en la faisant tourner, montez la nouvelle ampoule en suivant les mêmes instructions.

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et complétez l'opération de remplacement. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

### Type de lampe G9



220-240 V, AC  
15-25 W

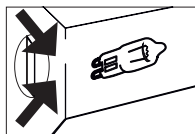


Figure 27

### Type de lampe E14



220-240 V, AC  
15 W



Figure 28

**AVERTISSEMENT:** Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

## Utilisation De La Feuille De Déflecteur De Grill \*

1. Un panneau de sécurité est conçu pour protéger le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill. (figure 29)

2. Veuillez utiliser ce panneau de sécurité afin d'éviter que la chaleur n'endommage le panneau de commande et les boutons lorsque le four est en mode grill.

**AVERTISSEMENT:** Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est utilisé. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil.

3. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en ouvrant la vitre avant du four. (figure 30)

4. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement le couvercle. (figure 31)

5. Il est important pour la cuisson de garder le couvercle ouvert à la distance spécifiée lors de la cuisson en mode grill.

6. Le panneau de sécurité fournira une circonstance de cuisson idéale tout en protégeant le panneau de contrôle et les boutons.

**AVERTISSEMENT:** Si la cuisinière possède l'option "gril fermé" avec thermostat, vous pouvez garder la porte du four fermée pendant le fonctionnement; dans ce cas, la feuille de déflecteur du grill sera inutile.

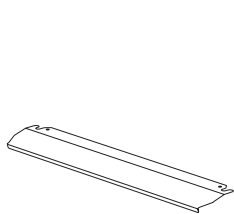


Figure 29

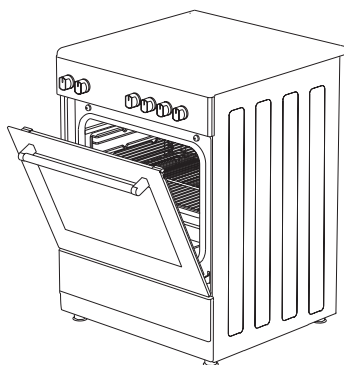


Figure 30

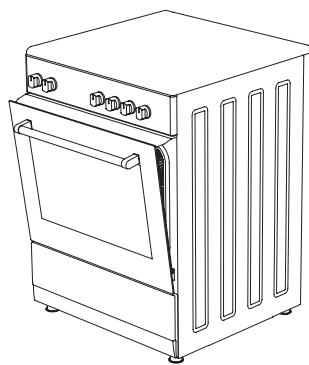


Figure 31

## DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre appareil en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

### Point de Contrôle

Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Causes probables	Action	
<b>Le four ne fonctionne pas.</b>	L'alimentation électrique n'est pas disponible	Vérifiez l'alimentation.	
	L'alimentation en gaz n'est pas disponible	Vérifiez si la vanne principale de gaz est ouverte.	
		Vérifiez si le tuyau de gaz est tordu ou plié.	
		Assurez-vous que le tuyau de gaz soit connecté au four.	
Vérifiez si la vanne de gaz appropriée est utilisée.			
	<b>Le four s'arrête lors de la cuisson.</b>	La fiche sort de la prise murale.	Réinstallez la fiche dans la prise murale.
	<b>S'éteint pendant la cuisson.</b>	Fonctionnement continu trop long	Laissez le four refroidir après de longs cycles de cuisson.
		Plus d'un appareil dans une prise murale.	Utilisez seulement une prise pour chaque prise murale.
<b>La porte du four ne s'ouvre pas correctement.</b>	Résidus d'aliments coincés entre la porte et la cavité interne.	Nettoyer à fond le four et essayez De ré-ouvrir la porte.	
<b>Le briquet ne fonctionne pas.</b>	Les bouts ou le corps des bougies d'allumage sont bouchés.	Nettoyez les bouts ou le corps des bougies d'allumage des bougies d'allumage des brûleurs à gaz	
	Les tuyaux du brûleur à gaz sont obstrués.	Nettoyez les tuyaux du brûleur à gaz.	
<b>Un choc électrique lors du contact avec le four.</b>	Pas de mise à la terre appropriée.	Assurez-vous que l'alimentation électrique est correctement mise à la terre.	
	Une prise murale non mise à la terre est utilisée.		

Problème	Causes probables	Action
<b>De l'eau qui goutte.</b>	L'eau ou la vapeur peuvent se produire dans certaines conditions selon l'aliment en cours de cuisson. Ce n'est pas une faute de l'appareil.	Laissez le four refroidir et essayez avec un torchon.
<b>Vapeur s'échappant d'une fissure sur la porte du four.</b>		
<b>L'eau reste à l'intérieur du four.</b>		
<b>Le four ne chauffe pas</b>	La porte du four est ouverte.	Fermez la porte et redémarrez.
	Les commandes du four ne sont pas correctement réglées.	Lisez la section concernant le fonctionnement du four et réinitialisez le four.
	Fusible déclenché ou disjoncteur désactivé.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. Si cela se répète fréquemment, appelez un électricien.
<b>Fumée qui sort au cours de l'utilisation.</b>	Lorsque vous utilisez le four pour la première fois.	La fumée sort des éléments chauffants. Ce n'est pas une faute. Après 2 ou 3 cycles, il n'y aura plus de fumée.
	Nourriture sur les éléments chauffants	Laissez le four refroidir et nettoyez les résidus d'aliments
<b>Lors de l'utilisation du four une odeur de brûlé ou de plastique en sort.</b>	Des accessoires en plastique ou autres résistants à la chaleur sont utilisés à l'intérieur du four..	Pour les températures élevées utilisez des accessoires en verre appropriés.
<b>Le four ne cuit pas bien.</b>	La porte du four est ouverte fréquemment au cours de la cuisson.	N'ouvrez pas la porte du four fréquemment si les aliments que vous cuisinez ne nécessitent pas d'être retournés. Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est influencé.
<b>La lumière interne est faible ou ne fonctionne pas.</b>	Objet étranger recouvrant la lampe pendant la cuisson.	Nettoyez la surface interne du four et vérifiez à nouveau.
	La lampe a peut-être tombé.	Remplacez-la avec une lampe avec les mêmes spécifications.

## RÈGLES DE MANUTENTION

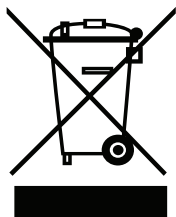
1. N'utilisez pas la porte et / ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
2. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
3. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
4. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
5. Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
6. Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

## RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Les détails suivants vous aideront à utiliser votre produit de manière écologique et économique.

1. Utilisez des contenants de couleur foncée et en émail qui conduisent mieux la chaleur dans le four.
2. Lorsque vous cuisinez vos aliments, si la recette ou le manuel d'utilisation indique qu'un préchauffage est requis, préchauffez le four.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four lors de la cuisson.
4. Essayez de ne pas faire cuire plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez faire cuire en même temps en plaçant deux cuisinières sur le grill.
5. Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four ne perdra pas de chaleur.
6. Éteignez le four quelques minutes avant l'expiration du temps de cuisson. Dans ce cas, n'ouvrez pas la porte du four.
7. Décongelez les aliments congelés avant de les cuire.

## 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,**

Onze doelstelling is ervoor te zorgen dat dit product u optimale prestaties biedt. Het werd vervaardigd in onze moderne faciliteiten in een nauwgezette werkomgeving, conform met ons totaal kwaliteitsconcept.

Om die reden raden we aan de gebruikshandleiding zorgvuldig te lezen voor u het product in gebruik neemt en deze voortdurend bij de hand te houden.

**Opmerking:** Deze gebruikshandleiding werd voorbereid voor meer dan één model. Sommige functies vermeld in de handleiding zijn mogelijk niet beschikbaar op uw apparaat.

Al onze producten dienen uitsluitend voor huishoudelijk gebruik, niet voor commerciële doeleinden.

Producten gemarkeerd met (\*) zijn optioneel.

**"DIT APPARAAT MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD IN OVEREENSTEMMING MET DE GELDIGE REGELS EN MAG ENKEL WORDEN GEBRUIKT IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE. LEES DE INSTRUCTIES VOOR U DIT APPARAAT INSTALLEERT OF GEBRUIKT.**

**"Conform met de WEEE-voorschriften."**



## Inhoud

Belangrijke waarschuwingen.....	90
Elektrische aansluiting.....	103
Gasaansluiting.....	104
Inleiding van het apparaat.....	109
Accessoires.....	110
Technische specificaties van uw oven.....	111
Installatie van uw oven.....	114
Spanketting illustratie.....	116
Bedieningspanelen.....	116
Het gebruik van de ovensectie.....	117
Het gebruik van de grill.....	118
Het gebruik van de kip roosterfunctie.....	118
Het gebruik van het fornuis.....	119
Programmatypes.....	121
Kook tijd tabel.....	122
Onderhoud en reiniging.....	123
Montage van fornuisdeur.....	124
Reiniging en onderhoud van het glas aan de Voorzijde van de oven.....	125
Katalytische wanden.....	125
Rekstanden.....	126
Ovenlamp vervangen.....	126
Het gebruik van het vlammschild van de grill.....	127
Probleemoplossen.....	128
Regels bij de hantering.....	130
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	130
Milieuvriendelijke verwijdering.....	131
Verpakkingsinformatie.....	131

## BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

1. Installatie en reparaties moeten altijd worden uitgevoerd door een **“GEAUTORISEERDE DIENST”**. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

2. Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig. Dit is de enige wijze dat u het apparaat veilig en correct kunt gebruiken.

3. De oven moet worden gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen.

4. Houd kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud en huisdieren uit de buurt tijdens de werking.

5. **WAARSCHUWING: De toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn wanneer de grill wordt gebruikt. Buiten de buurt van kinderen houden.**

6. **WAARSCHUWING: Brandgevaar; laat geen voorwerp staan op de kookplaat.**

7. **WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik.**

8. De instelling van dit apparaat staan vermeld op het etiket. (of op het naamplaatje)

9. De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Kleine kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

10. **WAARSCHUWING: Dit apparaat is enkel bedoeld om te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.**

11. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

12. Zorg ervoor dat de ovensluiting volledig gesloten is nadat u voedsel in de oven hebt geplaatst.

13. Probeer NOOIT een brand te blussen met water. Schakel enkel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

14. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden of onder permanent toezicht staan.

15. Raak de verwarmingselementen niet aan.

**16. OPGELET: Kookbereidingen moeten onder toezicht gebeuren. Kookbereidingen moeten altijd onder toezicht gebeuren.**

17. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar, personen met fysieke, gehoor- of mentale gebreken of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis op voorwaarde dat ze onder toezicht staan en dat zijn informatie hebben gekregen in verband met de gevaren.

18. Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

19. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reinigen of onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

20. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

**21.** Houd gordijnen, tule, papier of ander brandbaar (ontvlambaar) materiaal uit de buurt van het apparaat voor u het apparaat in gebruik neemt. Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal op of in het apparaat.

**22.** Houd de ventilatieopeningen open.

**23.** Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of afzonderlijk afstandsbediening systeem.

**24.** U mag geen gesloten blikjes of glazen potten opwarmen. De druk kan ze doen ontploffen.

**25.** Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. Hang geen handdoeken, etc. op het handvat van de oven.

**26.** Plaats geen ovenschotels, platen of aluminium folie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde warmte kan schade veroorzaken aan de bodem van de oven.

**27.** Wanneer u voedsel in de oven plaatst of verwijdert, etc. moet u altijd warmtebestendige oven handschoenen gebruiken.

**28.** Gebruik het product niet wanneer u medicatie gebruikt en/of onder de invloed bent van alcohol want dit kan uw beoordelingsvermogen beïnvloeden.

**29.** Ga voorzichtig te werk met alcohol in uw bereidingen. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan in brand schieten en zo een brand veroorzaken als het in contact komt met hete oppervlakken.

**30.** Na elk gebruik moet u controleren of de eenheid uitgeschakeld is.

**31.** Als het apparaat defect is of zichtbare schade vertoont mag u het apparaat niet gebruiken.

**32.** U mag de stekker niet aanraken met natte handen. Trek niet aan het netsnoer maar houd het steeds vast bij de stekker.

**33.** Gebruik het apparaat niet als de glazen voordeur verwijderd of gebarsten is.

**34.** Plaats het bakpapier samen met de gerechten in een voorverwarmde oven door ze in een koker of een oven accessoire te plaatsen (lade, ovenrooster, etc.).

**35.** Plaats geen voorwerpen op het apparaat binnen handbereik van kinderen.

**36.** Het is belangrijk het ovenrooster en plaat correct op het rooster te plaatsen en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Plaats de grill of plaat tussen twee rails en zorg ervoor dat ze correct gebalanceerd zijn voor u er gerechten op plaatst.

**37.** Om te voorkomen dat u de verwarmingselementen van de oven zou aanraken, moet u de overtollige delen bakpapier die overhangen uit het accessoire of de container verwijderen.

**38.** Gebruik het nooit aan een hogere temperatuur dan de maximale gebruikstemperatuur aangegeven op het bakpapier. Plaats het bakpapier niet op de bodem van de oven.

**39.** Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er nooit op gaan zitten. U kunt de oven doen omkantelen of de scharnieren beschadigen.

**40.** Het verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.

**41.** Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen plaat te reinigen want krassen op het oppervlak kunnen het glas doen breken.

**42.** Plaats het apparaat niet op een ondergrond met een tapijt. Elektrische onderdelen raken oververhit aangezien er geen ventilatie plaatsvindt langs onder. Dit zal het apparaat stuk maken.

**43.** Sla nooit op de glazen oppervlakken van vitro-keramische platen met een hard metaal want dit kan de weerstand beschadigen. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

**44.** De gebruiker mag de oven nooit zelf hanteren.

**45.** De gebruiker moet de gasbranders voorzichtig reinigen. Dit kan persoonlijke letsels veroorzaken.

**46.** Etenswaars kunnen morsen wanneer de voet van de oven ontmanteld wordt of iets stuk raakt, wees voorzichtig. Dit kan persoonlijke letsels veroorzaken.

**47.** Tijdens het gebruik worden de interne en externe oppervlakken van de oven heel warm. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete damp te vermijden die vrijkomt uit de oven. Er bestaat een gevaar op brandwonden.

**48.** Het bovenste deksel van de oven kan worden gesloten en het kookgerei kan omkantelen. Neem een sta terug om te vermijden dat de hete etenswaren u zouden verbranden. Er bestaat een gevaar op brandwonden.

**49.** Plaats geen zware voorwerpen in de oven als deze geopend is. De oven zou kunnen omkantelen.

**50.** De gebruiker mag de weerstand niet losmaken tijdens de reiniging. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

**51.** Verwijder de ontstekingschakelaars niet van het apparaat. Zo niet kan men in aanraking komen met elektrische kabels die onder stroom staan. Dit kan elektrische schokken veroorzaken.

**52.** De netwerkvoeding van de oven kan worden ontkoppeld tijdens constructiewerken bij u thuis. Aan het einde van de werken moet de oven opnieuw worden aangesloten door een geautoriseerde dienst.

**53.** Plaats geen metalen kookgerei zoals messen, vorken of lepels op de kookplaat want ze kunnen heel warm worden.

**54.** Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve afscherming.

**55.** Schakel het apparaat uit voor u de veiligheidsmechanismen verwijdert. Na het reinigen moet u de veiligheidsmechanismen installeren conform de instructies.

**56.** Het bevestigingspunt van de kabel moet worden beschermd.

## **57. WAARSCHUWING: Gebruik de oven en grill branders niet gelijktijdig.**

**58.** U mag geen etenswaren rechtstreeks op de plaat/het rooster bereiden. Plaats de etenswaren in of op gepaste containers voor u ze in de oven plaatst.

**59.** Heet oppervlak, laten afkoelen voor u het deksel sluit.

### **Elektrische veiligheid**

**1.** Voer de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact beschermd met een zekering conform de waarden gespecificeerd in de technische tabel met specificaties.


**2.** Laat de aarding installeren door een geautoriseerde elektricien. Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die wordt opgelopen omwille van het gebruik van het product zonder aarding in overeenstemming met de lokale regelgeving.

**3.** De stroomonderbrekers die de oven uitschakelen, moeten worden geïnstalleerd zodat de eindgebruiker ze kan bereiken na de installatie van de oven.

**4.** Het netsnoer (het snoer met stekker) mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.

**5.** Als het netsnoer (snoer met stekker) beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of zijn service agent of gelijkaardig personeel om gevaarlijke situaties te vermijden.





6. U mag het product nooit wassen door er water op te verstuiwen of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken.

**7. WAARSCHUWING: Om elektrische schokken te vermijden, moet u ervoor zorgen dat het elektrische circuit van het apparaat geopend is voor u de lamp vervangt.**

**8. WAARSCHUWING: Ontkoppel alle aansluitingen op het elektrisch net voor u de klemmen aanraakt.**

**9. WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.**

10. Gebruik geen gerafeld of beschadigd netsnoer of een ander verlengsnoer dan het oorspronkelijke netsnoer.

11. Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht in de uitgang kan binnendringen in de stekker van het product.

12. De achterwand van de oven warmt ook op wanneer de oven wordt gebruikt. Elektrische aansluitingen mogen niet in aanraking komen met de achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.

13. U mag de aansluitkabels niet aanspannen op de ovendeur en u mag ze niet over warme oppervlakken leiden. Als het snoer smelt, kan dit kortsluitingen of zelfs brand veroorzaken in de oven.

14. Verwijder de stekker uit het stopcontact tijdens de installatie, onderhoudswerk, reiniging en reparaties.

**15.** Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of de geautoriseerde technische dienst of ander gekwalificeerd personeel op hetzelfde niveau om gevaarlijke situaties te vermijden.

**16.** Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact is gevoerd om vonken te vermijden.

**17.** Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen want dit kan resulteren in elektrische schokken.

**18.** Een multipolaire schakelaar die kan worden gebruikt om de voeding uit te schakelen is noodzakelijk voor deze installatie. De netvoeding moet kunnen worden ontkoppeld met een schakelaar of een ingebouwde zekering geïnstalleerd op de vaste voeding conform de bouwvoorschriften.

**19.** Het apparaat is uitgerust met een **type "Y"** netsnoer.

**20.** Vaste verbindingen worden aangesloten met een netsnoer voor een multipolaire ontkoppeling. Voor apparaten met overspanning categorie van minder dan III moet het ontkoppelingsmechanisme worden aangesloten op de vaste netvoeding conform het aansluitschema.

## Gas veiligheid

**1.** Dit apparaat is niet aangesloten op het afvoermechanisme van brandende producten. Dit apparaat moet worden aangesloten en geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende installatieregels. De omstandigheden met betrekking tot de ventilatie moet worden overwogen.

**2.** Als een apparaat met gas wordt gebruikt, worden vocht, warmte en brandende producten gecreëerd in de ruimte. Zorg er eerst en vooral voor dat de keuken goed geventileerd is wanneer men het apparaat gebruikt en zorg voor natuurlijke ventilatieopeningen of installeer een mechanische ventilatie.

**3.** Als u het apparaat zwaar of langdurig hebt gebruikt, kan een bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn. Open bijvoorbeeld een venster of schakel de mechanische ventilatie op een hogere snelheid.

**4.** Dit apparaat mag enkel worden gebruikt in goed geventileerde locaties in overeenstemming met de geldende regels. Lees de handleiding voor u dit product installeert of in gebruik neemt.

**5.** Voor u het apparaat positioneert, moet u ervoor zorgen dat het lokale omstandigheden (type gas en gasdruk) voldoen aan de vereisten van het apparaat.

**6.** Het mechanisme mag niet langer dan 15 seconden worden ingeschakeld. Als de brander niet inschakelt na 15 seconden moet u het mechanisme stoppen en ten minste één minuut wachten voor de brander opnieuw probeert te ontsteken.

**7.** Elke bewerking die moet worden uitgevoerd op de gasinstallatie moet worden uitgevoerd door geautoriseerd en bekwaam personeel.

**8.** Dit apparaat is aangepast voor aardgas (AG). Als u uw product moet gebruiken met een ander gastype moet u beroep doen op een geautoriseerde dienst voor de conversie.

**9.** Voor een correcte werking moeten de afzuigkap, gasleiding en klem regelmatig worden vervangen volgens de aanbevelingen van de fabrikant en indien vereist.

**10.** Gas moet goed branden in gasproducten. Een blauwe vlam en doorlopend branden wijst op correct brandend gas. Als het gas onvoldoende brandt, kan koolstofmonoxide (CO) worden gecreëerd. Koolstofmonoxide is kleurloos, geurloos en een bijzonder giftig gas dat zelfs in kleine hoeveelheden dodelijk kan zijn.

**11.** Vraag uw lokale gasleverancier de noodnummers voor gas en de maatregelen die moeten worden genomen als men een gasgeur waarneemt.

## **Wat moet u doen wanneer u een gasgeur waarneemt**

- 1.** U mag geen open vlammen gebruiken en u mag niet roken.
- 2.** Gebruik geen elektrische schakelaar. (Bijvoorbeeld: lamschakelaar of deurbel)
- 3.** Gebruik geen telefoon of mobiele telefoon.
- 4.** Open de deuren en ramen.
- 5.** Sluit alle kleppen van het apparaat die gas gebruiken en de gastellers.
- 6.** Bel de brandweer van een telefoon buiten uw thuis.
- 7.** Controleer alle slangen en hun verbindingen op lekken. Als u nog steeds gas ruikt, moet u het huis verlaten en uw burens waarschuwen.
- 8.** U mag het huis niet betreden tot de autoriteiten het veilig verklaren.

## Beoogd gebruik

- 1.** Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik van het apparaat is niet toegelaten.
- 2.** Dit apparaat mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- 3.** Dit apparaat mag niet worden gebruikt om platen onder de grill op te warmen, kleding of handdoeken te drogen op het handvat of voor verwarmingsdoeleinden.
- 4.** De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor eventuele schade als het gevolg van misbruik of een incorrecte hantering.
- 5.** Het oven gedeelte van de eenheid kan worden gebruikt om etenswaren te dooien, te roosteren, te bakken en te grillen.
- 6.** De levensduur van het product dat u gekocht hebt is 10 jaar. Dit is de periode waarvoor de reserveonderdelen worden geleverd door de fabrikant die vereist zijn voor de werking van dit product zoals gedefinieerd.

## Elektrische Aansluiting

1. Uw oven vereist een zekering van 16 of 32 Ampère in overeenstemming met het vermogen van het apparaat. Indien noodzakelijk wordt de installatie aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien.

2. Uw oven is aangepast in overeenstemming met een 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz.elektrische voeding. Als het elektrisch net verschilt van deze gespecificeerde waarde moet u contact opnemen met een geautoriseerde dienst.

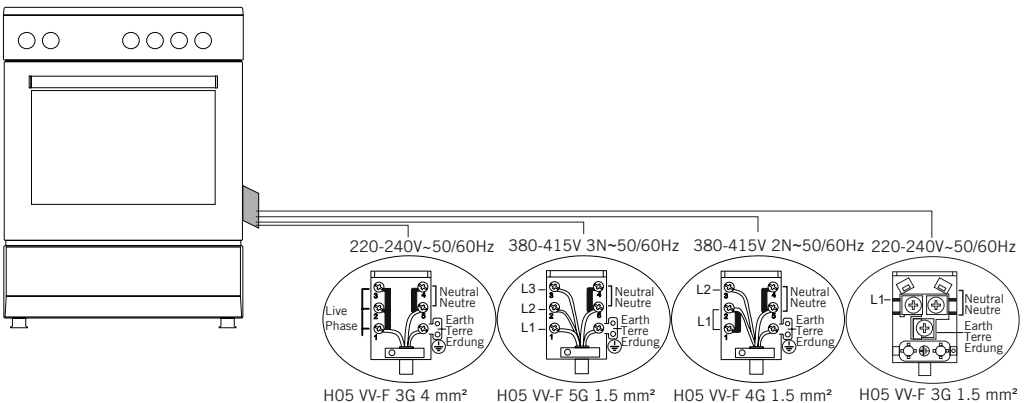
3. De elektrische aansluiting van de oven mag enkel worden uitgevoerd via de contacten met aarding geïnstalleerd conform de regelgeving. Als er geen correcte aansluiting met aarding aanwezig is in de ruimte waar de oven wordt geplaatst, moet u onmiddellijk contact opnemen met een gekwalificeerde elektricien. De fabrikant kan nooit aansprakelijk worden gesteld voor de schade die wordt veroorzaakt als de contacten die verbonden zijn met het apparaat niet geaard zijn. Als de uiteinden van het elektrische netsnoer open zijn, naargelang het type apparaat, moet u een correcte schakelaar installeren op het elektrisch net waardoor alle uiteinden kunnen worden ontkoppeld in het geval de koppeling / ontkoppeling van / met het elektrisch net.

4. Als u elektrische toevoerkabel defect is, moet hij onmiddellijk worden vervangen door een geautoriseerde dienst of gekwalificeerde elektriciens om risico's te voorkomen.

5. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de hete onderdelen van het apparaat.

6. U moet de oven bedienen in een droge ruimte.

## Elektrisch schema



## Gasaansluiting

**WAARSCHUWING:** Voor u werkzaamheden start in het kader van de gasaansluiting moet u de gastoevoer uitschakelen. Ontploffingsgevaar.

U moet de oven bedienen in een droge ruimte.

1. Bevestig de klem op de leiding. Duw aan de leiding tot ze tot het uiteinde van de buis bereikt.

2. Voor een correcte afdichting moet u ervoor zorgen dat de knoppen in het bedieningspaneel gesloten zijn maar dat de gascilinder geopend is. Smeer zeepsop op de leiding om te controleren op lekken. Als u een gaslek vaststelt, zal het zeepsop beginnen schuimen.

3. De oven moet in een goed geventileerde ruimte worden geplaatst op een vlakke ondergrond.

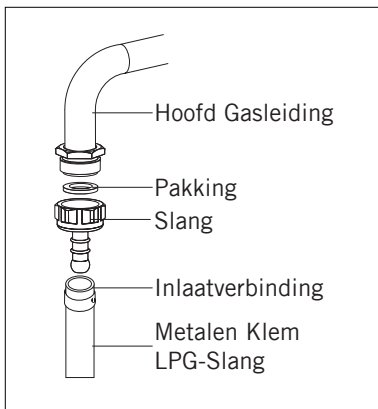
4. Inspecteer de gasleiding opnieuw.

5. Wanneer u de oven installeert, moet u ervoor zorgen dat hij even hoog als het werkoppervlak komt. U kunt de hoogte aanpassen met de voeten.

6. De gasleiding en elektrische kabels van uw oven mogen niet via de zones lopen die opwarmen, in het bijzonder de achterzijde van de oven. U mag de oven niet verplaatsen als de gasleiding aangesloten is. Aangezien een forcering de leiding kan losmaken en dit kan resulteren in gaslekken.

7. Gebruik een flexibele leiding voor de gasaansluiting.

### Voor de LPG-aansluiting;

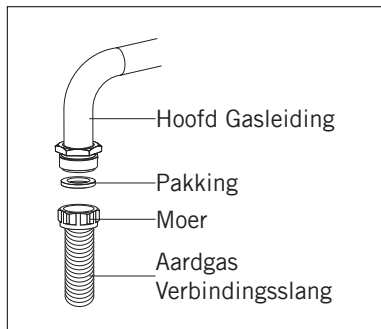


Voor de LPG (cilinder) verbinding moet een metalen klem worden bevestigd op de slang van de LPG-cilinder. Bevestig een uiteinde van de slang op de slang inlaatverbinding achter het apparaat door de slang op te warmen in kokend water. Duw de klem daarna naar de eindsectie van de slang en draai vast met een schroevendraaier. De pakking en slang inlaatverbinding die vereist zijn voor de verbinding worden aangetoond in de onderstaande afbeelding.

**OPMERKING:** De regelaar die op de LPG-cilinder moet worden aangebracht moet een 300 mmSS functie hebben.



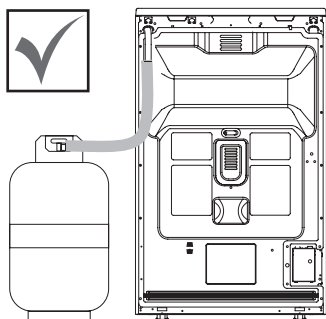
## Voor de aardgas aansluiting;



**WAARSCHUWING:** De aardgasverbinding mag enkel worden uitgevoerd door een geautoriseerde dienst.

Plaats voor de aardgasverbinding de pakking in de moer op het uiteinde van de aardgas verbindingsslang. Om de slang op de hoofd gasleiding te installeren, draait u aan de moer. Voltooi de verbinding door een gaslek controle uit te voeren.

## Doorgang gasleiding



Figuur 1

Sluit het apparaat via een zo kort mogelijke route aan op de gaskraan en dusdanig dat er geen gaslekage kan ontstaan.

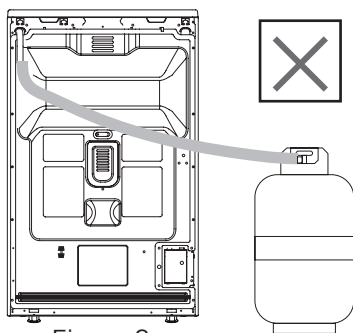
Zorg er bij een veiligheidscontrole van afdichting en pakking op dat de knoppen op het bedieningspaneel dichtgedraaid zijn en de gasflap open staat.

**WAARSCHUWING:** Gebruik bij het uitvoeren van een controle op gaslekage nooit een aansteker, lucifer, sigaret of soortgelijke brandende substanties.

Breng zeepsop aan op de aansluitpunt en. In het geval van een lekkage vormt dit zeepbellen.

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.

Gebruik het apparaat op een vlak oppervlak en in een goed geventileerde ruimte.



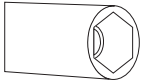
Figuur 2

**WAARSCHUWING:** Voor u het apparaat plaatst, moet u controleren of de lokale distributie (gastype en druk) conform is met de productinstellingen.

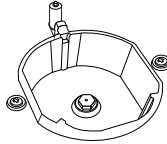
## Het mondstuk vervangen

1. Gebruik een sleutel met een speciale kop om het mondstuk te installeren en te verwijderen zoals aangegeven in (figuur 3)

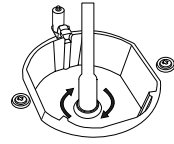
2. Verwijder het mondstuk (figuur 4) van de brander met de speciale mondstuk sleutel en monteer het mondstuk. (figuur 5)



Figuur 3



Figuur 4



Figuur 5

## Ventilatie van de ruimte

De lucht die noodzakelijk is voor de branders komt uit de lucht in de ruimte en de gassen die ontsnappen worden rechtstreeks afgegeven in de ruimte. Voor een veilige bediening van uw product is een goede ventilatie van de ruimte essentieel. Als er geen venster aanwezig is in de ruimte moet u bijkomende ventilatie installeren. Hoewel, als de ruimte een deuropening heeft naar buiten, hoeft u geen ventilatieopeningen aan te brengen.

Grootte van de ruimte	Ventilatieopening
Kleiner dan 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Tussen 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Groter dan 10 m <sup>3</sup>	niet noodzakelijk
In de kelder	min 65 cm <sup>2</sup>

## Minder gasdebiet instelling voor de kranen van de branders

1. Ontsteek de brander die u wilt aanpassen en draai de knop in de lagere stand.

2. Verwijder de knop van de gaskraan.

3. Gebruik een gepaste schroevendraaier om de debiet stelschroef aan te passen. Voor LPG (butaan propaan) draait u de schroef in wijzerzin. Voor het aardgas moet u de schroef één maal tegen wijzerzin draaien.

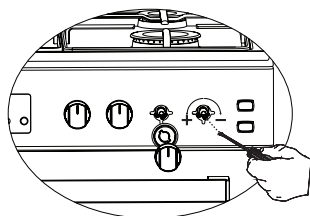
"De normale lengte van een rechte vlam in de verlaagde stand moet 6-7 mm zijn."

4. Als de vlam hoger is dan de gewenste positie draait u de schroef in wijzerzin. Als ze kleiner is, draait u tegen wijzerzin.

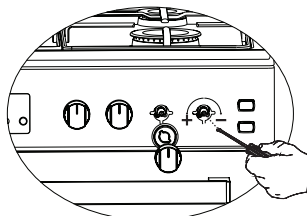
5. Als laatste controle, draait u de brander zowel in de hoge vlam en de verlaagde stand en controleert u of de vlam in- of uitgeschakeld is.

Afhankelijk van het type gaskraan dat wordt gebruikt in uw apparaat kan de positie van de stelschroef variëren.

Om uw oven aan te passen naargelang het gastype moet u de aanpassing voor de lagere vlam zorgvuldig uitvoeren door te draaien met een kleine schroevendraaier zoals hieronder weergegeven op de schroef in het midden van de gaskranen en op het mondstuk. (figuur 6 en 7)



Figuur 6



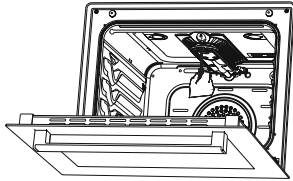
Figuur 7

## Verwijderen en installeren van beneden en boven brander van de gasfornuis

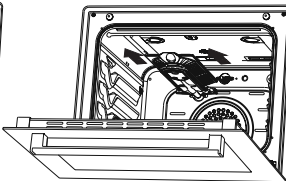
### Het verwijderen van de boven brander:

Verwijder de schroef met behulp van een schroefdraaier zoals weergegeven in figuur 8. Verwijder de brander uit het bed naar u toe zoals weergegeven in figuur 9. Verwijder de injector in het bed met een dopsleutel uit zoals weergegeven in figuur 10. Doe het tegenovergestelde om de brander weer te vervangen.

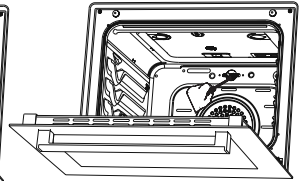
Figuur 8



Figuur 9



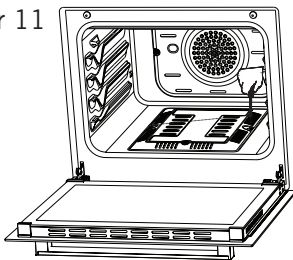
Figuur 10



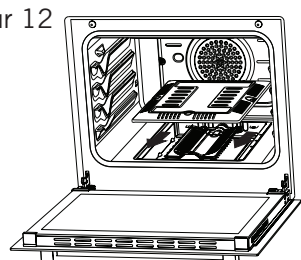
### Het verwijderen van beneden brander:

De beneden brander is met de twee schroeven vastgesteld, doe dezen uit met een schroefdraaier uit zoals weergegeven in figuur 11. Breng de deksel uit zijn bed recht omhoog zoals weergegeven in figuur 12. Verwijder de brander uit het bed naar u toe zoals weergegeven in figuur 13. Verwijder de injector in het bed met een dopsleutel uit zoals weergegeven in figuur 14. Doe het tegenovergestelde om de brander weer op zijn plaats te vervangen.

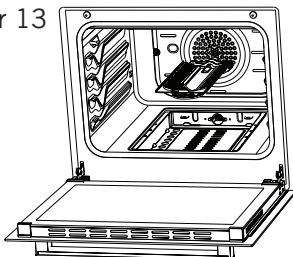
Figuur 11



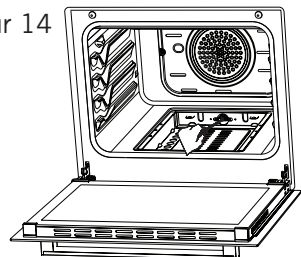
Figuur 12



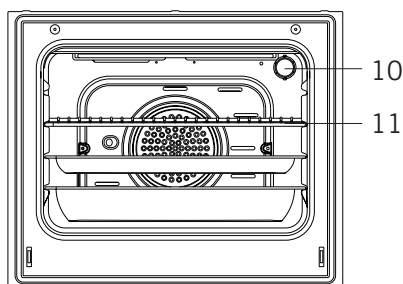
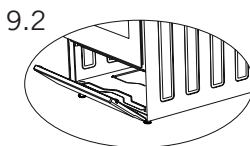
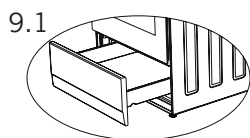
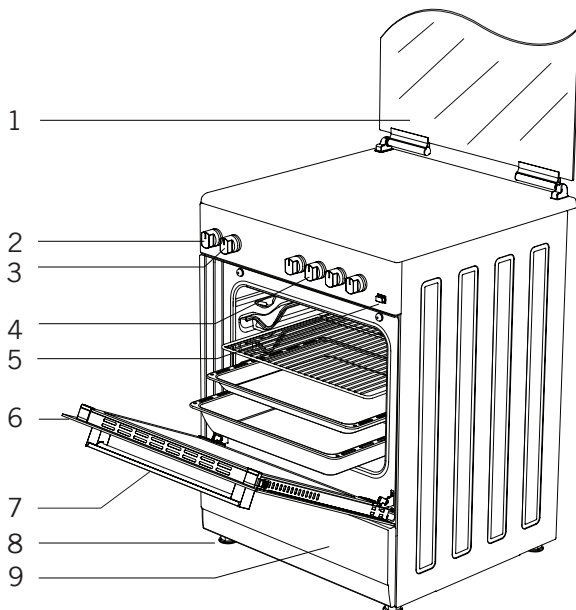
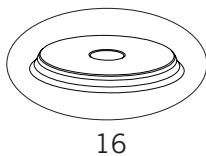
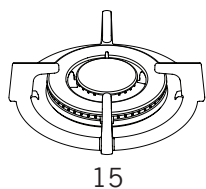
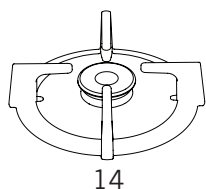
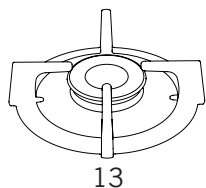
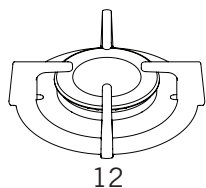
Figuur 13



Figuur 14



## INLEIDING VAN HET APPARAAT



- 1. Glazen deur  
(Plaatmetalen deur)
- 2. Thermostaat instelling
- 3. Oven instelling
- 4. Fornuissectie bediening  
Schakelaars
- 5. Druktoets aansteker \*

- 6. Deur
- 7. Handvat
- 8. Plastic voet
- 9. Deur onderste kast
- 9.1 Lade \*
- 9.2 Klapdeur \*
- 10. Lamp

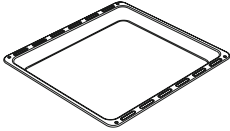
- 11. Grill
- 12. Grote brander
- 13. Middelste brander
- 14. Secundaire brander
- 15. Wokbranders \*
- 16. Kookplaat \*  
(Ø145 mm of Ø185 mm)

## Accessoires



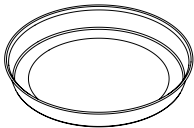
### Diepe bakplaat \*

Voor gebak, grote stukken vlees en vochtige gerechten. Deze kan ook worden gebruikt als opvangbak voor vet als u cake, bevroren gerechten en vleesgerechten rechtstreeks op de grill bakt.



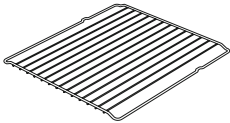
### Bakplaat / Glas bakplaat \*

Voor gebak (koekjes, broodjes enz.), bevroren gerechten.



### Ronde bakplaat \*

Voor gebak bevroren gerechten.



### Draadgrill

Voor roosteren of het plaatsen van (bevroren) gerechten die moeten worden gebakken, geroosterd op het gewenste rek.



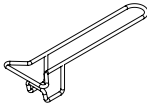
### Uittrekbare rail \*

Bakplaten en draadrekken kunnen dankzij de uittrekbare rails eenvoudig worden verwijderd en geplaatst.



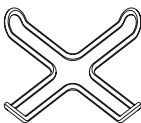
### Draadgrill in bakplaat \*

Voedsel dat tijdens de bereiding vasthecht, zoals biefstuk, wordt op de draadgrill in de bakplaat geplaatst. Zo wordt voorkomen dat het voedsel aan de bakplaat vasthecht.



### Schotel handvat \*

Het wordt gebruikt om hete schotels te dragen.



### Plaats voor koffie apparaat \*

Voor de koffie apparaat gebruikt.

## Technische Specificaties Van Uw Oven

Specificaties	50x55	50x60	60x60
Externe breedte	500 mm	500 mm	600 mm
Externe diepte	565 mm	630 mm	630 mm
Externe hoogte	855 mm	855 mm	855 mm
Lampvermogen	15-25 W		
Onderste verwarmingselement	1000 W	1000 W	1200 W
Bovenste verwarmingselement	800 W	800 W	1000 W
Turbo verwarmingselement	-----	1800 W	2200 W
Grill verwarmingselement	1500 W	1500 W	2000 W
Toevoerspanning	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Kookplaat 145 mm *	1000 W		
Kookplaat 180 mm *	1500 W		
Snelle kookplaat 145 mm *	1500 W		
Snelle kookplaat 180 mm *	2000 W		

**WAARSCHUWING:** Om de wijziging te laten uitvoeren door een geautoriseerde dienst moet deze tabel dient men rekening te houden met deze tabel. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele problemen die het resultaat zijn van een incorrecte wijziging.

**WAARSCHUWING:** Om de kwaliteit van het product te verbeteren, kunnen de technische specificaties worden gewijzigd zonder kennisgeving vooraf.

**WAARSCHUWING:** De waarden vermeld op het apparaat of de begeleidende documenten zijn metingen in het laboratorium in overeenstemming met de respectieve normen. Deze waarden kunnen verschillen naargelang het gebruik en de omstandigheden van de omgeving.

Brander specificaties	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Aardgas			Aardgas		Aardgas	
Wok Brander	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gasdebiet	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Stroom	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Snelle Brander	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gasdebiet	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Stroom	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Halfsnelle Brander	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gasdebiet	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Stroom	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Secundaire Brander	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gasdebiet	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Stroom	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brander	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gasdebiet	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Stroom	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Brander	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gasdebiet	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Stroom	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW



Brander specificaties	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
	Gasdebiet	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Stroom	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Snelle Brander	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gasdebiet	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Stroom	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Halfsnelle Brander	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasdebiet	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Stroom	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Secundaire Brander	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gasdebiet	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Stroom	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brander	Injector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasdebiet	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Stroom	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Brander	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gasdebiet	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Stroom	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**WAARSCHUWING:** De diameterwaarden vermeld op de injector worden gespecificeerd zonder komma. Bijvoorbeeld, de diameter van 1,70 mm wordt gespecificeerd als 170 op de injector.

## INSTALLATIE VAN UW OVEN

Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de correcte werking van het apparaat. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de eventuele schade die wordt veroorzaakt door bewerkingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

**WAARSCHUWING:** De klant is verantwoordelijk voor de voorbereiding van de locatie waar het product zal worden geïnstalleerd en ook voor de voorbereiding van de elektrische installatie.

**WAARSCHUWING:** De regels in de lokale normen over elektrische installaties moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product.

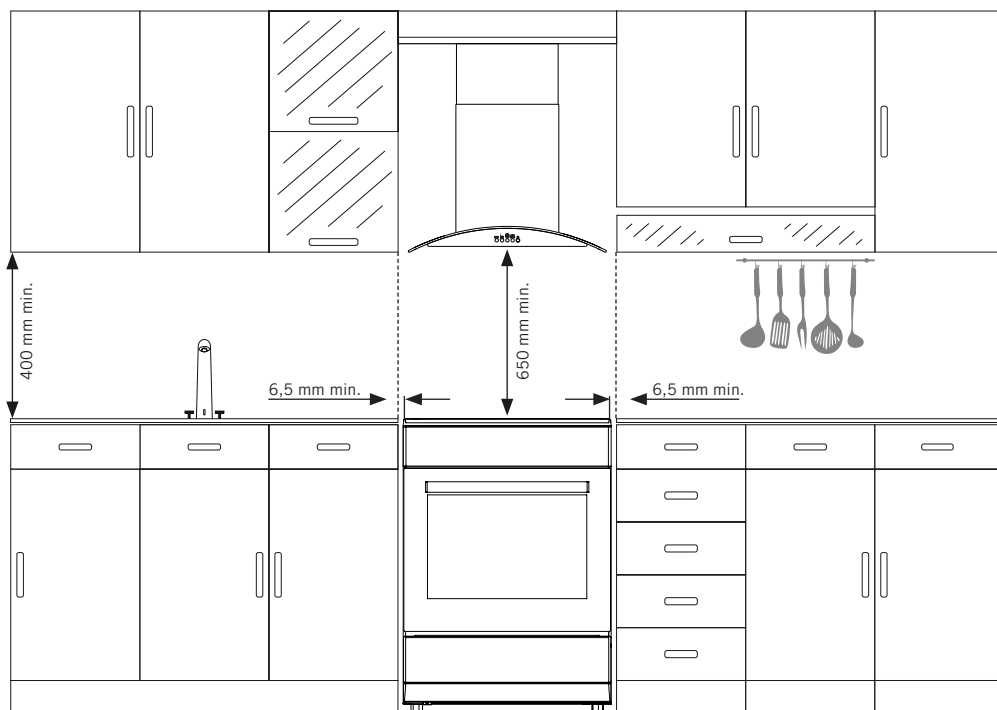
**WAARSCHUWING:** Controleer op schade op het apparaat voor u het installeert. Laat het apparaat niet installeren als het beschadigd is. Beschadigde producten kunnen risico's inhouden.

### **De correcte plaats voor de installatie en belangrijke waarschuwingen**

De voeten van het apparaat mogen niet op zachte oppervlakken zoals tapijten worden geplaatst. De keukenvloer moet het gewicht van het apparaat en alle keukengereedschap kunnen dragen dat in de oven kan worden gebruikt.

Het apparaat moet worden gebruikt met een tussenruimte van minimum 400 mm boven de bovenste brander oppervlakken en 6,5 mm van de zijkanalen in het keukenmeubel.

Het apparaat is geschikt voor gebruik op beide zijwanden, zonder steun, of zonder dat het in een kast moet worden geïnstalleerd. Als een afzuigkap boven het fornuis wordt geïnstalleerd, volgt u de instructies van de fabrikant voor de montagehoogte. (min. 650 mm)

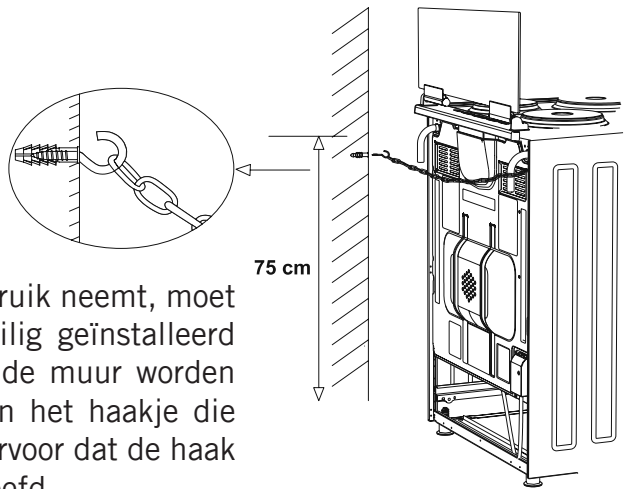


**WAARSCHUWING:** De keukenmeubels naast het apparaat moeten hittebestendig zijn.

**WAARSCHUWING:** Installeer het apparaat niet naast een koelkast of koelers. De warmte die het apparaat uitstraalt verhoogt het energieverbruik van de koelapparatuur.

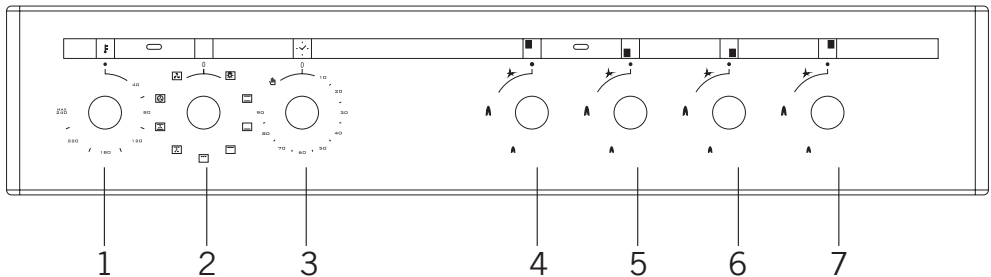
**WAARSCHUWING:** Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.

## Spanketting Illustratie



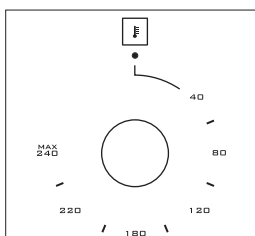
Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat het veilig geïnstalleerd is. Het apparaat moet aan de muur worden bevestigd met de ketting en het haakje die worden meegeleverd. Zorg ervoor dat de haak stevig in de muur is geschroefd.

## BEDIENINGSPANELEN

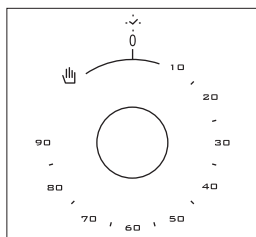


- |                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Thermostaat                | 5. Verwarming links vooraan    |
| 2. Functie selectieknop       | 6. Verwarming rechts vooraan   |
| 3. Mechanische timer          | 7. Verwarming rechts achteraan |
| 4. Verwarming links achteraan |                                |

**WAARSCHUWING:** Het bovenstaande bedieningspaneel dient enkel ter illustratie. Raadpleeg het bedieningspaneel van uw apparaat.



**Thermostaat** Gebruikt om de bereidings temperaturen te bepalen van de schotel die wordt bereid in de oven. Nadat u etenswaren in de oven hebt geplaatst, schakelt u de schakelaar op de gewenste temperatuur tussen 40-240 °C. Raadpleeg de bereidingstabel voor de bereidingstemperaturen van de uiteenlopende gerechten.



**Mechanische timer\*:** Gebruikt om de tijdsduur te bepalen van de bereiding in de oven. Als de ingestelde tijdsduur verstreken is, worden de branders uitgeschakeld en er weerklinkt een geluidssignaal. De mechanische timer kan worden ingesteld op de correcte periode tussen 0-90 minuten. Raadpleeg de bereidingstabellen voor de bereidingsduur.

## HET GEBRUIK VAN DE OVENSECTIE

### Het Gebruik Van De Ovenbranders

1. Als uw oven uitgerust is met branders die werken met gas moet de correcte knop worden gebruikt om de branders te ontsteken. Bepaalde modellen zijn voorzien van een automatische ontsteking; zo kunt u de brander gemakkelijk inschakelen door te draaien aan de knop. Branders kunnen ook worden ingeschakeld door te drukken op de ontstekingsknop of ze kunnen worden ontstoken met een lucifer.

2. U mag de ontsteking niet ononderbroken gebruiken gedurende meer dan 15 seconden. Als de brander niet ontsteekt, moet u minimum één minuut wachten voor u opnieuw probeert. Als de brander uitgedoofd is om gelijk welke reden moet u de gas regelknop sluiten en een minuut wachten voor u opnieuw begint.

### Het Gebruik Van De Verwarmingselementen Van De Oven

1. Wanneer u uw oven de eerste maal in gebruik neemt, zult u een bepaalde geur waarnemen veroorzaakt door de verwarmingselementen. Om deze geur te verwijderen, moet u de oven gedurende 45-60 minuten laten werken aan 240 °C zonder dat u iets in de oven plaatst.

2. De oven bedieningsknop moet op de gewenste waarde worden geschakeld; zo niet zal de oven niet werken.

3. De soorten maaltijden, bereidingstijden en thermostaatstanden staan vermeld in de bereidingstabel. De waarden vermeld in de bereidingstabel zijn kenmerkende waarden en ze werden verkregen als resultaat van tests uitgevoerd in ons laboratorium. U kunt er uiteenlopende smaken vinden voor uw smaak naargelang uw bereidings- en gebruiksgewoonten.

4. U kunt een kip braden aan het spit in uw oven met de accessoires.

**5. Bereidingstijden:** De resultaten kunnen variëren in overeenstemming met de spanning in de regio en het materiaal van uiteenlopende kwaliteit, bedragen en temperaturen.

**6.** Wanneer de etenswaren in de oven zitten, mag u het deksel van de oven niet regelmatig openen. Dit kan namelijk de warmtecirculatie verstoren en de resultaten kunnen variëren.

### Het Gebruik Van De Grill

**1.** Wanneer u de grill op het bovenste rek plaatst, mogen de etenswaren op de grill niet in aanraking komen met de grill.

**2.** U kunt 5 minuten voorverwarmen wanneer u wilt grillen. Indien noodzakelijk kunt u de etenswaren omdraaien.

**3.** De etenswaren moeten in het midden van de grill worden geplaatst om een optimale luchtstroom mogelijk te maken in de oven.

### De oven inschakelen

**1.** Schakel de functiekноп naar het grill symbool.

**2.** Schakel hem daarna op de gewenste grill-temperatuur.

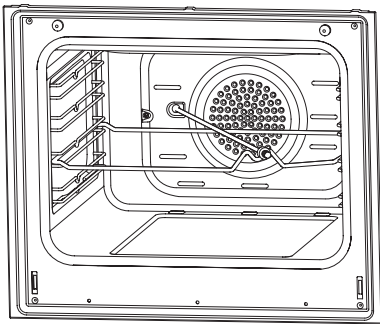
### De grill uitschakelen

Schakel de functiekноп op de uit-positie.

**WAARSCHUWING:** Houd de ovendeur gesloten tijdens het grillen. (Elektrische grill met thermostaat)

**WAARSCHUWING:** Houd de ovendeur geopend tijdens het grillen. (Gas en elektrische grill zonder thermostaat)

### Het Gebruik Van De Kip Roosterfunctie \*

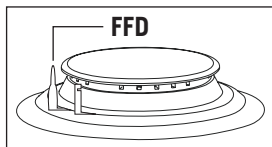


Figuur 15

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.

## Het Gebruik Van Het Fornuis

### Het gebruik van de ovenbranders



**De vlamcontrole veiligheidsmechanisme (FFD);** werkt onmiddellijk wanneer het veiligheidsmechanisme inschakelt omwille van een overstroming van vloeistoffen over de bovenste branders.

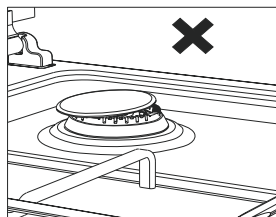
1. De kleppen van de gasbranders zijn voorzien van een veiligheidsmechanisme. Om het fornuis te ontsteken, moet u de schakelaar altijd naar voor drukken en schakelen op het vlamsymbool door hem tegen wijzerzin te draaien. Alle aanstekers werken en enkel de gewenste brander mag inschakelen. Houd de schakelaar ingedrukt tot de brander ingeschakeld is. Druk op de aanstekertoets en draai de knop tegen wijzerzin.

2. U mag de ontsteking niet ononderbroken gebruiken gedurende meer dan 15 seconden. Als de brander niet ontsteekt, moet u minimum één minuut wachten voor u opnieuw probeert. Als de brander uitgedoofd is om gelijk welke reden moet u de gas regelknop sluiten en een minuut wachten voor u opnieuw begint.

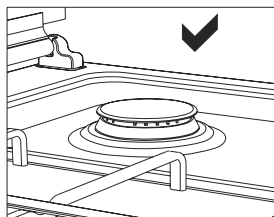
3. In modellen met een gas veiligheidssysteem schakelt de regelklep het gas automatisch uit wanneer de vlam gedoofd is. Om de branders met een gas veiligheidssysteem te bedienen, moet u de knop indrukken en tegen wijzerzin draaien. Na de ontsteking moet u ca. 5-10 seconden wachten voor het gas veiligheidssysteem inschakelt. Als de brander uitgedoofd is om gelijk welke reden moet u de gas regelknop sluiten en een minuut wachten voor u opnieuw begint.

4. ● Gesloten 🔥 Volledig open 🔥 Half open

5. Voor u de knop gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de deksels van de branders correct gepositioneerd zijn. De correcte plaatsing van de branderdeksels worden hieronder weergegeven.



Figuur 16



Figuur 17

## Het Gebruik Van De Kookplaten

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm snel	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm snel	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm snel	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm snel	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

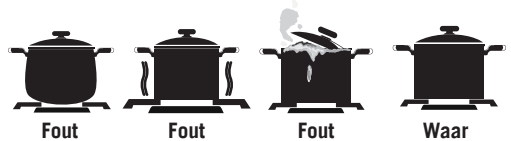
1. Elektrische kookplaten hebben standaard 6 temperatuurniveaus. (zoals hierboven beschreven)

2. Bij het eerste gebruik moet u uw elektrische kookplaat gebruiken in positie 6 gedurende 5 minuten. Zo wordt het middel op uw kookplaat dat gevoelig is voor warmte gehard door de verwarming.

3. Gebruik pannen met een platte bodem die zo veel mogelijk in contact staan met de warmte zodat u de energie productiever kunt toepassen.

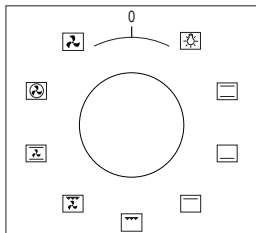
### Pan Afmetingen

	50*55	50*60	60*60
<b>Kleine Brander</b>	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
<b>Midden Brander</b>	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
<b>Grote Brander</b>	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
<b>Wok Brander</b>	24-28 cm	---	24-26 cm





## PROGRAMMATYPES



**Functieknop:** Gebruikt om de branders te bepalen die worden gebruikt om de schotels te bereiden in de oven. De verwarming programmatypes in deze knop en hun functies worden hieronder weergegeven. Alle verwarmingstypes en programmatypes met deze verwarmingselementen zijn mogelijk niet beschikbaar in alle modellen.

	Spit		Ventilator
	Bovenste + Onderste verwarmingselement		Turbo verwarmingselement + Ventilator
	Lamp		Onderste + Bovenste verwarmingselementen + Ventilator
	Onderste verwarmingselement + Ventilator		Grill verwarmingselement + Ventilator
	Grill verwarmingselement		Grill brander / Grill verwarmingselement
	Grill verwarmingselement + Lamp		Bovenste verwarmingselement
	Elektrische timer		Ovenbrander / Onderste verwarmingselement
	Vlam		Ontstekingsfilter

**WAARSCHUWING:** Alle verwarmingstypes en programmatypes met deze verwarmingselementen zijn mogelijk niet beschikbaar in alle modellen.

**KOOK TIJD TABEL**

**WAARSCHUWING:** De oven moet voordat u er voedsel inzet 10 minuten voorverwarmen.

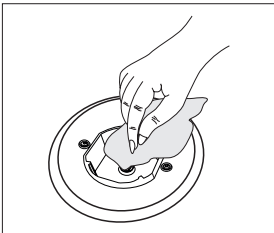
Maaltijd	Kookfunctie	Temperatuur (°C)	Rek Positie	Kook Tijd (Min.)
Cake	Statisch / Statisch+Ventilator	170-180	2	35-45
Kleine cakes	Statisch / Turbo+Ventilator	170-180	2	25-30
Pasteitje	Statisch / Statisch+Ventilator	180-200	2	35-45
Gebakje	Statisch	180-190	2	25-30
Koekjes	Statisch	170-180	3	20-25
Appeltaart	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+Venti.	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

\* Zonder voorverwarmen. De bereiding moet gedurende de helft van de tijd aan 200°C worden gebakken en de tweede helft aan 150°C.

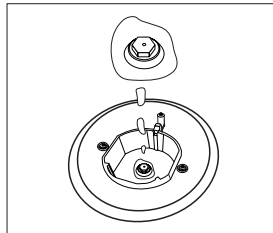
\*\* Het vlees moet tijdens de eerste helft van de bereiding worden omgedraaid.

## ONDERHOUD EN REINIGING

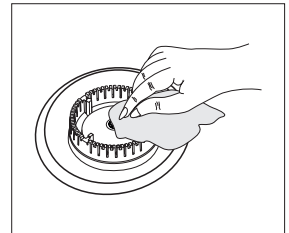
1. Trek de stekker uit de wandcontactdoos, en zorg dat voor reiniging het apparaat is afgekoeld.
2. De oven is erg heet als deze aanstaat of kort nadat deze is uitgezet. Voorkom dat u de hete onderdelen aanraakt.
3. Maak de binnenkant van de oven, de klep, handvat, laden of andere delen van de oven nooit schoon met scherp gereedschap zoals
4. Reinig de binnendelen van de oven met een natte doek met evt. Mild schoonmaakmiddel, maak daarna de oven droog met een zachte doek.
5. Reinig het ovenglas met een schoonmaakmiddel speciaal voor glas.
6. De oven niet reinigen met een stoomreiniger.
7. Verwijder voordat u het bovendeksel van de oven opent eerst eventueel geknoeide vloeistof van het deksel. Controleer voordat u het deksel naar beneden doet of het gasfornuis genoeg is afgekoeld.
8. Gebruik nooit brandbare middelen zoals zuren, thinner of gasbenzine om de oven mee schoon te maken.
9. U mag geen onderdelen van de oven met de vaatwasser schoonmaken.
10. 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 18

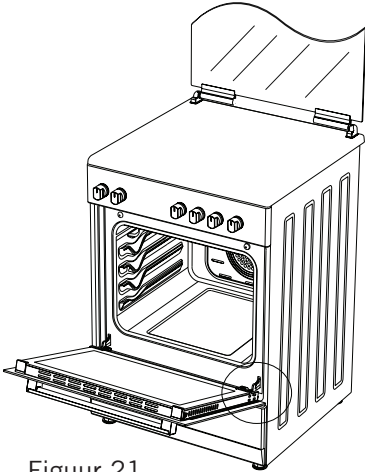


Figuur 19

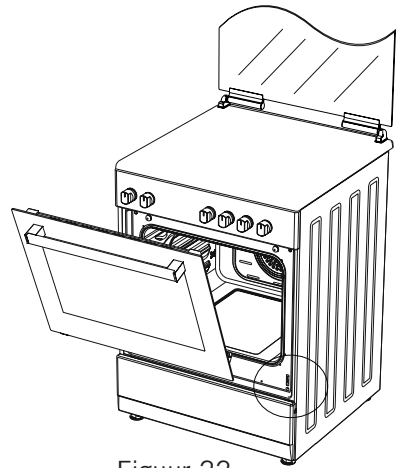


Figuur 20

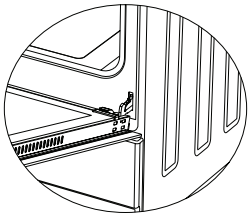
## Montage Van Fornuisdeur



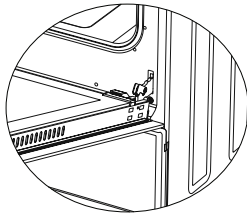
Figuur 21



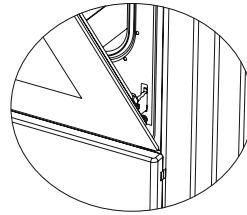
Figuur 22



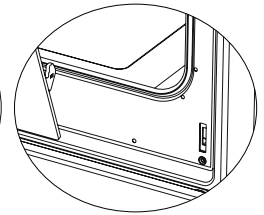
Figuur 21.1



Figuur 21.2



Figuur 22.1



Figuur 22.2

Trek de fornuisdeur naar u zelf toe en open de deksel volledig. Voer daarna het scharniervergrendeling naar boven met behulp van de schroevendraaier, zie **figuur 21.1.**, doe dan het slot open.

Draai de scharnierslot tot de ruimte groothoek is zoals weergegeven in **figuur 21.2.** Breng de alletwee scharniersloten die de deksel en fornuis verbindt, tot de zelfde stand.

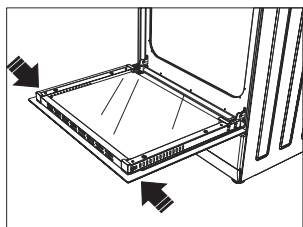
Doe achteraf, de deksel van fornuis dicht dat u dit open gedaan heeft, zoals weergegeven in **figuur 22.1.**, tot dit tegen de scharnierslot komt.

Trek de deksel boven met uw twee handen zoals weergegeven in **figuur 22.2.**, wanneer de fornuisdeksel bijna dicht is om het te verwijderen.

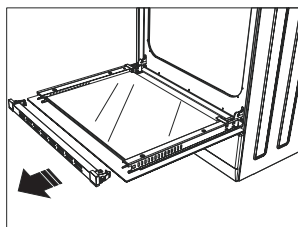
Om de fornuisdeksel weer op zijn plaats vast te maken, doe alles nu in omgekeerde volgorde.

## Reinigen En Onderhoud Van Het Deurglas Aan De Voorkant Van De Oven

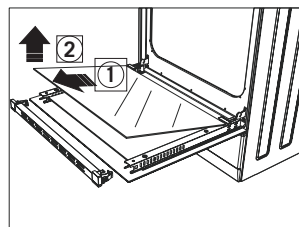
Verwijder het profiel door op de plastic grendels aan de linker en rechter kant te drukken zoals getoond in figuur 23 en trek het profiel naar u toe zoals getoond in figuur 24. Verwijder dan het binnenste glas zoals getoond in figuur 25. Indien nodig kan het middelste glas op dezelfde manier worden verwijderd. 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 23



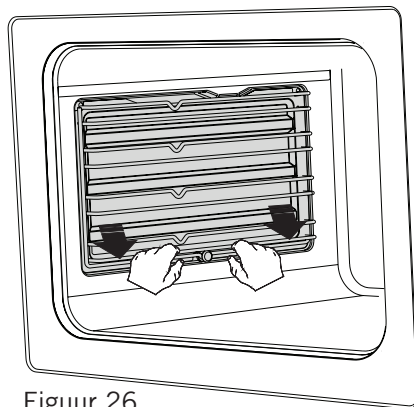
Figuur 24



Figuur 25

## Katalytische Wand en \*

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.

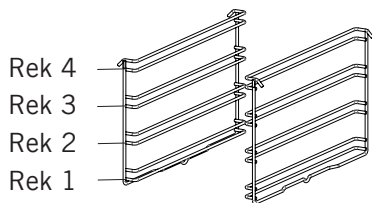


Figuur 26

## 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.

## Rekstanden



U moet het rooster correct in de oven plaatsen. Het rek mag niet in contact komen met de achterzijde van de oven. De rekstanden worden weergegeven in de volgende afbeelding. U kunt een diepe schotel of een standaard schotel in het onderste en het bovenste rek plaatsen.

## Roosters installeren en verwijderen

Om roosters te verwijderen, drukt u op de klemmen weergegeven met pijlen in de afbeelding, verwijder eerste de onderkant en daarna de bovenkant uit de installatielocatie. Om de roosters te installeren, kunt u de omgekeerde procedure volgen van het verwijderen van het rooster.

## Ovenlamp Vervangen

**WAARSCHUWING:** Zorg om een elektrische schok te voorkomen dat voordat u de lamp vervangt, het circuit van het apparaat open is. (een open circuit betekent dat de stroom uit is)

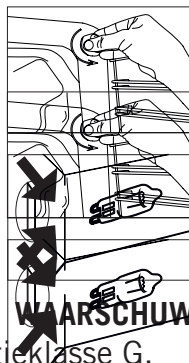
Zorg ervoor dat het apparaat eerst van de stroom wordt onderbroken en dat het is afgekoeld.

Verwijder de glazen beschermkap door deze zoals aangegeven in de afbeelding naar links te draaien. Als draaien moeilijk gaat, gebruik dan plastic handschoenen bij het draaien.

Draai dan de lamp eruit, en installeer de nieuwe lamp met dezelfde specificaties.

Zet de glazen beschermkap terug, steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en de vervanging is voltooid. Nu kunt u uw oven gaan gebruiken.

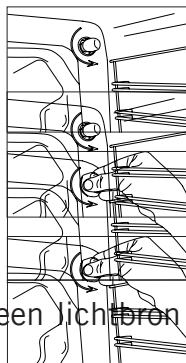
### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W  
220-240 V, AC  
15-25 W  
Figuur 27

**WAARSCHUWING:** Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W  
220-240 V, AC  
15 W  
Figuur 28

## Het Gebruik Van Het Vlammschild Van De Grill \*

1. Een veiligheidspaneel is ontworpen om het bedieningspaneel te beschermen en de knoppen wanneer de oven in de grillmodus staat. (figuur 29)

2. Gebruik dit veiligheidspaneel om te vermijden dat de hitte het bedieningspaneel en de knoppen kan beschadigen wanneer de oven in grillmodus staat.

**WAARSCHUWING:** De toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

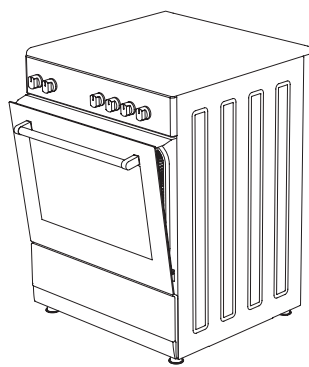
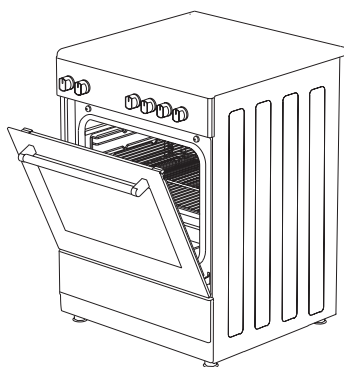
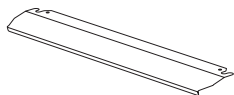
3. Plaats het veiligheidspaneel onder het bedieningspaneel door het glazen voorpaneel van de oven te openen. (figuur 30)

4. En bevestig daarna het veiligheidspaneel tussen de oven en het voorpaneel door de afscherming zacht te sluiten. (figuur 31)

5. Het is belangrijk voor de bereidingen het deksel open te houden op een gespecificeerde afstand tijdens bereidingen in de grillmodus.

6. Het veiligheidspaneel biedt een ideale situatie om gerechten te bereiden en het beschermt het bedieningspaneel en de knoppen.

**WAARSCHUWING:** Als het fornuis voorzien is van de optie “**gesloten grill werkt**” met thermostaat kunt u de ovendeur gesloten houden tijdens de bewerking; in dat geval is het vlammschild niet noodzakelijk.



Figuur 29

Figuur 30

Figuur 31

## PROBLEEMOPLOSSEN

U kunt de problemen die u ondervindt met uw product oplossen door de volgende punten te controleren voor u contact opneemt met de technische dienst.

### Controlepunten

Als er een probleem optreedt met de oven moet u eerst de onderstaande tabel raadplegen en de suggesties proberen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Wat kunt u doen
<b>Oven werkt niet.</b>	De voeding is niet aangesloten.	Controleer de voeding.
	De gastoevoer is niet aangesloten.	Controleer of de hoofd gasleiding geopend is.
		Controleer of de gasleiding gebogen of verwrongen is.
		Zorg ervoor dat de gasleiding verbonden is met de oven.
	Controleer of de een geschikte gasklep wordt gebruikt.	
<b>Oven stopt tijdens de bereiding.</b>	Stekker komt uit het stopcontact.	Steek de stekker opnieuw in het stopcontact.
<b>Schakelt uit tijdens de bereiding.</b>	Te langdurige bewerking.	Laat de oven afkoelen na lange bereidingscycli.
	Meer dan één stekker in het stopcontact.	Gebruik nooit meer dan één stekker in een stopcontact.
<b>De ovendeur opent niet correct.</b>	Etensresten geblokkeerd tussen de deur en de interne holte.	Reinig de oven grondig en probeer de oven opnieuw te openen.
<b>Aansteker werkt niet.</b>	De uiteinden of de ontsteking zelf zijn verstopt.	Reinig de tips of de ontsteking van de gasbranders.
	Gasbrander buizen zijn verstopt.	Reinig de gasbrander buizen.
<b>Elektrische schok bij aanraking van de oven.</b>	Geen correcte aarding.	Zorg ervoor dat de voeding verbonden correct geaard is.
	Er werd een stopcontact zonder aarding gebruikt.	



<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Wat kunt u doen</b>
<b>Waterdruppels.</b>	Er kan water of stoom worden gegenereerd onder bepaalde omstandigheden afhankelijk van de etenswaren die worden bereid. Dit is geen fout van het apparaat.	Laat de oven afkoelen en wrijf daarna schoon met een doek.
<b>Er komt stoom uit een barst in de ovendeur.</b>		
<b>Er blijft water achter in de oven.</b>		
<b>De stoom oven warmt niet op.</b>	De ovendeur is open.	Sluit de deur en start opnieuw.
	De ovenbediening is niet correct aangepast.	Lees het hoofdstuk met betrekking tot de werking van de oven en reset de oven.
	Zekering ingeschakeld of stroomonderbreker uitgeschakeld.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreker. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien inroepen.
<b>Er komt rook uit de oven tijdens de bereiding.</b>	Wanneer de oven de eerste maal wordt gebruikt.	Er komt rook uit de verwarmingselementen. Dit is geen storing. Na 2-3 cycli zal er geen rook meer vrijkomen.
	Etenswaren op het verwarmingselement.	Laat de oven afkoelen en reinig etensresten uit het verwarmingselement.
<b>Tijdens de werking van de oven komt een verbrande of plastic geur vrij.</b>	Er worden plastic of andere niet warmtebestendige accessoires gebruikt in de oven.	Bij hoge temperaturen moet u geschikte glazen accessoires gebruiken.
<b>De oven bereidt de etenswaren niet goed.</b>	De ovendeur wordt regelmatig geopend tijdens de bereiding.	U mag de deur niet te vaak openen als de etenswaren niet moeten worden omgedraaid tijdens de bereiding. Als u de deur vaak opent, zal de interne temperatuur zakken en dit heeft een invloed op het resultaat van de bereiding.
<b>Interne lamp is zwak of werkt niet.</b>	Vreemde objecten bedekken de lamp tijdens de bereiding.	Reinig het interne oppervlak van de oven en controleer opnieuw.
	De lamp kan defect zijn.	Vervang met een lamp van dezelfde specificaties.

## REGELS BIJ DE HANTERING

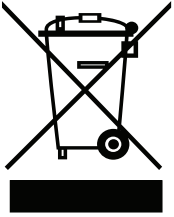
1. Gebruik de deur en/of het handvat niet om het apparaat te verplaatsen of te dragen.
2. Verplaats en transporteer het apparaat in de originele verpakking.
3. Let bijzonder op het apparaat tijdens het laden/leegmaken en de hantering.
4. Zorg ervoor dat de verpakking veilig afgesloten is tijdens de hantering en het transport.
5. Bescherm het apparaat tegen externe factoren (zoals vocht, water, etc.) die de verpakking kunnen beschadigen.
6. Zorg ervoor het apparaat niet te beschadigen door botsingen, valpartijen, etc. tijdens het hanteren en transport en breek of vervorm het niet tijdens de bediening.

## AANBEVELINGEN VOOR ENERGIEBESPARING

Deze details helpen u uw product ecologisch en economisch te gebruiken.

1. Gebruik donker gekleurde en email containers die warmte beter geleiden in de oven.
2. Als het recept of de handleiding aangeeft dat een voorverwarming vereist is, moet u de oven voorverwarmen.
3. Open de ovendeur niet te vaak tijdens de bereiding.
4. Probeer nooit meerdere schotels gelijktijdig te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdige bereidingen uitvoeren door twee bereidingen op het rooster te plaatsen.
5. U moet meerdere schotels na elkaar bereiden. De oven zal zo geen warmte verliezen.
6. Schakel de oven uit een aantal minuten voor het einde van de bereiding. In dit geval mag u de ovendeur niet openen.
7. Ontdooi diepgevroren etenswaren voor de bereiding.

## 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 recyclen 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.

Produkte, die mit (\*) markiert sind, sind optional.

**"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”**

## Inhalte

Wichtige sicherheitshinweise.....	134
Elektrik anschluss.....	148
Gasanschluss.....	149
Gerätebeschreibung.....	154
Zubehör.....	155
Technische daten.....	156
Installation ihres backofens.....	159
Kettenzurrung-abbildung.....	161
Steuertafel.....	161
Verwendung des backofenanschnitts.....	162
Verwendung des grills.....	163
Hühnchen-bratfunktion verwenden.....	163
Verwendung des kochfeldabschnitts.....	164
Programmtypen.....	166
Kochzeit-tabelle.....	167
Wartung und reinigung.....	168
Backofentürmontage.....	169
Reinigung und wartung der ofenglastür.....	170
Katalytische wände.....	170
Regalposition.....	171
Auswechseln der backofenlampe.....	171
Verwendung des grillabweiserblechs.....	172
Fehlerbehebung.....	173
Handhabungsregeln.....	175
Empfehlungen zur energiesparung.....	175
Umweltgerechte entsorgung.....	176
Verpackungsinformationen.....	176

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation und Reparatur sollten immer von einem **"AUTORISIERTEN SERVICE"** durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Operationen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.

2. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt benutzen.

3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung benutzt werden.

4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere bei der Arbeit fern.

5. **WARNUNG: Die zugänglichen Teile können bei Verwendung des Grills heiß sein. Von Kindern fernhalten.**

6. **WARNUNG: Brandgefahr; lagern Sie die Materialien nicht auf der Kochfläche.**

7. **WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei der Verwendung heiß.**

8. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (oder auf dem Typenschild)

9. Während der Verwendung können die zugänglichen Teile heiß sein. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.

10. **WARNUNG: Dieses Gerät ist zum Kochen bestimmt. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.**

**11.** Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.

**12.** Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gegeben haben.

**13.** Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Geräteschaltkreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

**14.** Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht kontinuierlich überwacht werden können.

**15.** Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

**16. VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Der Kochvorgang muss immer überwacht werden.**

**17.** Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren, Menschen mit körperlichen, Hör- oder mentalen Problemen oder Menschen mit mangelnder Erfahrung oder Wissen verwendet werden; solange die Kontrolle gewährleistet ist oder Informationen über die Gefahren zur Verfügung gestellt werden.

**18.** Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.

**19.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

**20.** Halten Sie das Gerät und den Netzkabel fern vom Zugang von Kindern unter 8 Jahren.

**21** Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares (zündfähiges) Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät benutzen. Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf bzw. in die das Gerät.

**22.** Halten Sie die Belüftungskanäle offen.

**23.** Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.

**24.** Geschlossen Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

**25.** Der Backofengriff ist kein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher o.ä. auf den Backofengriff.

**26.** Stellen Sie die Backbleche, Platten oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Backofenboden. Die angesammelte Hitze kann den Backofenboden beschädigen.

**27.** Verwenden Sie hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen legen oder aus dem Backofen nehmen.



**28.** Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder unter Einfluss von Alkohol, der Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen könnten.

**29.** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihrem Essen verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer fangen, wenn es mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

**30.** Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

**31.** Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht.

**32.** Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.

**33.** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Vordertürglas entfernt oder gebrochen ist.

**34.** Legen Sie das Backpapier zusammen mit dem Essen in einen vorgeheizten Backofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Backofenzubehör (Tablett, Grillrost usw.) stellen.

**35.** Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.

**36.** Es ist wichtig, das Drahtgitter und das Tablett richtig auf den Drahtgestellen zu platzieren und/oder das Tablett richtig auf dem Gestell zu platzieren. Stellen Sie den Grill oder das Tablett zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass es ausgewogen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.

■ ■ ■ ■

**37.** Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

**38.** Verwenden Sie das Gerät niemals bei höheren Backofentemperaturen als auf dem Backpapier angegeben. Stellen Sie das Backpapier nicht auf den Backofenboden.

**39.** Wenn die Tür offen ist, stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür oder lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie könnten den Backofen umkippen oder die Türscharniere beschädigen.

**40.** Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

**41.** Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da Kratzer auf der Oberfläche des Türglases zum Bruch des Glases führen können.

**42.** Stellen Sie das Gerät nicht auf eine mit Teppichen bedeckte Fläche. Elektrische Teile werden überhitzt, da von unten keine Belüftung erfolgt. Dies wird zu einem Fehler am Gerät führen.

**43.** Glasflächen von Glaskeramikkochern dürfen nicht mit Hartmetall angegriffen werden, da der Widerstand beschädigt werden kann. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

**44.** Der Benutzer sollte den Backofen nicht alleine bedienen.

**45.** Bei der Reinigung von Gasbrennern ist Vorsicht geboten. Dies kann zu Verletzungen führen.

**46.** Lebensmittel können verschüttet werden, wenn der Fuß des Ofens demontiert oder zerbrochen wird, seien Sie vorsichtig. Dies kann zu Verletzungen führen.

**47.** Während der Benutzung werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass der heiße Dampf aus dem Inneren austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.

**48.** Die obere Abdeckung des Backofens kann aus einem Grund geschlossen werden, sodass das Kochgeschirr runterfällt. Treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass das warme Essen auf Sie zukommt. Es besteht Verbrennungsgefahr.

**49.** Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf, wenn die Backofentür geöffnet ist, es besteht Kippgefahr.

**50.** Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

**51.** Zündschalter nicht aus dem Gerät ziehen. Ansonsten sind stromführende Kabel zugänglich. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

**52.** Die Backofenzufuhr kann bei allen Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Backofen wieder von einem autorisierten Service angeschlossen werden.

**53.** Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da sie sehr heiß werden können.

**54.** Um Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.

**55.** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen installieren.

**56.** Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.

**57. WARNUNG: Backofen- und Grillbrenner nicht gleichzeitig benutzen.**

**58.** Bitte kochen Sie das Essen nicht direkt auf dem Tablett / Gitter. Bitte legen Sie das Essen in oder auf geeignetes Werkzeug, bevor Sie es in den Ofen legen.

**59.** Heiße Oberfläche vor dem Schließen der Abdeckung abkühlen lassen.

## Elektrische Sicherheit

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der technischen Spezifikation angegebenen Werten entspricht.

2. Lassen Sie eine geerdete Ausrüstung von einem autorisierten Elektriker installieren. Unsere Firma ist nicht verantwortlich für die Schäden, die entstehen, wenn das Produkt ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften verwendet wird.

3. Die Schutzschalter des Backofens müssen so angebracht werden, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Backofens erreichen kann.

4. Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

5. Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

6. Waschen Sie das Gerät niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder Wasser darauf gießen! Es besteht Stromschlaggefahr.

**7. WARNUNG: Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass der Stromkreis des Geräts offen ist, um Stromschläge zu vermeiden.**

**8. WARNUNG:** Trennen Sie alle Versorgungskreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.

**9. WARNUNG:** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

**10.** Verwenden Sie keine anderen beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel außer das Originalkabel.

**11.** Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.

**12.** Die Rückseite des Backofens erwärmt sich ebenfalls, wenn der Backofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.

**13.** Ziehen Sie die Anschlusskabel zur Backofentür nicht fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss im Backofen und sogar zu einem Brand führen.

**14.** Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät aufstellen, warten, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

**15.** Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es entweder durch den Hersteller oder den zuständigen Kundendienst bzw. eine ausreichend qualifizierte Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

**16.** Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose steckt, um Funkenbildung zu vermeiden.

**17** Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

**18.** Ein omnipolarer Schalter, der die Stromversorgung unterbrechen kann, ist für die Installation erforderlich. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung versehen sein, die gemäß der Bauvorschriften an der festen Stromversorgung installiert ist.

**19.** Das Gerät ist mit einem **Y-Kabel** ausgestattet.

**20.** Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allpolige Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß dem Verdrahtungscode an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.

## Gassicherheit

**1.** Dieses Gerät ist an keine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden. Bedingungen bezüglich der Belüftung müssen berücksichtigt werden.

**2.** Wenn ein Gaskochgerät benutzt wird; werden Feuchtigkeit, Hitze und brennende Produkte im Raum erzeugt. Stellen Sie vor allem sicher, dass die Küche gut belüftet ist, wenn Sie das Gerät betreiben und natürliche Lüftungsöffnungen erhalten oder eine mechanische Lüftungsanlage installieren.

**3.** Nach intensiver Verwendung des Geräts für längere Zeit, kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster oder stellen Sie ggf. eine höhere Geschwindigkeit für die mechanische Belüftung ein.

**4.** Dieses Gerät darf nur an gut belüfteten Orten in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften verwendet werden. Bitte lesen Sie das Handbuch, bevor Sie dieses Produkt installieren oder benutzen.

**5.** Stellen Sie vor dem Aufstellen des Geräts sicher, dass die lokalen Netzwerkbedingungen (Gasart und Gasdruck) den Anforderungen des Geräts entsprechen.



**6.** Der Mechanismus kann nicht länger als 15 Sekunden lang ausgeführt werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht an ist, stoppen Sie den Mechanismus und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.

**7.** Alle Arten von Arbeiten an der Gasinstallation müssen von autorisierten und kompetenten Personen durchgeführt werden.

**8.** Dieses Gerät ist auf Erdgas (NG) eingestellt. Wenn Sie Ihr Produkt mit einer anderen Gasart verwenden müssen, müssen Sie einen autorisierten Service für die Umstellung beantragen.

**9.** Für einen ordnungsgemäßen Betrieb sollten Haube, Gasrohr und Klemme regelmäßig gemäß den Empfehlungen des Herstellers und bei Bedarf ausgetauscht werden.

**10.** Gas sollte in Gasprodukten gut verbrennen. Gut brennendes Gas kann aus blauer Flamme und kontinuierlichem Brennen erkannt werden. Wenn Gas nicht ausreichend verbrennt, kann Kohlenmonoxid (CO) erzeugt werden. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas; sogar kleine Mengen haben tödliche Wirkung.

**11.** Fragen Sie Ihre lokale Gasversorgung nach den Telefonnummern für Notfälle im Zusammenhang mit Gas und die Maßnahmen, die bei Geruchsbelästigung getroffen werden.

## **Was tun, wenn Gasgeruch festgestellt wird**

- 1.** Keine offenen Flammen verwenden und nicht rauchen.
- 2.** Betätigen Sie keinen elektrischen Schalter.  
(Zum Beispiel: Lampenschalter oder Türklingel)
- 3.** Verwenden Sie kein Telefon oder Mobiltelefon.
- 4.** Öffnen Sie Türen und Fenster.
- 5.** Schließen Sie alle Ventile an den Geräten, die Gas und die Gaszähler verwenden.
- 6.** Rufen Sie die Feuerwehr von einem Telefon vor dem Haus an.
- 7.** Überprüfen Sie alle Schläuche und deren Anschlüsse auf Undichtigkeiten. Wenn Sie immer noch Gas riechen, verlassen Sie das Haus und warnen Sie Ihre Nachbarn.
- 8.** Gehen Sie nicht in das Haus, bis die Behörden erklären, dass es sicher ist.

## Verwendungszweck

- 1.** Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Die kommerzielle Nutzung des Gerätes ist nicht gestattet.
- 2.** Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.
- 3.** Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.
- 4.** Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.
- 5.** Der Backofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Rösten, Braten und Grillen von Speisen verwendet werden.
- 6.** Die Lebensdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller zur Verfügung gestellt werden.

## Elektrischer Anschluss

1. Ihr Backofen benötigt 16 oder 32 Ampere Sicherungen entsprechend der Leistung des Geräts. Falls erforderlich, wird die Installation durch einen qualifizierten Elektriker empfohlen.

2. Ihr Backofen ist in Übereinstimmung mit 220-240V AC / 380-415V AC 50 / 60Hz eingestellt. Wenn das Netz von diesem angegebenen Wert abweicht, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Kundendienst.

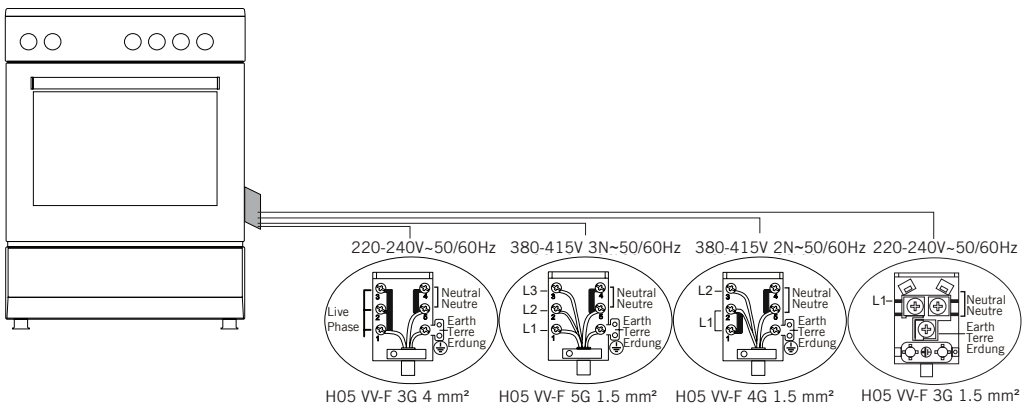
3. Der elektrische Anschluss des Backofens darf nur an den vorschriftsmäßig installierten Steckdosen mit Erdungssystem erfolgen. Wenn an der Stelle, an der der Backofen aufgestellt werden soll, keine geeignete Steckdose mit Erdungssystem vorhanden ist, wenden Sie sich sofort an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller haftet niemals für die Schäden, die durch die an das Gerät ohne Erdungssystem angeschlossenen Steckdosen entstehen. Wenn die Enden des elektrischen Anschlusskabels offen sind, muss je nach Gerätetyp ein geeigneter Schalter im Stromnetz installiert werden, mit dem alle Enden beim Anschließen / Trennen vom / vom Stromnetz getrennt werden können.

4. Wenn Ihr Stromversorgungskabel defekt wird, sollte es auf jeden Fall von einem autorisierten Kundendienst oder qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

5. Das elektrische Kabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

6. Bitte betreiben Sie Ihren Backofen in trockener Atmosphäre.

## Elektrische anschlüsse



## Gasanschluss

**WARNUNG:** Bevor Sie mit der Gasinstallation beginnen, schalten Sie die Gasversorgung aus. Explosionsgefahr.

Bitte betreiben Sie Ihren Backofen in trockener Atmosphäre.

1. Befestigen Sie die Klemme am Schlauch. Schieben Sie einen der Schläuche bis zum Ende des Rohres.

2. Für die Dichtheitskontrolle; Stellen Sie sicher, dass die Tasten im Bedienfeld geschlossen sind, aber die Gasflasche offen ist. Tragen Sie etwas Seifenblase auf die Verbindung auf. Wenn Gas austritt, schäumt es im geseiften Bereich.

3. Der Backofen sollte einen gut belüfteten Platz haben und sollte auf ebenem Boden installiert werden.

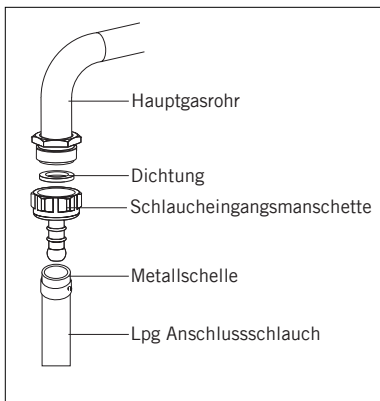
4. Überprüfen Sie den Gasanschluss erneut.

5. Wenn Sie Ihren Backofen an seinem Standort platzieren, stellen Sie sicher, dass es sich auf der Ebene der Arbeitsplatte befindet. Bringen Sie es auf die gleiche Höhe, indem Sie die Füße gegebenenfalls einstellen.

6. Stellen Sie den Gasschlauch und das elektrische Kabel Ihres Backofens nicht durch die beheizten Bereiche, insbesondere nicht auf der Rückseite des Backofens. Bewegen Sie den Backofen nicht, der an Gas angeschlossen ist. Da das Ziehen den Schlauch lockern wird, kann Gasaustritt auftreten.

7. Bitte verwenden Sie einen flexiblen Schlauch für den Gasanschluss.

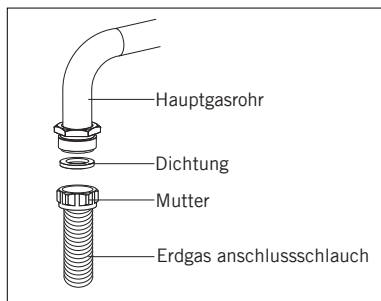
### Für LPG-Verbindung;



1. Für den LPG (Flasche)-Anschluss; die Metallschelle an den Schlauch von der LPG-Flasche anschließen. Durch Erhitzen des Schlauchendes im heißen Wasser, schließen Sie es an der Schlauchmanschette hinter dem Gerät schiebend bis zum Anschlag an. Bringen Sie dann die Schelle ans Schlauchende und ziehen Sie es mit dem Schraubenzieher fest. Für den Anschluss notwendige Dichtung und Schlaucheingangsmanschette ist wie abgebildet.

**HINWEIS:** Der am LPG-Zylinder anzubringende Regler sollte eine 300 mm SS-Funktion haben.

## Für Erdgasanschluss;



**WARNUNG:** Der Erdgasanschluss muss vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden. Für den Erdgasanschluss: legen Sie die Dichtung am Schlauchende des Erdgasanschlusses in die Mutter. Um den Schlauch an der Hauptgasleitung zu installieren, drehen Sie die Mutter. Führen Sie am Anschluss eine Gasleck-Kontrolle durch.

## Verbindungsgang des gasschlauchs

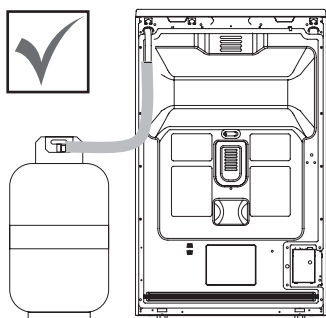


Abb. 1

Schließen sie das gerät auf dem kürzesten weg an den gashahn an; achten sie dabei darauf, dass keinesfalls gas entweichen kann. Stellen sie zur durchführung einer sicherheitsprüfung auf festigkeit und dichtheit sicher, dass die knöpfe am bedienfeld geschlossen sind und der gaszylinder offen ist.

**WARNUNG:** Während der durchführung einer prüfung auf gaslecks dürfen sie keinesfalls feuerzeuge, streichhölzer, Zigaretten oder ähnliche brennende Substanzen verwenden. Tragen sie seifenwasser an den verbindungsstellen auf. Bei jeglichen leaks entstehen bläschen. 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.

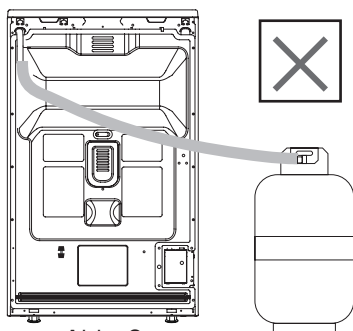


Abb. 2

Stellen sie das gerät auf ebenem untergrund an einer gut belüfteten stelle auf.

**WARNUNG:** Bevor Sie das Gerät aufstellen, überprüfen Sie, ob die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und Druck) den Produkteinstellungen entsprechen.

## Düsen austauschvorgang

1. Bitte verwenden Sie den Schraubenzieher mit Spezialkopf zum Entfernen und Installieren der Düse als. (abbildung 3)

2. Bitte entfernen Sie die Düse (abbildung 4) vom Brenner mit einem speziellen Düsentreiber und installieren Sie eine neue Düse. (abbildung 5)

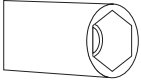


Abb. 3

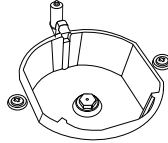


Abb. 4

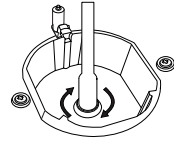


Abb. 5

## Belüftung des zimmers

Die erforderliche Luft für die Verbrennung, wird von der Raumluft entnommen und die ausströmenden Gase werden direkt in den Raum gelassen. Für einen sicheren Betrieb ist eine gute Zimmerbelüftung notwendig. Sollte kein Fenster oder keine Türe für die Belüftung vorhanden sein, muss eine zusätzliche Belüftung gewährleistet werden. Sollte im Raum eine Tür vorhanden sein, die eine direkte Belüftung gewährleistet, besteht kein Bedarf auf die Belüftungslöcher.

Größe des Raums	Belüftungsöffnungen
Kleiner als 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Zwischen 5 m <sup>3</sup> bis 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Größer als 10 m <sup>3</sup>	nicht erforderlich
Keller oder Abstellraum	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Reduzierte Einstellung des Gasdurchsatzes für Herdhähne

1. Zünden Sie den Brenner an, der eingestellt werden soll und drehen Sie den Knopf in die reduzierte Position.

2. Entfernen Sie den Knopf vom Gashahn.

3. Verwenden Sie einen entsprechend großen Schraubenzieher, um die Einstellschraube für die Durchflussrate einzustellen. Bei LPG (Butan-Pro-Scheibe) die Schraube im Uhrzeigersinn drehen. Für das Naturgas sollten Sie die Schraube einmal gegen den Uhrzeigersinn drehen.

"Die normale Länge einer geraden Flamme in der reduzierten Position sollte 6-7 mm betragen."

4. Wenn die Flamme höher als die gewünschte Position ist, drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Wenn es kleiner ist, drehen Sie die Schraube gegen den Uhrzeigersinn.

5. Für die letzte Kontrolle, bringen Sie den Brenner sowohl in hohe Flammen- als auch in reduzierte Positionen und prüfen Sie, ob die Flamme ein- oder ausgeschaltet ist.

Je nach Art des in Ihrem Gerät verwendeten Gashahns kann die Position der Einstellschraube variieren.

Zum Anpassen Ihres Backofens entsprechend dem Gastyp, machen Sie die Einstellung für die reduzierte Flamme vorsichtig durch Drehen mit einem kleinen Schraubendreher wie unten auf der Schraube in der Mitte der Gashähne sowie Düsenwechsel (Abbildung 6 und 7)

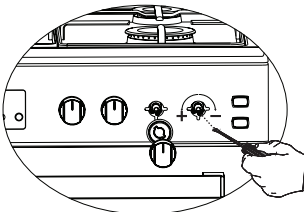


Abb. 6

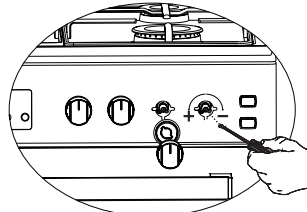


Abb. 7



## Ausbau des oberen und unteren brenners des gasbackofens und einbau des injektors

### Ausbau des oberen brenners:

Drehen sie die schrauben wie in abb.8 Mit einem schraubendreher heraus. Ziehen sie den brenner wie auf abb.9 Aus seinem gehäuse. Entfernen sie den im gehäuse befindlichen injektor wie auf abb.10 Mithilfe eines steckschlüssels. Setzen sie den brenner in umgekehrter reihenfolge wieder ein.

Abb. 8

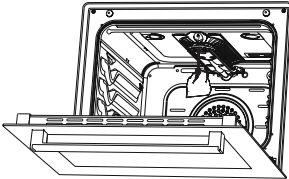


Abb. 9

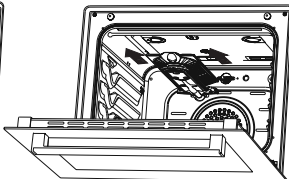
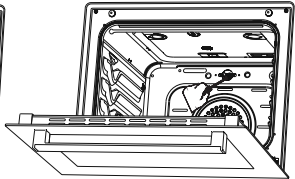


Abb. 10



### Ausbau des unteren brenners:

Der untere brenner ist mit zwei schrauben befestigt. Bauen sie ihn wie in abb.11 Mit einem schraubendreher aus. Entfernen sie die abdeckung, indem sie sie wie in abb.12 Nach oben ziehen. Ziehen sie den brenner wie auf abb.13 Aus seinem gehäuse. Entfernen sie den im gehäuse befindlichen injektor wie auf abb.14 Mithilfe eines steckschlüssels. Setzen sie den brenner in umgekehrter reihenfolge wieder ein.

Abb. 11

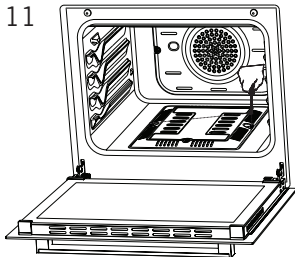


Abb. 12

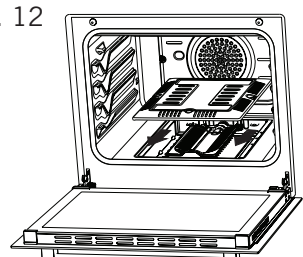


Abb. 13

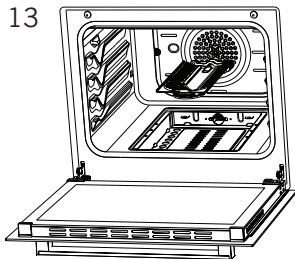
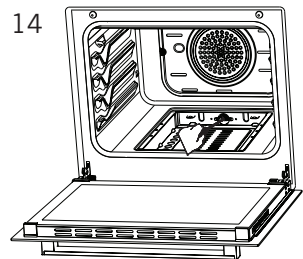
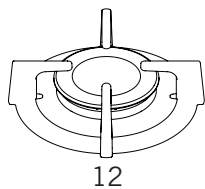


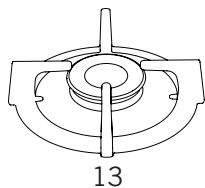
Abb. 14



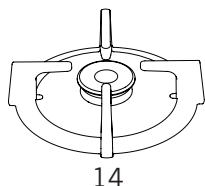
## GERÄTEBESCHREIBUNG



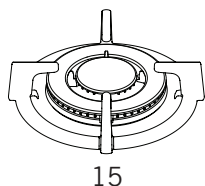
12



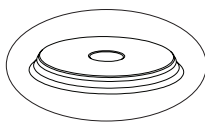
13



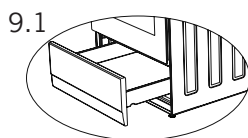
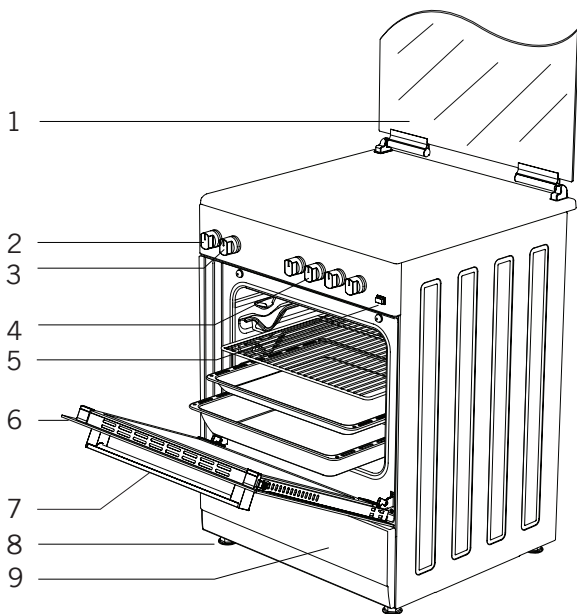
14



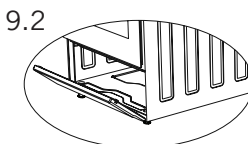
15



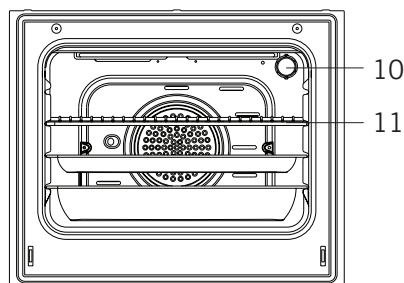
16



9.1



9.2



10

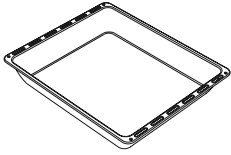
11

- 1. Glasür  
Blechtür
- 2. Thermostateinstellung
- 3. Backofeneinstellung
- 4. Steuerung des  
Kochbereichs Schalter
- 5. Drucktaste Zündung \*

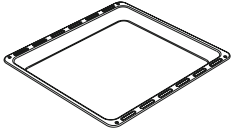
- 6. Tür
- 7. Griff
- 8. Kunststofffuß
- 9. Untere Schranktür
- 9.1 Schublade \*
- 9.2 Klapptür \*
- 10. Lampe

- 11. Grill
- 12. Große Kochplatte
- 13. Mittlere Kochplatte
- 14. Zusätzliche Kochplatte
- 15. WOK-Kochplatte \*
- 16. Heiße Platte \*  
(Ø145 mm oder Ø185 mm)

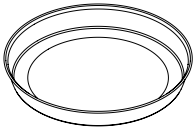
## Zubehör

**Tiefes Tablett \***

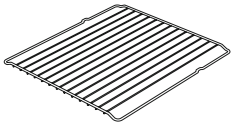
Für Feingebäck, große Braten, wässrige Lebensmittel. Kann auch als Sammelbehälter verwendet werden, wenn Sie Kuchen, gefrorene Lebensmittel oder Fischgerichte direkt auf dem Rost zubereiten.

**Tablett / Glas tablett \***

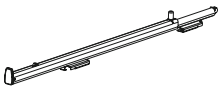
Für Feingebäck (kekse, biskuit usw.) gefrorene Lebensmittel.

**Rundes tablett \***

Für Feingebäck gefrorene Lebensmittel.

**Grillrost**

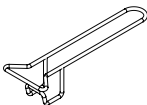
Zum Braten oder Erwärmen (gefrorener) Lebensmittel im gewünschten Einschub.

**Teleskopschiene \***

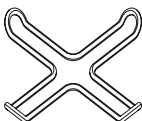
Bleche und Grillroste können dank der Teleskopschienen mühelos entfernt und installiert werden.

**Bratenrost \***

Das Bratenrost empfiehlt sich bei Lebensmitteln, die bei der Zubereitung anhaften, wie z. B. Steaks. Dadurch berühren die Lebensmittel nicht das darunter befindliche Blech und haften nicht an.

**Tablettriff \***

Es wird verwendet, um heiße Tablett zu halten.

**Kaffeetopfhalter \***

Für Kaffeetöpfe.

## Technische Daten

Spezifikationen	50x55	50x60	60x60
Äußere breite	500 mm	500 mm	600 mm
Äußere tiefe	565 mm	630 mm	630 mm
Äußere höhe	855 mm	855 mm	855 mm
Lampenleistung	15-25 W		
Bodenheizelement	1000 W	1000 W	1200 W
Oberes heizelement	800 W	800 W	1000 W
Turbo-heizelement	-----	1800 W	2200 W
Grillheizelement	1500 W	1500 W	2000 W
Versorgungsspannung	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Heiße platte 145 mm *	1000 W		
Heiße platte 180 mm *	1500 W		
Heizplatte schnell 145 mm *	1500 W		
Heizplatte schnell 180 mm *	2000 W		

**WARNUNG:** Für die Änderung, die von autorisierten Service durchgeführt werden sollte, sollte diese Tabelle berücksichtigt werden. Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die aufgrund von fehlerhaften Änderungen auftreten.

**WARNUNG:** Um die Produktqualität zu erhöhen, können die technischen Daten ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

**WARNUNG:** Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten gelieferten Werte sind Laborwerte, die den jeweiligen Normen entsprechen. Diese Werte können je nach Einsatz und Umgebungsbedingungen abweichen.

Brenner Spezifikationen	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Erdgas			Erdgas		Erdgas	
Wok Brenner	Injektor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gasstrom	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h	0,333	m <sup>3</sup> /h
	Leistung	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Großer Gas Brenner	Injektor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gasstrom	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h
	Leistung	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Mittlerer Gas Brenner	Injektor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gasstrom	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h
	Leistung	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleiner Gas Brenner	Injektor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gasstrom	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h
	Leistung	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brenner	Injektor	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gasstrom	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h	0,196	m <sup>3</sup> /h
	Leistung	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Unterhitze	Injektor	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gasstrom	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h	0,235	m <sup>3</sup> /h
	Leistung	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Brenner Spezifikationen	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brenner	Injektor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gasstrom	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Leistung	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Großer Gas Brenner	Injektor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gasstrom	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Leistung	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Mittlerer Gas Brenner	Injektor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasstrom	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Leistung	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kleiner Gas Brenner	Injektor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gasstrom	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Leistung	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brenner	Injektor	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasstrom	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Leistung	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Unterhitze	Injektor	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gasstrom	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Leistung	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

**WARNUNG:** Durchmesserwerte, die auf dem Injektor geschrieben sind, sind ohne Komma angegeben. Beispielsweise; Der Durchmesser von 1,70 mm ist am Injektor mit 170 angegeben.

## INSTALLATION IHRES BACKOFENS

Überprüfen Sie, ob die elektrische Installation geeignet ist, um das Gerät in den Betriebszustand zu bringen. Wenn die Strominstallation nicht geeignet ist, wenden Sie sich an einen Elektriker und einen Installateur, um die Versorgung nach Bedarf zu organisieren. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Eingriffe von Unbefugten verursacht werden.

**WARNUNG:** Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Ort, an dem das Produkt platziert werden soll, vorzubereiten und die elektrische Installation vorzubereiten.

**WARNUNG:** Die Vorschriften in lokalen Normen für elektrische Installationen müssen während der Produktinstallation befolgt werden.

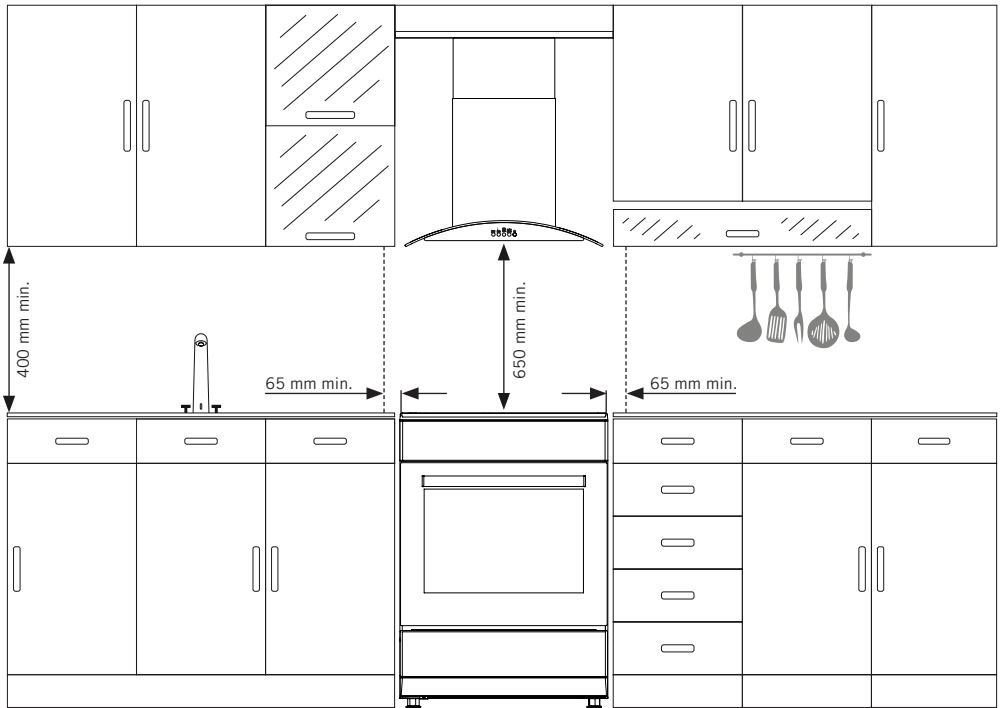
**WARNUNG:** Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen. Lassen Sie das Produkt nicht installieren, wenn es beschädigt ist. Beschädigte Produkte gefährden Ihre Sicherheit.

### Der richtige Ort für die Installation und wichtige Warnungen

Gerätefüße sollten nicht auf weichen Oberflächen wie Teppichen stehen. Der Küchenboden muss belastbar sein, um das Gewicht des Geräts tragen zu können, sowie alle anderen Küchenutensilien, die im Backofen verwendet werden können.

Das Gerät sollte mit einem Abstand von mindestens 400 mm über den oberen Flächen des Kochfeldes und 6,5 mm von den Seitenflächen eines Küchenmöbels entfernt verwendet werden.

Das Gerät ist für den Einsatz an beiden Seitenwänden, ohne Unterstützung oder ohne Einbau in einen Schrank geeignet. Wenn eine Abzugshaube oder ein Aspirator über dem Herd installiert wird, befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers für die Montagehöhe. (min. 650 mm)



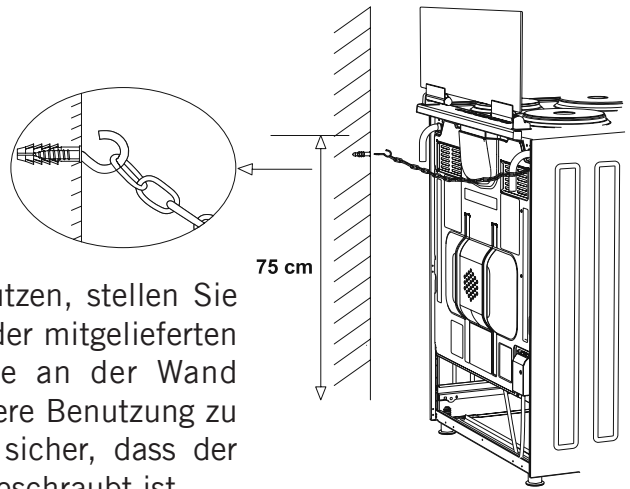
**WARNUNG:** Die Küchenmöbel in der Nähe des Gerätes müssen hitzebeständig sein.

**WARNUNG:** Installieren Sie das Gerät nicht neben Kühlschränken oder Kühlern. Die vom Gerät abgestrahlte Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

**WARNUNG:** Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.

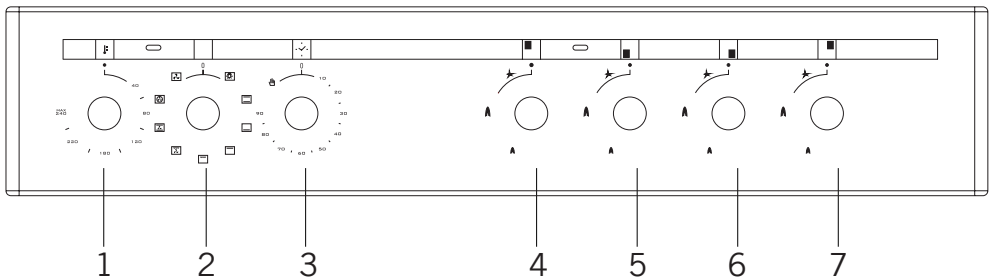


## Kettenzurrung-Abbildung



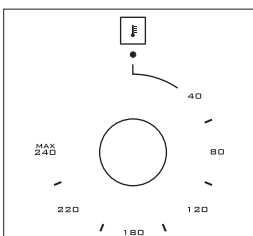
Bevor Sie das Gerät benutzen, stellen Sie sicher, dass das Gerät mit der mitgelieferten Kette und Hakenschraube an der Wand befestigt ist, um eine sichere Benutzung zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass der Haken sicher in die Wand geschraubt ist.

## STEUERTAFEL

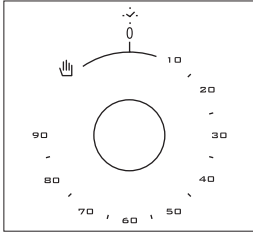


- |                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 1. Thermostat           | 5. Heizer vorne links   |
| 2. Funktionswahltaaste  | 6. Heizer vorne rechts  |
| 3. Mechanischer timer * | 7. Heizer hinten rechts |
| 4. Heizer hinten links  |                         |

**WARNUNG:** Die obige Steuertafel dient nur zu Illustrationszwecken. Berücksichtigen Sie das Bedienfeld auf Ihrem Gerät.



**Thermostat:** Wird zur Bestimmung der Kochtemperatur der im Backofen zu garenden Speise verwendet. Nachdem Sie das Gargut in den Backofen gelegt haben, drehen Sie den Schalter, um die gewünschte Temperatur zwischen 40-240°C. einzustellen. Für Kochtemperaturen von verschiedenen Lebensmitteln, siehe Kochtabelle.



**Mechanischer Timer\*:** Wird zur Bestimmung der Garzeit im Backofen verwendet. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Stromversorgung der Heizer abgeschaltet und ein akustisches Warnsignal ausgegeben. Der mechanische Timer kann auf den gewünschten Zeitraum zwischen 0 und 90 Minuten eingestellt werden. Für Kochzeiten siehe Kochtabelle.

## **VERWENDUNG DES BACKOFENANSCHNITTS**

### **Verwenden Der Backofenbrenner**

1. Wenn Ihr Ofen mit Gasbrennern ausgestattet ist, sollte ein entsprechender Knopf verwendet werden, um die Brenner zu zünden. Einige Modelle haben eine automatische Zündung vom Knopf; Es ist einfach, den Brenner durch Drehen des Knopfes zu zünden. Außerdem können Brenner durch Drücken des Zündknopfes gezündet werden oder sie können mit einem Zündsatz gezündet werden.

2. Betreiben Sie das System für nicht länger als 15 Sekunden. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn der Brenner aus irgendeinem Grund gelöscht wird, schließen Sie das Gasregelventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

### **Verwendung Von Backofenheizelementen**

1. Wenn Ihr Ofen zum ersten Mal betrieben wird, wird ein Geruch ausgebreitet, der aus der Verwendung der Heizelemente stammt. Um dies zu vermeiden, betreiben Sie es bei 240 ° C für 45-60 Minuten, während es leer ist.

2. Der Backofenkontrollknopf sollte auf den gewünschten Wert eingestellt sein; Andernfalls funktioniert der Backofen nicht.

3. Die Arten der Mahlzeiten, die Kochzeiten und die Positionen des Thermostats sind in der Kochtabelle angegeben. Die in der Kochtabelle angegebenen Werte sind charakteristische Werte und wurden als Ergebnis der in unserem Labor durchgeführten Tests erhalten. Abhängig von Ihren Koch- und Essgewohnheiten finden Sie verschiedene Geschmacksrichtungen, die Ihrem Geschmack entsprechen.

4. Sie können das Hähnchen mit Hilfe des Zubehörs in Ihrem Backofen drehen lassen.

5. Kochzeiten: Die Ergebnisse können sich entsprechend der Flächen- spannung und des Materials mit unterschiedlicher Qualität, Menge und Temperatur ändern.

6. Während der Garzeit im Backofen sollte der Deckel des Ofens nicht häufig geöffnet werden. Andernfalls kann die Zirkulation der Wärme unausgeglichen sein und die Ergebnisse können sich ändern.

### Verwendung Des Grills

1. Wenn Sie den Grill auf das obere Regal stellen, darf das Grillgut den Grill nicht berühren.

2. Sie können beim Grillen 5 Minuten lang vorheizen. Wenn nötig, können Sie das Essen auf den Kopf stellen.

3. Die Lebensmittel müssen in der Mitte des Grills sein, um einen maximalen Luftstrom durch den Backofen zu gewährleisten.

### Um den Grill einzuschalten;

1. Platzieren Sie den Funktionsschalter über dem Grillsymbol.

2. Stellen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur ein.

### Um den Grill auszuschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf die Position "Aus".

**WARNUNG:** Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. (Elektro- grill mit Thermostat)

**WARNUNG:** Halten Sie die Ofentür beim Grillen geöffnet. (Gas-und Elektrogrill ohne Thermostat)

### Hühnchen-Bratfunktion Verwenden \*

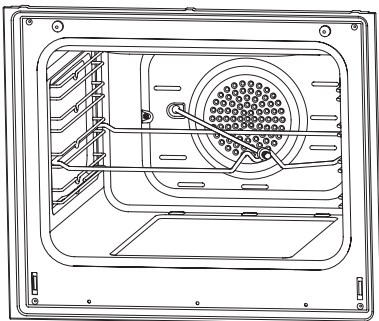
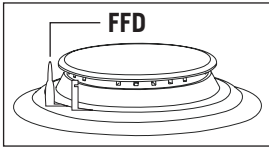


Abb. 15

Platzieren sie den spieß am rahmen. Schieben sie den drehspießrahmen auf der gewünschten höhe in den ofen. Platzieren sie die tropf- schale 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 nehme sie das gericht aus dem ofen.

## Verwendung Des Kochfeldabschnitts

### Verwenden des gasbrenners



**Flammendurchschlagsicherung (FFD);** arbeitet sofort, wenn der Sicherheitsmechanismus aufgrund von übergelaufener Flüssigkeit über oberen Kochfeldern aktiviert wird.

1. Die Ventile, die die Gaskocher steuern, haben spezielle Sicherheitsmechanismen. Um den Herd anzuzünden, den Schalter immer nach vorne drücken und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn zum Flammensymbol bringen. Alle Feuerzeuge müssen funktionieren und der von Ihnen kontrollierte Herd darf amgezündet werden. Halten Sie den Schalter gedrückt, bis die Zündung ausgeführt wurde. Drücken Sie auf die hellere Taste und drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn.

2. Betreiben Sie das System für nicht länger als 15 Sekunden. Wenn der Brenner nicht zündet, warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn der Brenner aus irgendeinem Grund gelöscht wird, schließen Sie das Gasregelventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

3. Bei Modellen mit Gassicherheitssystem schaltet das Steuerventil das Gas automatisch aus, wenn die Flamme des Kochers erlischt. Um die Brenner mit Gassicherheitssystem zu betreiben, müssen Sie den Knopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nach der Zündung müssen Sie für die Aktivierung der Gassicherheitssysteme ca. 5-10 Sekunden warten. Wenn der Brenner aus irgendeinem Grund gelöscht wird, schließen Sie das Gasregelventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.

4. ● Geschlossen 🔥 Voll geöffnet 🔥 Halb geöffnet

5. Stellen Sie vor dem Betrieb Ihres Kochfeldes sicher, dass die Brennerdeckel gut positioniert sind. Die richtige Platzierung der Brennerdeckel ist wie folgt dargestellt.

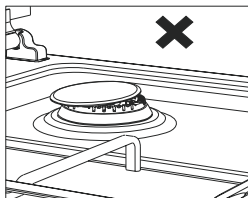


Abb. 16

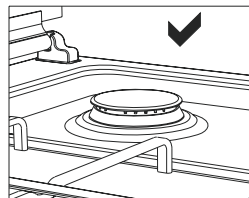


Abb.17

## Verwendung Der Heißen Platten

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau	Niveau 5	Niveau 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm schnell	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm schnell	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm schnell	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm schnell	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

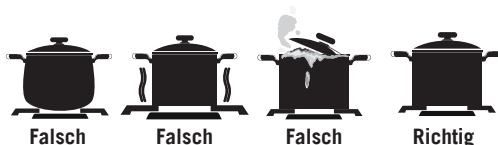
1. Elektrokochplatten haben standardmäßig 6 Temperaturstufen. (wie oben beschrieben)

2. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, betreiben Sie Ihre elektrische Kochplatte 5 Minuten lang in Position 6. Dadurch wird das wärmeempfindliche Agent auf Ihrer Heizplatte durch Verbrennen gehärtet.

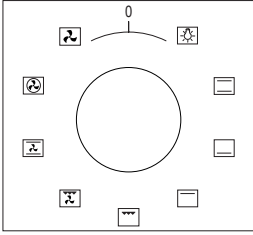
3. Verwenden Sie Kochtöpfe mit flachem Boden, die vollständig mit der Hitze in Kontakt kommen, so dass Sie die Energie produktiver nutzen können.

## Topfgrößen

















	50*55	50*60	60*60
<b>Kleiner Kochplatte</b>	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
<b>Normal Kochplatte</b>	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
<b>Großer Kochplatte</b>	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
<b>WOK-Kochplatte</b>	24-28 cm	---	24-26 cm



## PROGRAMMTYPEN



**Funktionstasten:** Wird zur Bestimmung der Heizer- verwendet, die zum Garen der im Ofen zu garenden Speise verwendet werden. Die Heizprogrammtypen in dieser Taste und ihre Funktionen werden im Folgenden beschrieben. Alle Heizungsarten und Programmarten, die aus diesen Heizungen bestehen, sind möglicherweise nicht bei allen Modellen verfügbar.

	Drehspieß		Lüfter
	Heizelement Oben + Unten		Heizelement Turbo + Lüfter
	Leuchte		Heizelement Oben + Unten + Lüfter
	Heizelement Unten + Lüfter		Grillheizelement + Lüfter
	Grillheizelement		Grillheizelement
	Grillheizelement + Leuchte		Heizelement oben
	Elektro timer		Heizelement unten
	Flamme		Ignition lighter

**WARNUNG:** Alle Heizungsarten und Programmarten, die aus diesen Heizungen bestehen, sind möglicherweise nicht bei allen Modellen verfügbar.

## KOCHZEIT-TABELLE

**WARNUNG:** Der Ofen muss 10 Minuten vorgeheizt werden, bevor Sie Lebensmittel hineingeben.

Lebensmittel	Zubereitung Funktion	Zubereitungs Temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs Zeit (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 + Venti.	180-190	2	45-50
Gegrilltes Hähnchen **	Grill	200-220	4	25-30
Fisch vom Grill **	Grill + Ventilator	200-220	4	25-30
Lendensteak **	Grill + Ventilator	Max.	4	15-20
Gegrilltes Fleischballs **	Grill	Max.	4	20-25

\* Ohne Vorheizung. Die Hälfte des Kochens sollte 200 °C betragen und die zweite Hälfte sollte 150 °C betragen.

\*\* Während der Hälfte des Kochens sollte die Mahlzeit umgedreht werden.

## WARTUNG UND REINIGUNG

1. Trennen Sie den Stecker, der den Backofen mit Strom versorgt, aus der Steckdose.

2. Während der Backofen in Betrieb ist oder kurz nachdem er in Betrieb ist, ist es extrem heiß. Sie müssen das Berühren von Heizelementen vermeiden.

3. Reinigen Sie das Innenteil, die Verkleidung, den Deckel, die Tablettis und alle anderen Teile des Backofens niemals mit Werkzeugen wie harten Pinseln, Reinigungsgittern oder Messern. Verwenden Sie keine scheuernden, kratzenden Mittel und Reinigungsmittel.

4. Nach dem Reinigen der Innenteile des Backofens mit einem Seifenlappen, spülen Sie es aus und trocknen Sie es anschließend gründlich mit einem weichen Tuch ab.

5. Reinigen Sie die Glasflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.

6. Reinigen Sie Ihren Backofen nicht mit Dampfreinigern.

7. Bevor Sie den oberen Deckel des Backofens öffnen, reinigen Sie die verschüttete Flüssigkeit vom Deckel. Stellen Sie vor dem Schließen des Deckels sicher, dass der Herdtisch ausreichend gekühlt ist.

8. Verwenden Sie niemals brennbare Substanzen wie Säure, Verdüner und Benzin, wenn Sie Ihren Backofen reinigen.

9. Waschen Sie keinen Teil Ihres Backofens in der Spülmaschine.

10. Um den vorderen Glasdeckel des Backofens zu reinigen; Entfernen Sie die Befestigungsschrauben, die den Griff mit einem Schraubendreher fixieren und entfernen Sie die Backofentür. Dann reinigen und gründlich abspülen. Nach dem Trocknen das Backofenglas richtig platzieren und den Griff wieder anbringen.

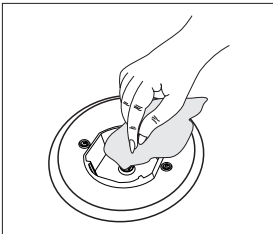


Abb.18

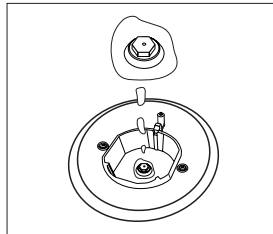


Abb.19

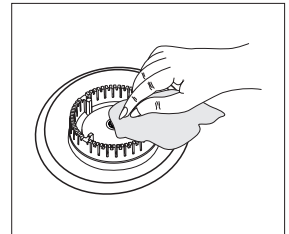


Abb.20



## Backofentürmontage

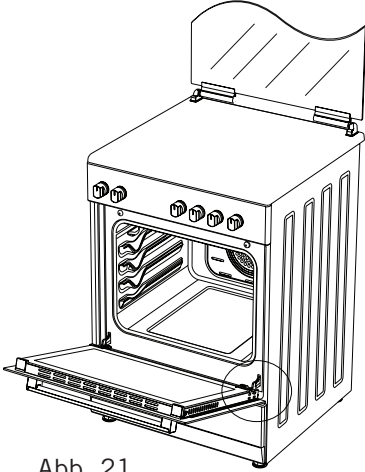


Abb. 21

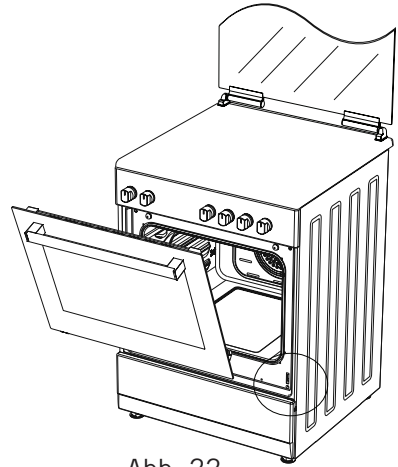


Abb. 22

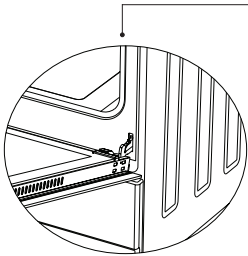


Abb. 21.1

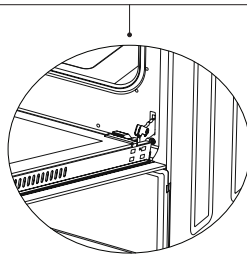


Abb. 21.2

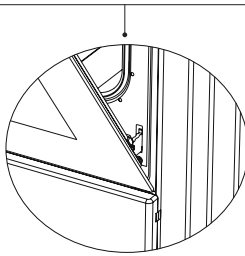


Abb. 22.1

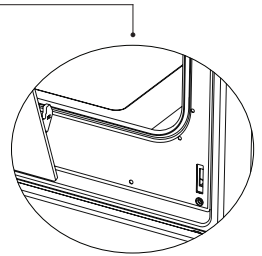


Abb. 22.2

Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag, indem Sie sie zu sich ziehen. Schieben Sie den Scharnierriegel wie auf **abb. 21.1** mithilfe des Schraubendrehers nach oben.

Bringen Sie den Scharnierriegel wie auf **abb. 21.2** 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. 22.1**, 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. 22.2** nach oben.

Um die Backofentür wieder einzusetzen, führen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## Reinigung Und Wartung Der Ofenglastür

Entfernen sie das profil, indem sie die kunststoffriegel auf der linken und rechten seite wie in abbildung 23 dargestellt eindrücken und das profil, wie in abbildung 24 zu sich ziehen. Entfernen sie die innere glasscheibe wie in abbildung 25 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.

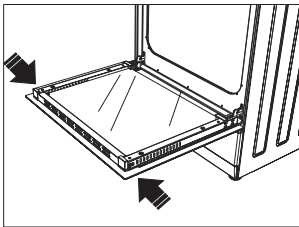


Abb.23

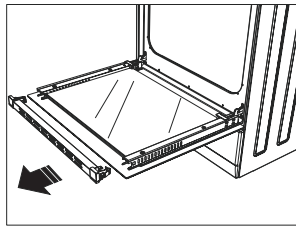


Abb.24

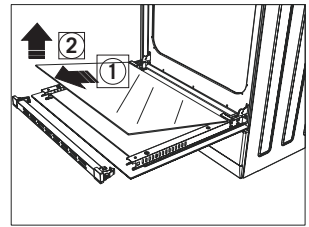


Abb.25

## 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 ölreste und reinigen ihren ofen im betrieb.

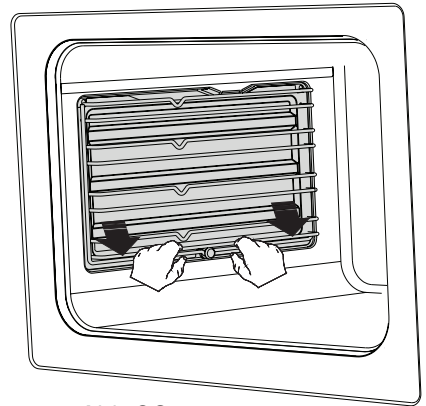
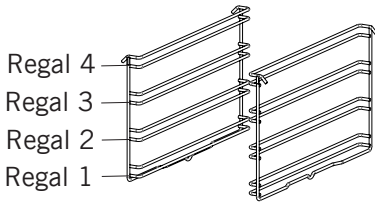


Abb.26

## 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.

## Regalposition



Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig in den Backofen zu stellen. Vermeiden Sie, dass das Gitter die Rückwand des Backofens berührt. Regalpositionen sind in der nächsten Abbildung dargestellt. Sie können ein tiefes Fach oder ein Standardfach in die unteren und oberen Gitterregale legen.

## Drahtgitter installieren und entfernen

Um die Drahtgitter zu entfernen, drücken Sie auf die in der Abbildung gezeigten Pfeile, entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite vom Installationsort. Um Drahtgitter zu installieren; Führen Sie den Vorgang zum Entfernen des Drahtgitters um.

## Auswechseln Der Backofenlampe

**WARNUNG:** 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.)

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

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.

Drehen sie die lampe heraus und setzen sie Eine neue lampe mit den gleichen eigenschaften ein.

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

### Typ G9 Lampe



220-240 V, AC  
15-25 W

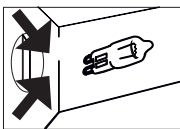


Abb. 27

### Typ E14 Lampe



220-240 V, AC  
15 W

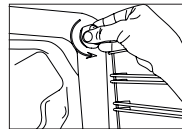


Abb. 28

**WARNUNG:** Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

## Verwendung des Grillabweiserblechs \*

1. Eine Sicherheitsabdeckung schützt das Bedienfeld und die Tasten, wenn sich der Backofen im Grillmodus befindet. (abbildung 29)

2. Eine Sicherheitsabdeckung schützt das Bedienfeld und die Tasten, wenn sich der Backofen im Grillmodus befindet.

**WARNUNG:** Während der Verwendung des Grills können die zugänglichen Teile heiß sein. Kleinkinder sind fernzuhalten.

3. Stellen Sie die Sicherheitsabdeckung unter das Bedienfeld, indem Sie das Glas der Frontabdeckung öffnen. (abbildung 30)

4. Sichern Sie danach die Sicherheitsabdeckung zwischen Backofen und vorderer Abdeckung, indem Sie die Abdeckung vorsichtig schließen. (abbildung 31)

5. Beim Kochen im Grillmodus ist es wichtig, dass die Abdeckung in einem bestimmten Abstand geöffnet bleibt.

6. Die Sicherheitsabdeckung bietet ideale Kochbedingungen und schützt das Bedienfeld und die Tasten.

**WARNUNG:** Wenn der Herd die Option "**Geschlossener Grill funktioniert**" mit Thermostat hat, können Sie die Backofentür während des Betriebs geschlossen halten; In diesem Fall wird das Grillabweiserblech nicht benötigt.

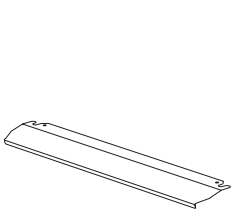


Abb. 29

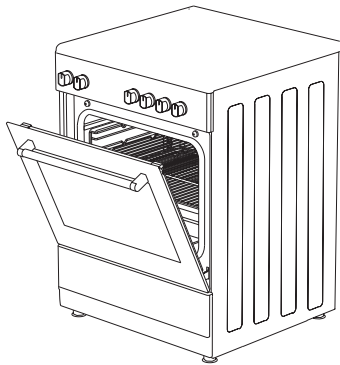


Abb. 30

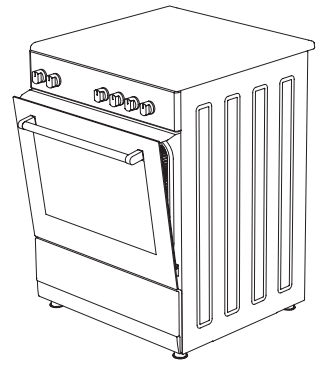


Abb. 31

## FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, beheben, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

### Prüfpunkte

Wenn Sie ein Problem mit dem Backofen haben, prüfen Sie zuerst die Tabelle unten und probieren Sie die Vorschläge aus.

Problem	Mögliche ursache	Was ist zu tun
<b>Backofen funktioniert nicht.</b>	Stromversorgung nicht verfügbar.	Auf Stromversorgung prüfen.
	Gasversorgung nicht verfügbar.	Überprüfen Sie, ob das Hauptgasventil geöffnet ist.
		Überprüfen Sie, ob die Gasleitung verbogen oder geknickt ist.
		Stellen Sie sicher, dass der Gas Schlauch mit dem Backofen verbunden ist.
	Überprüfen Sie, ob ein geeignetes Gasventil verwendet wird.	
<b>Backofen stoppt während des Kochens.</b>	Der Stecker hat sich von der Steckdose getrennt.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose ein.
<b>Schaltet während des Kochens aus.</b>	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Backofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Mehr als ein Stecker in einer Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
<b>Backofentür öffnet nicht richtig.</b>	Essensreste klemmen zwischen der Tür und der inneren Höhle.	Den Backofen gut reinigen und versuchen, die Tür wieder zu öffnen.
<b>Zündung funktioniert nicht.</b>	Die Spitzen oder der Körper der Zündkerzen sind verstopft.	Reinigen Sie die Spitzen oder den Körper der Zündkerzen der Gasbrenner.
	Gasbrennerrohre sind verstopft.	Gasbrennerrohre reinigen.
<b>Stromschlag beim Berühren des Backofens.</b>	Keine ordnungsgemäße Erdung.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
	Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet.	

<b>Problem</b>	<b>Mögliche ursache</b>	<b>Was ist zu tun</b>
<b>Wasser tropft.</b>	Je nach Art des Garguts können unter bestimmten Bedingungen Wasser oder Dampf entstehen. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und trocknen Sie ihn mit einem Geschirrtuch ab.
<b>Aus einem Spalt an der Backofentür kommt Dampf heraus.</b>		
<b>Wasser bleibt im Backofen.</b>		
<b>Ofen erhitzt sich nicht.</b>	Backofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie ihn erneut.
	Backofensteuerungen nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Schutzschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
<b>Während des Betriebs tritt Rauch aus.</b>	Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen.	Rauch kommt aus den Heizern. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen wird es keinen Rauch mehr geben.
	Essen auf dem Heizer.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie Speisereste von dem Heizer.
<b>Bei Betrieb des Backofens kommt Brand- oder Kunststoffgeruch aus.</b>	Im Backofen werden Kunststoff oder andere nicht hitzebeständige Zubehörteile verwendet.	Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Zubehör aus Glasware.
<b>Backofen kocht nicht gut.</b>	Die Ofentür wird während des Kochens häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, wenn das Gargut nicht gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür öfters öffnen, sinkt die Innentemperatur und das Kochergebnis wird beeinflusst.
<b>Das interne Licht ist schwach oder funktioniert nicht.</b>	Fremder Gegenstand bedeckt die Lampe während des Kochens.	Reinigen Sie die Innenfläche des Backofens und überprüfen Sie erneut.
	Die Lampe ist möglicherweise defekt.	Ersetzen Sie durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen.

## **HANDHABUNGSREGELN**

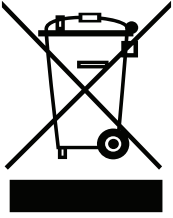
1. Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.
2. Führen Sie das Tragen und den Transport in der Originalverpackung durch.
3. Achten Sie während des Ladens/Entladens und der Handhabung auf das Gerät.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.
6. Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Stürze usw. und während des Betriebs nicht beschädigt wird.

## **EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIESPARUNG**

Die folgenden Angaben helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und ökonomisch zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkle Gefäße und Emailbehälter, die die Hitze im Backofen besser leiten.
2. Wenn Sie in der Rezeptur oder in der Bedienungsanleitung angeben, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Backofen vor.
3. Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.
4. Versuchen Sie nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Kocher auf das Drahtgitter platzieren.
5. Mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Backofen wird keine Wärme verlieren.
6. Schalten Sie den Backofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall die Backofen tür nicht.
7. Gefriergut vor dem Garen auftauen.

## 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.

## VERPACKUNGSINFORMATIONEN

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.