

FREE STANDING OVEN



Instruction Manual **GB**

Guide de L'Utilisateur **FR**

Bedienungsanleitung **DE**

Gebruikerhandleiding **NL**

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.

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



CONTENTS:

Important warnings

Technical features of your oven

Installation of your oven

If the appliance does not operate

Description of oven & control panel

Using cooker section

Using oven section

Using grill deflector

Maintenance and cleaning

Usage of Coffeepot support

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Security:

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 230V~50-60Hz. (or 230V/400V~50-60Hz.) electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Please operate your oven in dry atmosphere.

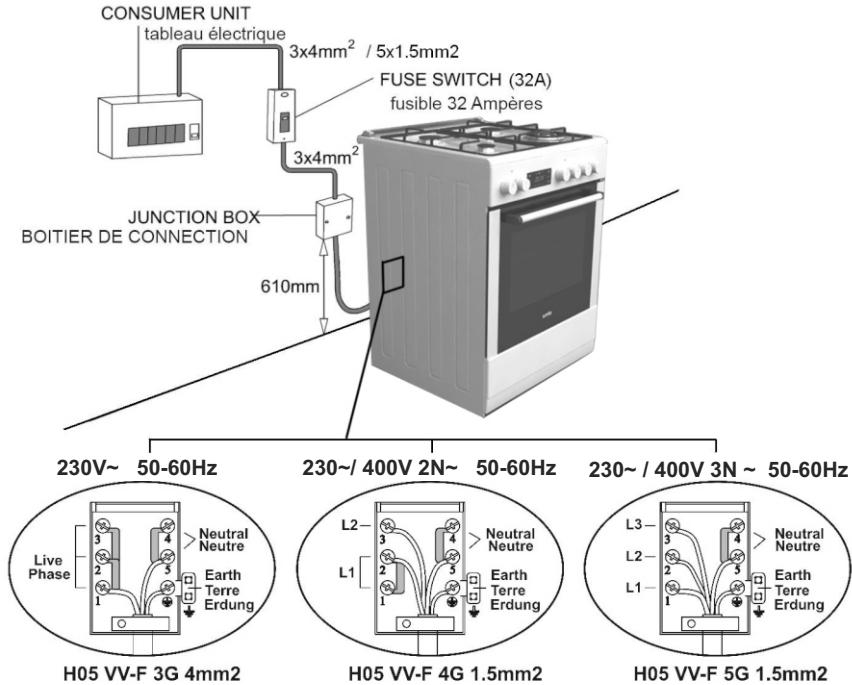
Gas Connection and Security:

Please operate your oven in dry atmosphere.

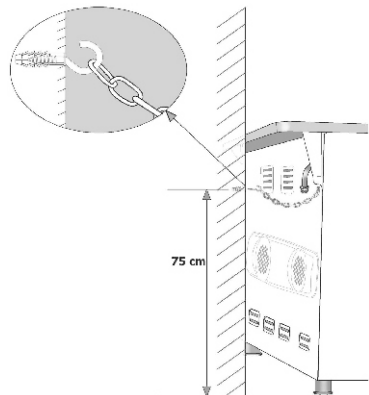
1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
4. Re-inspect the gas connection.
5. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.
6. Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

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

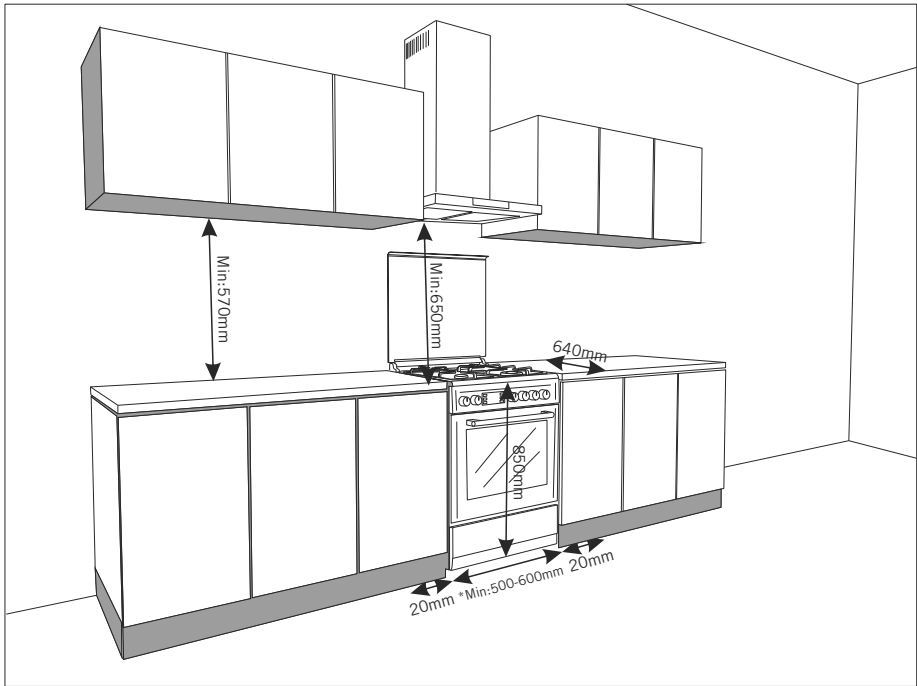
8. Please use flexible hose for gas connection.



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



INSTALLATION OF YOUR OVEN



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	50x60	60x60
Outer width	500 mm	600 mm
Outer depth	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm
Inner width	360 mm	460 mm
Inner depth	400 mm	400 mm
Inner height	330 mm	330 mm
Inner Volume	48 lt	61 lt
Lamp power	15 W	15 W
Bottom heating element	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	1000 W
Turbo heating element	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	2000 W

Supply Voltage	220V-240V AC,50-60Hz (Or 230V400V 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

BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE		LPG G30/28-30mbar	NG G20/20mbar	NG G25/25mbar
Wok Burner	Injector \varnothing mm	0,96	1,30	1,40
	Power kW	3,60	3,35	3,66
	Consumption Gr/h,m ³ /h	284	0,3	0,365
Rapid Burner	Injector \varnothing mm	0,85	1,15	1,20
	Power kW	3,00	2,77	3,00
	Consumption Gr/h,m ³ /h	286	0,253	0,326
Semi Rapid Burner	Injector \varnothing mm	0,65	0,97	0,95
	Power kW	1,78	1,78	1,61
	Consumption Gr/h,m ³ /h	140	0,167	0,174
Auxiliary Burner	Injector \varnothing mm	0,50	0,72	0,70
	Power kW	0,88	0,99	0,88
	Consumption Gr/h,m ³ /h	70	0,092	0,094
Oven Burner	Injector \varnothing mm	0,70	0,97	0,95
	Power kW	2,16/2,22	1,83/2,00	1,72/1,70
	Consumption Gr/h,m ³ /h	170/175	0,178/0,179	0,183/0,178
Grill Burner	Injector \varnothing mm	0,60/0,65	0,95	0,92/0,95
	Power kW	1,50/1,72	1,78/1,85	1,50/1,60
	Consumption Gr/h,m ³ /h	118/135	0,162/0,169	0,162/0,173

Nozzle change operation: 1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as figure-1 2. Please remove nozzle (Figure -2) from burner with special nozzle driver and install new nozzle (Figure -3)

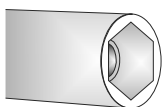


Figure-1

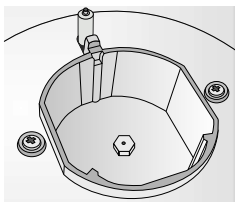


Figure-2

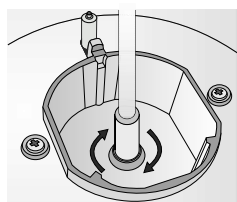


Figure-3

Reduced Flame Gas Cock Adjustment:

In order to adjust your oven 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.

	From LPG to NG	From NG to LPG
Rapid Burner	3 Turns Counterclockwise	3 Turns Clockwise
Semi-Rapid Burner	2.5 Turns Counterclockwise	2.5 Turns Clockwise
Auxiliary Burner	2 Turns Counterclockwise	2 Turns Clockwise
WOK Burner	4 Turns Counterclockwise	4 Turns Clockwise
Oven Burner	4,5 Turns Counterclockwise	4,5 Turns Clockwise
Grill Burner	4 Turns Counterclockwise	4 Turns Clockwise

For oven burners:

1. Please remove nut from on nozzle body with nutdriver and disconnect gas pipe from body as Figure-6 and 7.

2. Please remove nozzle body and burner from cavity as Figure -8/9 and remove nozzle from injector body (Figure-10/11) and change. Then re-install nozzle body and burner on cavity by screws.

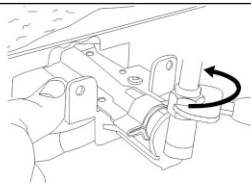
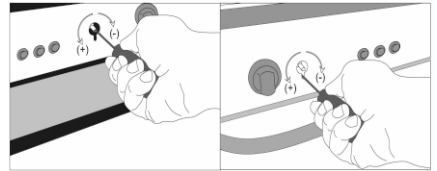


Figure - 6

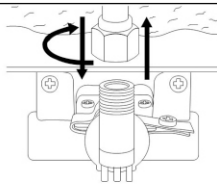


Figure - 7

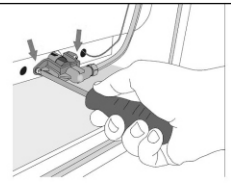


Figure - 8

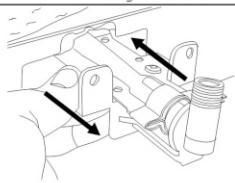


Figure - 9

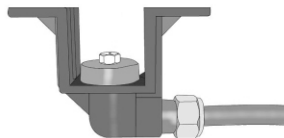


Figure - 10

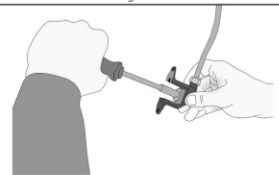
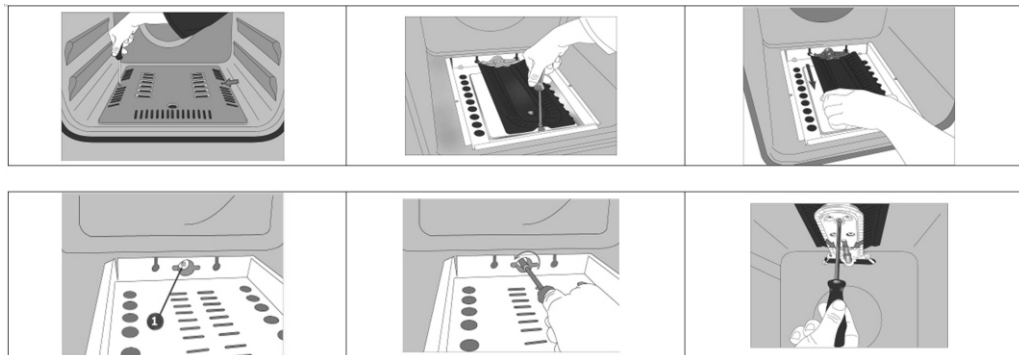


Figure - 11

If your oven has another type of oven burner, oven burner nozzle replacement will be:



IMPORTANT WARNINGS:

1. Pay attention to minimum health and safety requirements.
2. The cooker is supplied setup according to the conditions shown on the rating label which is stuck to the rear of the appliance. From this sticker you can learn for which gas type (LPG or NG) this appliance is configured when supplied.
3. Keep the electrical cable of your oven away from the hot areas.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer its services agent or similar qualified persons in order to avoid hazard.
5. Ensure that the appliance is switches off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
6. In case of power failure, readjust your timer definitely. Otherwise, the oven will not operate (Digital Timer).
7. Your oven can be having different output pressure according your countries gas and pressure specifications. Be sure that the cooker is configured correctly for local requirements (for example, the jets must be suitable for local gas type and gas pressure).
8. Connect your oven to LPG in shortest way and without any leakage. Min. 40 cm Max. 125 cm.
9. When making gas leakage check, never use any flame type like those of lighter, matches, cigarette fire or similar ones.
10. Usage of your appliance creates moisture and heath in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well. Maintain the natural ventilation ducts properly.

11. CAUTION! Do not touch hot parts with bare hands and keep children well supervised

12. When the oven is hot never touch the oven glass by hand.

13. Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or on the appliance.

14. This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating. All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

15. For disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection, must be incorporated in fixed wiring in accordance with the wiring rules.

16. Some models are supplied without a plug-an-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F 3 G 4 mm² or for 3 phase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm²

17. This appliance is produced in accordance with the safety regulations. Incorrect use will harm people and appliance.

18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Never let them play with the appliance.

19. Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

20. Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces

21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

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


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

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

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

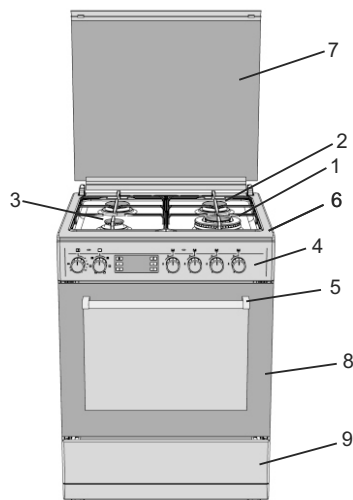
DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + fan
	Grill heating element		Grill burner / grill heating element
	Grill heating element + lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element
	Flame		Ignition lighter

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 50 - 280 degree.

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

DESCRIPTION OF THE OVEN and CONTROL PANELS



- 1-Rapid burner
- 2-Semi-rapid burner
- 3-Auxiliary burner
- 4-Command panel
- 5-Oven handle
- 6-Top plate
- 7-Top lid (glass or metal)
- 8-Oven door
- 9-Dish warmer Drawer


USING COOKER SECTION

Using Gas Burners:

WOK Burner	24-28cm
Big Burner	22-26cm
Normal Burner	18-22cm
Small Burner	12-18cm

● Closed

 Fully open

 Half open

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

2. The valves controlling the gas cookers have special security mechanism. In order to light the cooker;

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

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

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

Using Hot Plates:

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

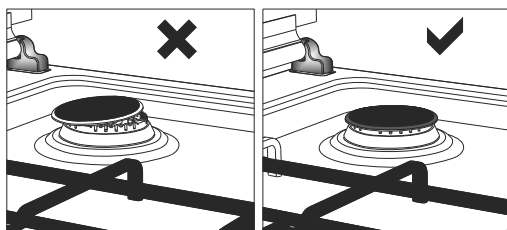
1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels (as described herein above)

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

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



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



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:

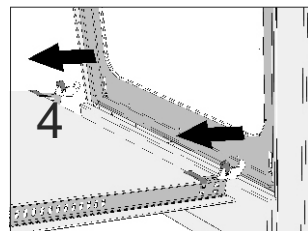
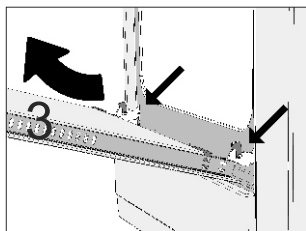
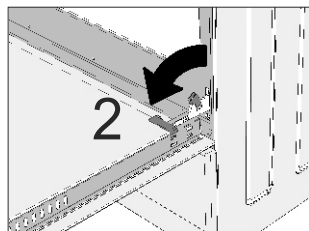
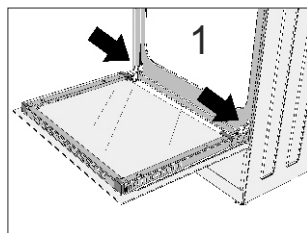
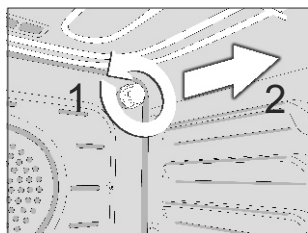
- 1.When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250 °C for 45-60 minutes while it is empty.
- 2.Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
- 3.Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
- 4.You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
- 5.Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
- 6.During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.
- 7.Using cake forms while cooking cake gives better result.
- 8.5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

Cooking Time Table:

<i>Meals</i>	<i>Temperature (°C)</i>	<i>Rack position</i>	<i>Cooking time (min.)</i>
<i>Creamed cake</i>	<i>150-170</i>	<i>2</i>	<i>30-35</i>
<i>Pastry</i>	<i>200-220</i>	<i>2</i>	<i>35-45</i>
<i>Biscuit</i>	<i>160-170</i>	<i>3</i>	<i>20-25</i>
<i>Cookie</i>	<i>160-170</i>	<i>3</i>	<i>20-35</i>
<i>Cake</i>	<i>160-180</i>	<i>2</i>	<i>25-35</i>
<i>Braided cookie</i>	<i>200-220</i>	<i>2</i>	<i>30-40</i>
<i>Filo Pastry</i>	<i>180-220</i>	<i>2</i>	<i>35-45</i>
<i>Savory pastry</i>	<i>160-180</i>	<i>2</i>	<i>20-30</i>
<i>Lamb meat</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>Veal</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>Mutton</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>Chicken (pieced)</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>75-100</i>
<i>Fish</i>	<i>190-210</i>	<i>3</i>	<i>40-50</i>

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.



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 1** and pulling the profile towards yourself as shown in **Figure 2**. Then remove the inner-glass as shown in **Figure 3**. 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.

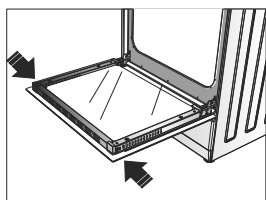


Figure 1

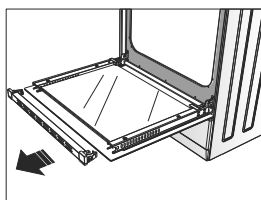


Figure 2

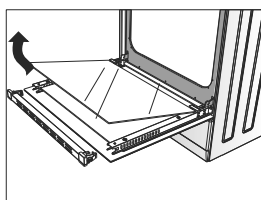
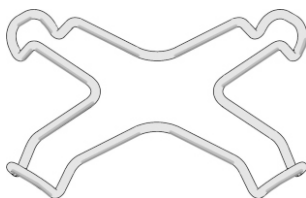


Figure 3

USAGE OF COFFEEPOT SUPPORT:



Coffeepot support is to use small diameter pots with your cooker. Place the support part on the grid centerly and then put the pot on it to start using.

Cher utilisateur,

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

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

Remarque:

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

Avertissement: Tout nos appareils sont destinées uniquement à un usage domestique et non à un usage commercial.

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



TABLE DES MATIERES:

Mises en garde importantes

Caractéristiques techniques de votre four

Installation de votre four

Si votre four ne fonctionne pas

Description du four & des panneaux de commande

Utilisation de la table de cuisson

Utilisation du four

Utilisation du bandeau de protection des boutons

Maintenance et nettoyage

Utilisation du support de cafetière

Connexion Electrique Et Sécurité:

1. Votre four fonctionne avec des fusibles de 6 ou 32 Ampères selon la puissance du four. (Pour 2 + four, pour les modèles électriques - 32 Ampère) Si nécessaire, une installation par un électricien qualifié est recommandée.
2. Votre four est réglé en conformité avec une alimentation électrique de 230 / 400 V, 50 /60 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.
3. Le four doit être relié à la terre et il faut que la connexion soit installée en conformité avec les réglementations (le câble et les prises devant avoir un fil de terre). S'il n'y a pas de prise adéquate avec la terre là où le four sera installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages dus au fait que l'appareil est connecté à des prises sans la terre. Si l'extrémité du câble de connexion électrique est ouverte, selon le type d'appareil, installez un interrupteur de secteur approprié sur le réseau par lequel toutes les extrémités peuvent être déconnectées en cas de connexion / déconnexion du /au réseau.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
5. Le câble électrique ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

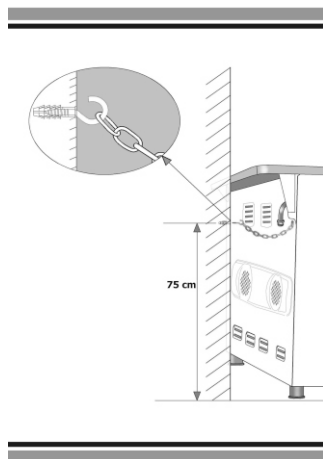
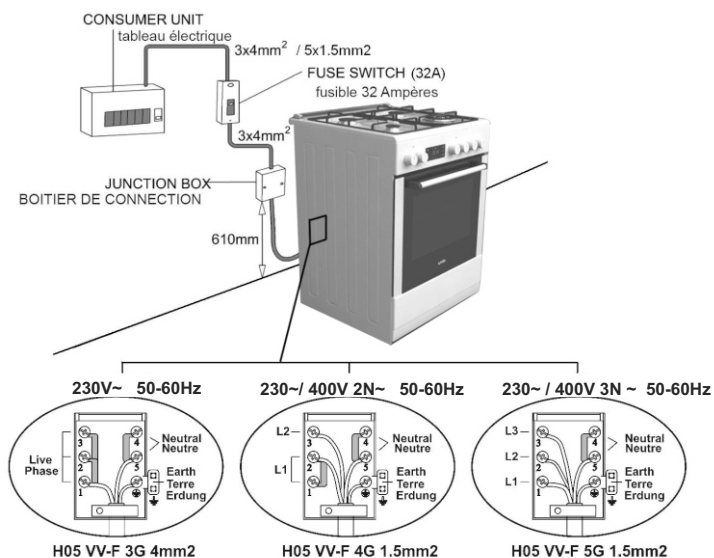
Connexion Au Gaz Et Sécurité:

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

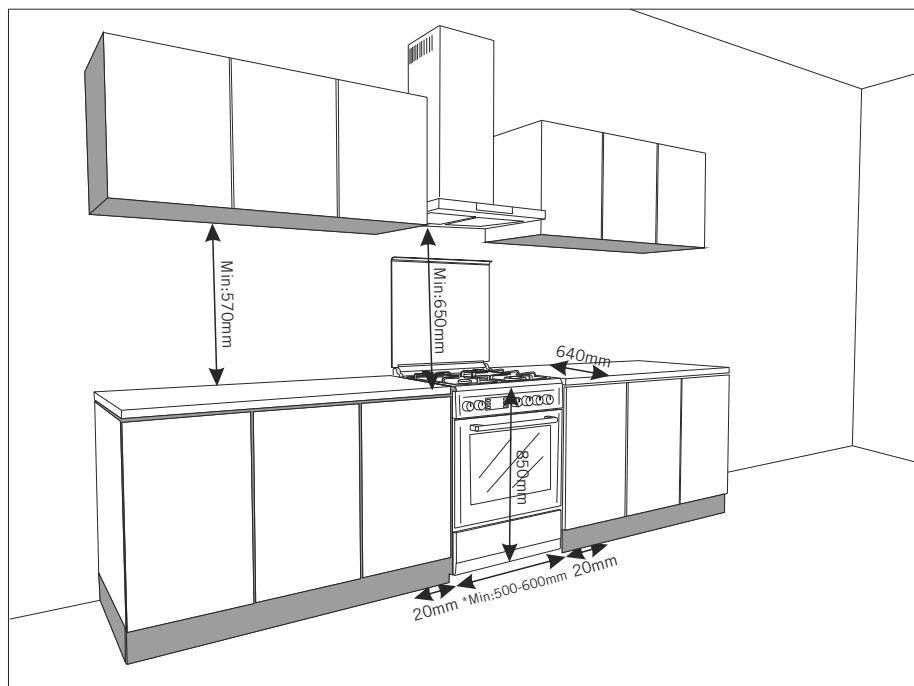
5. Lorsque vous installez votre four dans son emplacement, assurez-vous qu'il est au niveau du comptoir. Amenez-le au niveau du comptoir en réglant les pieds si nécessaire.

6. Ne faites pas passer le tuyau de gaz et le câble électrique de votre four par des zones chauffées, en particulier à l'arrière du four. Ne bougez pas un four connecté au gaz. Vous donnez du jeu à un tuyau en le forçant, ce qui peut provoquer des fuites de gaz.

7. Avant la mise en service de votre cuisinière pour éviter le renversement de celle-ci, vous devez fixer les chaînes et les crochets livrés



INSTALLATION DE VOTRE FOUR



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR

Spécifications	50x60	60x60
Largeur extérieure	500 mm	600 mm
Profondeur extérieure	630 mm	630 mm
Hauteur extérieure	855 mm	855 mm
Largeur intérieure	360 mm	460 mm
Profondeur intérieure	400 mm	400 mm
Hauteur intérieure	330 mm	330 mm
Volume Interne	48 lt	61 lt
Puissance de la lampe	15 W	15 W
Élément chauffant du bas	1000 W	1200 W
Élément chauffant du haut	800 W	1000 W
Élément chauffant turbo	1800 W	2200 W
Élément chauffant du grill	1500 W	2000 W

Tension d'alimentation	220V-240V AC,50-60Hz (Or 230V400V AC,50-60 Hz)
Plaque chauffante 145 mm	1000 W
Plaque chauffante 180 mm	1500 W
Plaque chauffante rapid 145 mm	1500 W
Plaque chauffante rapid 180 mm	2000 W

VALEURS DES INJECTEURS DE BRULEUR SELON LE TYPE DE GAZ		LPG G30/28-30mbar	NG G20/20mbar	NG G25/25mbar
Wok brûleur	Injecteur Ø mm	0,96	1,30	1,40
	Puissance kW	3,60	3,35	3,66
	Débit de gaz Gr/h,m³/h	284	0,3	0,365
Grand brûleur	Injecteur Ø mm	0,85	1,15	1,20
	Puissance kW	3,00	2,77	3,00
	Débit de gaz Gr/h,m³/h	286	0,253	0,326
Brûleur moyen	Injecteur Ø mm	0,65	0,97	0,95
	Puissance kW	1,78	1,78	1,61
	Débit de gaz Gr/h,m³/h	140	0,167	0,174
Petit brûleur	Injecteur Ø mm	0,50	0,72	0,70
	Puissance kW	0,88	0,99	0,88
	Débit de gaz Gr/h,m³/h	70	0,092	0,094
Brûleur du haut	Injecteur Ø mm	0,70	0,97	0,95
	Puissance kW	2,16/2,22	1,83/2,00	1,72/1,70
	Débit de gaz Gr/h,m³/h	170/175	0,178/0,179	0,183/0,178
Brûleur du bas	Injecteur Ø mm	0,60/0,65	0,95	0,92/0,95
	Puissance kW	1,50/1,72	1,78/1,85	1,50/1,60
	Débit de gaz Gr/h,m³/h	118/135	0,162/0,169	0,162/0,173

Instructions pour le changement de gicleur:

1. Veuillez utiliser un tournevis spécial pour enlever et installer le gicleur (voir Fig.-1)

2. Le gicleur (Fig.-2) du brûleur avec le tournevis spécial et installez le nouveau gicleur (Fig.-3)

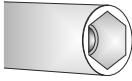


Figure-1

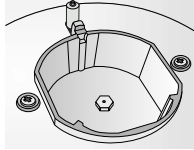


Figure-2

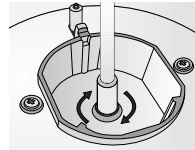


Figure-3

Réglage de la flamme – robinet de gaz:

Il vous faut régler soigneusement la flamme de votre four en fonction du type de gaz, pour cela vous réduisez la flamme en tournant avec un petit tournevis, comme indiqué ci-dessous, avec le tournevis au milieu du robinet de gaz, avec changement de buse si nécessaire.

	From LPG to NG	From NG to LPG
Grand brûleur	3 tours gauche	3 tours droit
Brûleur moyen	2.5 tours gauche	2.5 tours droit
Petit brûleur	2 tours gauche	2 tours droit
Wok brûleur	4 tours gauche	4 tours droit
Brûleur du haut	4,5 tours gauche	4,5 tours droit
Brûleur du bas	4 tours gauche	4 tours droit

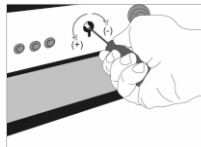


Figure-4

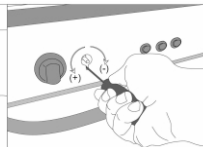


Figure-5

Brûleur du haut/bas:

1. Pour les brûleurs du four : retirez le boulon du tuyau à l'aide d'une clé plate et déconnectez-le du corps de l'appareil comme sur Fig.-4 et Fig.5

2. Veuillez retirer le porte gicleur de la cavité comme sur la Fig. 6 et retirer le gicleur (Fig.-7) et changez le. Ensuite réinstallez le porte gicleur et le brûleur dans la cavité à l'aide des vis.

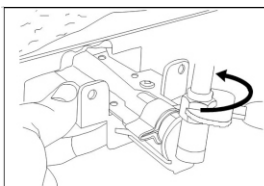


Figure - 6

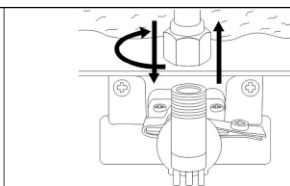


Figure - 7

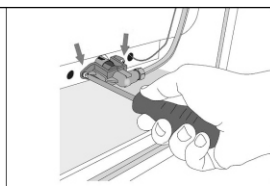


Figure - 8

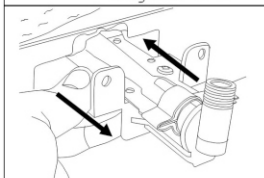


Figure - 9

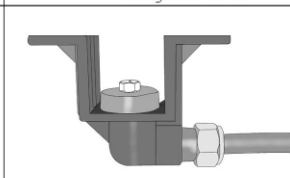


Figure - 10

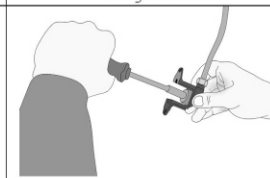
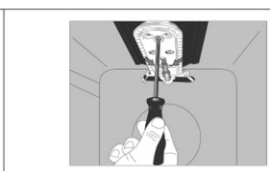
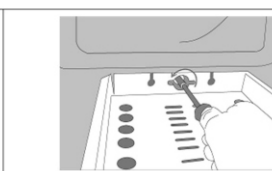
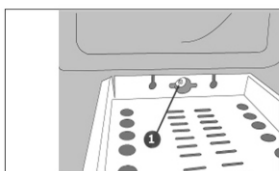
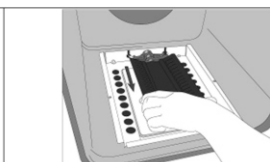
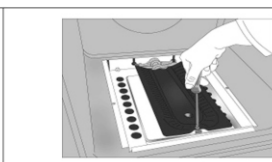
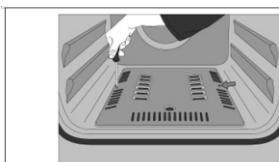


Figure - 11

Si votre four a un autre type de brûleur du four, four buse du brûleur de remplacement sera de:



MISES EN GARDE IMPORTANTES:

1. Faites attention aux exigences minimum en matière de santé et de sécurité.
2. La cuisinière est livrée selon les conditions que vous trouvez sur la plaquette signalétique à l'arrière de l'appareil. Vous pouvez donc vérifier si la cuisinière est fournie en gaz naturel ou LPG.
3. Maintenez le tuyau de gaz et le câble électrique de votre four loin des zones chaudes, ne les laissez pas toucher l'appareil.
4. Maintenez-les, loin des côtés tranchants et des surfaces chauffées. 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. En cas de coupure de courant, réglez à nouveau votre horloge. Sans cela, le four ne fonctionnera pas (Horloge Numérique).

6. Votre four peut avoir une pression de sortie différente selon les spécifications du pays en matière de gaz et de pression. Assurez-vous que votre cuisinière est configurée correctement selon les exigences de votre environnement (par exemple, que les injecteurs sont prévus pour la bonne pression de gaz). Connectez votre four au robinet de gaz de la façon la plus courte possible et sans fuite. Min. 40 cm Max. 125 cm

7. Lorsque vous vérifiez s'il y a des fuites de gaz, évitez toujours d'approcher une flamme avec un briquet, des allumettes, cigarettes ou autres objets similaires.

8. L'utilisation de votre appareil crée de l'humidité et de la chaleur dans la pièce où il se trouve, assurez-vous que votre cuisine est bien ventilée. Faites en sorte que les conduits naturels de ventilation sont bien entretenus.

9. Attention! Ne touchez pas les parties chaudes avec vos mains et surveillez de très près vos enfants, quand la cuisinière est en fonctionnement.

10. Quand le four est chaud, ne touchez jamais le verre du four avec les mains. Avant de commencer à utiliser votre appareil, placez tout ce qui est rideau, tulle, papier ou objets inflammables loin de votre appareil. Ne conservez rien qui soit combustible ou inflammable dans ou sur l'appareil.

11. Les rubans de gaz sont sécurisés par blocage. Ne tournez pas avant d'appuyer sur le bouton.

















12. Lorsque l'appareil est connecté au réseau d'alimentation électrique de façon fixe, il doit exister un moyen de déconnection complète des 2 pôles au niveau de l'installation électrique. Toute utilisation fixe de l'appareil doit être effectuée par un professionnel.

AVERTISSEMENT -- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de déficience physique, sensorielle et mentale ou manquant d'expérience et de connaissance à conditions qu'elles soient sous surveillance ou aient reçu des instructions sécuritaires relatives à l'utilisation de l'appareil et comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.

SI VOTRE FOUR NE FONCTIONNE PAS

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

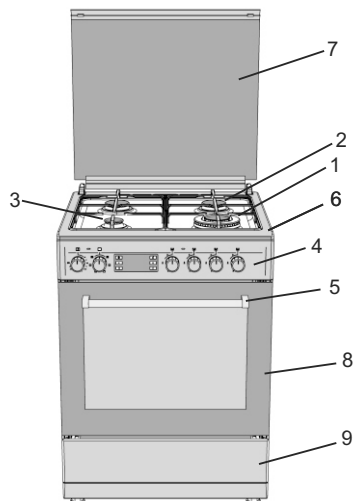
DESCRIPTION DU FOUR ET DU PANNEAU DE COMMANDE

 Tourne broche (Grill poulet)	 Seulement ventilateur se fonctionne
 Chauffant supérieure et inférieure & se fonctionnent	 Instrument chauffant turbo +ventilateur
 Lampe	 Chauffant supérieure et inférieure & se fonctionnent+Seulement ventilateur
 Instrument chauffant inférieure+ Seulement ventilateur se fonctionne	 Grille chauffant et ventilateur se fonctionnent
 Grill heating element+tournebroche	 Grille chauffant se fonctionnent
 Grille chauffant se fonctionnent+lampe	 Instrument chauffant supérieure
 Minuterie électrique	 Instrument chauffant inférieure
 Flamme	 Allumage

BOUTON DU THERMOSTAT: Pour faire marcher votre four, le thermostat doit être réglé à la température désirée. Vous pouvez régler le thermostat entre 50 et 280 degrés.

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

DESCRIPTION DU FOUR ET DU PANNEAU DE COMMANDE



- 1-Grand brûleur
- 2-Brûleur moyen
- 3-Petit brûleur
- 4-Panneau de commande
- 5-Poignée de la porte du four
- 6-Table de cuisson
- 7-Couvercle supérieur
- 8-Porte du four
- 9-Section chauffe-plats/vaisselle

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Utilisation des brûleurs à gaz:

Wok brûleur	24-28cm
Grand brûleur	22-26cm
Brûleur moyen	18-22cm
Brûleur auxiliaire	12-18cm

● Ferme

🔥 Entièrement ouvert

🔥 A moitié ouvert

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

2. Les robinets qui contrôlent les tables de cuisson au gaz ont un mécanisme spécial de sécurité. Pour faire marcher la table de cuisson: Appuyez toujours sur le bouton et amenez le vers le symbole de la flamme en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (gauche). Tous les brûleurs doivent fonctionner et seul celui que vous commandez doit s'allumer. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Appuyez sur le bouton et tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

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

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

Utilisation des Plaques chauffantes:

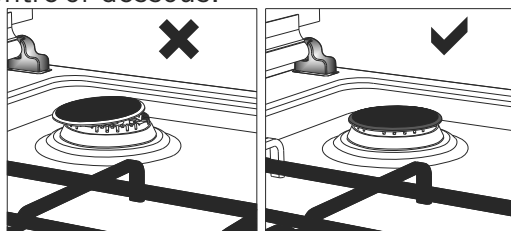
	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

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

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



Avant d'utiliser votre plaque de cuisson veuillez vous assurer que les chapeaux de brûleur sont bien positionnés. Le bon positionnement des chapeaux est montré ci-dessous.



UTILISATION DU FOUR

Utilisation des brûleurs du four:

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

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

Utilisation Du Four:

1. Lorsque vous faites marcher le four pour la première fois, il y aura une odeur produite par les éléments chauffants. Pour vous en débarrasser, faites le fonctionner à vide à 250 °C pendant 45-60 minutes.

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

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

4. Vous pouvez faire cuire un poulet dans votre four avec le tournebroche en utilisant les accessoires pour cela. (en option)

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

6. L'utilisation de plats de cakes pour faire cuire des cakes donne de meilleurs résultats.

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

Tableau De Cuisson:

<i>Plats</i>	<i>Temperature (°C)</i>	<i>Position de la grille</i>	<i>Temps de cuisson (min.)</i>
<i>Cake a la crème</i>	<i>150-170</i>	<i>2</i>	<i>30-35</i>
<i>Pâtisserie</i>	<i>200-220</i>	<i>2</i>	<i>35-45</i>
<i>Biscuit</i>	<i>160-170</i>	<i>3</i>	<i>20-25</i>
<i>Cookie</i>	<i>160-170</i>	<i>3</i>	<i>20-35</i>
<i>Cake</i>	<i>160-180</i>	<i>2</i>	<i>25-35</i>
<i>Cookie panne</i>	<i>200-220</i>	<i>2</i>	<i>30-40</i>
<i>Pâtisserie filao</i>	<i>180-220</i>	<i>2</i>	<i>35-45</i>
<i>Pâtisserie aromatisée</i>	<i>160-180</i>	<i>2</i>	<i>20-30</i>
<i>Viande d'agneau</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>Veau</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>Mouton</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>Poulet (en morceaux)</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>75-100</i>
<i>Poisson</i>	<i>190-210</i>	<i>3</i>	<i>40-50</i>

MAINTENANCE et NETTOYAGE

1. Déconnectez la prise male, alimentant le four en électricité, de la prise murale.

2. Pendant que le four marche ou peu après, il est extrêmement chaud. Il vous faut éviter de toucher les éléments chauffants.

3. Ne nettoyez jamais la partie intérieure, le panneau, le couvercle, les tiroirs et toutes les autres pièces du four avec des outils comme une brosse dure, une éponge métallique ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, qui rayent et des détergents.

4. Après avoir nettoyé les parties intérieures du four avec un chiffon savonneux, rincez et séchez complètement avec un chiffon sec.

5. Nettoyez les surfaces en verre avec des nettoyants spéciaux pour verre.

6. Ne nettoyez pas votre four avec des nettoyeurs à vapeur.

7. Lavez les têtes de brûleur de temps en temps avec de l'eau savonneuse et nettoyez les conduites de gaz avec une brosse.

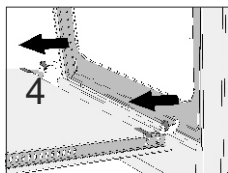
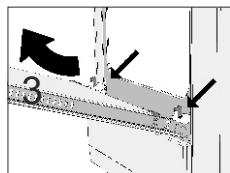
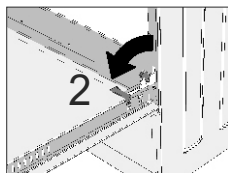
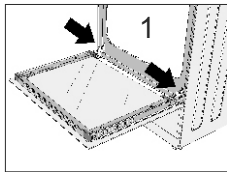
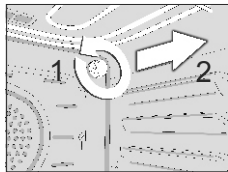
8. Avant d'ouvrir le couvercle supérieur du four, nettoyez le liquide se trouvant sur le couvercle. De plus, avant de le fermer, assurez-vous que la plaque de cuisson est suffisamment refroidie.

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

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

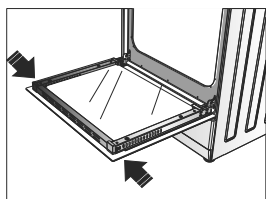
1. Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.

2. L'adaptateur de cafetière est pour l'utilisation des casseroles avec des petits diamètres. Mettez d'abord l'adaptateur sur la grille et puis la casserole sur lui.

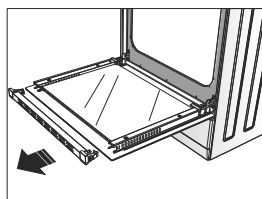


NETTOYAGE ET MAINTENANCE DE LA VITRE AVANT DU FOUR

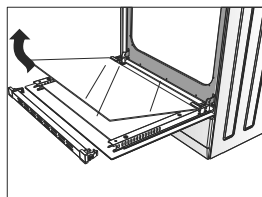
En appuyant sur les pinces en plastique localisées à droite et à gauche comme indiquée sur le Dessin 1 retirer le profilé en tirant vers vous comme indiqué dans le Dessin 2. Après avoir retiré le profilé de son emplacement, retirer la vitre intérieure de son emplacement comme indiqué sur le Dessin 3. Si vous le souhaitez, la vitre qui se trouve entre peut aussi être retiré de la même façon après avoir retiré la vitre intérieure. Après avoir terminé l'opération de nettoyage et de maintenance, terminer l'application en replaçant les vitres de la même façon et en remettant le profilé à sa place. Assurez-vous que le profilé est placé correctement à son emplacement.



Dessin 1

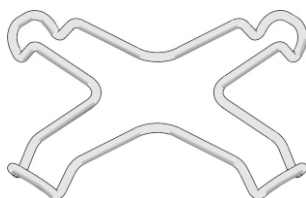


Dessin 2



Dessin 3

Utilisation du support de cafetière



Le support de cafetière est pour l'utilisation des casseroles avec des petits diamètres. Mettez d'abord le support sur la grille et puis la casserole sur lui.

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 duziert 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.

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.



INHALTSVERZEICHNIS:

Wichtige Hinweise

Technische Daten Des Backofens

Backofenmontageder

Backofen Nicht Funktioniert

Backofendefinition & Kontrollenblende

Backfachverwendung

Gebrauch Des Backofens

Nutzung Der Tastenschutzblende

Wartung Und Reinigung

Elektrikanschluss Und Sicherheit:

1. Der Backofen benötigt eine Sicherung mit 16 Ampere. (Bei Ausführungen mit 2 HP + Elektroherd 32 Ampere) Falls notwendig sollte die Montage von einem autorisiertem Elektriker gemacht werden.

2. Ihr Backofen wurde gemäß 230 V / 400 V ac, 50 Hz Elektrikversorgung eingestellt. Falls Ihr Hauptstromnetz nicht mit diesem Wert übereinstimmt bitte wenden Sie sich an Ihren autorisierten Service.

3. Die elektrischen Anschlüsse des Backofens dürfen nur mit Steckern, dessen Erdleitungen gemäß der Vorschriften verlegt wurden, durchgeführt werden. Falls die Einbaufläche des Backofens nicht über Stecker gemäß Erdleitungen verfügt, bitte wenden Sie sich sofort an einen autorisierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haft für Schäden, die aufgrund Stecker ohne Erdleitungen entstehen. Falls die Abschlüsse der Elektrikleitungen offen sind, abhängig vom Gerätetyp, stellen Sie für den Fall, dass ein Anschluss an das Hauptstromnetz erstellt wird oder der Anschluss ausfällt, an dem Hauptstromnetz einen Schlüssel her, durch den alle Abschlussanschlüsse abgebrochen werden können.

4. Wenn Ihre Elektrikversorgungsleitung beschädigt ist, muss die Leitung von einem autorisierten Service oder einem Fachelektriker erneuert werden, um mögliche Gefahren zu verhindern.

5. Die Elektrikleitung darf nicht in Kontakt mit warmen Geräteteilen kommen.

Gasanschluss Und Sicherheit:

1. Schelle an Schlauch bauen. Ein Ende des Schlauchs bis zum Ende der Leitung schieben und mit einem Schraubenzieher die Schelle festziehen.

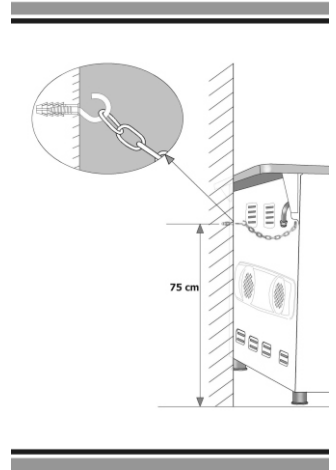
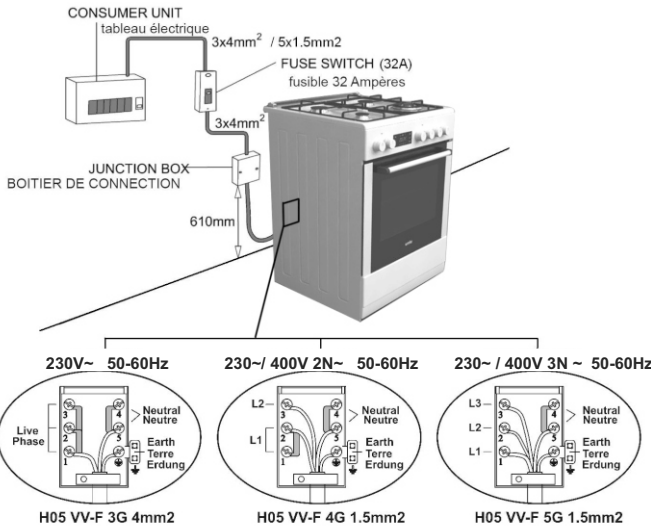
2. Sorgen Sie dafür dass die Schalter auf dem Kontrollblende geschlossen, der Gashahn offen ist, damit die Dichtringkontrolle durchgeführt werden kann. Anschlusspunkt mit Seife beschmieren. Wenn ein Leck vorhanden ist, wird die eingeseifte Stelle schäumen.

3. Betätigen Sie Ihren Ofen auf einer glatte Ebene und in einer gut gelüfteten Atmosphäre.

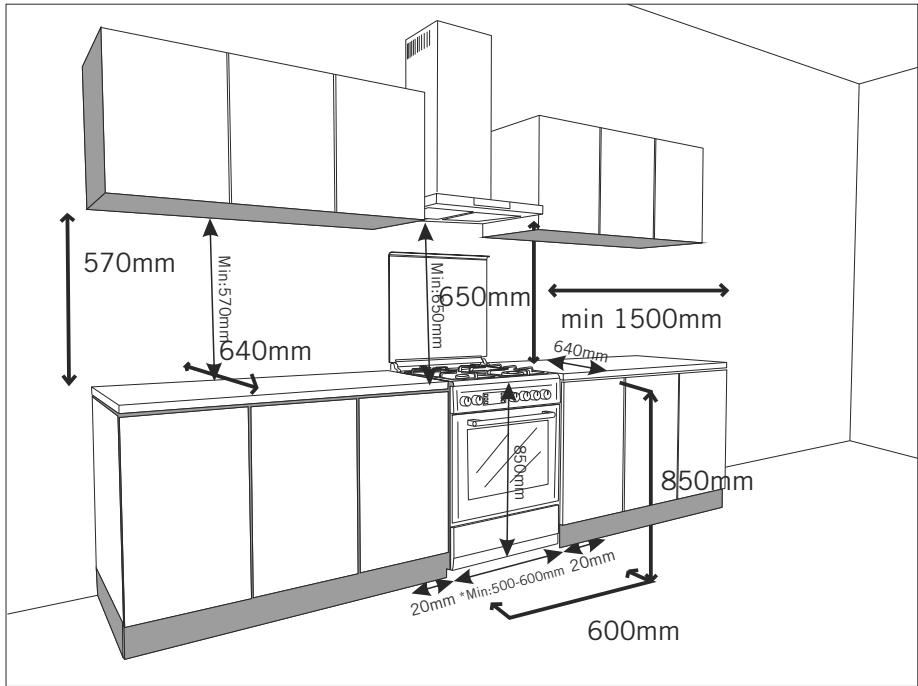
Kontrollieren Sie Den Gasanschluss:

Beim Einbau des Backofens darauf achten, das dass Gerät auf Thekenebene liegt. Falls notwendig die FüÙe einstellen, um den Backofen auf Thekenebene zu bringen.

Sorgen Sie dafür das der Gasschlauch und die Elektrikleitung nicht über warme Flächen wie die hintere Seite des Ofens, geführt werden. Herd mit Gasanschluss nicht verstellen. Durch Belastung kann sich der Schlauch lösen und zu Gaslecken führen



BACKOFENMONTAGE



TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS

DATEN	50x60	60x60
Breite Aussen	500 mm	600 mm
Tiefe Aussen	630 mm	630 mm
Höhe Aussen	855 mm	855 mm
Breite Innen	360 mm	460 mm
Tiefe Innen	400 mm	400 mm
Höhe Innen	330 mm	330 mm
Innen Volume	48 lt	61 lt
Leuchtenstärke	15 W	15 W
Heizelement Unten	1000 W	1200 W
Heizelement Oben	800 W	1000 W
Heizelement Turbo	1800 W	2200 W
Grill Heizelement	1500 W	2000 W

Versorgungsspannung	220V-240V AC,50-60Hz (Or 230V400V AC,50-60 Hz)
Elektroherd 145 mm	1000 W
Elektroherd 180 mm	1500 W
Elektroherd rapid 145 mm	1500 W
Elektroherd rapid 180 mm	2000 W

SPRITZENWERTE JE NACH GASTYP		LPG G30/28-30mbar	EG G20/20mbar	EG G25/25mbar
Wok Brenner	Spritze Ø mm	0,96	1,30	1,40
	Kraft kW	3,60	3,35	3,66
	Consumption Gr/h,m³/h	284	0,3	0,365
Großer Gasbrenner	Spritze Ø mm	0,85	1,15	1,20
	Kraft kW	3,00	2,77	3,00
	Consumption Gr/h,m³/h	286	0,253	0,326
Mittlerer Gasbrenner	Spritze Ø mm	0,65	0,97	0,95
	Kraft kW	1,78	1,78	1,61
	Consumption Gr/h,m³/h	140	0,167	0,174
Kleiner Gas brenner	Spritze Ø mm	0,50	0,72	0,70
	Kraft kW	0,88	0,99	0,88
	Consumption Gr/h,m³/h	70	0,092	0,094
Unterhitze	Spritze Ø mm	0,70	0,97	0,95
	Kraft kW	2,16/2,22	1,83/2,00	1,72/1,70
	Consumption Gr/h,m³/h	170/175	0,178/0,179	0,183/0,178
Grill Brenner	Spritze Ø mm	0,60/0,65	0,95	0,92/0,95
	Kraft kW	1,50/1,72	1,78/1,85	1,50/1,60
	Consumption Gr/h,m³/h	118/135	0,162/0,169	0,162/0,173

Anleitung für den Düsenwechsel:

1. Bitte einen Steckschlüssel der entsprechenden Größe für die Entnahme der Düse verwenden (Abb. 1).

2. Die Brennerdüsen mit dem Steckschlüssel entnehmen und die neue Düse einsetzen (Abb. 3).

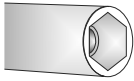


Figure-1

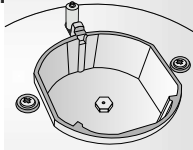


Figure-2

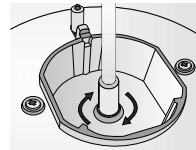


Figure-3

Geminderte Flamme Gashahneinstellung:

Um den Backofen gemäß dem Gastyp einzustellen, müssen außer der Düsenerneuerung die Schrauben in der Mitte des Gashahns mit einem kleinen Schraubenzieher vorsichtig gedreht und die geminderte Flamme hierdurch eingestellt werden.

	Von LPG auf Erdgas	Von Erdgas auf LPG
Großer Herd	Gegen den Uhrzeigersinn 3 Umdrehungen	Im Uhrzeigersinn 3 Umdrehungen
Mittlerer Herd	Gegen den Uhrzeigersinn 2.5 Umdrehungen	Im Uhrzeigersinn 2.5 Umdrehungen
Kleiner Herd	Gegen den Uhrzeigersinn 2 Umdrehungen	Im Uhrzeigersinn 2 Umdrehungen

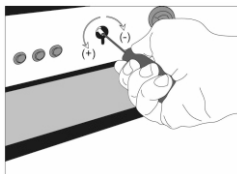


Figure-4

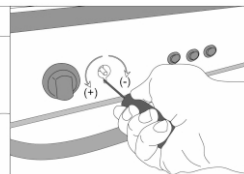
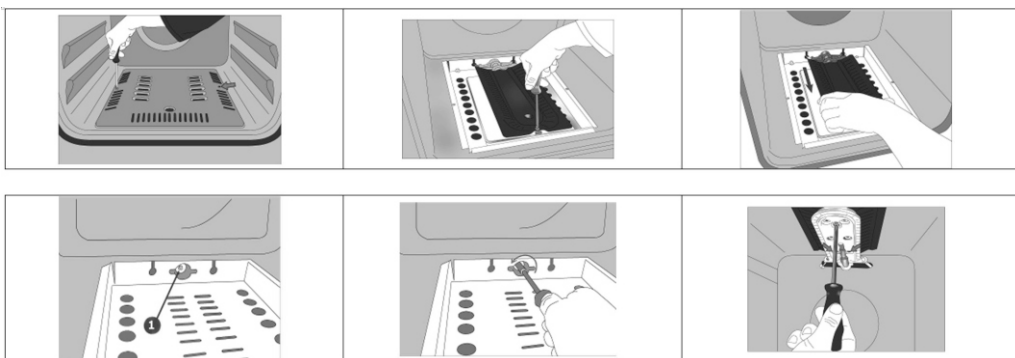
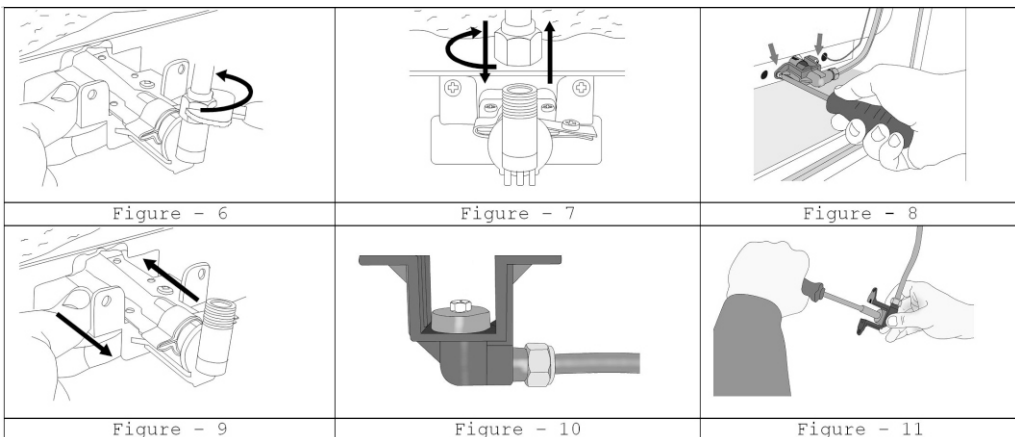


Figure-5

Backofen: Mutter der Gasleitung am Brennerkopf und Gasrohr vom Brenner trennen (Abb. 6 und 7)

Brennerkopf entnehmen, Düse rausschrauben und neue Düse einsetzen. Danach den Brennerkopf wieder installieren.



WICHTIGE HINWEISE:

1. Auf dem technischen Datenetikett, das sich auf der Rückseite befindet, finden Sie den Gastyp Ihres Backofens (LPG oder Erdgas -NG-).
2. Energieversorgungsspannung Ihres Backofens ist 230 V / 400 V ac, 50 Hz.
3. Wenn die vorhandene Sicherung 16 oder 32 amp geringer als die Backofenleistung ist, bitte sorgen Sie für eine Sicherungserneuerung durch einen Fachelektriker.
4. Da der Stecker Ihres Backofens über ein Erdsystem verfügt, sorgen Sie dafür dass ein Erdstecker verwendet wird. Bei Nichtverwendung eines Erdsteckers wird unsere Firma für Schäden nicht haften.
5. Sorgen Sie für Abstand der Gasschläuche und Elektrikleitungen zu warmen Flächen, achten Sie auf Nichtberührung des Geräts.

6. In Abstand zu scharfen Kanten und erwärmten Flächen halten.
7. Bei Beschädigung der Energieversorgungsleitung sorgen Sie für die sofortige Erneuerung durch unseren Service oder in Begleitung von Fachpersonen..
8. Bei Beschädigung der Backofenleuchte, vor der Erneuerung den Elektrikstecker von der Steckdose abziehen.
9. Bei Stromausfall den Timer wieder richtig einstellen. Im Gegenfall wird der Backofen nicht funktionieren. (Option digitaler Timer)
10. Wenn Ihr Gerät mit einem anderen Gaswert produziert worden ist, bitte schließen Sie den richtigen Hahn an
11. Schließen Sie Ihren Backofen an den LPG-hahn, so dass keine Leckage entsteht.
12. Verwenden Sie bei der Gasleckkontrolle kein Feuerzeug, Streichholz, Zigarettenflamme oder ähnliche brennbaren Materialien.
13. Der Gebrauch des Geräts wird im Einbauzimmer zu Feuchtigkeit führen, sorgen Sie für eine sorgfältige Entlüftung
14. Pflegen Sie die natürlichen Luftkanäle.
15. Bei Funktion des Backofens erwärmen sich zugängliche Teile, daher Kinder von diesen Teilen fernhalten.
16. Bei erwärmtem Ofen das Glas nicht ohne Handschuhe berühren.
17. Vor Betätigung des Backofens Gardinen, Tüll, Papier oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten
18. Schnell brennbare oder feuergefährliche Materialien nicht in oder auf das Gerät legen.
19. Um die Quellenenergie zu unterbrechen, bzw. für eine vollkommene Elektrikunterbrechung müssen alle Polkontakte scheidern gemäß der Elektrikeinrichtungsvorschriften in einer festen Einrichtung unterbracht sein.
20. Gashähne sind durch Schlösser gesichert. Nicht drehen, bevor der Schalter nicht gedrückt ist.

ACHTUNG -- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

DER BACKOFEN NICHT FUNKTIONIERT

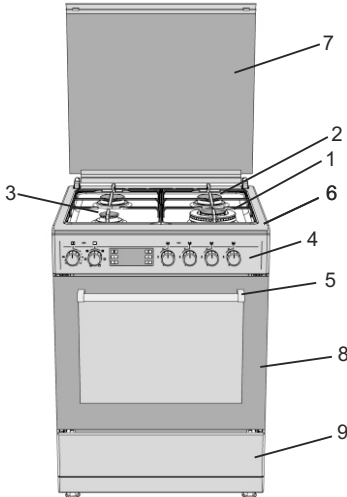
1. Überprüfen Sie ob der Stecker an die Elektriksteckdose angeschlossen ist.
2. Überprüfen Sie ob das Netz mit Strom versorgt wird.
3. Überprüfen Sie die Sicherungen.
4. Prüfen Sie die Leistungsleitung auf Beschädigungen.
5. Überprüfen ob das Hauptgasventil offen ist.
6. Überprüfen ob der Gasschlauch gebrochen oder gebogen ist.
7. Überprüfen ob der Gasschlauch richtig an den Ofen geschlossen ist.
8. Durch Anhörung des Gases überprüfen ob Gas zuläuft.
9. Überprüfen ob das richtige Gasventil verwendet wurde.
10. Wir empfehlen das Gasventil alle zwei Jahre zu erneuern.
11. Wenn Ihr Ofen nach diesen Kontrollen nicht funktioniert wenden Sie sich an den nächsten Service oder an einen Fachman

BACKOFENDEFINITION UND KONTROLLENBLENDE

	Bratspiess(haehnchen grillen)		Lüfter
	Heizelement oben+ unten		Heizelement turbo+lüfter
	Leuchte		Heizelement oben+ unten+lüfter
	Heizelement unten+lüfter		Grillheizelement+lüfter
	Grillheizelement+bratspiess		Grillheizelement
	Grillheizelement+leuchte		Heizelement oben
	Halt elektro timer		Heizelement unten
	Flamme		Zünder

MECHANISCHER TIMERSCHALTER (auf Wunsch); Die bleibende Zeit Backzeit können Sie vom Timer ablesen.

BACKOFENDEFINITION UND KONTROLLENBLENDE



- 1-Großer Gasbrenner
- 2-Mittlerer Gasbrenner
- 3-Kleiner Gasbrenner
- 4-Kontrollblende
- 5-Ofengriff
- 6-Platte oben
- 7-Glasdeckel oben
- 8-Ofendeckel mit Doppelglas
- 9-Erwärmabteilung (Schubkastentyp)

BACKFACHVERWENDUNG

Gasherdverwendung :

Großer Herd	24-28cm
Normal Burner	18-22cm
Hilfsherd	12-18cm

● GESCHLOSSEN

 GANZ OFFEN

 HALB OFFEN

Drücken Sie den Schalter nach vorn und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Flammensymbol drehen. (links)

Alle Zünder müssen funktionieren und nur der kontrollierte Herd darf brennen.

Drücken Sie den Schlüssel bis die Zündung erfolgt.

Bei Ausführungen mit Gassicherheitsystem schaltet das Kontrollventil das Gas automatisch aus, wenn die Flamme erlischt. (auf Wunsch)

Elektroherdverwendung:

Stellen Sie Ihren Herd, durch drehen des Schlüssel im Uhrzeigersinn, auf das gewünschte Wärmeniveau.

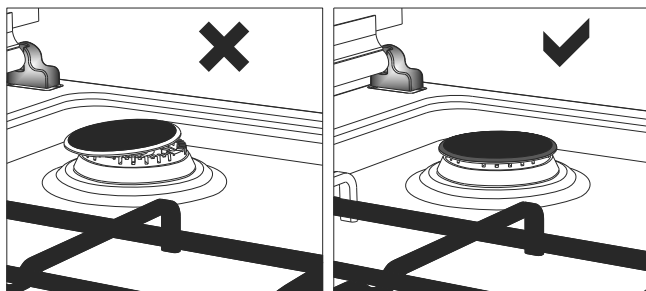
Wenn die Warnleuchte über dem Schlüssel leuchtet, bedeutet dies, dass der Ofen besetzt ist. Nach dem Backen wieder in die Position drehen.

	BÜHNE 1	BÜHNE 2	BÜHNE 3	BÜHNE 4	BÜHNE 5	BÜHNE 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

Der Elektroherd verfügt über 6 Standard Temperaturniveaus.

Betätigen Sie Ihren Elektroherd bei der Erstbedienung 5 Minuten in Stellung 6. Dies hilft dazu, die Materialien gegen Hitze zu stärken. Verwenden Sie je nach Möglichkeit Kochtöpfe mit langen Griffen und platten Böden, damit Sie den Strom ergiebiger nutzen können.

Bemerkung: Die in der Tabelle aufgeführten Werte sind Laborergebnisse. Durch Proben können Sie verschiedene Geschmäcke finden. Vor dem Backen oder Braten 5-10 Minuten vorwärmen.



GEBRAUCH DES BACKOFENS

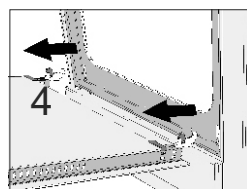
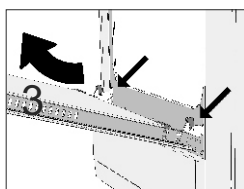
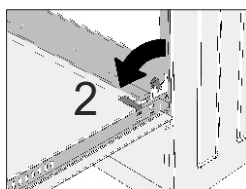
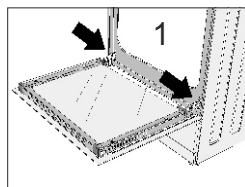
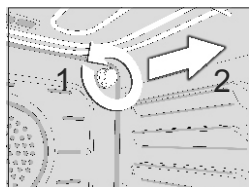
1. Bei der Erstbedienung des Backofens entsteht ein Geruch durch das Nutzen der Erwärmteile.
2. Betätigen Sie Ihren Backofen im leeren Zustand bei 250 C 45-60 Minuten, um diesen Geruch zu beheben.
3. Um Backen zu können, muss der Schlüssel gedreht werden. Im Gegenfall funktioniert der Ofen nicht.
4. In der Back- und Brattabelle sind Speisensorten, Back- und Bratzeiten und die jeweiligen Thermostat Positionen aufgeführt.
5. Die in der Backtabelle aufgeführten Werte sind typische Werte und wurden durch Tests, die in unserem Labordurchgeführt wurden, festgelegt.
7. Je nach Ihren Back- und Bratmethoden und Angewohnheiten können Sie verschiedene Geschmäcke für Ihren Gaumen gestalten.
8. Mit Hilfe der Accessoires können Sie in Ihrem Ofen Hähnchen drehen (auf Wunsch)
9. Back- und Bratzeiten: Ergebnisse; Feldspannung und Materialien in verschiedener Qualität können sich Abhängig von Menge und Temperatur ändern.
10. Beim Braten im Ofen sollte der Deckel nicht geöffnet werden. Im Gegenfall ändern sich die Temperaturumlaufbalance im Ofen und die Ergebnisse.
11. Beim Kuchen backen können Sie durch Verwendung von Backformen bessere Ergebnisse erreichen

BACK UND BRATTABELLE

<i>SPEISEN</i>	<i>TEMPERATUR (°C)</i>	<i>FACHPOSITION</i>	<i>BACK- ODER BACKZEIT (min.)</i>
<i>SAHNEKUCHEN</i>	<i>150-170</i>	<i>2</i>	<i>30-35</i>
<i>KUCHEN</i>	<i>200-220</i>	<i>2</i>	<i>35-45</i>
<i>BISKUIT</i>	<i>160-170</i>	<i>3</i>	<i>20-25</i>
<i>PLÄTZCHEN</i>	<i>160-170</i>	<i>3</i>	<i>20-35</i>
<i>KUCHEN</i>	<i>160-180</i>	<i>2</i>	<i>25-35</i>
<i>PLÄTZCHEN MIT ZWIEBACK</i>	<i>200-220</i>	<i>2</i>	<i>30-40</i>
<i>SÜSSES GEBÄCK</i>	<i>180-220</i>	<i>2</i>	<i>35-45</i>
<i>MÜRBETEIGPASTETE</i>	<i>160-180</i>	<i>2</i>	<i>20-30</i>
<i>LAMMFLEICH</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>KALB</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>SCHAF</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>HÄHNCHEN (STÜCK)</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>75-100</i>
<i>FISCH</i>	<i>190-210</i>	<i>3</i>	<i>40-50</i>

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Stromversorgungsstecker aus der Steckdose und unterbrechen Sie den Gaszulauf durch schließen des Gashahns.
2. Der Backofen ist in Betrieb und kurz nach Inbetriebsetzung sehr heiß. Von Erwärmtteilen fernhalten.
3. Den Innenteil, die Blende, den Deckel, Backbleche und andere Teile des Backofens nicht mit harten Bürsten, Geschirrdrahten oder Messern reinigen.
4. Verwenden Sie keine ätzenden, ritzenden Materialien oder Reinigungsmittel.
5. Die Innenteile des Backofens mit einem seifigen Lappen wischen, abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
6. Glasflächen mit spezialem Glasreinigungsmittel reinigen.
7. Den Backofen nicht mit dunstigen Reinigungsmitteln reinigen.
8. Herdköpfe mit Seifenwasser reinigen und Gaskanäle mit einer Bürste reinigen.
9. Vor Aufklappen des oberen Backofendeckels, die Flüssigkeit auf dem Deckel reinigen. Gleichzeitig, achten Sie darauf dass die Bratplatte kalt ist, bevor Sie den Deckel zuklappen.
10. Verwenden Sie bei der Reinigung des Backofens keine brennbaren Mittel wie Säure, Verdünner oder Gas.
11. Teile des Backofens nicht in der Spülmaschine reinigen.
12. Mit einem Schraubenzieher die Halterschrauben herausdrehen, um das Außenglas des Backofens zu reinigen. Vorderglas aus der Aufnahme herausnehmen und die Außengläser sorgfältig reinigen und spülen. Nach dem trocknen das Vorderglas anbringen und Halterschrauben hineindrehen.



REINIGUNG UND WARTUNG DER VORDEREN OFENSCHIEBE

Nehmen Sie das Profil aus dem Rahmen indem Sie es gemäß der **Abb. 2** durch drücken der Kunststofffallen links und rechts gemäß **Abb. 1** herausziehen. Nehmen Sie nach dem Profil die innere Scheibe gemäß **Abb. 3** heraus. Bei Bedarf kann auch die mittlere Scheibe wie die innere Scheibe entfernt werden. Nachdem die Reinigungs- und Wartungsarbeiten abgeschlossen wurden können die Scheiben und das Profil in der gleichen Art und Weise wieder plaziert werden. Gehen Sie sicher, dass das Profil sicher plaziert wurde.

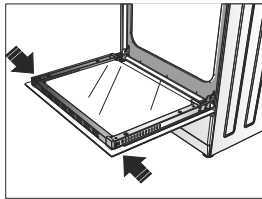


Abb. 1

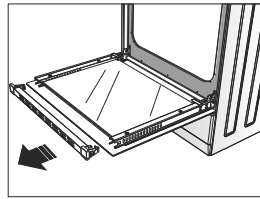


Abb. 2

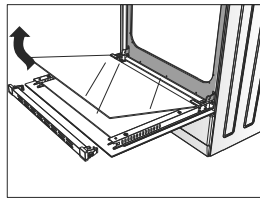
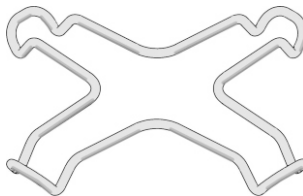


Abb. 3

Die Nutzung Von Kaffee-topf-unterstützung:



Der support kaffeekanne ist für die verwendung von kochgeschirr mit kleinen durchmesser. Schalten sie zuerst den support an das gitter und dann die pfanne auf ihn.

Beste gebruiker,

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

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

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

DIT APPARAAT MOET WORDEN GEINSTALLEERD VOLGENS DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN EN MAG ALLEEN WORDEN GEBRUIKT IN EEN GOED GEVENTILEERDE RUIMTE. VOOR DE INSTALLATIE EN INGERBRUIKNAME MOETEN EERST DE INSTRUCTIES WORDEN GERAADPLEEGD.



INHOUDSOPGAVE:

Belangrijke waarschuwingen

Technische specificaties van uw oven

De oven installeren

Wanneer uw oven niet werkt

Beschrijving van de oven en het bedieningspaneel

Gebruik van het gasfornuis

Gebruik van de oven

Onderhoud en reiniging

Elektriciteit Aansluiten En Beveiliging:

- 1.** Het fornuis moet zijn gezekeerd met een 16 / 32 A zekering. Mocht de zekering doorslaan, vervang deze dan met een goedgekeurde 16 / 32 A zekering. Neem bij twijfel contact op met een elektricien.
- 2.** Het gasfornuis is aangepast voor een lichtnet van 230 V / 400 V, 50 Hz. Mocht het elektriciteitsnet anders zijn dan de aangegeven waarde, neem contact met een erkende dealer.
- 3.** De stekker van het fornuis mag alleen in een goedgekeurde en geaarde wandcontactdoos worden geplaatst. De fabrikant is niet verantwoordelijk indien niet goedgekeurde wandcontactdozen worden gebruikt.
- 4.** Mocht de kabel of de stekker beschadigd zijn, neem contact op met een erkende elektricien.
- 5.** Plaats de elektriciteitskabel uit de buurt van hete delen van de oven.

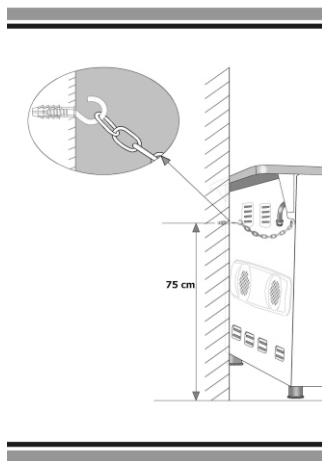
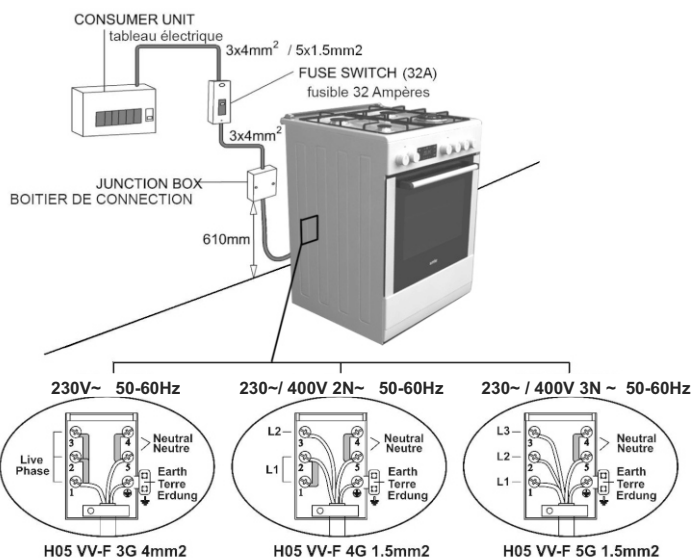
Gas Aansluiten En Beveiliging:

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

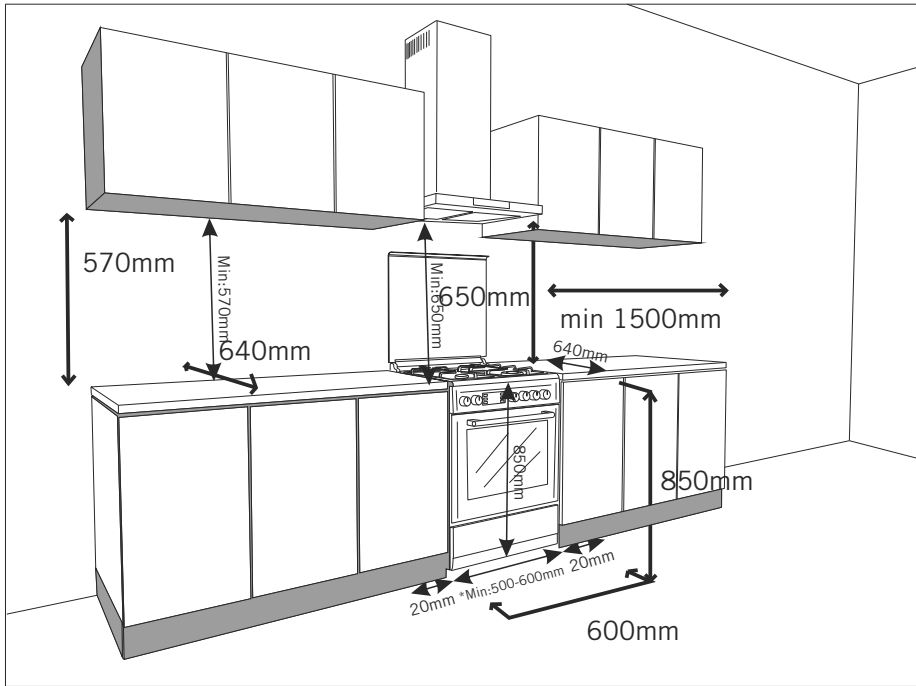
Controleer Opnieuw De Gasaansluiting

Het fornuis mag alleen door een erkende installateur worden aangesloten of afgesloten.

De elektricienskabel en de gasleiding mogen geen hete onderdelen aanraken zoals de achterkant van de oven. Wees zeer voorzichtig mocht u de oven verplaatsen. Niet aan de gasleiding trekken aangezien dit lekkage kan veroorzaken.



DE OVEN INSTALLEREN

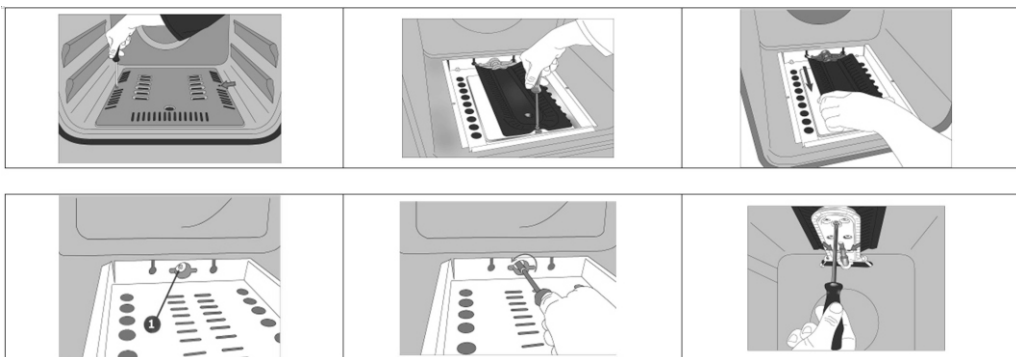
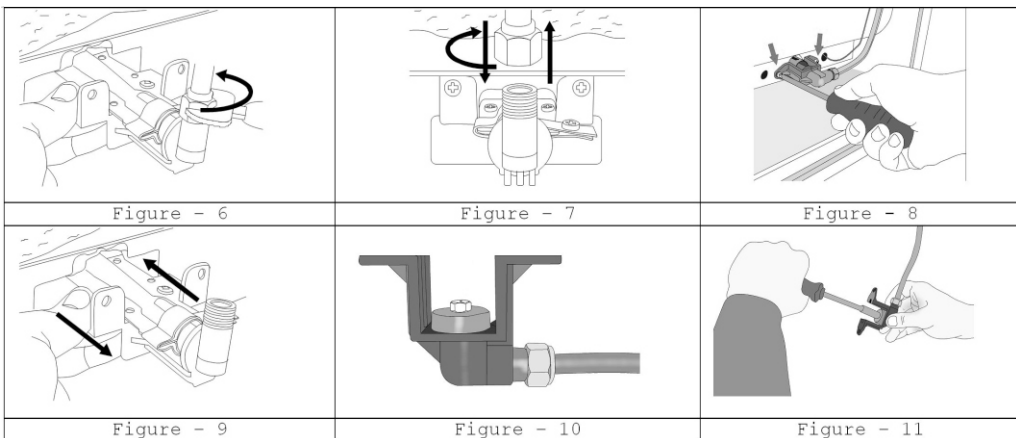


TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN UW OVEN

SPECIFICATIES	50x60	60x60
Buiten breedte	500 mm	600 mm
Buiten diepte	630 mm	630 mm
Buiten hoogte	855 mm	855 mm
Binnen breedte	360 mm	460 mm
Binnen diepte	400 mm	400 mm
Binnen hoogte	330 mm	330 mm
Binnen volume	48 lt	61 lt
Vermogen lamp	15 W	15 W
Verhittingselement onder	1000 W	1200 W
Verhittingselement boven	800 W	1000 W
Turbo verwarmelement	1800 W	2200 W
Verhittingselement grill	1500 W	2000 W

Voedingsspanning	220V-240V AC,50-60Hz (Or 230V400V AC,50-60 Hz)
Verwarmplaat 145 mm	1000 W
Verwarmplaat 180 mm	1500 W
Verwarmplaat rapid 145 mm	1500 W
Verwarmplaat rapid 180 mm	2000 W

DE WAARDEN VAN DE BRANDERINJECTEUR VOLGENS HET GASTYPE		LPG G30/28-30mbar	Aardgas G20/20mbar	Aardgas G25/25mbar
Wok brander	Injector Ø mm	0,96	1,30	1,40
	Kracht kW	3,60	3,35	3,66
	Consumption Gr/h,m ³ /h	284	0,3	0,365
Grote brander	Injector Ø mm	0,85	1,15	1,20
	Kracht kW	3,00	2,77	3,00
	Consumption Gr/h,m ³ /h	286	0,253	0,326
Midden brander	Injector Ø mm	0,65	0,97	0,95
	Kracht kW	1,78	1,78	1,61
	Consumption Gr/h,m ³ /h	140	0,167	0,174
Kleine brander	Injector Ø mm	0,50	0,72	0,70
	Kracht kW	0,88	0,99	0,88
	Consumption Gr/h,m ³ /h	70	0,092	0,094
Top brander	Injector Ø mm	0,70	0,97	0,95
	Kracht kW	2,16/2,22	1,83/2,00	1,72/1,70
	Consumption Gr/h,m ³ /h	170/175	0,178/0,179	0,183/0,178
Grill brander	Injector Ø mm	0,60/0,65	0,95	0,92/0,95
	Kracht kW	1,50/1,72	1,78/1,85	1,50/1,60
	Consumption Gr/h,m ³ /h	118/135	0,162/0,169	0,162/0,173



BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN:

1. Wees verstandig en houdt u zich aan de gezondheid- en veiligheids waarschuwingen.
2. Het fornuis wordt geleverd volgens de kenmerken op het rating label dat u achteraan het toestel vindt. U kan dus controleren of het toestel oorspronkelijk in aardgas of butaangas werd geleverd (behalve als u de omschakeling voordien hebt aangevraagd).
3. De stroomtoevoer voor uw oven is 230 V / 400 V, 50 Hz.
4. De stekker van het gasfornuis mag in een goedgekeurde en gearde wandcontactdoos worden geplaatst. De fabrikant is niet verantwoordelijk indien niet goedgekeurde wandcontactdozen worden gebruikt.
5. Houd de gaslang en elektriciteitskabel uit de buurt van hete onderdelen van de oven en zorg ervoor dat deze het apparaat niet aanraken.

- 6.**Houd ze uit de buurt van scherpe kanten.
- 7.**Wanneer de stroomkabel is beschadigd dient u deze te laten vervangen door de fabrikant, dealer of vergelijkbaar bevoegde partij om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- 8.**Controleer dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het gevaar van een elektrische schok te voorkomen.
- 9.**Uw oven kan verschillende uitvoerdrukken hebben overeenstemmend met uw land gas en druk specificaties. Zorg ervoor dat het fornuis correct werd ingesteld volgens de vereisten van de regio waarin u zich bevindt (vb, dat de sproeiers voorzien zijn voor de juiste druk)
- 10.**Verbind uw oven aan de LPG kraan op de kortste manier en zonder enige lekkage. Min. 40 cm Max. 125 cm
- 11.**Wanneer u vermoedt dat er gaslekkage is, steek dan nooit een vlam aan zoals een aansteker, lucifers, sigaret of iets dergelijks.
- 12.**Het gebruik van het apparaat creëert vocht en warmte in de keuken, zorg er daarom voor dat de keuken goed geventileerd is onderhoud de ventilatiebuizen.
- 13.**Wanneer de oven in gebruik is, houd uw kinderen in het oog aangezien sommige externe delen heet kunnen zijn.
- 14.**Als de oven heet is, raak dan nooit het ovenglas aan.
- 15.**Verwijder voordat u het apparaat gaat gebruiken gordijnen, papier en ander brandbaar materiaal van het apparaat. Houd geen ontvlambare of brandbare substanties in of op het apparaat.
- 16.**Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de apparaten losmaakt.
- 17.**Duw altijd de gasknop eerst in voordat u eraan draait.
- 18.**Sommige modellen worden zonder stekker geleverd. In dit geval, gelieve volgende snoer te gebruiken voor mono phase : H05 VV-F3 G 4 mm² en volgende snoer voor triphasé : H05 VV-F 5 G 1.5 mm²

WAARSCHUWING -- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf de

leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder het toezicht staan of gebruiksinstructies voor het veilig gebruik van dit toestel gekregen hebben en de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen. Kinderen die niet onder toezicht staan, mogen dit apparaat niet reinigen of onderhouden.

Instructies om sproeiers te veranderen:

1. Gelieve een speciale schroevendraaier te gebruiken om sproeier te verwijderen en te installeren (kijk figuur 1)

2. Verwijder sproeier (figuur 2) van brander mbv speciale schroevendraaier en plaats nieuwe sproeier (figuur 3)

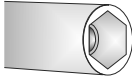


Figure-1

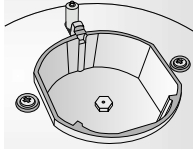


Figure-2

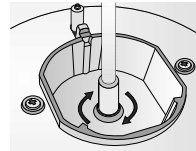


Figure-3

Vlam aanpassen:

U kunt het fornuis laten aanpassen voor gebruik met een andere gassoort, Raadpleeg hiervoor een erkende installateur. Om uw oven volgens gastype aan te passen, voor verminderde vlam voorzichtig met een kleine schroevendraaier draaien zoals het beneden aangetoond is zowel het in de midden van de gaspitschroeven en de pijp veranderen.

	Van LPG naar aardgas	Van aardgas naar LPG
Grote brander	3 draai tegen de klok in	3 draai met de klok mee
Midden brander	2.5 draai tegen de klok in	2.5 draai met de klok mee
Kleine brander	2 draai tegen de klok in	2 draai met de klok mee

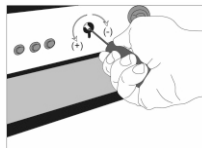


Figure-4

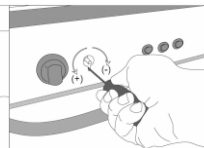


Figure-5

Voor branders van oven:

Verwijder bout van sproeier met rakeniak en disconnecteer de gasleiding zoals in figuur 6 en 7.

Verwijder sproeier en sproeierdrager zoals in figuur 8 en verander sproeier. Vervolgens moet u sproeierdrager (figuur 9)

16. Trek de stekker uit het stopcontact voordat u de apparaten losmaakt.
17. Duw altijd de gasknop eerst in voordat u eraan draait.
18. Sommige modellen worden zonder stekker geleverd. In dit geval, gelieve volgende snoer te gebruiken voor mono phase : H05 VV-F3 G 4 mm² en volgende snoer voor triphasé : H05 VV-F 5 G 1.5 mm²

WANNEER UW OVEN NIET WERKT:

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

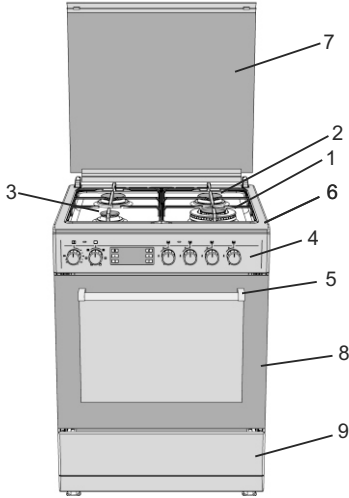
BESCHRIJVING VAN DE OVEN en het BEDIENINGSPANEEL

	Draai spit		Fan
	Boven + Onder verwarmingselement		Turbo verwarming + Fan
	Licht		Onder + Boven verwarmingselementen + Fan
	Onderste verwarmingselement + Fan		Grill verwarmingselement + fan
	Grill verwarmingselement + Draai spit		Grill verwarmingselement/Grill brander
	Grill verwarmingselement+licht		Bovenste verwarmingselement
	Elektrische timer		Onderste verwarmingselement
	Vlam		Ontsteking lichter

THERMOSTAATKNOP: om de oven te laten werken moet u de thermostaatknop op de gewenste temperatuur instellen. De thermostaatknop is in te stellen tussen 50 – 280 C graden.

MECHANISCHE TIJDKLOK (optioneel): om de oven te laten werken moet u de tijdschakelaar instellen op de gewenste tijd.

BESCHRIJVING VAN DE OVEN EN HET BEDIENINGSPANEEL





- 1-Grote gaspit
- 2-Middelgrote gaspit
- 3-Kleine gaspit
- 4-Bedieningspaneel
- 5-Ovenhendel
- 6-Bovenplaat
- 7-Deksel
- 8-Ovendeur
- 9-Bordverwarmer gedeelte

GEBRUIK VAN HET GASFORNUIS

Gaspitten gebruiken:

Grote gaspit	24-28cm
Middelgrote gaspit	18-22cm
Hulpgaspit	12-18cm

- Gesloten
-  Volledig open
-  Half open

Om een maximum resultaat te bereiken dient u pannen met een platte bodem te gebruiken en met afmetingen zoals hieronder aangegeven. De ventielen voor de gaspitten hebben een speciaal veiligheidsmechanisme om een gaspitt te ontsteken (voor modellen met de optionele ontsteker):

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

Using Hot Plates:

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm Snel	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm Snel	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

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

Druk de schakelaar altijd in en draai deze linksom naar het gewenste vlammsymbool en druk op de ontstekingschakelaar.

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

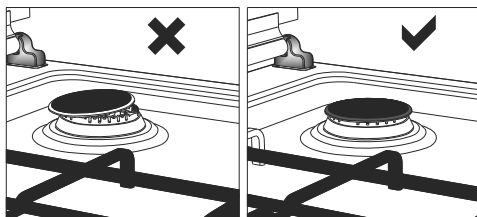
Voor modellen met een gasbeveiligingssysteem geldt dat als de vlam van de gaspits is gedoofd, het afsluitventiel de gastoevoer automatisch zal afsluiten. (OPTIE)

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

Gebruik de aansteking niet langer dan 15 seconden. Indien de brander niet aangaat na 15 seconden dient u te wachten gedurende enkele ogenblikken en

indien u de oven probeerde aan te steken, dient u de deur te openen en minimum 1 minuut te wachten alvorens opnieuw te proberen.

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



GEBRUIK VAN DE OVEN

Ovenbranders gebruiken:

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

Met behulp van verwarmingselementen van de oven:

1. Als u de oven voor het eerst gebruikt zal deze een geur afgeven.
2. Dit is vanwege een beschermlaag die wegbrand in de oven. Laat de oven op 250 °C gedurende 45-60 minuten branden terwijl deze leeg is om de beschermlaag weg te branden
3. Hierna is uw oven klaar voor gebruik.
4. Om de oven te laten functioneren, dient u een temperatuur in te stellen met de thermostaat.
5. Kooktijden en temperaturen worden in de kooktabel weergegeven (Indien aanwezig!)
6. Houd de ovendeur gesloten wanneer u aan het koken bent, los van incidentele controles.
7. Anders heeft dit gevolgen voor het resultaat.
8. De waarden die in de kooktabel worden weergegeven zijn algemene waarden die uit testen zijn verkregen uitgevoerd in onze laboratoria.
9. Iedere oven wijkt iets af en u dient zelf te ondervinden wat het beste resultaat geeft.
10. **Kooktijden** : Het resultaat kan afwijken afhankelijk van het voltage wat wordt gebruikt.

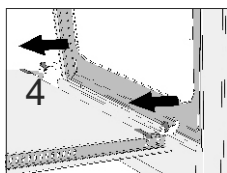
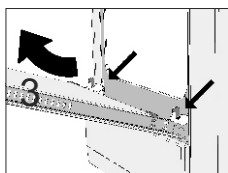
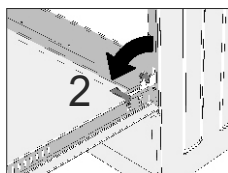
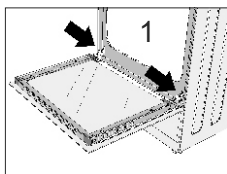
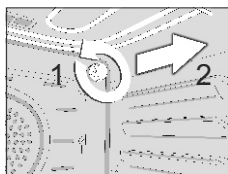
Kook Tijd Tabel:

<i>MAALTÍJD</i>	<i>Temperatuur (°C)</i>	<i>Rek Positie</i>	<i>Kook Tijd (min.)</i>
<i>Geroomde cake</i>	<i>150-170</i>	<i>2</i>	<i>30-35</i>
<i>Gebakje</i>	<i>200-220</i>	<i>2</i>	<i>35-45</i>
<i>Bisquit</i>	<i>160-170</i>	<i>3</i>	<i>20-25</i>
<i>Koekje</i>	<i>160-170</i>	<i>3</i>	<i>20-35</i>
<i>Cake</i>	<i>160-180</i>	<i>2</i>	<i>25-35</i>
<i>Gevlecht koekje</i>	<i>200-220</i>	<i>2</i>	<i>30-40</i>
<i>Beslag gebakje</i>	<i>180-220</i>	<i>2</i>	<i>35-45</i>
<i>Pikant gebakje</i>	<i>160-180</i>	<i>2</i>	<i>20-30</i>
<i>Lamsvlees</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>Kalfsvlees</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>Schaapsvlees</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>90-120</i>
<i>Kip(in stukken)</i>	<i>210-230</i>	<i>1</i>	<i>75-100</i>
<i>Vis</i>	<i>190-210</i>	<i>3</i>	<i>40-50</i>

Nota: De waarden in de lijst zijn resultaten verkregen in ons laboratorium. U kunt aroma's vinden aan uw smaak verschillend en geschikt door ervaring. 5-10 min voorverwarming moet is nodig voor het koken.

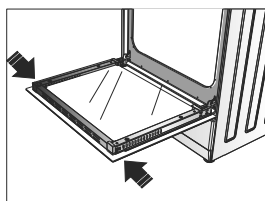
ONDERHOUD en REINIGING

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

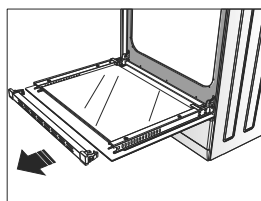


REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET GLAS AAN DE VOORZIJDDE VAN DE OVEN

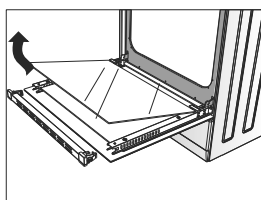
Verwijder de rand door op de kunststof grendel aan de linker- en rechterzijde te drukken, zoals te zien is op **afbeelding 1** en de rand naar u toe te trekken zoals getoond wordt op **afbeelding 2**. Verwijder vervolgens het glas aan de binnenzijde zoals te zien is op **afbeelding 3**. Indien noodzakelijk, kan het tussenglas op dezelfde wijze verwijderd worden. Zet, nadat de reiniging en het onderhoud zijn afgerond, het glas weer op de plek in omgekeerde volgorde. Ga na of de rand goed geplaatst is.



Afbeelding 1

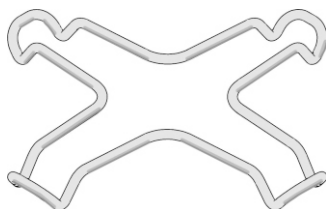


Afbeelding 2



Afbeelding 3

HET GEBRUIK VAN DE KOFFIEPOT ONDERSTEUNING:



Koffiepot support is te gebruiken met een kleine diameter potten met uw fornuis. Plaats de ondersteuning van een onderdeel op het rooster centerly en zet de pot op het te gaan gebruiken