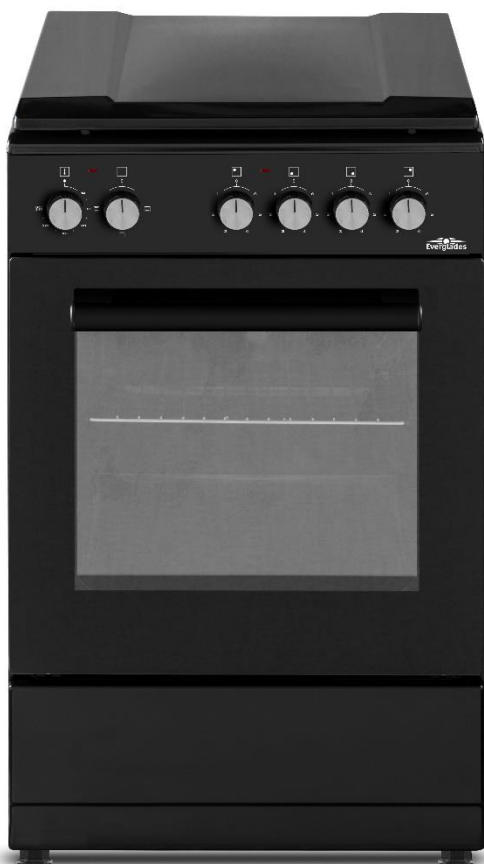




# EVCK5038

Fornuis – Cooker

Ofen – Four



Gebruiksaanwijzing



User Manual



Gebrauchsanleitung



Mode dé Emploi

**Dear User,**

We aim to provide you with a high quality product manufactured in our modern factory with great care and in compliance with total quality control principles.

Therefore, we suggest you read the user manual carefully before using the product and, keep it safe for future reference.

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

**Note:**

This user manual covers more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

\* Mark the products as option.

**“Conforms with the WEEE Regulations.”**

## CONTENS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	6
Important Warnings.....	7
Electrical Connection Scheme.....	8
Chain Connection Scheme.....	8
Installation Of Your Oven.....	9
Technical Features Of Your Oven.....	9
If The Appliance Does Not Operate.....	10
Description Of The Oven And Control Panels.....	10
Control Panels.....	11
Using Hot Plates.....	11
Using Oven Section.....	12
Cooking Time Table.....	13
Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic.....	13
Maintenance And Cleaning.....	15
Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass.....	15
Installation Of The Oven Door.....	16
Changing The Oven Lamp.....	17
Accesories.....	18
Using The Grill Deflector Sheet.....	19
Catalytic Walls.....	20
Chicken Roasting.....	20
Environmentally-Friendly Disposal and Package Information.....	21

## IMPORTANT WARNINGS

**1.WARNING:** To avoid electrocution, ensure that the electrical circuit of the product is open before replacing the lamp.

**2.WARNING:**Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.

**3.WARNING:**While operating the grill, the reachable sections can be hot. Keep the children away.

**4.WARNING:**Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.

**5.WARNING:**Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.

**6.WARNING:**If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.

**7.WARNING:**During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.

**8.WARNING:**The appliance and its reachable sections become hot during usage.

**9.**The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)

**10.**This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.

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

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

**13.**There are additional protective equipment to pre

vent inadvertent touching to the oven doors. This equipment should be installed if there are children.

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

**15.**Do not use steam cleaners to clean the appliance.

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

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

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

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

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

**21.**Pay attention for not to touch the heating elements.

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

## INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

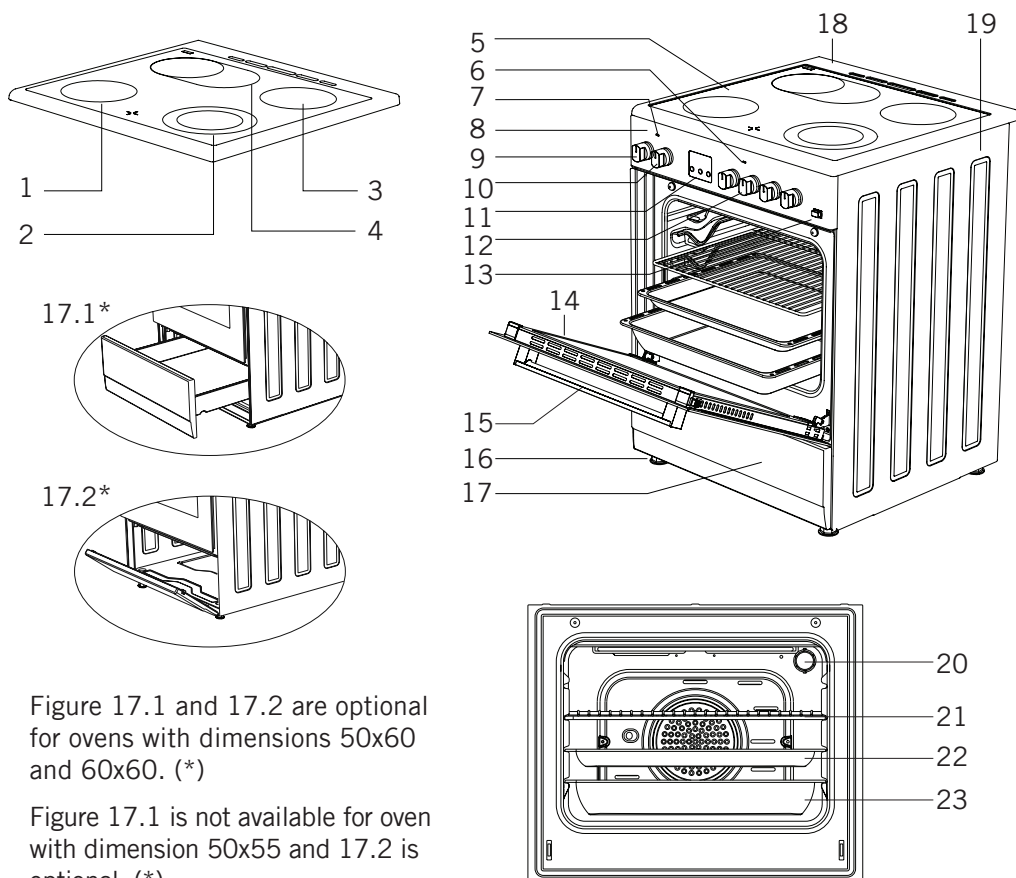


Figure 17.1 and 17.2 are optional for ovens with dimensions 50x60 and 60x60. (\*)

Figure 17.1 is not available for oven with dimension 50x55 and 17.2 is optional. (\*)

- |   |                                      |                        |
|---|--------------------------------------|------------------------|
| 1. Heating Place $\varnothing$ 140mm                | 9. Thermostat Knob                   | 16. Plastic Leg        |
| 2. Heating Place $\varnothing$ 120 / 180mm          | 10. Command Knob For Oven            | 17. Lower Cabinet Door |
| 3. Heating Place $\varnothing$ 140mm                | 11. Digital Timer (Optional)         | 17.1. Drawer           |
| 4. Heating Place Ovaldual $\varnothing$ 140 / 250mm | 12. Regulators For Vitroceramic Hobs | 17.2. Flap Door        |
| 5. Glass Top Plate                                  | 13. Glass Oven Door Oven Traycavity  | 18. Metal Top Plate    |
| 6. Cooker Section Led Lamp                          | 14. Glass Oven Door Oven Traycavity  | 19. Side Panel         |
| 7. Oven Section Led Lamp                            | 15. Handle                           | 20. Lamp               |
| 8. Control Panel                                    |                                      | 21. Grill              |
|   |                                      | 22. Standard Tray      |
|   |                                      | 23. Deep Tray*         |

## IMPORTANT WARNINGS

### Electrical Connection and Security

**1.**Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

**2.**Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 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 to connections/sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

**4.**If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

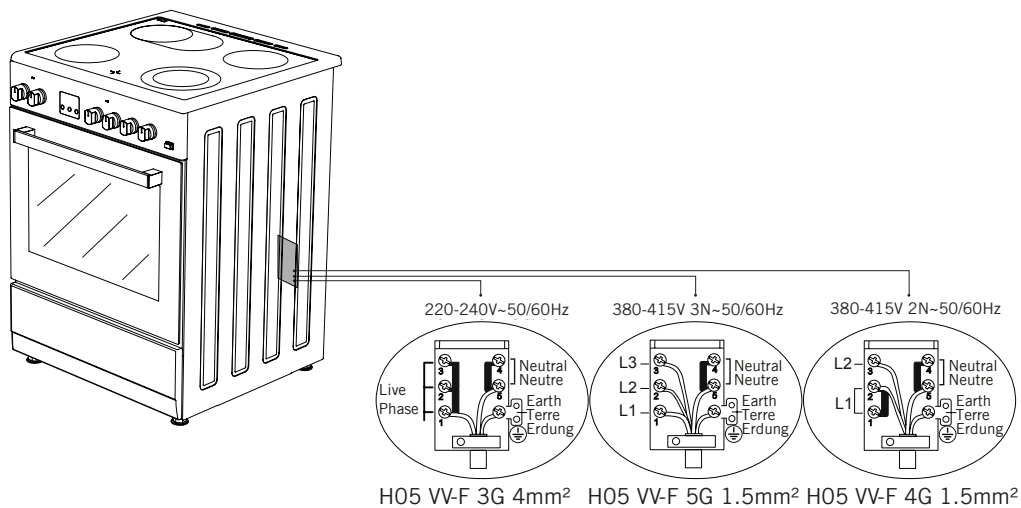
**5.**Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

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

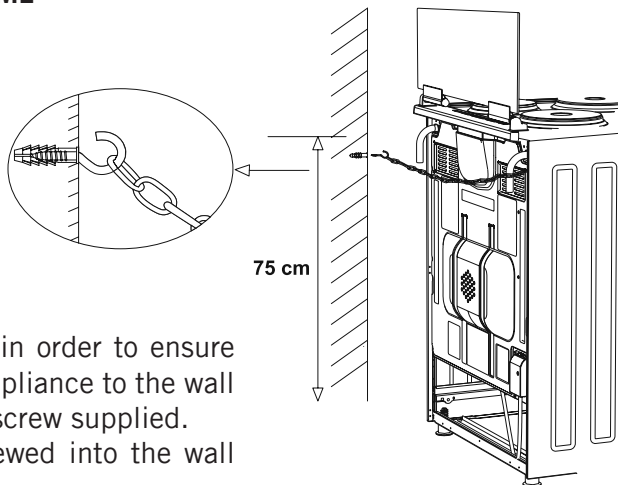
**7.**Operate your oven in dry atmosphere.

**8.**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.

## ELECTRICAL CONNECTION SCHEME



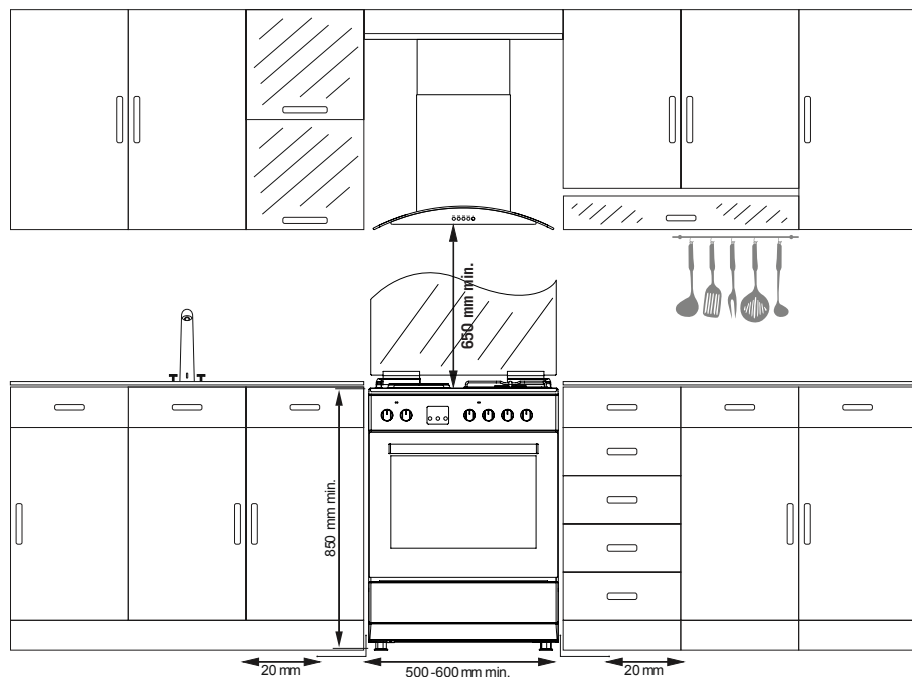
## CHAIN CONNECTION SCHEME



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



## INSTALLATION OF YOUR OVEN

















### TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	50x55	50x60	60x60
Outer width	500mm	500mm	600mm
Outer depth	560mm	630mm	630mm
Outer height	855mm	855mm	855mm
Lamp power	15W	15W	15W
Thermostat	50-280°C	50-280°C	50-280°C
Bottom heating element	1000W	1000W	1200W
Top heating element	800W	800W	1000W
Turbo heating element	----	1800W	2200W
Grill heating element	1500W	1500W	2000W
Supply voltage	220-240/380-415V,50/60 Hz	220-240/380-415V,50/60 Hz	220-240/380-415V,50/60 Hz
Ceramic heater $\varnothing$ 140	1200W	1200W	1200W
Ceramic heater $\varnothing$ 180	1700W/1800W	1700W/1800W	1700W/1800W

## 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.

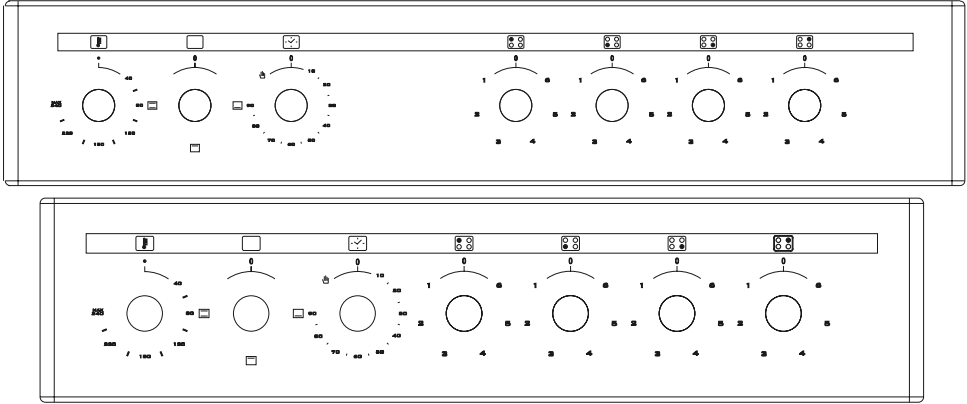
## DESCRIPTION OF THE OVEN and CONTROL PANELS

	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

**Thermostat Knob;** In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desire temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 50 - 260 degree.

**Mechanic Timer Knob\*;** In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time.

## CONTROL PANELS



## USING HOT PLATES

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

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

2. In order to operate the hotplates, turn its relative knob that is fixed on the control panel.

3. Hotplates have six temperature levels as stated in the table. Please operate hotplates at '6' numbered-position for five minutes when you use for the first time while nothing is on the hotplate. This operation provides removing the protection material from the hotplate surface. At this operation an odor and smoke spread out from the hotplate. This is normal; not a manufacturing defect.

4. Please use long-handled pot which is well placed on the hotplate and suitable for the hotplate surface.

## USING OVEN SECTION

### 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.



True



False



False



False

## COOKING TIME TABLE

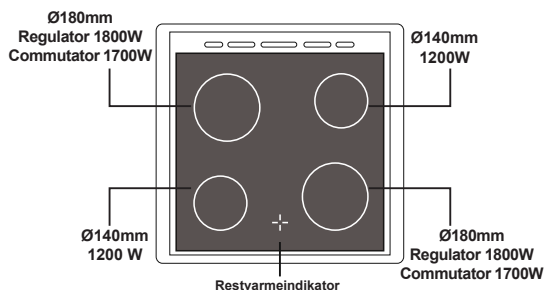
Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray/Mold)	Statik / Statik+Fan	170-180	2	35-45
Small Cakes	Statik / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Statik / Statik+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Statik	180-190	2	25-30
Cookie	Statik	170-180	3	20-25
Apple Pie	Statik / Turbo+Fan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

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

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

## USING AND DESCRIPTION OF HOB SECTION FOR VITROCERAMIC

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6	LEVEL 7	LEVEL 8	LEVEL 9	MAX.
Ø140mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
Ø140/250mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
Ø120/180mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W



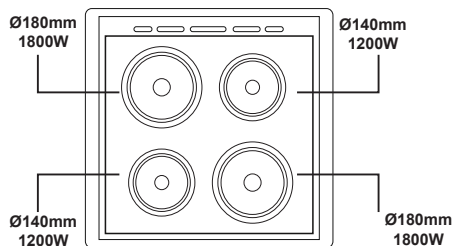
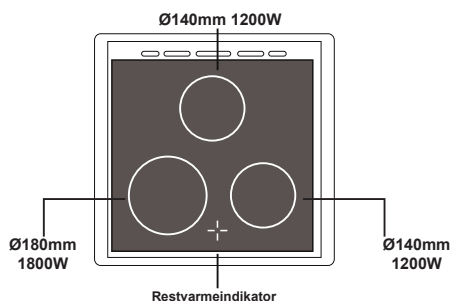
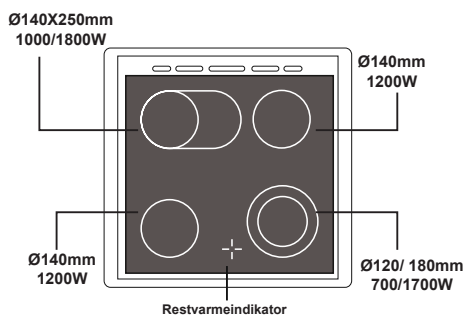
**1.** You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.

**2.** In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.

**3.** Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

**4.** Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max. (Single zone)

**5.** For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clockwise on the "max" region end of the ring sign. When you turn to counter clockwise, the first ring will operate as maximum range and the second ring's power will reduce up to you desire temperature.



## 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.

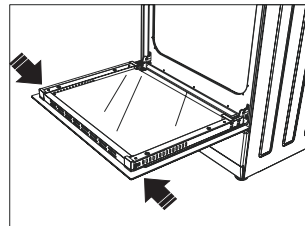


Figure 1

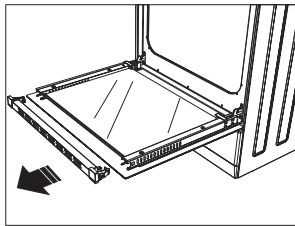


Figure 2

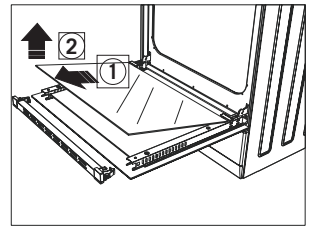


Figure 3

Make sure the profile is properly seated in its place.

## INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

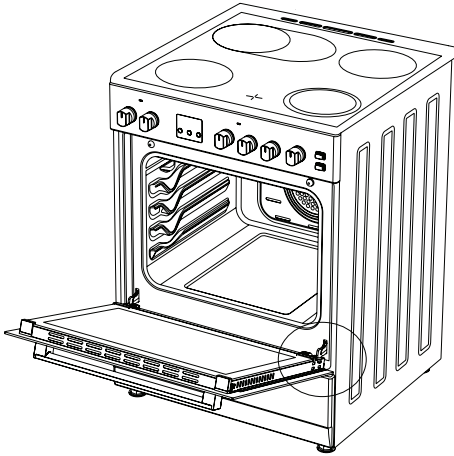


Figure 4

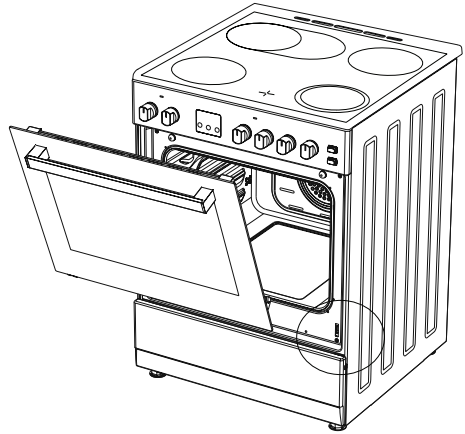


Figure 5

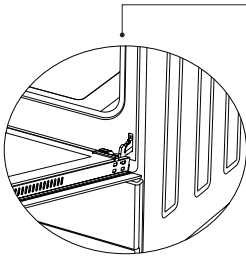


Figure 4.1

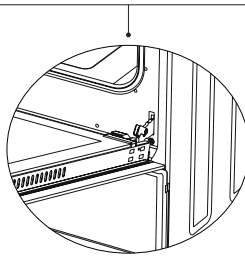


Figure 4.2

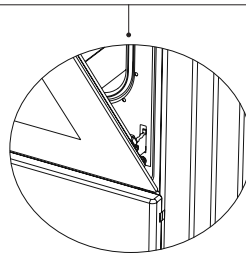


Figure 5.1

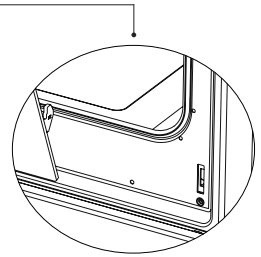


Figure 5.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the un-locking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **Figure 4.1**.

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **Figure 4.2**. 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 5.1**.

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **Figure 5.2**.

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



## CHANGING THE OVEN LAMP

In order to avoid the possibility of an electric shock, ensure that the circuit of the appliance is open before changing the lamp. (The open-circuit is an electrical circuit that does not conduct current.)

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

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

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

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

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

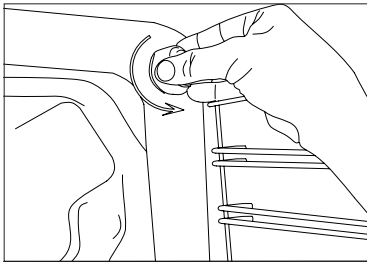


Figure 6

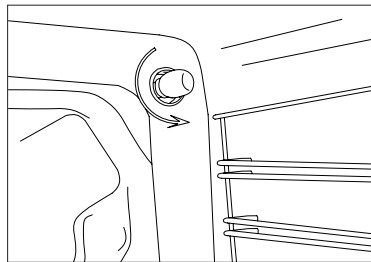
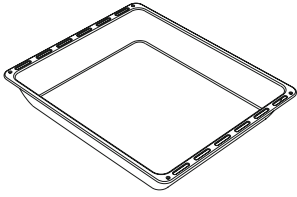
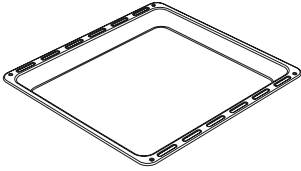


Figure 7

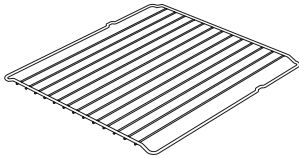
## ACCESSORIES

**Deep Tray\***

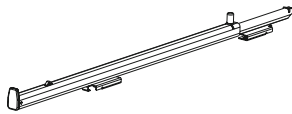
Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.

**Tray**

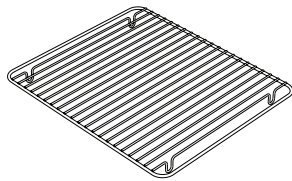
Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.

**Wire Grill**

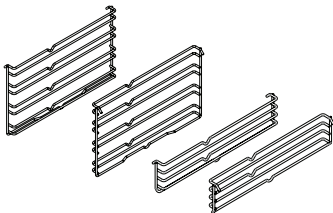
Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.

**Telescopic Rail\***

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

**In Tray Wire Grill\***

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

**Lower and Upper Wire Racks\***

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

## USING THE GRILL DEFLECTOR SHEET (option)\*

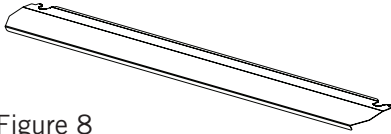


Figure 8

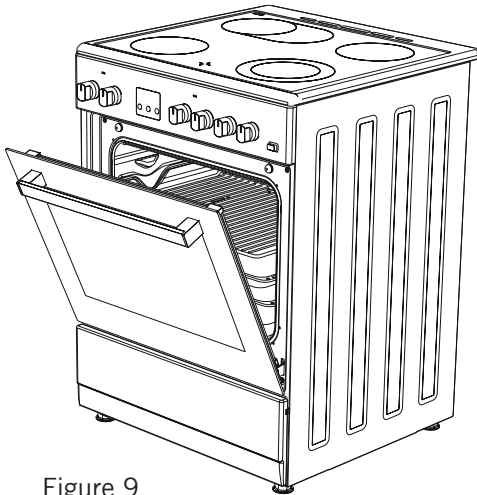


Figure 9

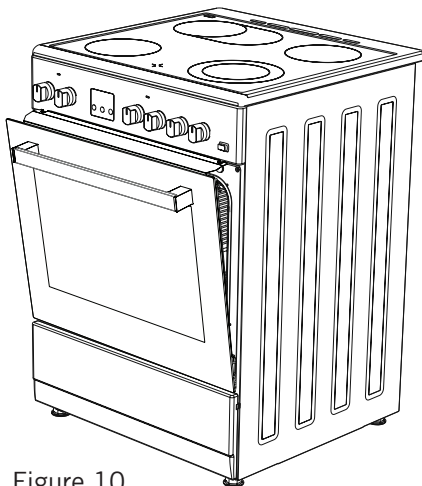


Figure 10

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode (Figure 8)

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 9)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 10)

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

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

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

## CATALYTIC WALLS\*

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

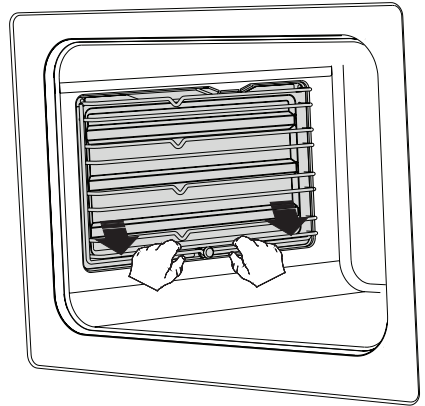


Figure 11

### Removing the catalytic walls

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

## CHICKEN ROASTING\*

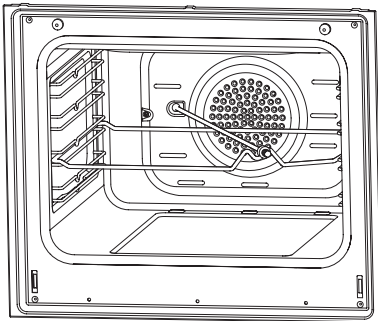
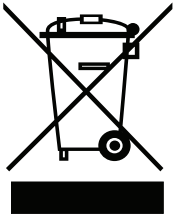


Figure 12

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

**“ALWAYS GRILL WITH THE OVEN DOOR CLOSED”**

## 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.

**Cher Utilisateur,**

Cet appareil pratique et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de qualité pour répondre à toutes vos exigences.

Veuillez lire attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil. Ce guide doit être conservé.

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

**Note:**

Ce manuel est valable pour plusieurs modèles, certaines caractéristiques présentes dans ce manuel ne peut être disponible pour votre appareil.

\*Marquez les produits en option.

**“Conforme au Standart DEEE”**

## TABLE DES MATIERES

Avertissements Importantes.....	24
Presentation De L'appareil.....	27
Mises En Garde Importantes.....	28
Connexion Électrique Schéma.....	29
Schéma De Connexion De La Chaîne.....	29
Installation De Votre Four.....	30
Caracteristiques Techniques De Votre Four.....	30
Si Votre Appareil De Cuisson De Fonctionne Pas.....	31
Description Du Four Et Des Panneaux De Commande.....	31
Tableaux De Bord.....	32
Utilisation Des Plaques Chauffantes.....	32
Utilisation Des Sections Du Four.....	33
Table De Cuisson.....	34
Utilisation Et Description De La Plaque De Cuisson.....	34
Maintenance Et Nettoyage.....	36
Nettoyage Et Entretien De La Vitre De La Porte Avant Du Four.....	36
Assemblage De La Porte Du Four.....	37
Changement De La Lampe Du Four.....	38
Les Accessoires.....	39
Utilisation Du Panneau Déflecteur De La Grille.....	40
Parois Catalytiques.....	41
Rôtissage Du Poulet.....	41
Mise Au Rebut Respectueuse De L'environnement Et Informations Relatives À L'emballage.....	42

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

**1.AVERTISSEMENT:** Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que le circuit électrique du produit est ouvert avant de remplacer la lampe.

**2.AVERTISSEMENT:** Avant de toucher les bornes de connexion, il est indispensable de couper tous les circuits d'alimentation.

**3.AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles du gril peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil.

**4.AVERTISSEMENT:** Des précautions doivent être prises lors de la cuisson avec des graisses et des huiles, car elles peuvent être dangereuses et provoquer un incendie.

**5.AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie ! Évitez de ranger les produits alimentaires sur la surface de cuisson.

**6.AVERTISSEMENT:** Si la surface est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

**7.AVERTISSEMENT:** Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir chaudes lorsqu'il est en marche. Ne laissez pas les enfants s'en approcher.

**8.AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

**9.** Les conditions de réglage de l'appareil sont indiquées sur l'étiquette. (ou les étiquettes de données)

**10.** Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacua



tion des produits de combustion. Par ailleurs, ledit appareil doit être raccordé et installé selon la législation applicable. Considérez les exigences relatives à la ventilation.

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

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

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

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

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

**26.** Avant d'ouvrir la porte du four, nettoyez les résidus qui s'y trouvent. Laissez d'abord le four refroidir avant de refermer la porte.

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

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

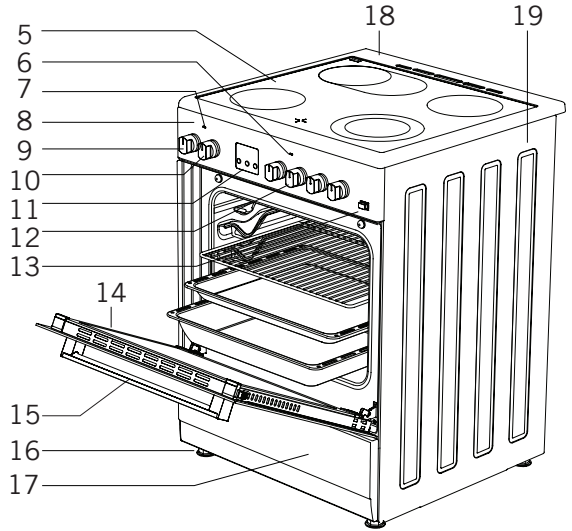
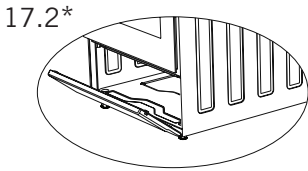
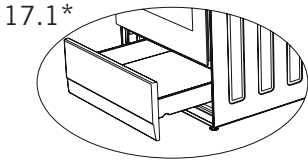
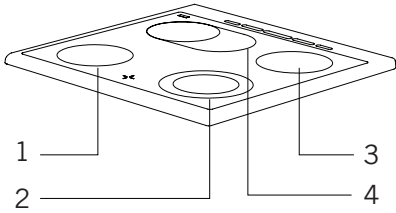
**19.**Après avoir introduit un plat, assurez-vous que le porte est bien fermée.

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

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

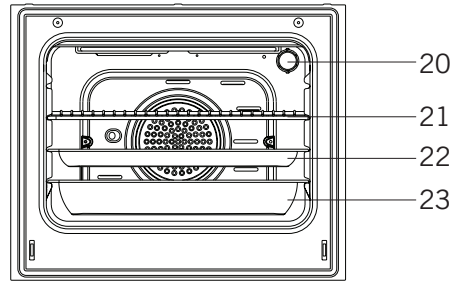
**22.**Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de la sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le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

## PRESENTATION DE L'APPAREIL



Les figures 17.1 et 17.2 sont données en option pour les fours de dimensions 50x60 et 60x60.(\*)

La figure 17.1 n'est pas disponible pour les fours de dimension 50x55 et la figure 17.2 est donnée en option.(\*)



1. Chauffage Lieu Ø140mm
2. Chauffage Lieu Ø120 / 180mm
3. Chauffage Lieu Ø140mm
4. Chauffage Lieu Ovaldual Ø140 / 250mm
5. Plateau supérieur en verre
6. Lampe LED de la partie gazinière
7. Lampe LED de la partie four

8. Panneau de Commande
9. Réglage de la partie Thermostat
10. Réglage de la partie four
11. Minuteur Digital(option)
12. Boutons de contrôle de la partie gazinière
13. Briquet sur bouton
14. Porte du four
15. Poignée du four
16. Pied en plastique

17. Porte de l'armoire du bas
- 17.1. er tiroir
- 17.2. ème rabat
18. Métal plaque supérieure
19. Panneau latéral
20. Lampe
21. Etagère grille
22. Plateau standard
23. Plateau profond\*

## MISES EN GARDE IMPORTANTES

### Branchement Electrique Et Securite

1. Il vous faut un fusible de 40 Amp. pour le four et les 4 chauffages, selon le modèle. En cas de besoin l'installatin peut être effectuée avec l'aide d'un électricien habilité.

2. Votre appareil est conçu pour une puissance électrique de 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Si ces puissances sont différentes de celles énoncées, contacter votre service.

3. Le branchement électrique de votre appareil de cuisson doit se faire uniquement avec des prises de terre correspondantes aux normes recommandées. Si aucune prise de terre n'est disponible dans l'environnement de montage de l'appareil, contacter immédiatement un électricien habilité. Le producteur n'est pas responsable des dommages causés suite aux branchements avec des prises non conformes. Si les bouts des câbles électriques sont ouverts, placer un interrupteur afin que les bouts soient déconnectés en cas connection / déconnection des ceux ci.

4. Si votre câble de branchement est endommagé, celui ci doit impérativement être remplacé par un service autorisé ou par un électricien habilité afin d'éviter les dangers pouvant apparaître.

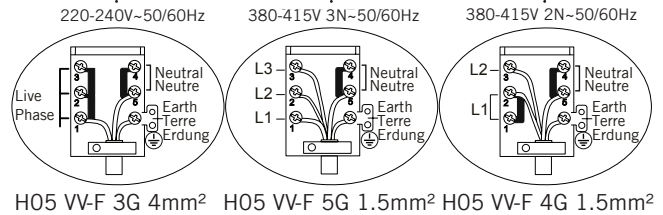
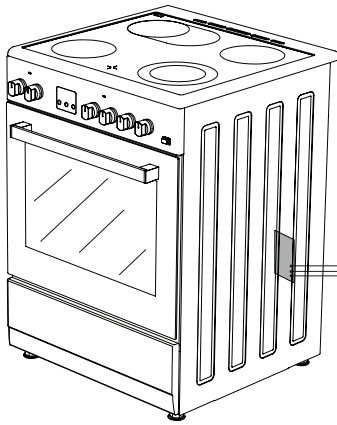
5. Les câbles électriques ne doivent absolument pas être en contact avec les parties chaudes de votre appareil de cuisson.

6. Votre appareil de cuisson doit être dans une pièce ventilé et doit se trouver sur un sol plat.

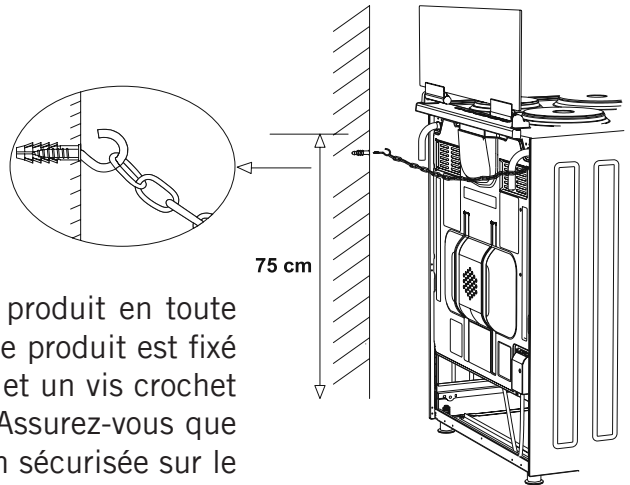
7. Nous vous demandons d'utiliser votre appareil de cuisson dans un lieu sec.

8. L'appareil doit être ajusté à un niveau de comptoir. Ajuster ce niveau en utilisant le pied si nécessaire.

## CONNEXION ÉLECTRIQUE SCHÉMA

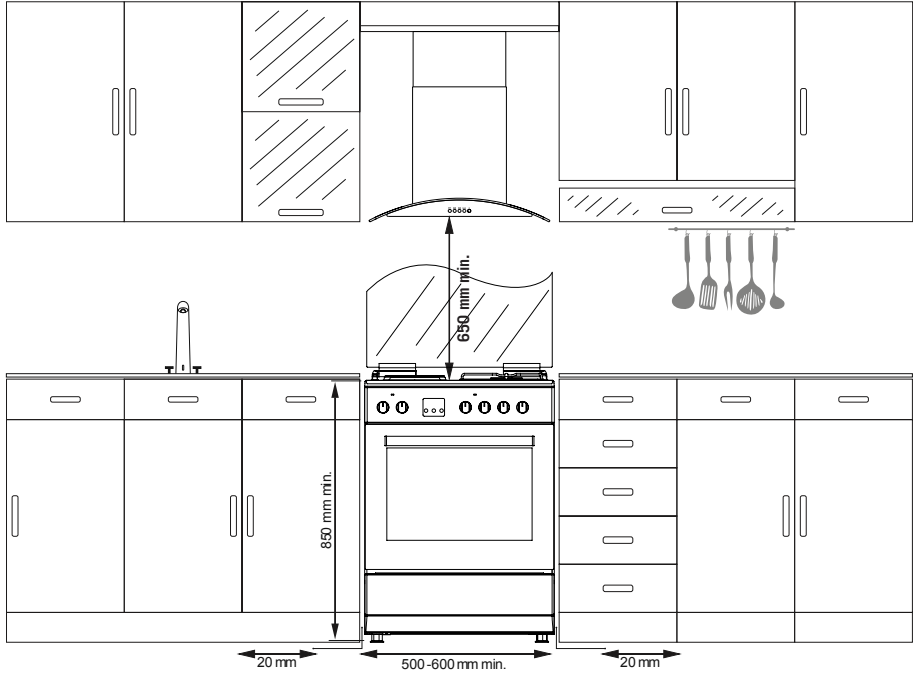


## SCHÉMA DE CONNEXION DE LA CHAÎNE



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

## INSTALLATION DE VOTRE FOUR

















### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR

Spécifications	50x55	50x60	60x60
Largeur extérieure	500mm	500mm	600mm
Profondeur extérieure	560mm	630mm	630mm
Hauteur extérieure	855mm	855mm	855mm
Puissance de la lampe	15W	15W	15W
Thermostat	50-280 °C	50-280 °C	50-280 °C
Élément chauffant du bas	1000W	1000W	1200W
Élément chauffant du haut	800W	800W	1000W
Élément chauffant turbo	-----	1800W	2200W
Élément chauffant du grill	1500W	1500W	2000W
Tension d'alimentation	220-240/380-415V,50/60 Hz	220-240/380-415V,50/60 Hz	220-240/380-415V,50/60 Hz
Chauffage céramique ø140	1200W	1200W	1200W
Chauffage céramique ø180	1700W/1800W	1700W/1800W	1700W/1800W

## SI VOTRE APPAREIL DE CUISSON DE FONCTIONNE PAS

1. Merci de bien vouloir vérifier que les branchement électrique est bien connecté et que votre appareil est allumé.
2. Merci de bien vouloir vérifier qu'il y a bien l'arrivée de l'électricité dans votre lieu.
3. Merci de vérifier les fusibles.
4. Vérifier l'horloge/ la programmation de la minuterie est manuelle  
(Pour option de minuterie digitale)
5. Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, merci de contacter le constructeur ou un agent similaire ou une personne qualifiée.

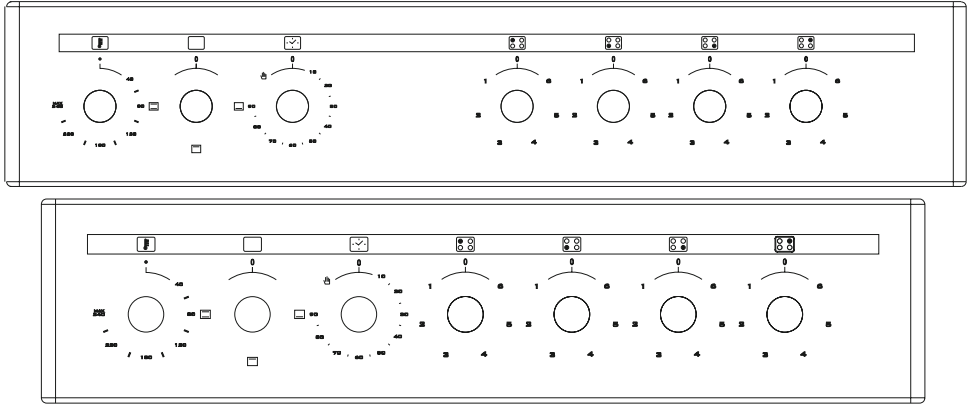
## DESCRIPTION DU FOUR et des PANNEAUX DE COMMANDE

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

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

## TABLEAUX DE BORD



## UTILISATION DES PLAQUES CHAUFFANTES

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

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

2. Réglez en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre selon le niveau de chauffage désiré pour votre plaque électrique. Lorsque le voyant du bouton s'allume, la plaque chauffe. Lorsque la cuisson est terminée, ramenez le bouton à la position «0».

3. Lorsque vous l'utilisez pour la première fois, faites marcher la plaque électrique en position 6 pendant 5 minutes. De cette façon, le produit sur



vosre plaque qui est sensible à la chaleur durcira par combustion.

**4.** Utilisez des casseroles à fond plat qui sont bien en contact avec la chaleur pour utiliser l'énergie de façon optimale.

### **UTILISATION DES SECTIONS DU FOUR**

**1.** Lors de la première utilisation de votre four, une odeur de neuf apparaîtra, afin de supprimer cette odeur, chauffez votre four pendant 45 minutes à 250 °C et assurez vous que celui ci est bien vide.

**2.** Afin d'assurer une cuisson dans votre four vous devez tourner les boutons de cuisson.

**3.** Autrement le four ne s'allumera pas.

**4.** La table de cuisson mise à votre disposition vous permettra de positionner le thermostat en fonction des éléments à cuisiner.

**5.** Les valeurs données dans la table de cuisson sont des valeurs obtenues suite à des tests réalisés par nos laboratoires.

**6.** Vous y trouverez différents goûts répondant à vos habitudes de cuisson.

**7.** Vous pouvez cuisiner du poulet en vous aidant de la broche (option)

**8.** Temps de cuisson: le temps peut varier en fonction de la puissance électrique et du matériel.

**9.** Pendant la cuisson, nous vous recommandons de ne pas ouvrir la porte de votre four afin d'obtenir une cuisson parfaite.

**10.** Autrement de l'air entrera dans le four et vous risquez de ne pas obtenir le résultat souhaité.

**11.** Pour la cuisson de gâteau, l'utilisation de plateau pour gâteau vous apportera meilleur résultat.

## TABLE DE CUISSON

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+Ventilateur	180-190	2	45-50
Poulet Grillé**	Gril	200-220	4	25-30
Poisson Grillé**	Gril+Ventilateur	200-220	4	25-30
Contrefilet**	Gril+Ventilateur	Max.	4	15-20
Boulette De Viande**	Gril	Max.	4	20-25

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

\*\* La moitié inversée de cuisson des aliments.

## UTILISATION ET DESCRIPTION DE LA PLAQUE DE CUISSON

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6	NIVEAU 7	NIVEAU 8	NIVEAU 9	MAX.
Ø140mm Commutateur	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Commutateur	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Régulateur	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
Ø140/250mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
Ø120/180mm Double	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W



**Droit**



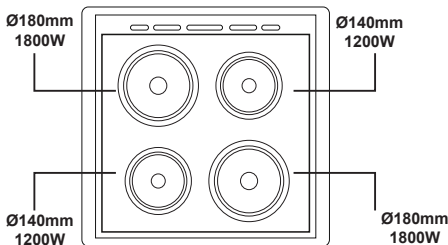
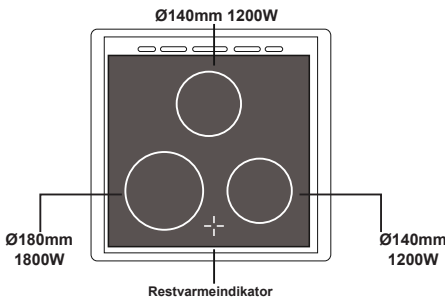
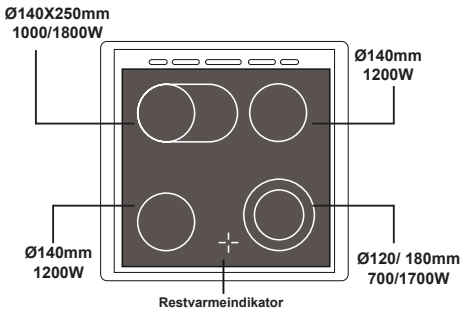
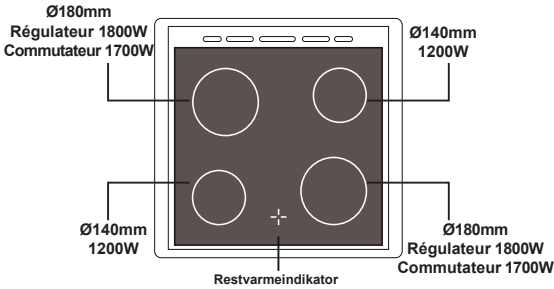
**Faux**



**Faux**



**Faux**



**1.** Allumez la plaque de cuisson à l'aide des boutons présents sur le panneau de configuration. Vous pouvez régler la puissance en fonction de la température désirée.

**2.** Afin d'avoir une cuisson réussite, le fond de la casserole doit être épaisse et droite si possible.

**3.** La dimension de la casserole doit être identique à celle de la zone de cuisson. Eteindre la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin de gagner de la chaleur restante.

**4.** Pour allumer tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. La température est limitée avec l'indicateur se trouvant sur le bouton.

**5.** Pour une double cuisson, le premier cercle sert de zone unique, le second cercle s'allumera après avoir positionner le bouton sur "max". Quand vous tournerez le bouton, le premier cercle s'allumera au maximum et la puissance du second diminuera jusqu'à obtenir la température souhaitée. Sur la position « 0 » tout toutes les zones s'éteindront.

## 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 nettoyeurs spéciaux pour verre.

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

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

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

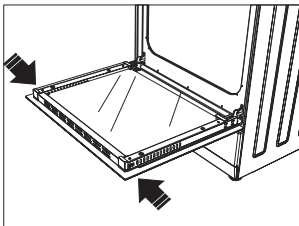
9. N'utilisez jamais de produits inflammables comme un acide, un solvant et de l'essence lorsque vous nettoyez votre four.

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

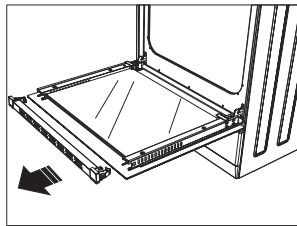
11. Pour nettoyer la porte frontale en verre du four, enlevez les vis de fixation de la poignée avec un tournevis et enlevez la porte du four. Puis nettoyez et rincez complètement. Après séchage, remplacez la porte correctement et réinstallez la poignée.

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

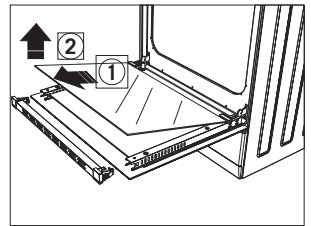
Retirez le profilé en appuyant sur les loquets en plastique des côtés gauche et droit, comme illustré à la dessin 1, et tirez-le vers vous, comme illustré à la dessin 2. Puis, retirez la vitre intérieure, comme illustré à la dessin 3. Au besoin, procédez de la même manière pour le retrait de la vitre du milieu. Une fois le nettoyage et l'entretien achevés, remplacez les vitres et le profilé dans l'ordre inverse. Assurez-vous que le profilé est placé comme il convient.



Dessin 1

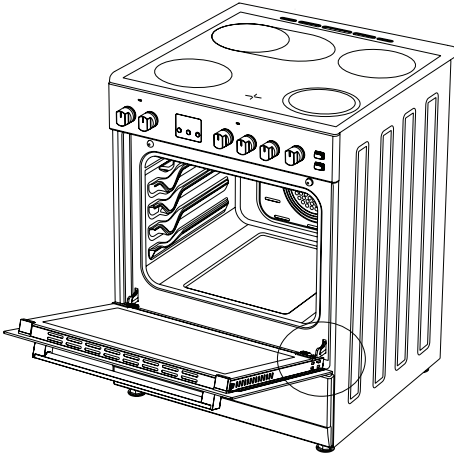


Dessin 2

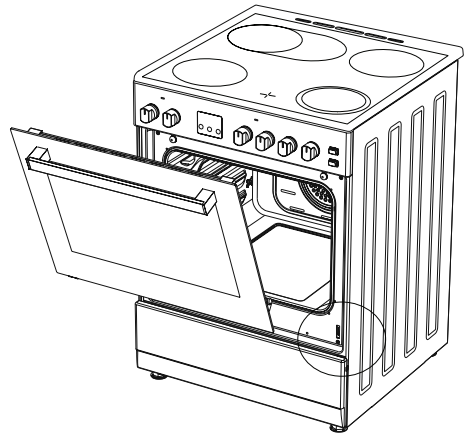


Dessin 3

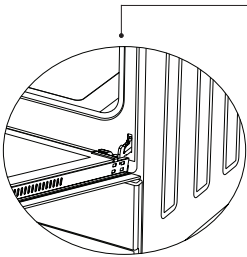
## ASSEMBLAGE DE LA PORTE DU FOUR



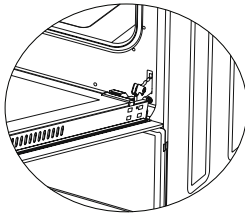
Dessin 4



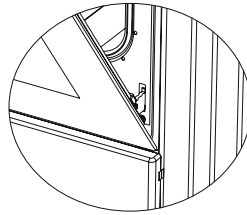
Dessin 5



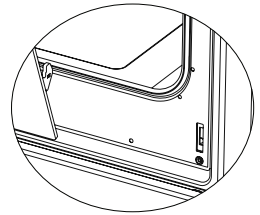
Dessin 4.1



Dessin 4.2



Dessin 5.1



Dessin 5.2

Ouvrir complètement la porte du four en la tirant vers vous. Puis, comme indiqué sur le **Dessin 4.1**, 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 **Dessin 4.2**. Positionner de la même façon les deux charnières qui attachent la porte du four au four.

Puis fermer la porte du four que vous avez ouvert en le posant sur le verrou de la charnière jusqu'à qu'elle soit en position, comme sur le **Dessin 5.1**.

Pour retirer la porte du four, lorsque vous êtes au niveau proche de la position fermée, tenir la porte avec les deux mains et tirer vers le haut comme indiqué sur le **Dessin 5.2**.

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

## CHANGEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

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

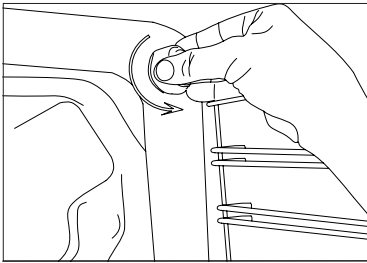
**1-**Couper d'abord la connexion électrique de l'appareil et assurez-vous que l'appareil a refroidi.

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

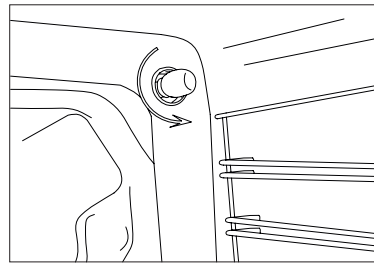
**3-**Puis retirer la lampe en la tournant et insérer la nouvelle lampe qui a les mêmes propriétés. Les propriétés de la lampe doivent être ainsi:

- 230 V, AC
- 15 W
- Type E14

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

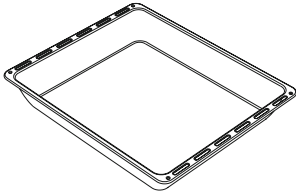


Dessin 6



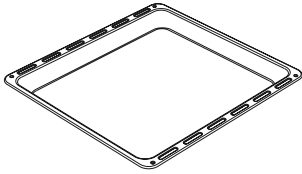
Dessin 7

## LES ACCESSOIRES



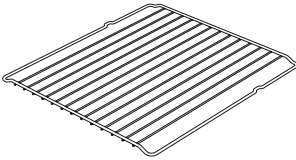
### Plaque Profonde\*

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



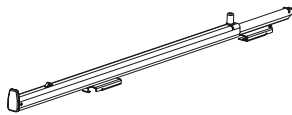
### Plaque

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



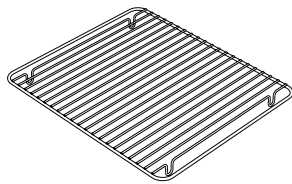
### Grille

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



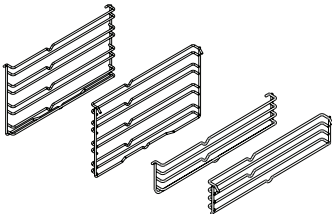
### Rails Téléscopique\*

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



### Grille à Placer Dans le Plateau\*

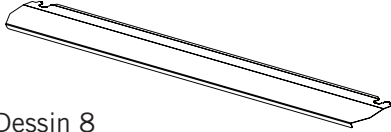
Les aliments tels que beefsteak qui peuvent coller pendant la cuisson sont posés sur des grilles à installer sur le plateau. De cette façon on empêche à l'aliment de toucher et de coller sur le plateau.



### Etagères en Grille Inférieure et Supérieure\*

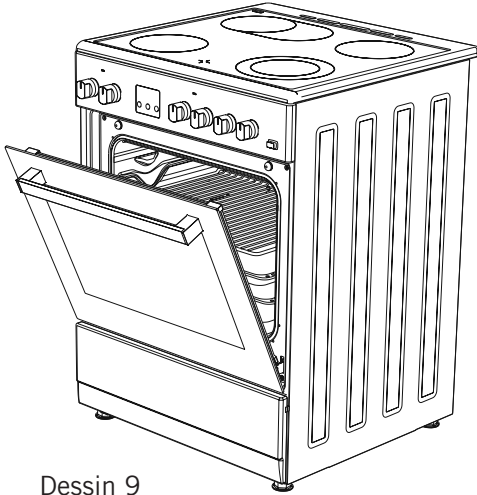
Vous pouvez installer les plaques et plaques profondes sur les étagères inférieures et supérieures pendant la cuisson.

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



Dessin 8

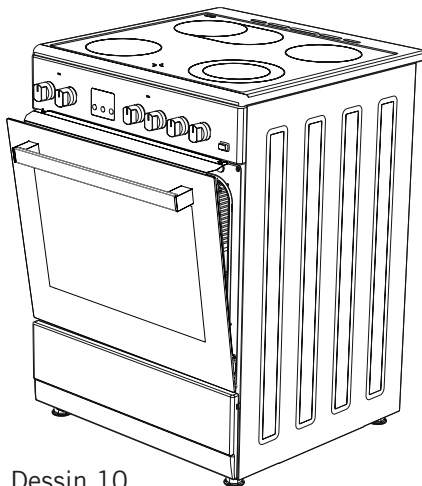
1. Un panneau de sécurité a été conçu pour la protection du panneau de commande et ses boutons lorsque le four est en mode gril (Dessin 8)



Dessin 9

2. Placez le panneau de sécurité sous le panneau de commande en prenant le soin d'ouvrir la vitre du couvercle avant du four (Dessin 9)

3. Ensuite, fixez le panneau de sécurité entre le four et le couvercle avant en fermant doucement ce dernier. (Dessin 10)



Dessin 10

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

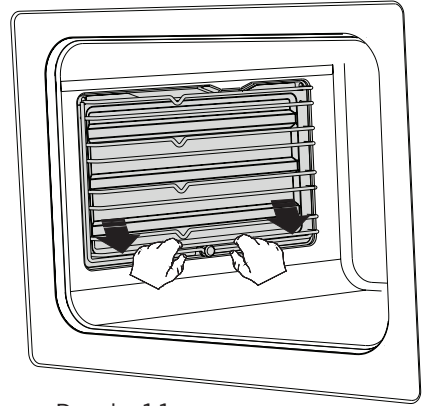
5. En ce qui concerne la cuisson, il est important de garder le couvercle à une distance spécifique lors de la cuisson au mode gril.

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



## PAROIS CATALYTIQUES\*

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

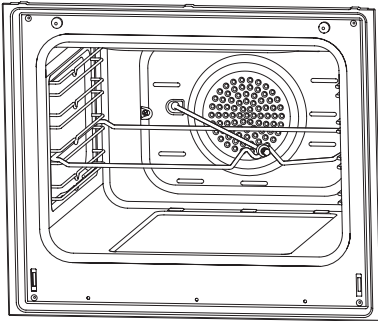


Dessin 11

### Retrait des parois catalytiques

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

## RÔTISSAGE DU POULET\*

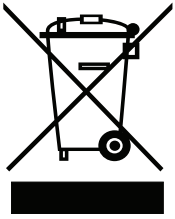


Dessin 12

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

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

## MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



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

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

## INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

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

**Beste gebruiker,**

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

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

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

\* Markeer de producten als optie.

**“Voldoet aan de WEEE Regelgeving.”**

## INHOUDSOPGAVE

Belangrijke Waarschuwingen.....	45
Introductie Van Het Apparaat.....	48
Belangrijke Waarschuwingen.....	49
Elektrisch Schema.....	50
Verbindingscsheme Van De Ketting.....	50
De Oven Inst Alleren.....	51
Technische Specificaties Van Uw Oven.....	51
Wanneer Uw Oven Niet Werkt.....	52
Beschrijving Van De Oven En Control Panels.....	52
Bedieningspanelen.....	53
Met Behulp Kookplaten.....	53
Gebruik Van Oven Afdeling.....	54
Kook Tijd Tabel.....	55
Gebruik Uw Vitro Platen.....	55
Onderhoud En Reiniging.....	57
Reinigen En Onderhoud Van Het Deurglas Aan De Voorkant Van De Oven.....	57
Montage Van Fornuisdeur.....	58
Fornuislamp Vervanging.....	59
Accessoire.....	60
Gebruik Van Het Grill-Deflectorpaneel.....	61
Katalytische Wanden.....	62
Roosteren Van Kip.....	62
Milieuvriendelijke Verwijdering En Verpakkingsinformatie.....	63

## **BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN**

**1.WAARSCHUWING:** Zorg, om elektrocutie te voorkomen, dat het elektrische circuit van het product vrij is voordat de lamp geplaatst wordt.

**2.WAARSCHUWING:**Voordat de aansluitklemmen aangeraakt worden, dient het volledige voedingscircuit afgesloten te zijn.

**3.WAARSCHUWING:** Tijdens de werking van de grill kunnen bereikbare secties heet zijn. Houd kinderen op afstand

**4.WAARSCHUWING:** Elke onvoorzichtige handeling bij de bereiding met vetten en oliën kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

**5.WAARSCHUWING:** Brandgevaar; bewaar geen voedsel op het kookoppervlak.

**6.WAARSCHUWING:** Trek, als het oppervlak gebarsten is, de stekker uit de contactdoos om elke risico op een elektrische schok uit te sluiten.

**7.WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik kunnen bereikbare secties heet zijn. Houd kleine kinderen op afstand.

**8.WAARSCHUWING:** Het apparaat en de bereikbare secties ervan worden heet tijdens het gebruik.

**9.**De instellingscondities van dit apparaat worden aangegeven op het label. (of gegevens-tag)

**10.**Dit apparaat is niet aangesloten op een uitlaatsysteem voor verbrandingsproducten. Dit apparaat moet

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

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

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

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

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

**15.** Gebruik geen stoomschoonmaakmiddel om het apparaat schoon te maken.

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

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

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

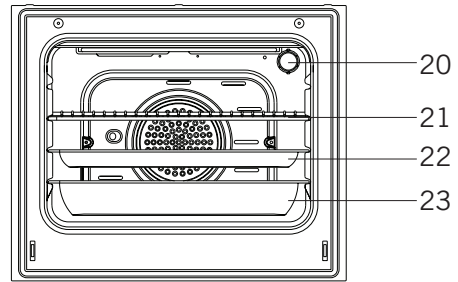
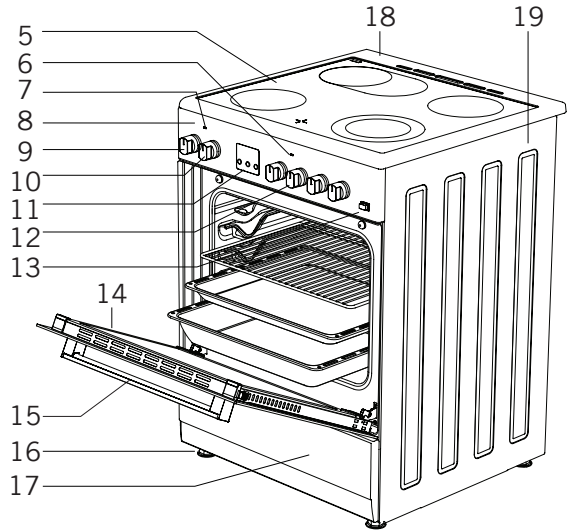
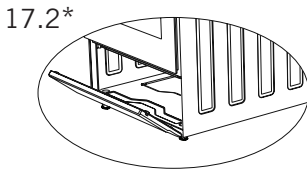
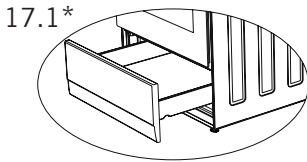
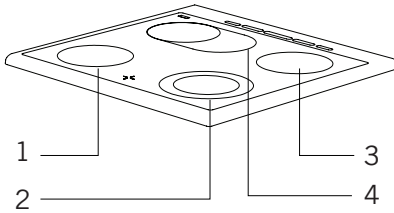
**19.**Zorg ervoor dat de deur stevig gesloten is als u een gerecht heeft geplaatst.

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

**21.**Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt.

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

## INTRODUCTIE VAN HET APPARAAT



Afbeelding 17.1 en 17.2 zijn optioneel voor ovens met afmetingen 50 x 60 en 60 x 60  
 Afbeelding 17.1 is niet beschikbaar voor ovens met afmetingen 50 x 55 en 17.2 is optioneel.

- |  |                                     |                        |
|--|-------------------------------------|------------------------|
| 1. Verwarming Place Ø140mm                 | 10. Fornoisdeel Instellen           | 17.2. Dekkingsklep     |
| 2. Verwarming Place Ø120 / 180mm           | 11. Digitaal Tijd Insteller         | 18. Metaal Bovenplaat  |
| 3. Verwarming Place Ø140mm                 | 12. Bedieningsknoopjes Van Ovendeel | 19. Zijpaneel          |
| 4. Verwarming Place Oval dual Ø140 / 250mm | 13. Deur Van Fornois                | 20. Lamp               |
| 5. Glazen Bovenplaat                       | 14. Deur Van Fornois                | 21. Dradenrek          |
| 6. Ledlamp Voor Ovendeel                   | 15. Handle                          | 22. Standaard dienblad |
| 7. Ledlamp Voor Ovendeel                   | 16. Kunststoffenvoet                | 23. Diepe dienblad*    |
| 8. Control Panel                           | 17. Deur Van Benedenkast            |                        |
| 9. Thermostaat Instellen                   | 17.1. Lade                          |                        |



## **BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN**

### **Elektriciteit Aansluiting En Veiligheid**

**1.**Toestellen met 4 verhitte platen: voor een elektrisch bron van 1 fase van uw oven, 40 Ampère zekering voor een elektrisch bron van 3 fase benodigd u 3 x 16 Ampère zekering. In geval het nodig is raden wij u aan om hulp te vragen aan een verantwoordelijke elektriciteit technicus.

**2.**Uw toestel is volgens de waarde van 220-240V / 380-415V AC, 50/60 Hz. ingesteld.

**3.**De aansluiting van uw toestel moet via een geaard stekker die volgens de reglementen gemaakt is. De verkoper kan op geen enkele manier verantwoordelijk zijn voor mankementen die door een niet geaard stekker veroorzaakt kunnen worden.

**4.**Om alle gevaren te vermijden moet u in ieder geval, mankementen in de elektriciteit, bron of kabel, dit door een verantwoordelijke service of verantwoordelijke elektriciteit technicus laten herstellen

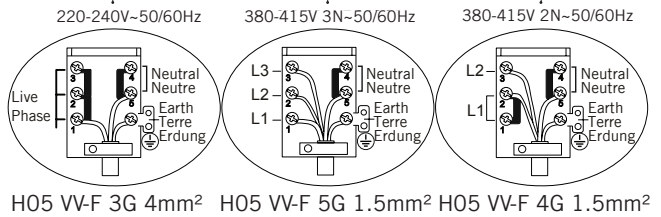
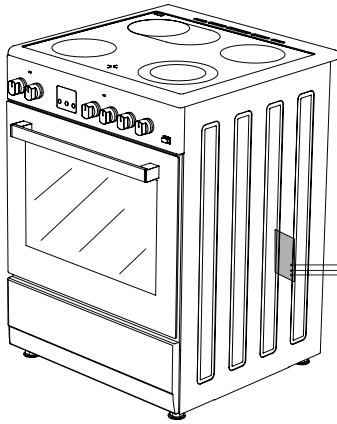
**5.**De elektriciteit kabel mag nooit in contact komen met de warme oppervlaktes van de toestel.

**6.**Uw toestel moet op een vlakke grond opgebracht worden met een goede ventilering.

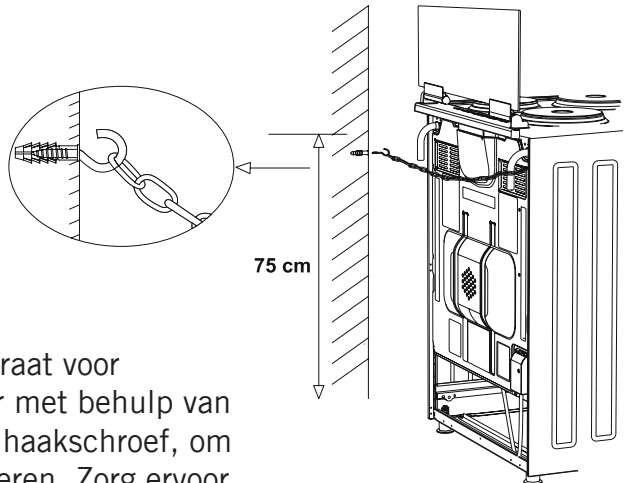
**7.**Gebruik uw toestel niet in een vochtige plaats.

**8.**Gebruik de regelbare voeten om uw toestel op het zelfde niveau te zetten.

## ELEKTRISCH SCHEMA

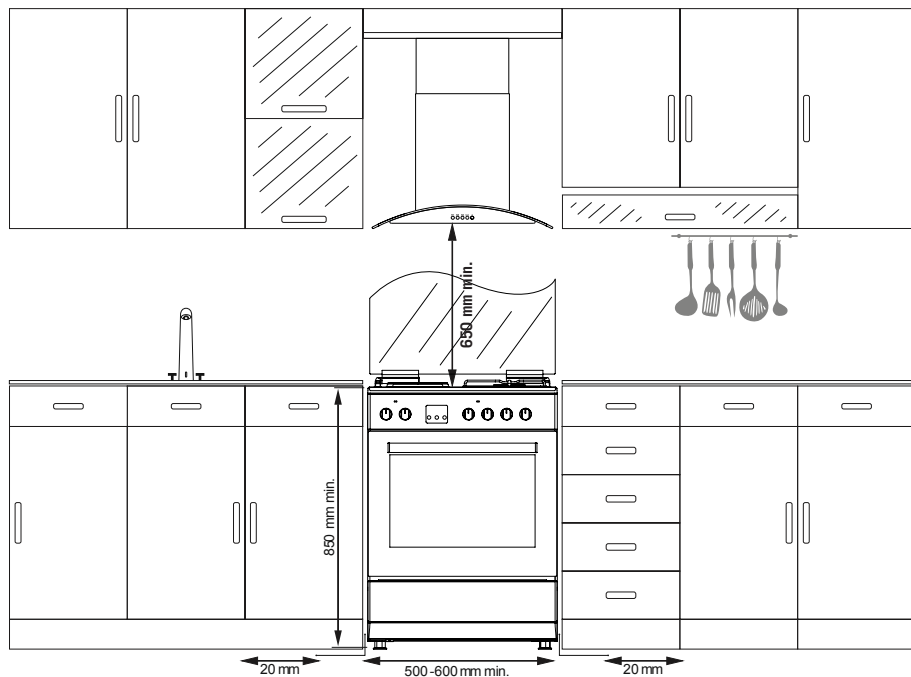


## VERBINDINGSCHEME VAN DE KETTING



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

## DE OVEN INST ALLEREN

















## TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN UW OVEN

SPECIFICATIES	50x55	50x60	60x60
Buiten breedte	500mm	500mm	600mm
Buiten diepte	560mm	630mm	630mm
Buiten hoogte	855mm	855mm	855mm
Vermogen lamp	15W	15W	15W
thermostaat	50-280 °C	50-280 °C	50-280 °C
Verhittingselement onder	1000W	1000W	1200W
Verhittingselement boven	800W	800W	1000W
Turbo verwarmelement	----	1800W	2200W
Verhittingselement grill	1500W	1500W	2000W
Voedingsspanning	220-240/380-415V,50/60 Hz	220-240/380-415V,50/60 Hz	220-240/380-415V,50/60 Hz
Verwarmplaat ø140	1200W	1200W	1200W
Verwarmplaat ø180	1700W/1800W	1700W/1800W	1700W/1800W

## WANNEER UW OVEN NIET WERKT

1. Controleer of de stekker van uw toestel in de stopcontact zit
2. Controleer of u de passende elektriciteit bron heeft aangepast.
3. Controleer de zekering.
4. Controleer of de automatisch tijd programma van uw toestel niet op handmatig stand staat. (Dit is alleen voor modellen die voorzien zijn van een digitale timer).
5. Als u zelf het probleem niet kunt oplossen neemt u contact op met de fabrikant, verantwoordelijke service of een gelijkmatige verantwoordelijke eenheid.

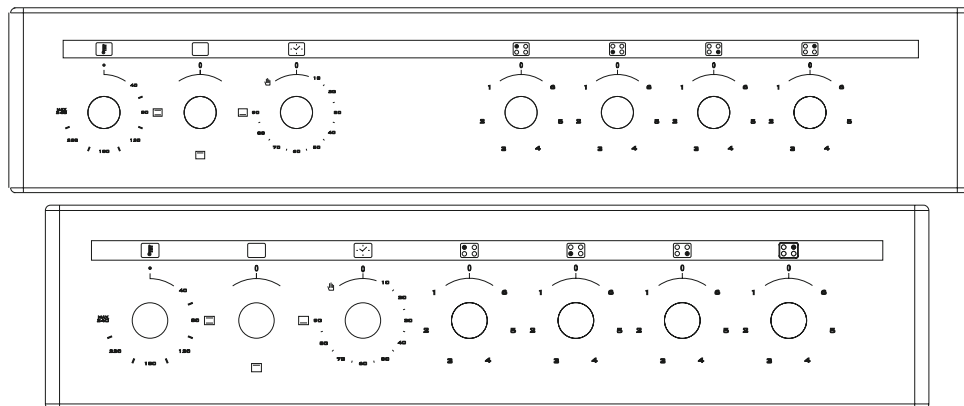
## BESCHRIJVING VAN DE OVEN en CONTROL PANELS

	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

**THERMOST AATKNOP:** 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\*:** Om de oven te laten werken moet u de tijdschakelaar instellen op de gewenste tijd.

## BEDIENINGSPANELEN



## MET BEHULP KOOKPLATEN

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
Ø80	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145 Snel	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180 Snel	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145 Snel	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180 Snel	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W
Ø220mm	220W	350W	560W	910W	1460W	2000W

1. Elektrische kookplaten hebben standaard van 6 temperaturniveaus.
2. Om de kookplaten te bedienen, draai de relatieve knop die is bevestigd op het bedieningspaneel.
3. Kookplaten hebben zes temperatuur niveaus zoals vermeld in de tabel. Behagen kookplaten bij de operator '6' genummerde-positie voor vijf minuten wanneer u voor de eerste keer, terwijl er niets is op de kookplaat. Deze operatie verwijderen van het beschermingsmateriaal van de kookplaat oppervlak. Bij deze operatie een geur en rook verspreid van de kookplaat. Dit is normaal; niet een fabricagefout.

4. Gebruik lange steel pot die goed is geplaatst op de kookplaat en geschikt voor de kookplaat oppervlak.

## **GEBRUIK VAN OVEN AFDELING**

### **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

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

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

\*\*Omgekeerde de helft van het bereiden van voedsel.

## GEBRUIK UW VITRO PLATEN

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6	NIVEAU 7	NIVEAU 8	NIVEAU 9	MAX.
Ø140mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180 Regelaar	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
Ø140/250mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
Ø120/180mm Dubbel	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W



Rechts



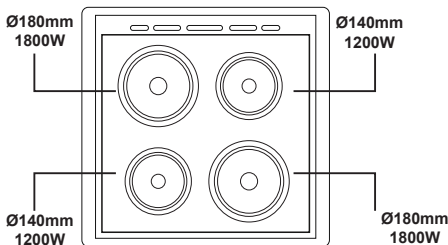
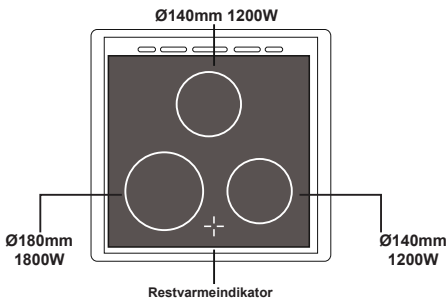
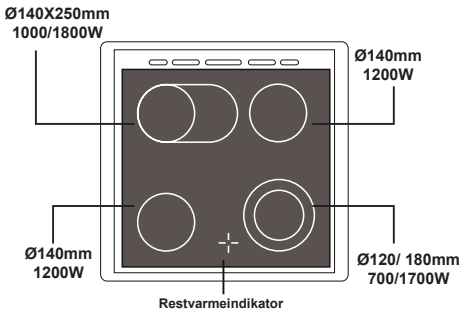
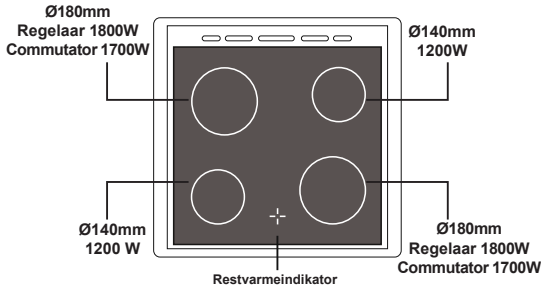
Vals



Vals



Vals



**1.** U kunt de vitrokermische branders via de knoppen op het bedieningspaneel aanzetten. Deze knoppen regelen de energie. Om tijdens het koken op uw kookplaten de beste resultaten te behalen is het beter dat de onderkant van uw kookpannen recht en dik is.

**2.** De onderkant van de kookpan en het kook gebied moeten dezelfde afmetingen hebben. Als het mogelijk is moet u altijd het deksel van de kookpannen dicht houden. Plaatst eerst altijd de kookpan op de kookplaat en zet daarna pas uw fornuis aan. Als het fornuis uitzet voordat de kooktijd gedaan is kunt u de resterende hitte nog gebruiken.

**3.** Om het fornuis aan te zetten draai de knop met de klok mee. De temperatuur zal volgens de stand van de knop veranderen, hoe meer de knop met de klok meedraait hoe hoger de temperatuur.

**4.** Voor tweedelig kookgebied: de eerste cirkel zet het eerste gebied aan, de tweede cirkel kan aangezet worden wanneer u de knop naast de eerste cirkel tekent met de klok meedraait op z'n hoogste stand zet. Wanneer u de knop tegen de klok in draait, zal de eerste cirkel op z'n hoogst functioneren en de kracht van de tweede cirkel zal tot uw gewenste temperatuur dalen. Op '0' stand zullen alle cirkels uitgaan.



## 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 geknoeide vloeistof van het deksel. Controleer voordat u het deksel naar beneden doet of het gasfornuis genoeg is afgekoeld.

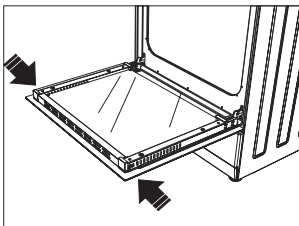
10. Gebruik nooit brandbare middelen zoals zuren, thinner of gasbenzine om de oven mee schoon te maken.

11. U mag geen onderdelen van de oven met de vaatwasser schoonmaken.

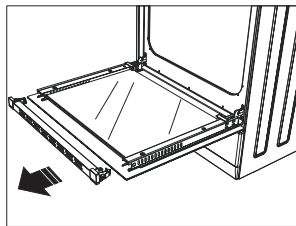
## REINIGEN EN ONDERHOUD VAN HET DEURGLAS AAN DE VOORKANT VAN DE OVEN

Verwijder het profiel door op de plastic grendels aan de linker en rechter kant te drukken zoals getoond in Figuur 1 en trek het profiel naar u toe zoals getoond in Figuur 2. Verwijder dan het binnenste glas zoals getoond in Figuur 3. 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.

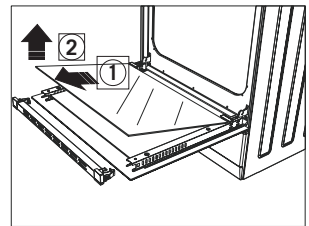
Zorg ervoor dat het profiel correct op zijn plaats zit.



Figuur 1

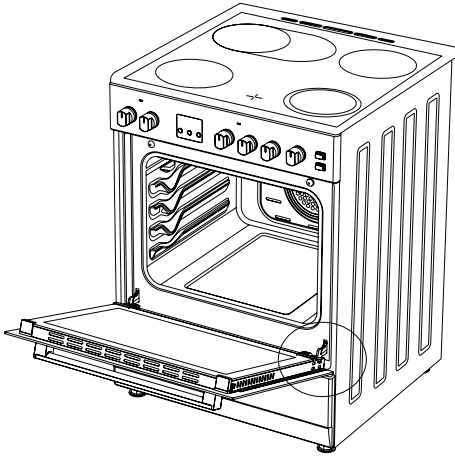


Figuur 2

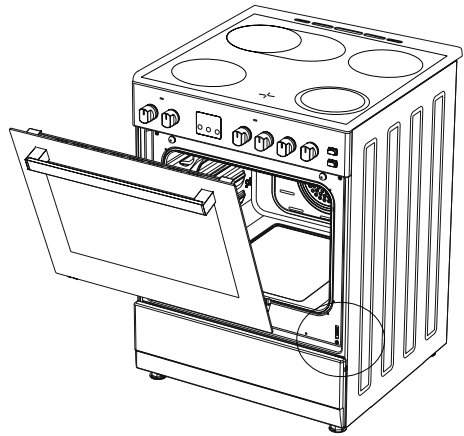


Figuur 3

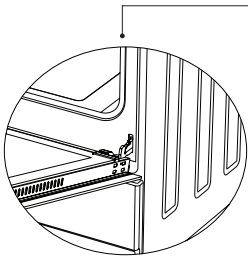
## MONTAGE VAN FORNUISDEUR



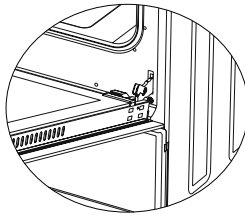
Figuur 4



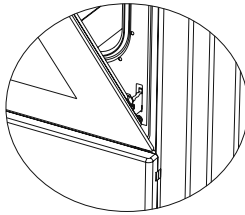
Figuur 5



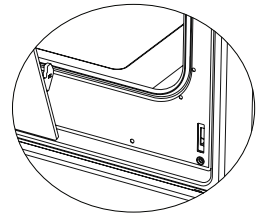
Figuur 4.1



Figuur 4.2



Figuur 5.1



Figuur 5.2

Trek de fornuisdeur naar u zelf toe en open de deksel volledig. Voer daarna het scharnierverdeling naar boven met behulp van de scgroevendraaier, zie **figuur 4.1.**, doe dan het slot open.

Draai de scharnierslot tot de ruimte groothoek is zoals weergegeven in **figuur 4.2.** 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 5.1.**, tot dit tegen de scharnierslot komt.

Trek de deksel boven met uw twee handen zoals weergegeven in **figuur 5.2,** 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.

## FORNUISLAMP VERVANGING

Zorg ervoor dat het apparaat open circuit voordat u de lamp verving om de mogelijkheid van een elektrische shock te voorkomen. (Open circuit betekent dat elektriciteit duidelijk uit is.)

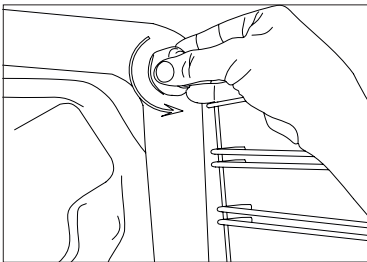
**1-** Eerst moet u zeker zijn dat de elektriciteit definitief uit en het apparaat afgekoeld is.

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

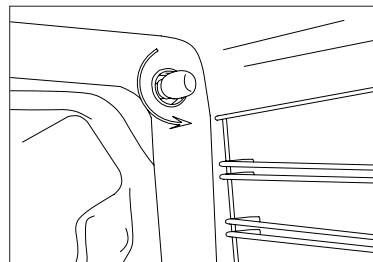
**3-** Verwijder de lamp draaiend uit, doe dan de nieuwe lamp aan dat de zelfde bijzonderheid heeft. De functies van de lamp moeten zo zijn als volgt:

- 230 V, AC
- 15 W
- Tipi E14

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

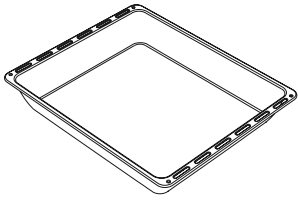


Figuur 6

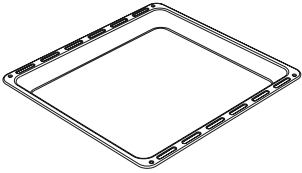


Figuur 7

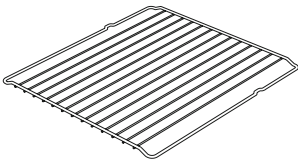
## ACCESSOIRES

**Diepe Dienblad\***

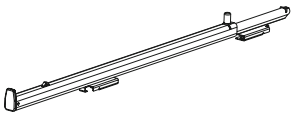
Het wordt voor de deegwaren, de grote braadstukken, vloeibaar eten gebruikt. Als u voor de cake, bevroren eten en vleesgerechten direct op de grill probeert te braden, kan die dan gebruikt worden om olie in te zamelen.

**Dienblad**

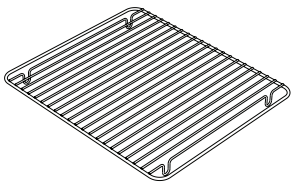
Voor de deegwaren (koekjes, biscuitjes e.d), bevroren voedsels gebruikt.

**Dradengrill**

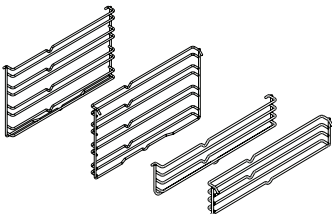
Dit wordt gebruikt voor de voedsels die gebraden of bevroren voedsel tot de gewenste rek te verplaatsen.

**Teleskopisch Rail\***

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

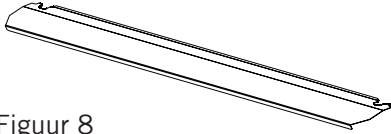
**Dradenrooster Inwendig van Dienblad\***

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

**Boven en Beneden Dradenrekken\***

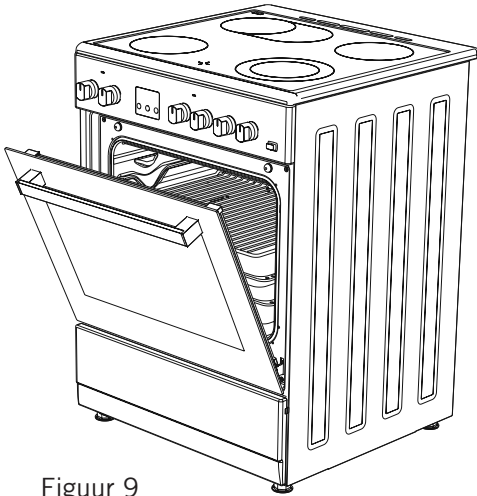
Terwijl u de eten klaarmaakt, kunt u de gewone dienblad en diepe dienblad in de boven en beneden dradenrekken verplaatsen.

## GEBRUIK VAN HET GRILL-DEFLECTORPANEEL (optioneel)\*



Figuur 8

**1.** Er is een veiligheidspaneel ontworpen om het bedieningspaneel en de knoppen te beschermen als de oven in grillmodus staat. (Figuur 8)



Figuur 9

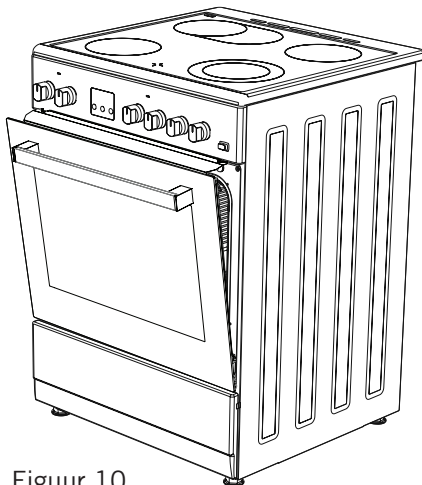
**2.** Plaats het veiligheidspaneel onder het bedieningspaneel door de glazen voorplaat van de oven te openen. (Figuur 9)

**3.** Zet het veiligheidspaneel daarna vast tussen de oven en de voorplaat door de plaat langzaam te sluiten. (Figuur 10)

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

**5.** Het is van belang dat bij de bereiding in de grillmodus de voorplaat op de aangegeven afstand open blijft.

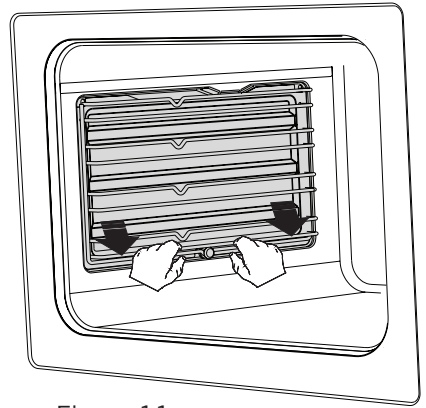
**6.** Het veiligheidspaneel zorgt voor een ideale bereidingstoestand terwijl het bedieningspaneel en de knoppen worden beschermd.



Figuur 10

## KATALYTISCHE WANDEN\*

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

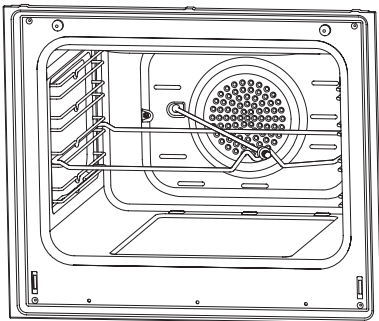


Figuur 11

### Verwijderen van de katalytische wanden

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

### ROOSTEREN VAN KIP\*

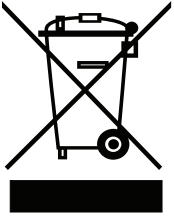


Figuur 12

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

**“ROOSTER ALTIJD MET GESLOTEN OVENDEUR”**

## 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 recycelen 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 Milieuvorschriften. Voer het verpakkingsmateriaal niet af met huishoudelijk of ander afval. Breng deze naar de inzamelingspunten voor verpakkingsmateriaal zoals aangegeven door de plaatselijke autoriteiten.

## Allgemein,

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Elektroherd entschieden haben. Diese Anweisung ermöglicht Ihnen den sicheren und effizienten Umgang mit dem Gerät.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung dauerhaft auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie auch diese Anweisung mit.

**Warnung:** Alle unsere Geräte sind für den privaten Gebrauch gedacht, nicht für eine kommerzielle Verwendung.

**Achtung:** Diese Gebrauchsanweisung ist für verschiedene Ausführungen erarbeitet. Beachten Sie die tatsächliche Ausstattung Ihres Modells für die richtige Funktion Ihres Gerätes.

\*Markieren Sie die Artikel als Option.

**“Erfüllt die WEEE-Bestimmungen”**



## INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise.....	66
Gerätebeschreibung.....	69
Wichtige Hinweise.....	70
Elektro Anschluss Schema.....	71
Kettenbefestigungs Schema.....	71
Installation Des Ofens.....	72
Technische Daten Des Backofens.....	72
Störungsbeseitigung.....	73
Backofendefinition Und Kontrollenblende.....	73
Schalttafel.....	74
Elektroherdverwendung.....	74
Mit Ofen Abschnitt.....	75
Back- Und Brattabelle.....	75
Gebrauch Des Glaskeramik- Kochfeldes.....	76
Pflege Und Reinigung.....	78
Reinigung Und Wartung Der Ofenglastür.....	78
Backofentürmontage.....	79
Auswechseln Der Backofenlampe.....	80
Zubehör.....	81
Grilldeflektorblende Verwenden.....	82
Katalytische Wände.....	83
Brathähnchen.....	83
Umweltgerechte Entsorgung und Verpackungsinformationen.....	84

## WICHTIGE WARNHINWEISE

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

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

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

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

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

**15.** Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

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

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

**18.** Verzichten Sie auf harte und scheuernde Reiniger sowie harte Metallschaber, wenn Sie das Glas der Ofentür reinigen. Andernfalls könnte das Glas zerkrat

zen oder splintern.

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

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

**21.** Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren.

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

## GERÄTEBESCHREIBUNG

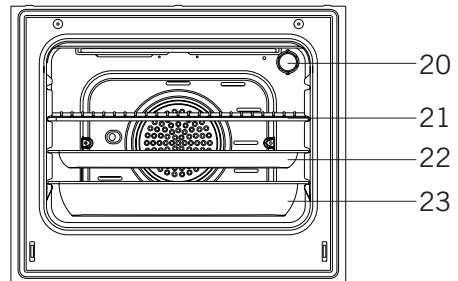
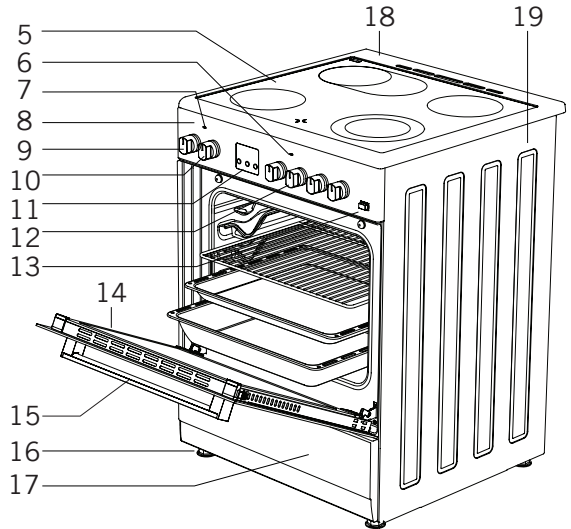
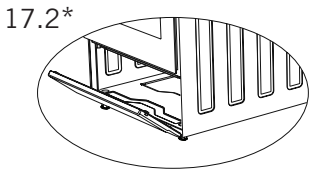
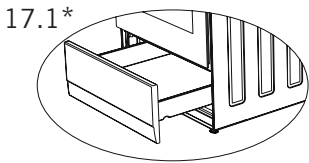
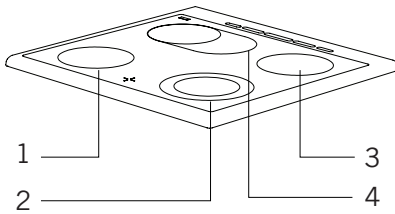


Abbildung 17.1 und 17.2 sind optional für die produkt 50x60 und 60x60.\*

Abbildung 17.1 ist für produkt 50x55 nicht vorhanden für produkt 17.2 optional.\*

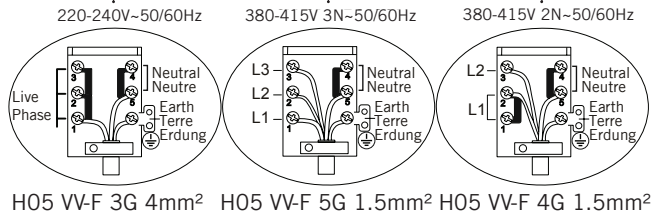
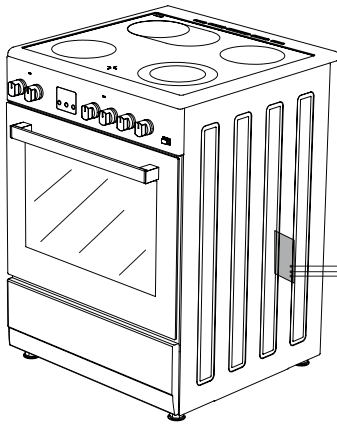
- |   |                                  |                           |
|---|----------------------------------|---------------------------|
| 1. Heizung Platz Ø140mm                 | 10. Backofenfunktionswähler      | 17.2. Klappdeckel         |
| 2. Heizung Platz Ø120 / 180mm           | 11. Digitaler Timer (Auf Wunsch) | 18. Deckplatte aus Metall |
| 3. Heizung Platz Ø140mm                 | 12. Kochstellenschalter          | 19. Seitenwand            |
| 4. Heating Place Oval-dual Ø140 / 250mm | 13. Zündknopf                    | 20. Lampe                 |
| 5. Deckplatte aus Glas                  | 14. Backofentür                  | 21. Rost                  |
| 6. Led-Lampe Herd                       | 15. Backofentürgriff             | 22. Backblech             |
| 7. Led-Lampe Backofen                   | 16. Plastikfuß                   | 23. Universalpfanne*      |
| 8. Bedienfeld                           | 17. Sockelschubladendeckel       |                           |
| 9. Temperaturwähler                     | 17.1. Schublade                  |                           |

## WICHTIGE HINWEISE

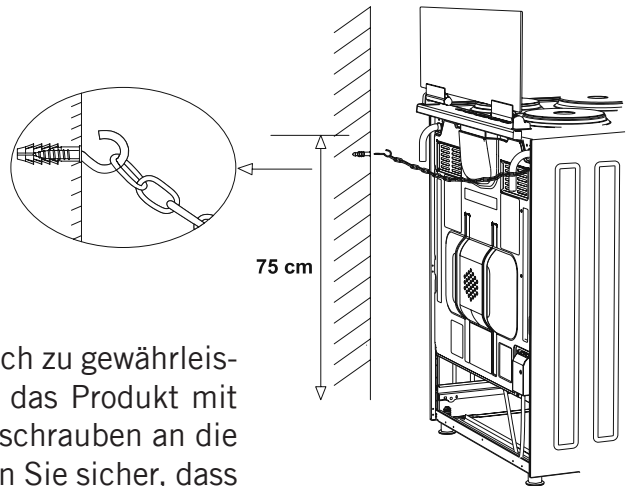
### Elektrischer Anschluss und Sicherheit

1. Sicherheitshinweise zum elektrischen Anschluss
2. Bei Gesamtbetrieb des Gerätes benötigen Sie einen Arbeitsstrom von 40 Ampere für die gemeinsame Nutzung der 4 Kochstellen und des Backofens. Der Anschluss des Gerätes muss durch autorisiertes Fachpersonal erfolgen.
3. Das Gerät ist für die Anschlussmöglichkeiten 220-240V /380-415V, 50/60 Hz. vorbereitet. Setzen Sie sich mit einem Fachmann zum fachgerechten Anschluss des Gerätes in Verbindung.
4. Das Gerät muss geerdet sein. Lassen Sie sich von einem Fachmann die Erdung des Anschlusses überprüfen und bestätigen. Es ist unbedingt erforderlich, dass der Elektroherd entsprechend der geltenden Vorschriften angeschlossen und benutzt wird. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung oder Haftung für Schäden, die nachweislich durch einen unsachgemäßen Anschluss entstanden sind.
5. Bei Beschädigung des Anschlusskabels setzen Sie sich bitte sofort mit einer Fachwerkstatt in Verbindung, um das Kabel fachgerecht erneuern zu lassen.
6. Das Anschlusskabel muss so verlegt sein, dass es nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen kann.
7. Beim Aufstellen des Gerätes achten Sie bitte auf eine gerade Standfläche und darauf, dass eine Luftzirkulation am Gerät vorhanden ist.
8. Der Betrieb des Gerätes ist als Haushaltsgerät für die entsprechende Nutzung konzipiert und vorgesehen.
9. Nach dem Anschluss des Herdes muss das Gerät am endgültigen Standort mit den vorhandenen Stellfüßen waagrecht ausgerichtet werden.
10. Bitte befestigen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme mit der beiliegende Kette und Ringschraube an die Wand, um ein Umstürzen zu vermeiden.

## ELEKTRO ANSCHLUSS SCHEMA

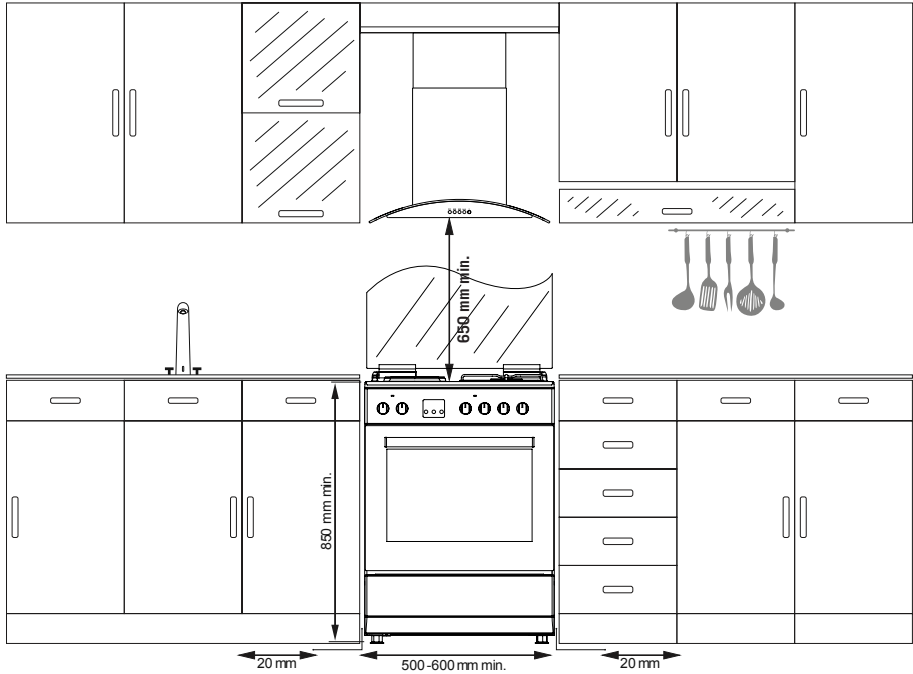


## KETTENBEFESTIGUNGS SCHEMA



Um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten, gehen Sie sicher, dass das Produkt mit Hilfe von Ketten und Hakenschrauben an die Wand befestigt wurde. Gehen Sie sicher, dass der Haken sicher an die Wand geschraubt wurde.

## INSTALLATION DES OFENS



### TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS















DATEN	50x55	50x60	60x60
Breite Aussen	500mm	500mm	600mm
Tiefe Aussen	560mm	630mm	630mm
Höhe Aussen	855mm	855mm	855mm
Leuchtenstärke	15W	15W	15W
Thermostat	50-280 °C	50-280 °C	50-280 °C
Heizelement Oben	1000W	1000W	1200W
Heizelement Unten	800W	800W	1000W
Heizelement Turbo	----	1800W	2200W
Grill Heizelement	1500W	1500W	2000W
Versorgungsspannung	220-240/380-415V,50/60 Hz	220-240/380-415V,50/60 Hz	220-240/380-415V,50/60 Hz
Keramische Heizung ø140	1200W	1200W	1200W
Keramische Heizung ø180	1700W/1800W	1700W/1800W	1700W/1800W



## STÖRUNGSBESEITIGUNG

1. Prüfen Sie, ob das Gerät an der Stromversorgung angeschlossen ist und ob der Elektroherd eingeschaltet ist.
2. Prüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ordnung ist.
3. Überprüfen Sie die Sicherung.
4. Sollte eine Schaltuhr vorhanden sein: Prüfen Sie, ob die Uhr/der Auto-Programmierer auf den manuellen Modus eingestellt ist.
5. Können Sie trotzdem das Problem nicht lösen, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst oder einem Fachmann in Verbindung.

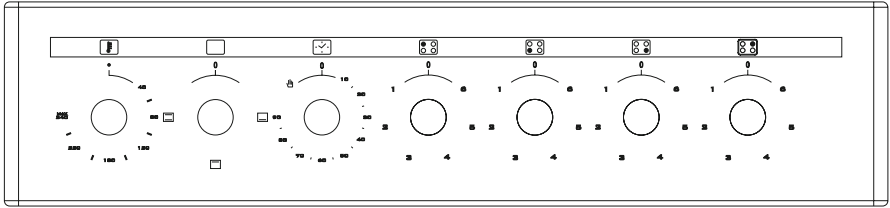
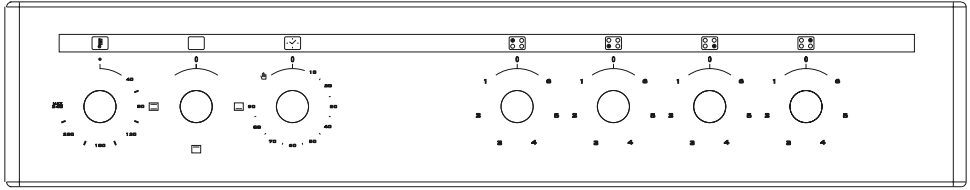
## BACKOFENDEFINITION UND KONTROLLENBLENDE

	Bratspiess		Lüfter
	Heizelement Oben+Unten		Heizelement Turbo+Lüfter
	Leuchte		Heizelement Oben+Unten+Lüfter
	Heizelement Unten+Lüfter		Grillheizelement+Lüfter
	Grillheizelement+Bratspiess		Grillheizelement
	Grillheizelement+Leuchte		Heizelement Oben
	Elektro Timer		Heizelement Unten

**THERMOSTAT- REGLER;** Mit dem Thermostat-Regler stellen Sie die gewünschte Backofentemperatur ein. Die Temperatur kann gewählt werden zwischen 50°C bis 280°C.

**MECHANISCHER TIMERSCHALTER\*;** Um den Backofen einzuschalten muss der Timerschlüssel auf die gewünschte Zeit eingestellt werden.

## SCHALTAFEL



## ELEKTROHERDVERWENDUNG

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

1. Der Elektroherd verfügt über 6 Standard Temperaturenniveaus.
2. Stellen Sie Ihren Herd, durch drehen des Schlüssels im Uhrzeigersinn, auf das gewünschte Wärmeniveau. Wenn die Warnleuchte über dem Schlüssel leuchtet, bedeutet dies, dass der Ofen in Bedienung ist. Nach dem Backen wieder in die Position drehen „0“.
3. Betätigen Sie Ihren Elektroherd bei der Erstbedienung 5 Minuten in Stellung 6. Dies hilft die Materialien gegen Hitze zu stärken.

4. Verwenden Sie je nach Möglichkeit Kochtöpfe mit langen Griffen und platten Böden, dadurch können Sie den Strom ergiebiger nutzen.

## **MIT OFEN ABSCHNITT**

### **Betrieb Des Backofens**

1. Bei der Erstbedienung des Backofens entsteht ein Geruch durch das Nutzen des Heizelementes.
2. Betätigen Sie Ihren Backofen im leeren Zustand bei 250 C 45 Minuten, um diesen Geruch zu beheben.
3. Um Backen zu können, muss der Schlüssel gedreht werden.
4. Im Gegenfall funktioniert der Ofen nicht.
5. In der Back- und Brattabelle sind Speisensorten, Back- und Bratzeiten und die jeweiligen Thermostat Positionen aufgeführt.
6. Die in der Backtabelle aufgeführten Werte sind typische Werte und wurden durch Tests, die in unserem Labor durchgeführt wurden, festgelegt.
7. Je nach Ihren Back- und Bratmethoden und Angewohnheiten können Sie verschiedene Geschmäcke für Ihren Gaumen gestalten.
8. Mit Hilfe der Accessoires können Sie in Ihrem Ofen Hähnchen drehen (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.
11. Im Gegenfall ändern sich die Temperaturumlaufbalance im Ofen und die Ergebnisse.
12. Beim Kuchen backen können Sie durch Verwendung von Backformen bessere Ergebnisse erreichen.
13. Vor dem Backen oder Braten 5-10 Minuten vorwärmen.

## BACK- UND BRATTABELLE

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

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

\*\*Invertiert die Hälfte der Koch Lebensmittel.

## GEBRAUCH DES GLASKERAMIK- KOCHFELDES

	HÖHE 1	HÖHE 2	HÖHE 3	HÖHE 4	HÖHE 5	HÖHE 6	HÖHE 7	HÖHE 8	HÖHE 9	MAX.
Ø140mm Kommutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Ø180mm Kommutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Ø180mm Regler	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
Ø140/250mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
Ø120/180mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W



Recht



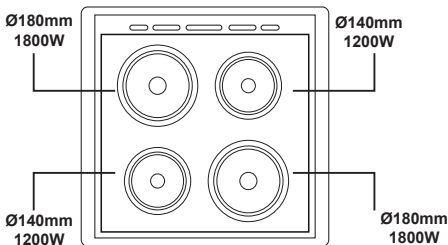
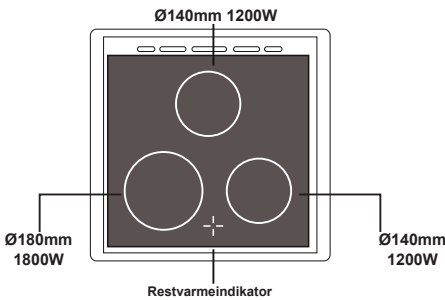
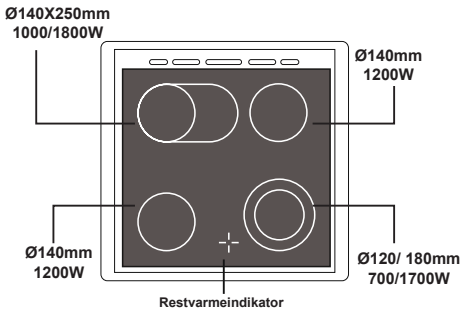
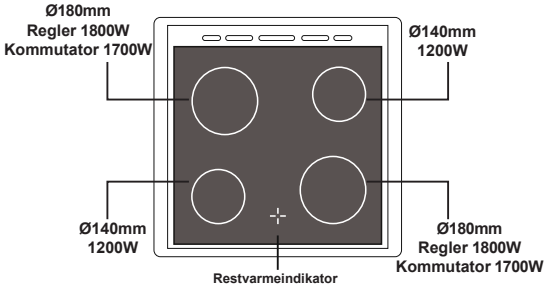
Falsch



Falsch



Falsch



1. Mit den entsprechenden Bedienelementen (15) auf der Bedienblende können Sie die einzelnen Kochzonen einschalten. Achten Sie auf die zugeordneten Kochzonen. Die gewünschte Temperatur kann über den Thermostat-Regler stufenlos eingestellt werden.

2. Mit dem Drehen der Schalter im Uhrzeigersinn kann die Temperatur bis zur max. Temperatur bei den einfachen Kochzonen eingestellt werden.

3. Für gute Koch- und Bratergebnisse empfehlen wir den Gebrauch von geeignetem Geschirr für Glas-keramik- Kochfelder. Die Größe des Kochgeschirrs sollte den Kochzonen angepasst sein.

4. Zur Energieeinsparung empfehlen wir Ihnen den Gebrauch von Deckeln für Töpfe und Pfannen.

5. Stellen Sie Ihr Geschirr auf die Kochzonen bevor Sie diese einschalten.

6. Nutzen Sie die Restwärme der Heizungen und schalten Sie die Kochzonen vor Ende des Koch- und Backvorgangs ab.

7. Die Funktion der kleinen, runden Kocheinheiten sind wie die einfachen Kochzonen bis zur "max." Position zu bedienen. Durch Weiterdrehen des Schalters im Uhrzeigersinn wird über ein Schalterpunkt die zusätzliche Heizzone eingeschaltet. Mit dem Bedienelement kann jetzt die Temperatur der Einheit eingestellt werden. Die Funktion wird beim Zurückdrehen auf die „0“- Position wieder gelöscht.

## PFLEGE UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Stromversorgungsstecker aus der Steckdose.
2. Der Backofen ist in Betrieb und kurz nach Inbetriebsetzung sehr heiß. Von Heizdrähten fernhalten.
3. Den Innenteil, die Blende, den Deckel, Backbleche und andere Teile des Backofens nicht mit harten Bürsten, Geschirrdrahten oder Messern reinigen. Verwenden Sie keine ätzenden, ritzenden Materialien oder Reinigungsmittel.
4. Die Innenteile des Backofens mit einem seifigen Lappen wischen, abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Glasflächen mit spezialem Glasreinigungsmittel reinigen.
6. Den Backofen nicht mit dunstigen Reinigungsmitteln reinigen.
7. 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.
8. Verwenden Sie bei der Reinigung des Backofens keine brennbaren Mittel wie Säure, Verdünner oder Gas.
9. Teile des Backofens nicht in der Spülmaschine reinigen.
10. Mit einem Schraubenzieher die Halterschrauben herausdrehen, um den Vorderglasdeckel des Backofens zureinigen. Vorderglas aus der Aufnahme herausnehmen und die Gläser sorgfältig reinigen und spülen. Nach dem Trocknen das Vorderglas anbringen und Halterschrauben hineindrehten.

## REINIGUNG UND WARTUNG DER OFENGLASTÜR

Entfernen Sie das Profil, indem Sie die Kunststoffriegel auf der linken und rechten Seite wie in Abbildung 1 dargestellt eindrücken und das Profil, wie in Abbildung 2 zu sich ziehen. Entfernen Sie die innere Glasscheibe wie in Abbildung 3 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.

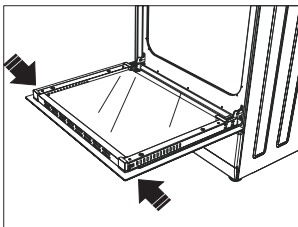


Abb.1

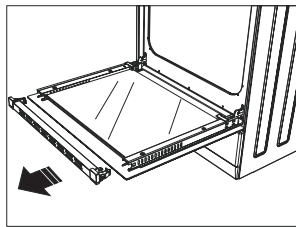


Abb.2

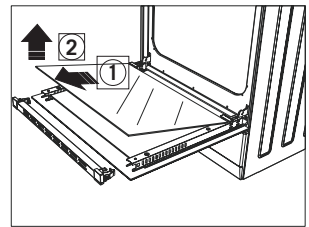


Abb.3

## BACKOFENTÜR MONTAGE

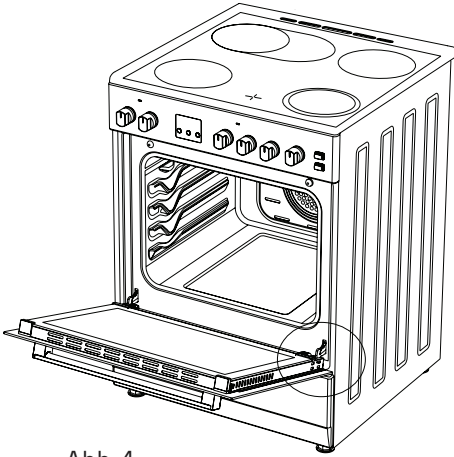


Abb. 4

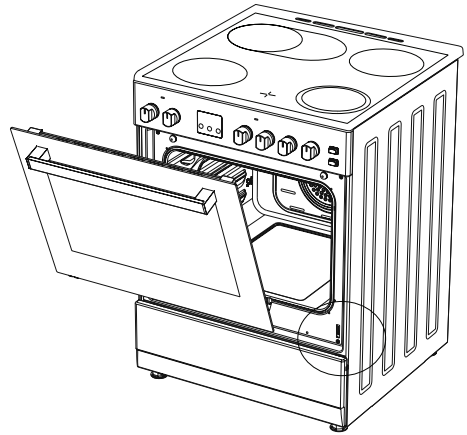


Abb. 5

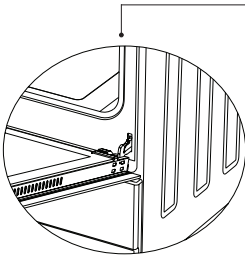


Abb. 4.1

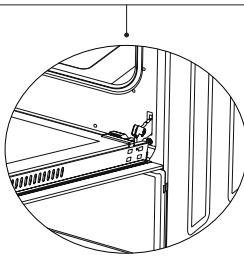


Abb. 4.2

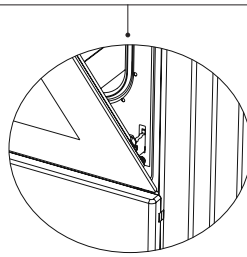


Abb. 5.1

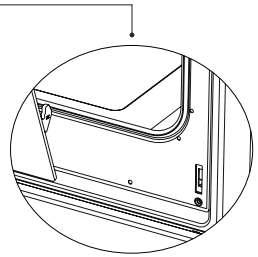


Abb. 5.2

Öffnen Sie die Backofentür bis zum Anschlag, indem Sie sie zu sich ziehen.

Schieben Sie den Scharnierriegel wie auf **Abb. 4.1** mithilfe des Schraubendrehers nach oben.

Bringen Sie den Scharnierriegel wie auf **Abb. 4.2** 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. 5.1**, 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. 5.2** nach oben.

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

## AUSWECHSELN DER BACKOFENLAMPE

Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln der Lampe, dass der Stromkreis des Gerätes offen ist, damit Sie keinen Stromschlag bekommen. (Ein offener Stromkreis bedeutet, dass der Strom abgeschaltet ist.)

**1-** Stellen Sie zuerst den Strom des Gerätes ab und vergewissern Sie sich, dass das Gerät erkaltet ist.

**2-** Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie, wie auf dem Bild zu sehen, herausdrehen. Wenn sich die Abdeckung nur schwer drehen lässt, nehmen Sie Plastikhandschuhe zu Hilfe.

**3-** Drehen Sie die Lampe heraus und setzen Sie eine neue Lampe mit den gleichen Eigenschaften ein. Die Lampe sollte die folgenden Eigenschaften besitzen:

- 230 V, AC
- 15
- Typ E14

**4-** Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein und stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose. Jetzt können Sie Ihren Backofen wieder benutzen.

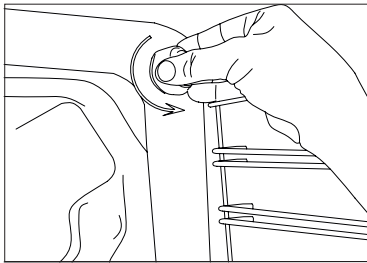


Abb.6

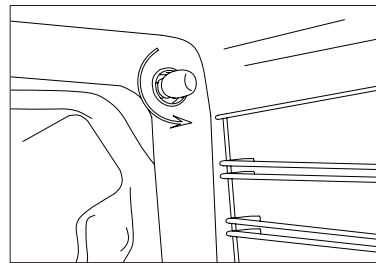
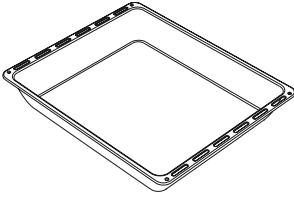


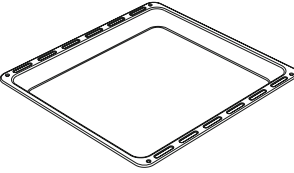
Abb.7



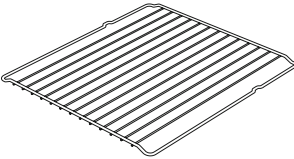
## ZUBEHÖR

**Universalpfanne**

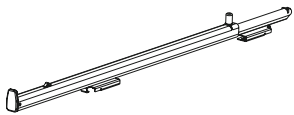
Für Backwaren, große Braten und flüssige Gerichte. Wenn Sie Kuchen, Tiefkühlgerichte und Fleischgerichte direkt auf dem Rost grillen, kann sie auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden.

**Backblech**

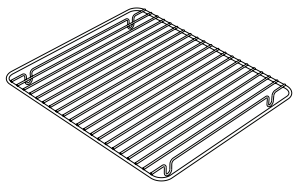
Für Backwaren (Kuchen, Plätzchen, etc.) und Tiefkühlgerichte.

**Rost**

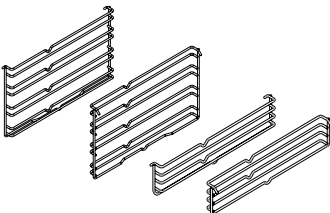
Zum Grillen oder, um Gerichte, die gebacken und gebraten werden sollen, und Tiefkühlgerichte in die gewünschte Schiene zu schieben.

**Teleskopauszug**

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

**Einlegerost für die Universalpfanne**

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

**Oberes und unteres Gestänge**

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

## GRILLDEFLEKTORBLENDE VERWENDEN (OPTIONAL)\*

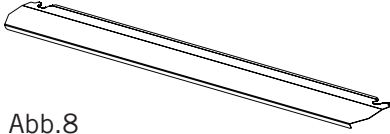


Abb.8

**1.** Eine Sicherheitsblende dient dem Schutz von Bedienfeld und Tasten, wenn sich der Ofen im Grillmodus befindet (Abbildung 8)

**2.** Platzieren Sie die Sicherheitsblende unter dem Bedienfeld, indem Sie die vordere Glasabdeckung des Ofens öffnen (Abbildung 9)

**3.** Befestigen Sie dann die Sicherheitsblende zwischen Ofen und vorderer Abdeckung, indem sie die Abdeckung vorsichtig schließen. (Abbildung 10)

**4.** Bitte nutzen Sie diese Sicherheitsblende, damit Bedienfeld und Tasten nicht durch die Hitze beschädigt werden, wenn sich der Ofen im.

**5.** Zum Garen im Grillmodus sollten Sie die Abdeckung unbedingt in der angegebenen Entfernung offen halten.

**6.** Die Sicherheitsblende sorgt für ideale Garbedingungen und schützt gleichzeitig Bedienfeld und Tasten.

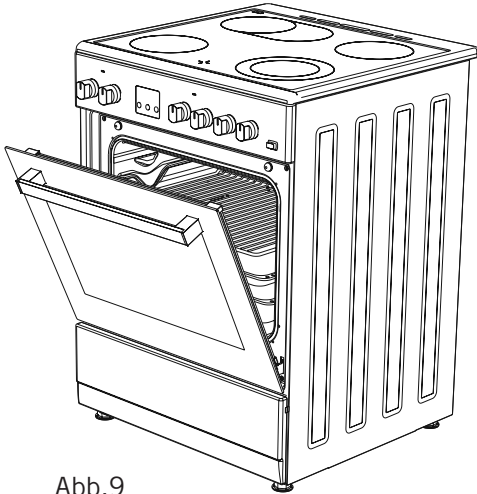


Abb.9

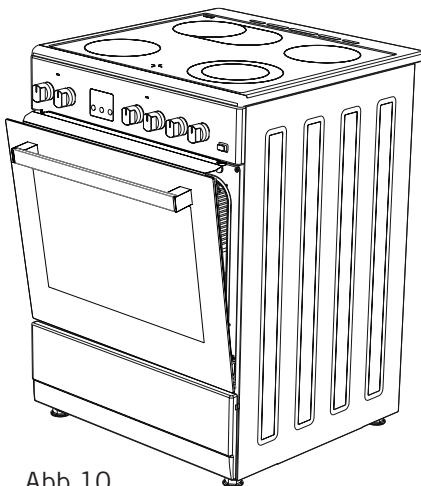


Abb.10

## 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 Ölrreste und reinigen Ihren Ofen im Betrieb.

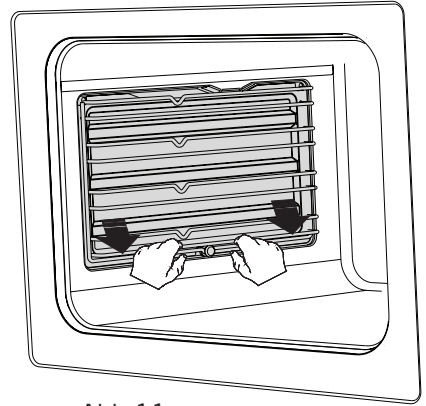


Abb.11

### Die katalytischen Wände entfernen

Zum Entfernen der katalytischen Wände müssen die Schienen herausgezogen werden. Sobald Sie die Schienen herausgezogen haben, werden die katalytischen Wände automatisch gelöst. Die katalytischen Wände müssen alle 2 bis 3 Jahre ausgewechselt werden.

## BRATHÄHNCHEN\*

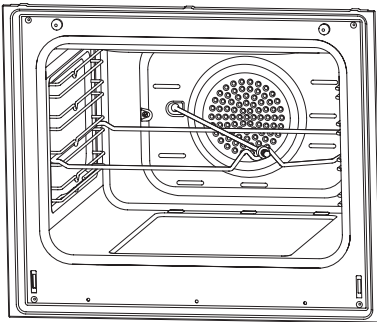
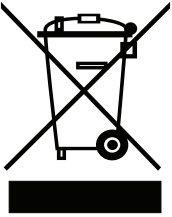


Abb.12

Platzieren Sie den Spieß am Rahmen. Schieben Sie den Drehspießrahmen auf der gewünschten Höhe in den Ofen. Platzieren Sie die Tropfschale zum Auf sammeln von Fett durch den Boden. Geben Sie zur einfacheren Reinigung etwas Wasser in die Tropfschale. Vergessen Sie nicht, den Kunststoffteil vom Spieß zu entfernen. Schrauben Sie den Kunststoffgriff nach dem Grillen auf den Spieß und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.

**„GRILLEN SIE IMMER MIT GESCHLOSSENER OFENTÜR“**

## UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Bitte entsorgen Sie Verpackungen auf umweltfreundliche Weise.

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

## VERPACKUNGSMATERIALIEN

Die Verpackungsmaterialien des Gerätes wurden gemäß nationalen Umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien nicht über den Haus- oder anderen Müll. Bringen Sie sie zu den von örtlichen Behörden zugewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterialien.