

FREE STANDING OVEN

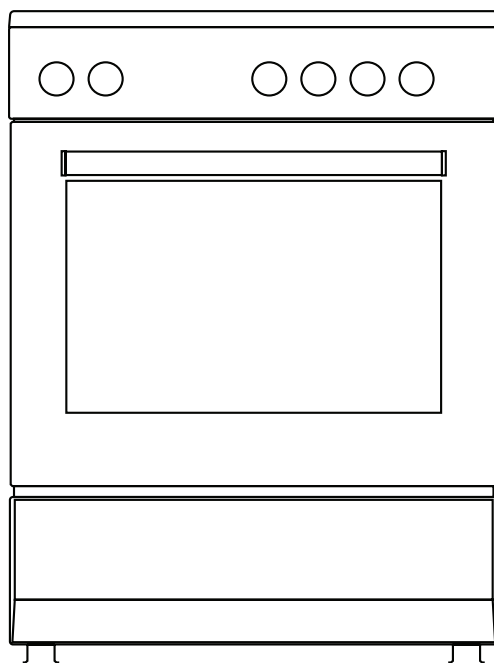
50x55 / 50x60 / 60x60

Gas and electrical oven

Gas og el ovn

Gasdrevet og elektrisk ovn

Gas och elektrisk ugn



USER MANUAL **GB**

BRUGERVEJLEDNING **DK**

BRUKSANVISNING **NO**

ANVÄNDARMANUAL **SE**



Dear user,

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

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

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

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

Products marked with (*) are optional.

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


“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	15
Gas connection.....	16
Introduction of the appliance.....	21
Accessories.....	22
Technical features of your oven.....	23
Installation of your oven.....	26
Chain lashing illustration.....	28
Control panel.....	28
Using oven section.....	29
Using the grill.....	30
Using the chicken roasting.....	30
Using cooker section.....	31
Program types.....	33
Cooking time table.....	34
Maintenance and cleaning.....	35
Installation of the oven door.....	36
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	37
Catalytic walls.....	37
Rack positions.....	38
Changing the oven lamp.....	38
Using the grill deflector sheet.....	39
Troubleshooting.....	40
Handling rules.....	42
Recommendations for energy saving.....	42
Environmentally-friendly disposal.....	43
Package information.....	43

IMPORTANT WARNINGS

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



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

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

15. Touching the heating elements should be avoided.

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

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

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

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

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

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

22. Keep the ventilation channels open.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

44. User should not handle the oven by himself.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

56. Cable fixing point shall be protected.

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

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

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


Electrical Safety

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gas Safety

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

What To Do When Gas Odour Is Detected

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


2. Do not operate any electrical switch.

(For example: lamp switch or doorbell)

3. Do not use telephone or mobile phone.

4. Open the doors and windows.

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

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

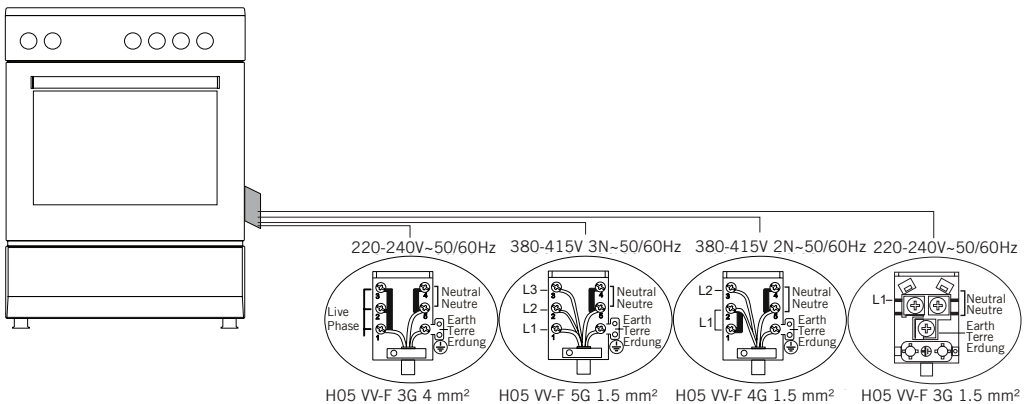
Intended Use

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

Electrical Connection

1. Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
4. If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Please operate your oven in dry atmosphere.

Electrical connection scheme



Gas Connection

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

Please operate your oven in dry atmosphere.

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

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

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

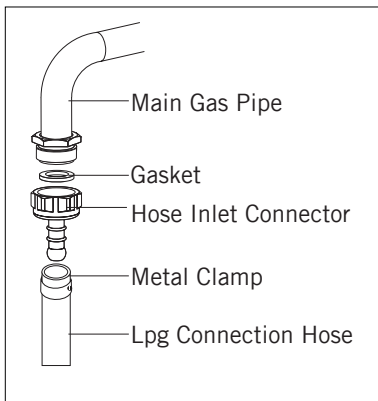
4. Re-inspect the gas connection.

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

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

7. Please use flexible hose for gas connection.

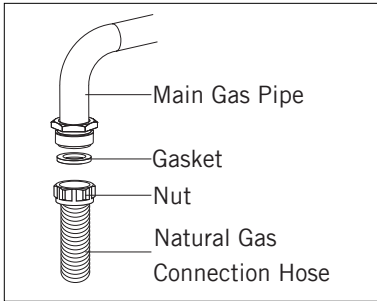
For LPG connection;



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

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

For natural gas connection;



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

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

Gas hose passage way

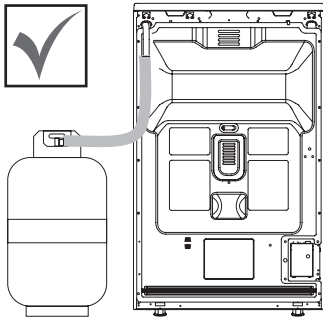


Figure 1

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

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

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

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

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

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

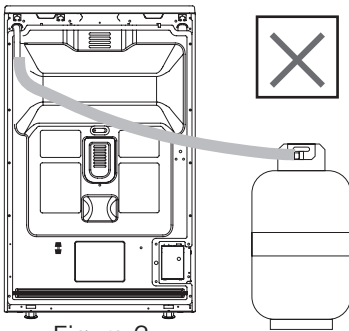


Figure 2

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

Nozzle change operation

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

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

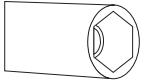


Figure 3

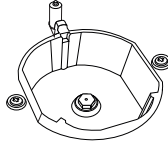


Figure 4

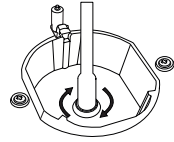


Figure 5

Ventilation of room

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

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

Reduced gas flow rate setting for hob taps

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

2. Remove the knob from the gas tap.

3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counter- clockwise once.

“The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.”

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

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

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

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (figure 6 and 7)

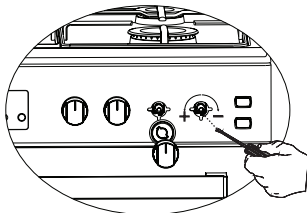


Figure 6

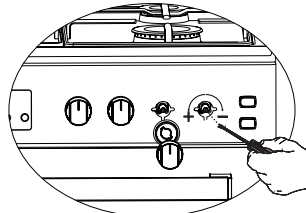


Figure 7

Removal of the lower and upper burner and installation of the injector to the gas oven

Removal of the upper burner:

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

Figure 8

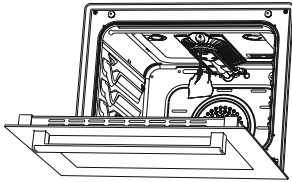


Figure 9

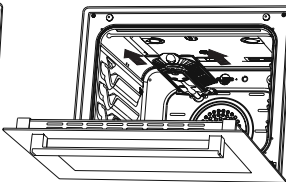
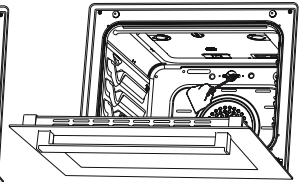


Figure 10



Removal of the lower burner:

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

Figure 11

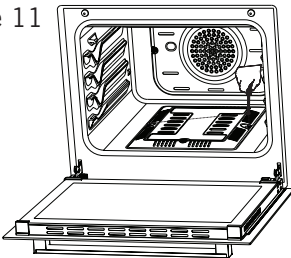


Figure 12

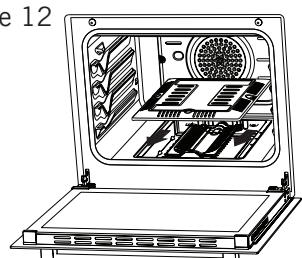


Figure 13

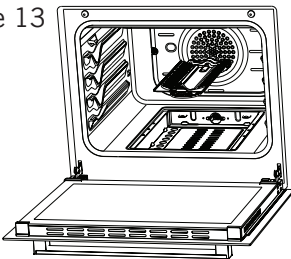
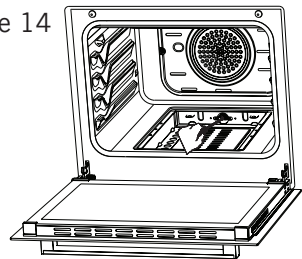
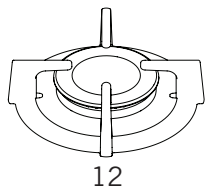


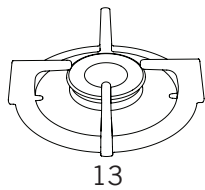
Figure 14



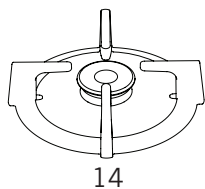
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



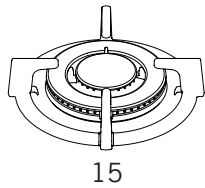
12



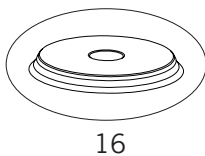
13



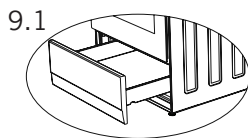
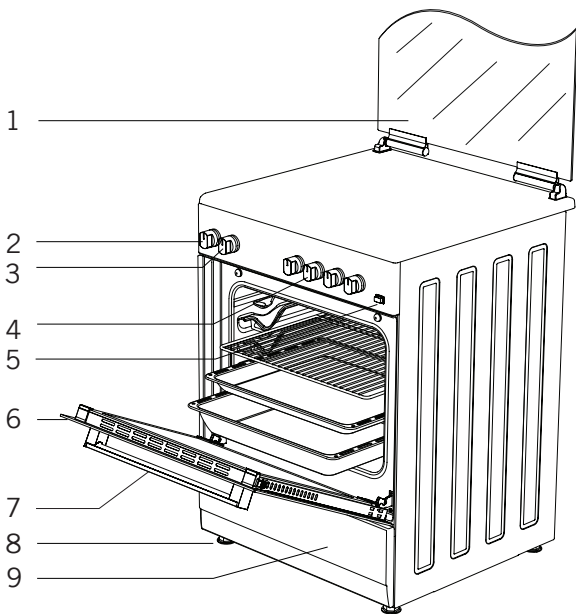
14



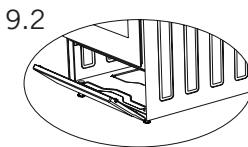
15



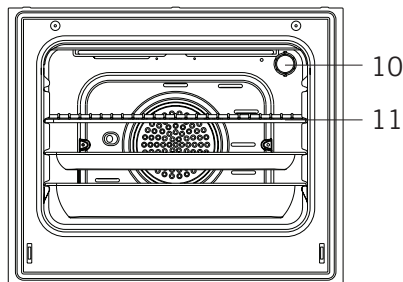
16



9.1



9.2



10

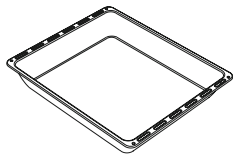
11

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

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

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

Accessories



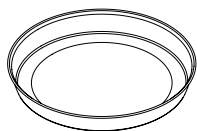
Deep tray *

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



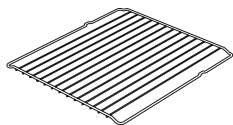
Tray / Glass tray *

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



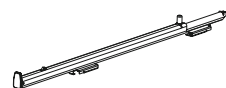
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



Wire grill

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



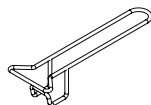
Telescopic rail *

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



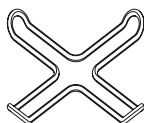
In tray wire grill *

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



Tray handle *

It is used to hold hot trays.



Coffee pot support unit *

Can be used for coffee pot.

Technical Features Of Your Oven

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

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

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

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

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gas flow	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gas flow	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Oven Burner	Injector	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

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

INSTALLATION OF YOUR OVEN

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

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

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

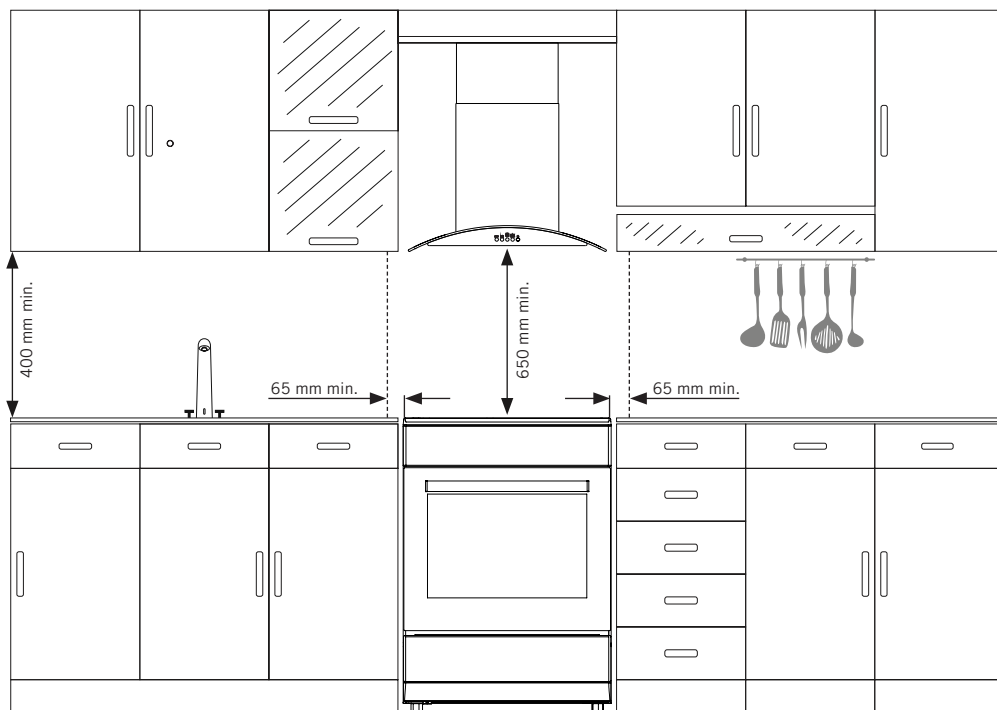
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place For Installation And Important Warnings

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

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

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

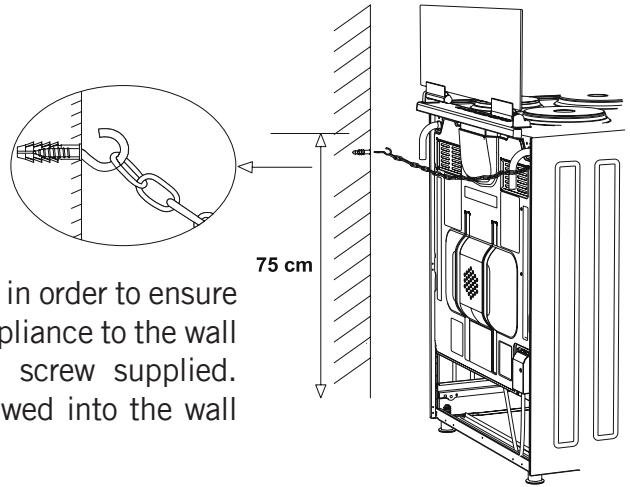


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

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

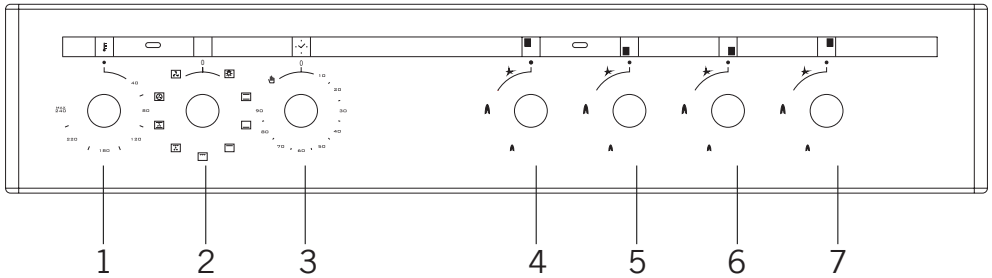
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



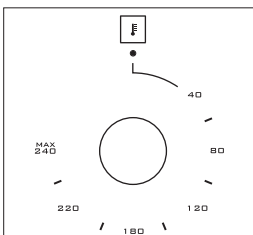
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANEL

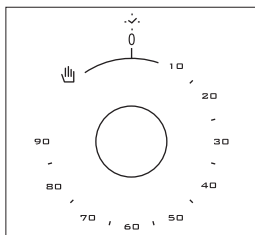


- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Thermostat | 5. Front left heater |
| 2. Function selection button | 6. Front right heater |
| 3. Mechanical timer | 7. Rear right heater |
| 4. Rear left heater | |

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



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



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

USING OVEN SECTION

Using Oven Burners

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

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

Using Oven Heating Elements

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

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

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

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

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

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

Using The Grill

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

To turn on the grill;

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

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

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

WARNING: Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

Using The Chicken Roasting *

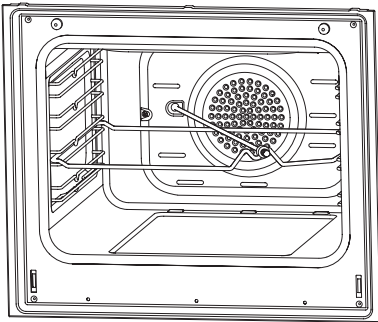
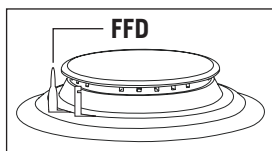


Figure 15

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 fast. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastik handle to the skewer and take out the food from oven.

Using Cooker Section

Using gas burners



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

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

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

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

4. ● Closed 🔥 Fully open 🔥 Half open

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

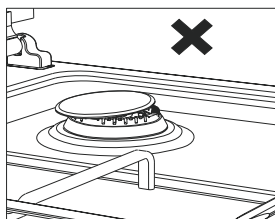


Figure 16

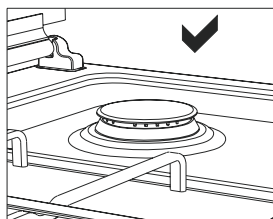


Figure 17

Using Hot Plates

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

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

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

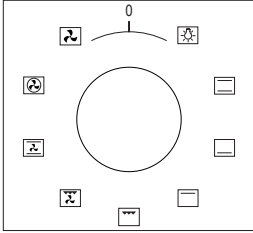
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.

Pot Sizes

















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



PROGRAM TYPES



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

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

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

COOKING TIME TABLE

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

Foods	Cooking function	Temperature (°C)	Rack position	Cooking duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+Fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+Fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+Fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+Fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

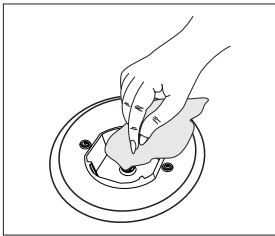


Figure 18

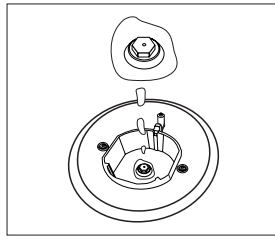


Figure 19

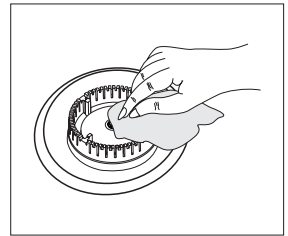


Figure 20

Installation Of The Oven Door

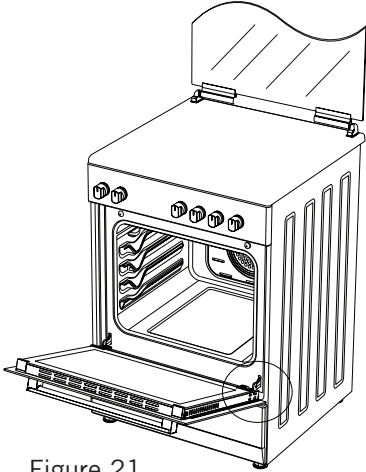


Figure 21

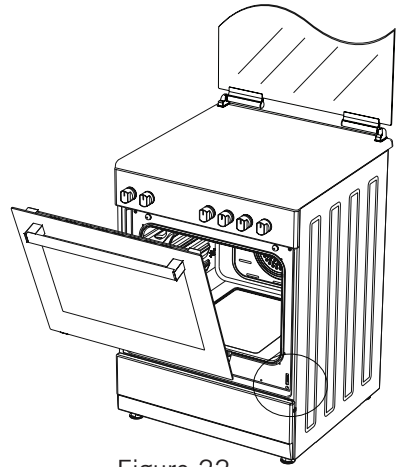


Figure 22

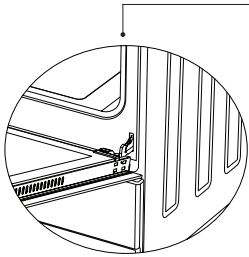


Figure 21.1

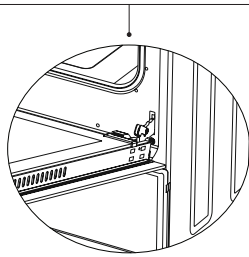


Figure 21.2

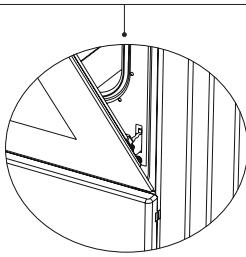


Figure 22.1

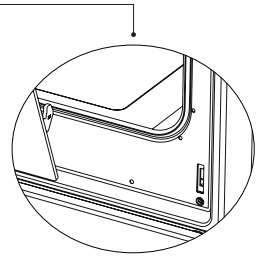


Figure 22.2

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 21.1**.

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

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

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

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

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 23 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 24. Then remove the inner-glass as shown in figure 25. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

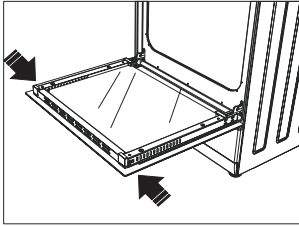


Figure 23

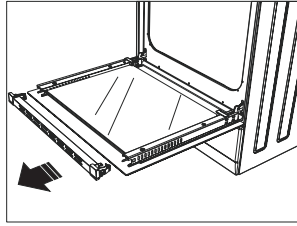


Figure 24

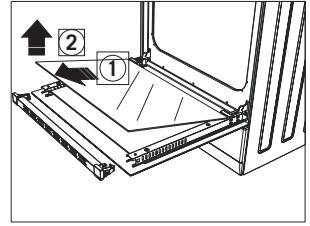


Figure 25

Catalytic Walls *

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

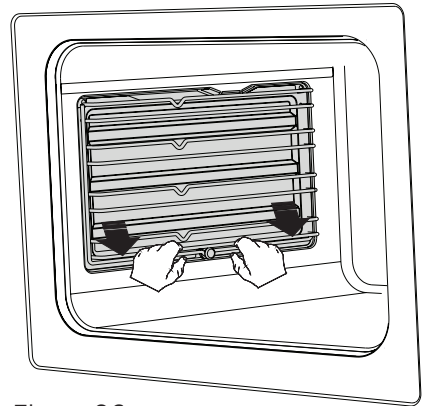
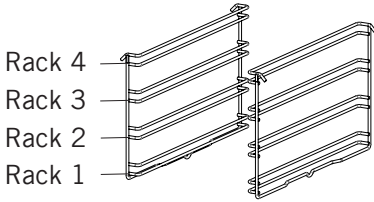


Figure 26

Removing the catalytic walls

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

Rack Positions



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

Installing and removing wire racks

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

Changing The Oven Lamp

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

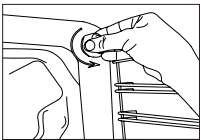
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

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

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

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

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

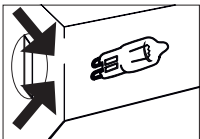
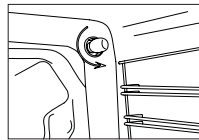


Figure 27

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W



Figure 28

Using The Grill Deflector Sheet *

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

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

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

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

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

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

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

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

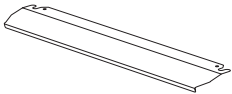


Figure 29

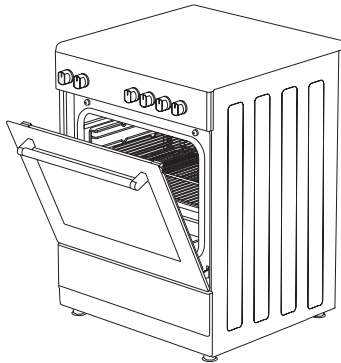


Figure 30

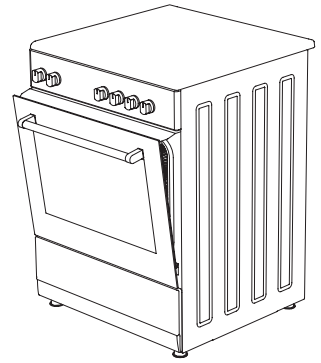


Figure 31

TROUBLESHOOTING

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

Check Points

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

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

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



HANDLING RULES

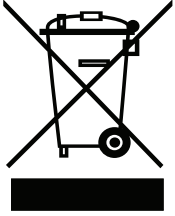
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.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

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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

Kære bruger,

Vores mål med dette produkt er at give dig den bedste vare, som er fremstillet i vores moderne faciliteter i et omhyggeligt arbejdsmiljø i overensstemmelse med det overordnede kvalitetskoncept.

Derfor anbefaler vi at læse hele manualen grundigt inden apparatet i brug og manualen opbevares et sikkert sted til fremtidig reference.

Bemærk: Denne brugervejledning gælder for flere modeller. Nogle funktioner angivet i brugervejledningen er muligvis ikke tilgængelige i dit apparat.

Alle vores apparater er kun til hjemmebrug, ikke til kommerciel brug.

Produkter mærket med (*) er valgfrie.

»DETTE APPARAT SKAL INSTALLERES I OVERENSSTEMMELSE MED GÆLDENDE REGLER OG KUN BRUGES I ET GODT VENTILERET RUM. LÆS INSTRUKTIONERNE, FØR DU INSTALLERER ELLER BRUGER APPARATET«

»Overholder WEEE forordninger.«

Indhold

Vigtige advarsler.....	46
Elektrisk tilslutning.....	58
Gastilslutning.....	59
Introduktion til apparatet.....	64
Tilbehør.....	65
Tekniske funktionen af ovnen.....	66
Nstallation af din ovn.....	69
Kædeforankring illustration.....	71
Betjeningspanel.....	71
Brug af ovn-afsnit.....	72
Brug af grillen.....	73
Brug kyllinge-grillen.....	73
Brug af kogeplade-delen.....	74
Beskrivelse af ovnen.....	76
Tilberedningstid tabel.....	77
Vedligeholdelse og rengøring.....	78
Installation af ovndør.....	79
Rengøring og vedligeholdelse af ovnens dørglas.....	80
Katalytiske sider.....	80
Rack-positioner.....	81
Udskiftning af ovnpære.....	81
Brug af grilldeflektorarket.....	82
Fejlfinding.....	83
Regler for håndteri.....	85
Tips til energibesparelse.....	85
Miljøvenlig bortskaffelse.....	86
Emballage.....	86

VIGTIGE ADVARSLER

1. Installation og reparation skal altid udføres af **"AUTORISERET SERVICE"** . Fabrikanten kan ikke gøres ansvarlig for operationer udført af uautoriserede personer.
2. Læs disse instruktioner omhyggeligt. Kun på denne måde kan du bruge apparatet på en sikker og korrekt måde.
3. Ovnens skal bruges i henhold til betjeningsvejledningen.
4. Hold børn under 8 år og kæledyr væk under drift.
5. **ADVARSEL: De tilgængelige dele kan være varme, mens du bruger grillen. Opbevares utilgængeligt for børn.**
6. **ADVARSEL: Brandfare, sæt ikke materialerne på kogepladen.**
7. **ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.**
8. Indstillingsbetingelser for denne enhed er specificeret på mærkatens. (Eller på typeskiltet)
9. De tilgængelige dele kan være varme, når grillen er i brug. Små børn skal holdes væk.
10. **ADVARSEL: Dette apparat er beregnet til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.**
11. Du ikke bruge damprensere til rengøring af apparatet.
12. Sørg for, at ovndøren er helt lukket, når du lægger mad ind i ovnen.

13. Forsøg ALDRIG at slukke ilden med vand. Sluk kun enhedskredsløbet, og dæk derefter flammen med et låg eller et ildtæppe.

14. Børn under 8 år skal holdes væk, hvis de ikke kan overvåges konstant.

15. Man bør undgå at berøre varmelegemerne.

16. FORSIGTIG: Madlavningsprocessen skal overvåges. Madlavningsprocessen skal altid overvåges.

17. Denne enhed kan bruges af børn over 8 år, personer med fysiske, høre- eller mentale udfordringer eller personer med manglende erfaring eller viden, så længe kontrollen sikres eller der gives oplysninger om farerne.

18. Denne enhed er kun beregnet til husholdningsbrug.

19. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er ældre end 8 år og overvåget af voksne.

20. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.

21. Hold gardiner, tyl, papir eller brændbart (antændeligt) materiale væk fra apparatet, inden du begynder at bruge det. Brug ikke antændelige eller brandfarlige materialer på eller i apparatet.

22. Hold ventilationskanalerne åbne.

23. Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjening.

24. Opvarm ikke lukkede dåser og glas. Trykket kan føre til, at glas eksploderer.

25. Ovnhåndtag er ikke et tørrestativ til viskestykker. Læg ikke viskestykker mv. på ovnhåndtaget.

26. Placer ikke ovnbakkerne, pladerne eller aluminiumfolien direkte på ovnens bund. Den akkumulerede varme kan beskadige ovnen.

27. Når du lægger mad på eller fjerner mad fra ovnen mv., skal du altid bruge varmebestandige ovnhandsker.

28. Brug ikke produktet i tilstande som medicin- og/eller alkoholpåvirket, som kan påvirke din dømmekraft.

29. Pas på, når du bruger alkohol i dine fødevarer. Alkoholen vil fordampe ved høje temperaturer, og det kan brænde og forårsage brand, hvis det kommer i kontakt med varme overflader.

30. Efter hver brug skal du kontrollere, om enheden er slukket.

31. Hvis apparatet er defekt eller har en synlig skade, må du ikke betjene det.

32. Rør ikke ved stikket med våde hænder! Frakobl aldrig stikket ved at trække i kablet. Tag altid fat i stikket.

33. Brug ikke apparatet, hvis glasdøren er fjernet eller brudt.

34. Læg bagepapiret sammen med maden i en forvarmet ovn ved at sætte den i et komfur eller på et ovntilbehør (bakke, trådgitter osv.).

35. Anbring ikke genstande, som børn kan nå på apparatet.

36. Det er vigtigt at placere trådgitteret og bakken korrekt på stativerne og/eller placere skuffen korrekt på stativet. Placer grillen eller bakken mellem to skinner og sørg for at den ligger lige, før du lægger mad på den.

37. På grund af risikoen for at berøre ovn-varmelegemerne skal du fjerne overskydende dele af bagepapiret, der hænger ud over tilbehøret eller beholderen.

38. Brug det aldrig ved højere ovntemperaturer end den maksimale brugstemperatur, der er angivet på dit bagepapir. Placer ikke bagepapiret på bunden af ovnen.

39. Når døren er åben, må du ikke lægge nogen tung genstand på døren eller lade børn sidde på den. Du kan forårsage, at ovnen vælter eller dørhængslerne bliver beskadiget.

40. Emballage er farlig for børnene. Opbevar emballage utilgængeligt for børn.

41. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset, da ridser, der kan forekomme på glasdørens overflade, kan forårsage glasbrud.

42. Anbring ikke apparatet på en overflade, der er dækket af tæpper. Elektriske dele bliver overophedet, da der ikke er nogen ventilation fra neden. Dette medfører fejl i apparatet.

43. Undgå at ramme glasflader på vitro-keramiske komfurer med hårdt metal, modstanden kan blive beskadiget. Det kan forårsage elektrisk stød.

44. Brugeren bør ikke håndtere ovnen alene.

45. Brugeren skal være forsigtig ved rengøring af gasbrændere. Det kan medføre personskader.

46. Fødevarer kan spildes, når ovnens fod afmonteres eller bliver brudt, vær forsigtig. Det kan medføre personskader.

47. Under brug bliver ovnenes indre og ydre overflade varm. Når du åbner ovndøren, skal du træde tilbage for at undgå, at den varme damp kommer ud fra indersiden. Der er risiko for forbrænding.

48. Det øverste dæksel på ovnen kan lukkes af en grund, da køkkengrej kan vælte. Gå tilbage for at undgå, at du får den varme mad på dig. Der er risiko for forbrænding.

49. Placer ikke tunge genstande, når ovndøren er åben, der er risiko for at vælte.

50. Brugeren bør ikke forskyde modstanden under rengøring. Det kan forårsage elektrisk stød.

51. Fjern ikke tændingskontakter fra apparatet. Ellers er der adgang til aktive elkabler. Det kan forårsage elektrisk stød.

52. Ovnforsyningen kan frakobles under ethvert byggearbejde derhjemme. Efter færdiggørelse af arbejdet skal gentilslutning af ovnen foretages af autoriseret service.

53. Placer ikke metalredskaber som kniv, gaffel eller ske på apparatets overflade, da de bliver varme.

54. For at forhindre overophedning bør apparatet ikke installeres bagved et dekorativt dæksel.

55. Sluk for apparatet, inden sikkerhedsforanstaltningerne fjernes. Efter rengøring skal sikkerhedsforanstaltningerne installeres i henhold til anvisningerne.

56. Kabel-fastgørelsespunktet skal beskyttes.

57. ADVARSEL: Brug ikke ovn og grillbrændere på samme tid.

58. Tilbered ikke mad direkte på bakken/risten. Indsæt madvaren i eller på passende redskaber, inden du sætter dem i ovnen.

59. Varm overflade, lad den afkøle, inden lukning af dækslet.

El-sikkerhed

1. Tilslut apparatet i en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en sikring, der overholder de værdier, der er angivet i tekniske specifikationer.
2. Få en autoriseret installatør til at installere jordforbindelsesudstyr. Vores firma er ikke ansvarlig for de skader, der opstår på grund af brugen af produktet uden jordforbindelse i henhold til lokale bestemmelser.
3. Ovnens afbrydere skal placeres, så slutbrugeren kan nå dem, når ovnen er installeret.
4. Strømkablet (ledningen med stik) må ikke komme i kontakt med de varme dele af apparatet.
5. Hvis strømledningen er beskadiget, skal denne ledning udskiftes af importøren eller dennes serviceværksted eller et lige så kvalificeret personale, for at forhindre farlige situationer.
6. Produktet må ikke vaskes ved at sprøjte eller hælde vand på det! Der er risiko for elektrisk stød.
7. **ADVARSEL: For at undgå elektrisk stød skal du sørge for, at enhedskredsløbet er åbent, før du skifter pæren.**
8. **ADVARSEL: Afbryd alle forsyningskredsløbsforbindelser, inden du kommer til klemmerne.**
9. **ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet for at undgå risiko for elektrisk stød.**
10. Brug ikke overskårne eller beskadigede ledninger eller forlængerledninger ud over den originale ledning.

11. Sørg for at der ikke er væske eller fugt i stikkontakten, hvor stikket er installeret.

12. Ovnens bagside-overflade opvarmes også, når ovnen betjenes. Elektriske forbindelser må ikke berøre bagsiden, ellers kan forbindelserne blive beskadiget.

13. Stræk ikke forbindelseskablerne til ovnlågen og lad dem ikke køre over varme overflader. Hvis ledningen smelter, kan det medføre, at ovnen bliver kortsluttet og endda brand.

14. Frakobl produktet under installation, vedligeholdelse, rengøring og reparation.

15. Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller en autoriseret teknisk service eller enhver anden, der er autoriseret på samme niveau, for at undgå enhver farlig situation.

16. Sørg for, at stikket er sat godt ind i stikkontakten for at undgå gnister.

17. Brug ikke damprensemidler til rengøring af apparatet, da der ellers kan opstå elektrisk stød.

18. En omnipolær kontakt, der er i stand til at frakoble strømforsyningen, er nødvendig for installation. Afbrydelse fra strømforsyningen skal være forsynet med en kontakt eller en integreret sikring installeret på fast strømforsyning i henhold til bygningsreglementet.

19. Apparatet er udstyret med et **type "Y"** ledningskabel.

20. Faste tilslutninger skal sluttes til en strømforsyning, der muliggør en omnipolær afbrydelse. For apparater med overspændingskategori under III skal frakoblingsanordningen tilsluttes fast strømforsyning i henhold til ledningskoden.

Gas-sikkerhed

1. Dette apparat er ikke tilsluttet en udledningsenhed til forbrændingsprodukter. Dette apparat skal tilsluttes og installeres i henhold til gældende installationsforskrifter. Forhold vedrørende ventilation skal overvejes.

2. Når der anvendes et gaskomfur, genereres der fugtighed, varme og brændende produkter i rummet. Først og fremmest skal du sørge for, at køkkenet er godt ventileret, når du bruger apparatet og opretholder naturlige ventilationsåbninger eller installerer et mekanisk ventilationsudstyr.

3. Efter hyppig brug af apparatet i længere tid, kan der kræves ekstra ventilation. For eksempel åbne et vindue eller justere en højere hastighed for mekanisk ventilation, hvis der findes nogen.

4. Dette apparat må kun anvendes på godt ventilerede steder i overensstemmelse med gældende regler. Læs betjeningsvejledningen før installation eller brug af dette produkt.

5. Før du placerer apparatet, skal du sørge for at lokale netværksforhold (gastype og gastryk) opfylder apparatets krav.

6. Mekanismen kan ikke køres længere end 15 sekunder. Hvis brænderen ikke er tændt efter 15 sekunder, skal du stoppe mekanismen og vente i mindst et minut, før du forsøger at tænde brænderen igen.

7. Alle former for operationer, der skal udføres på gasinstallation, skal udføres af autoriserede og kompetente personer.

8. Dette apparat er justeret til naturgas (NG). Hvis du skal bruge dit produkt med en anden gastype, skal du søge om autoriseret service til konvertering.

9. For korrekt betjening skal emhætte, gasrør og klemme udskiftes med jævne mellemrum i overensstemmelse med producentens anbefalinger og efter behov.

10. Gas bør brænde godt i gasprodukter. God brændende gas kan kendes på blå flamme og kontinuerlig brænding. Hvis gas ikke forbrænder tilstrækkeligt, kan der dannes kulilte (CO). Kulilte er en farveløs, lugtfri og meget giftig gas, selv små mængder har dødelig virkning.

11. Spørg din lokale gasforsyning om telefonnumre til nødsituationer relateret til gas, og de foranstaltninger, der skal træffes, når gas lugt opdages.

Hvad skal man gøre, når der er opdaget en gaslugt

1. Brug ikke åben ild, og ryg ikke.

2. Brug ikke nogen elektrisk kontakt.

(For eksempel: lampeafbryder eller dørklokke)

3. Brug ikke telefon eller mobiltelefon.

4. Åben dørene og vinduerne.

5. Luk alle ventiler på apparaterne, der udnytter gas og gastællerne.

6. Ring brandvæsen fra en telefon uden for hjemmet.

7. Kontroller alle slanger og deres forbindelser for lækager. Hvis du stadig lugter gas, skal du forlade huset og advare dine naboer.

8. Gå ikke ind i huset, før myndighederne præciserer, at det er sikkert.

Tilsigtet anvendelse

1. Dette apparat er konstrueret til privat brug. Kommerciel brug af apparatet er ikke tilladt.
2. Dette apparat må kun bruges til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål som opvarmning af et rum.
3. Dette apparat må ikke bruges til opvarmning af plader under grillen, tørring af tøj eller viskestykker ved at hænge dem på håndtaget eller til opvarmning.
4. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som følge af forkert brug eller forkert håndtering.
5. Ovndelen af enheden kan bruges til optøning, stegning og grillning af mad.
6. Levetiden for produktet, som du har købt, er 10 år. Dette er den periode, som reservedele, der kræves til driften af dette produkt som defineret, leveres af fabrikanten.

Elektrisk Tilslutning

1. Din ovn kræver 16 eller 32 amperes sikring afhængigt af apparatets effekt. Om nødvendigt anbefales installation af autoriseret elektriker.

2. Ovnens er justeret i overensstemmelse med 220-240V Vekselstrøm/380-415V Vekselstrøm 50/60Hz. Hvis strømmettet er anderledes end denne angivne værdi, skal du kontakte din autoriserede service.

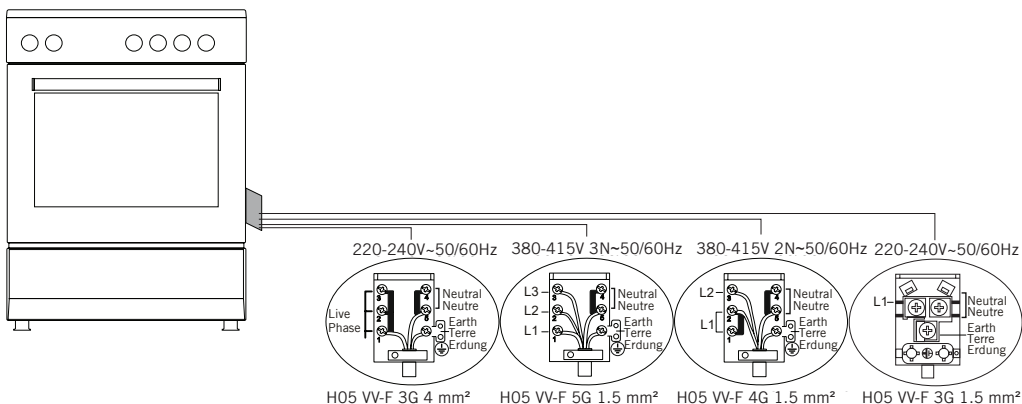
3. Elektrisk tilslutning af ovnen må kun ske ved hjælp af stikkontakter med jordforbindelse installeret i overensstemmelse med forskrifterne. Hvis der ikke er nogen ordentlig stikkontakt med jordforbindelse på det sted, hvor ovnen vil blive placeret, skal du straks kontakte en kvalificeret elektriker. Producenten kan aldrig være ansvarlig for de skader, der opstår på grund af de stik, der er tilsluttet apparatet uden jordforbindelse. Hvis enden af det elektriske forbindelseskabel er åben, skal du i overensstemmelse med apparatets type sørge for en korrekt kontakt i elnettet, hvormed alle ledninger kan afbrydes ved tilslutning/frakobling fra/til elnettet.

4. Hvis dit elektriske forsyningskabel bliver defekt, skal det absolut erstattes af den autoriserede service eller kvalificerede elektrikere for at undgå farerne.

5. Elkablet må ikke berøre de varme dele af apparatet.

6. Brug din ovn i en tør atmosfære.

Elektricitet tilslutning ordning



Gastilslutning

ADVARSEL: Inden du starter noget arbejde med gasinstallation, skal du slukke for gasforsyningen. Eksplosionsfare.

Brug din ovn i en tør atmosfære.

1. Monter klemmen på slangen. Skub en af slangen, indtil den går til enden af røret.

2. Til forseglingskontrol: Kontroller, at knapperne i betjeningspanelet er lukket, men gascylinderen er åben. Påfør nogle sæbebobler til forbindelsen. Hvis der er gaslækage, vil der skumme i det indsæbede område.

3. Ovnens skal bruge et godt ventilationssted og skal installeres på en flad overflade.

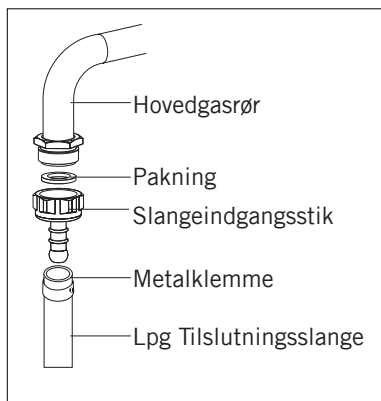
4. Kontroller gasforbindelsen igen.

5. Når du placerer ovnen på dens sted, skal du sørge for, at den er på bordniveau. Bring den til bordniveau ved at justere fødderne om nødvendigt.

6. Lad ikke gasslangen og elkablet på ovnen gå gennem de opvarmede områder, især gennem ovnens bagside. Flyt ikke en gastilsluttet ovn. Da tvingningen skal løsne slangen, kan der forekomme gaslækage.

7. Brug venligst en fleksibel slange til gasforbindelse.

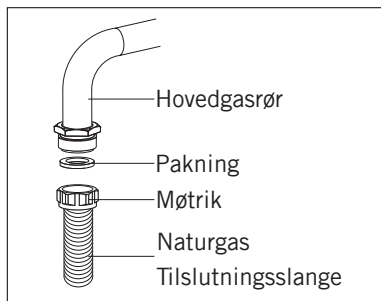
For LPG-forbindelse;



Til LPG-(cylinder)-tilslutning, sæt metalklemme på slangen, der kommer fra LPG-cylinder. Anbring en kant af slangen på slangeindløbsstikket bag apparatet ved at skubbe til enden ved at opvarme slangen i kogt vand. Herefter bringes klemmen mod endefsnittet af slangen og stram den med skruetrækker. Pakningen og slangeindgangsstikket, der kræves til tilslutning, er som billedet vist nedenfor.

BEMÆRK: Regulatoren, der skal anbringes på LPG-cylinder, skal have 300 mmSS-funktion.

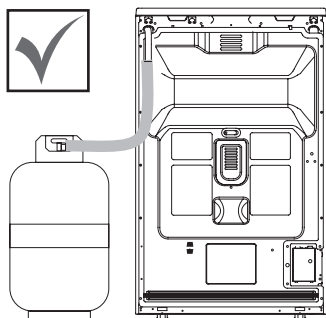
Til naturgasforbindelse;



ADVARSEL: Naturgastilslutningen skal udføres af autoriseret service.

Til naturgasforbindelse placeres pakningen i møtrikken ved kanten af naturgas-tilslutningslangen. For at installere slangen på hovedgasrøret, drej møtrikken. Fuldfør tilslutningen ved at lave gaslækagekontrol.

Gaslangens forbindelse



Figur 1

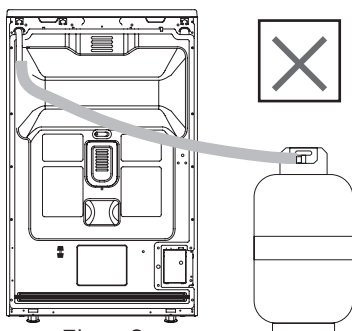
Tilslut apparatet til gashanen med den kortest mulige afstand og på en sådan måde, at ingen gasudstrømning forekommer.

For at gennemføre en tætheds- og forseglings-sikkerhedskontrol kontroller, at knapperne på betjeningspanelet er lukket og at gasflasken er åben.

ADVARSEL: Mens du udfører en gasudstrømningskontrol, brug aldrig nogen form for lighter, tændstikker, cigaret eller lignende brændende genstande.

Anbring en sæbeboble på forbindelsesstedet. Hvis der er en udstrømning vil boblen udvide sig.

Når apparatet stilles på plads, kontroller at det er i plan med bordpladen. Hvis det er nødvendigt, juster benene i plan med bordpladen. Brug apparatet på en vandret overfalde og et velventileret sted.



Figur 2

ADVARSEL: Kontroller, at de lokale distributionsforhold (gastype og -tryk) er i overensstemmelse med produktindstillingerne, inden apparatet placeres.

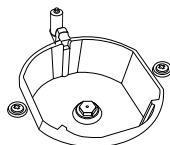
Dyseændring

1. Brug skruetrækkeren med specielt hoved til at fjerne og installere dyse (figur 3)

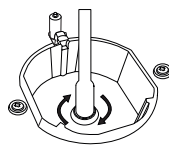
2. Fjern dysen (figur 4) fra brænderen med speciel skruetrækker til dyse, og installer en ny dyse (figur 5)



Figur 3



Figur 4



Figur 5

Ventilation af rummet

Den luft, der er nødvendig til brænding, modtages fra rumluften, og de udledte gasser gives direkte i rummet. For sikker drift af dit produkt er god rumventilation en forudsætning. Hvis der ikke er adgang til vinduer eller plads til rumventilation, skal der installeres ekstra ventilation. Men rummet har en døråbning udenfor, det er ikke nødvendigt at lufte huller.

Rummets størrelse	Ventilationsåbning
Mindre end 5 m ³	min. 100 cm ²
Mellem 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Større end 10 m ³	ikke nødvendigt
I kælder	min. 65 cm ²

Indstilling af reduceret gasstrøm for kogeplader

1. Tænd brænderen, der skal justeres, og drej knappen til den reducerede position.

2. Fjern knappen fra gasskruen.

3. Brug en skruetrækker af passende størrelse til at justere strømningssjusteringsskruen. For LPG (butan-pro panel) drejes skruen med uret. For naturgassen skal du dreje skruen mod uret en gang.

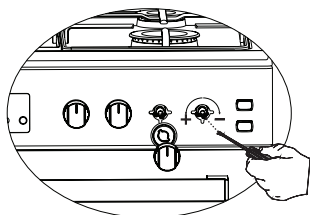
”Den normale længde af en lige flamme i reduceret position bør være 6-7 mm.”

4. Hvis flammen er højere end den ønskede position, drejes skruen med uret. Hvis den er mindre, drej mod uret.

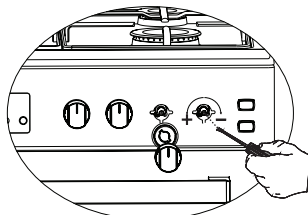
5. Til den sidste kontrol, bring brænderen både til høj flamme og reducerede stillinger og kontroller, om flammen er tændt eller slukket.

Afhængigt af hvilken type gastank, der anvendes i dit apparat, kan justeringsskruenpositionen variere.

For at justere dit ovntilbehør Til gastypen skal du justere tilpasning af reduceret flamme ved at dreje med en lille skruetrækker som vist nedenfor på skruen i midten af gaskanalerne samt dysebevægelserne. (figur 6 og 7)



Figur 6



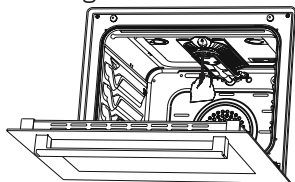
Figur 7

Fjernelse af den nederste og øverste brænder og installation af injektor til gasovn

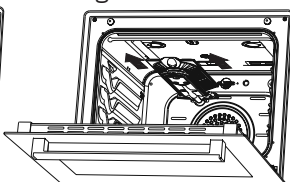
Fjernelse af den øvre brænder:

Fjern skruerne ved hjælp af en skruetrækker, som vist i figur 8. Fjern brænderen fra apparatet ved at trække den mod dig selv, som vist i figur 9. Fjern injektoren i lejet med en topnøgle, som vist i figur 10. For at omplacere brænderen, udfør ovenstående trin i omvendt rækkefølge.

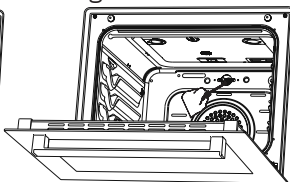
Figur 8



Figur 9



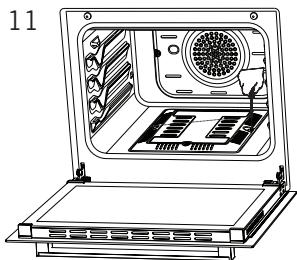
Figur 10



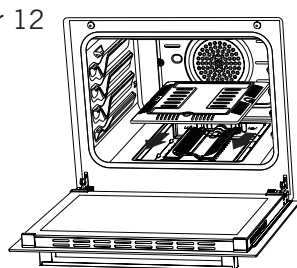
Fjernelse af den nedre brænder:

Den nederste brænder-dør er fastgjort med to skruer. Fjern skruerne ved hjælp af en skruetrækker, som vist i figur 11. Fjern døren ved at trække den opad, som vist i figur 12. Fjern brænderen fra apparatet ved at trække den mod dig selv, som vist i figur 13. Fjern injektoren i lejet med en topnøgle, som vist i figur 14. For at omplacere brænderen, udfør ovenstående trin i omvendt rækkefølge.

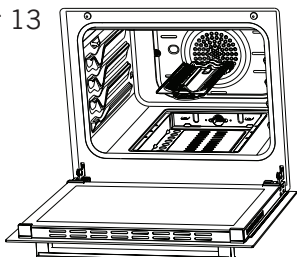
Figur 11



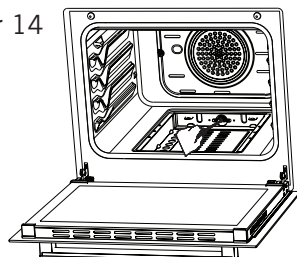
Figur 12



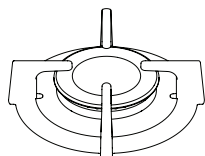
Figur 13



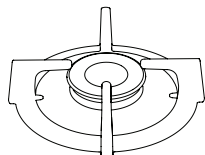
Figur 14



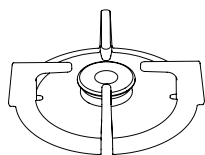
INTRODUKTION TIL APPARATET



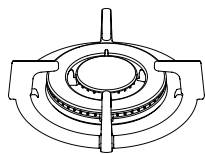
12



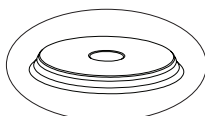
13



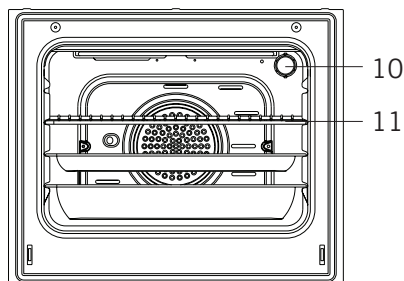
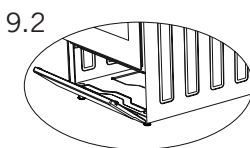
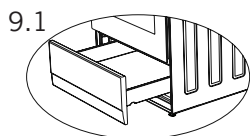
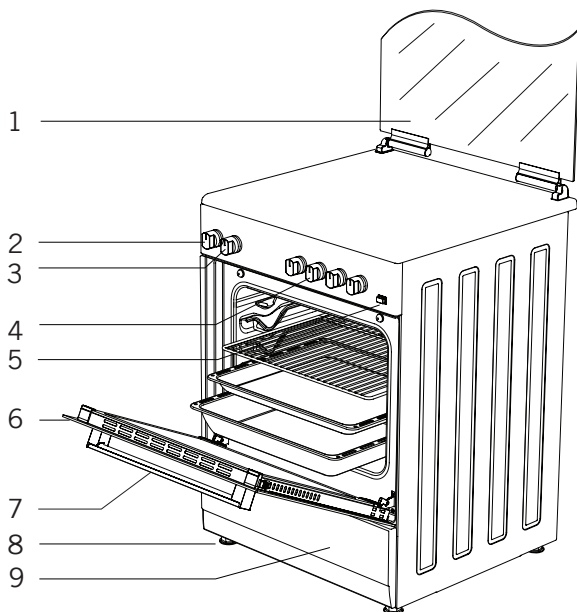
14



15



16

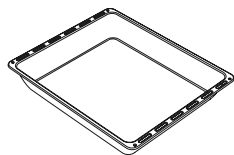


1. Glasdør
(metalarksdør)
2. Termostat-indstilling
3. Ovn-indstilling
4. Komfur-afsnitskontrol
Kontakter
5. Trykknapslygter *

6. Dør.
7. Håndtag
8. Plastben
9. Nedre skabsdør
- 9.1 Skuffe *
- 9.2 Flapdør *
10. Lampe

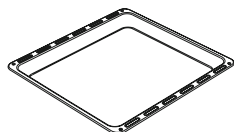
11. Grill
12. Stor brænder
13. Mellembænder
14. Hjelpebrænder
15. Wok-brænder *
16. Varmeplade *
(Ø145 mm eller Ø185 mm)

Tilbehør



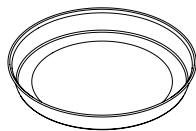
Dyb bradepande *

Bruges til kager, friturestegt mad og gryderetter. I tilfælde af stegning direkte på grillen, til kager, frosne fødevarer og kødretter, kan det bruges som drypbakke.



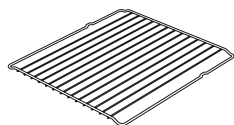
Bradepande / Glas bradepande *

Bruges til butterdej (småkager, kiks etc.) og frossen mad.



Runde bradepande *

Bruges til butterdej og frossen mad.



Grillrist

Bruges til stegning og / eller placering af fødevarer, der skal bages, steges, og frosne fødevarer på den ønskede rille.



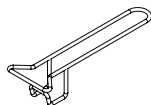
Teleskopisk skinne *

Med hjælp fra teleskopiske skinner, kan bradepander og / eller riste let placeres og fjernes.



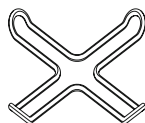
Grillrist til bradepande *

Fødevarer, der kan brænde fast under tilberedning, såsom bøf, placeres på grillristen til bradepanden. På den måde forhindres kontakt af kødet med bradepanden.



Bakkehåndtag *

Det bruges til at holde varme bakker.



Støtter til kaffekande *

Kan bruges til en kaffekande.

Tekniske Funktionen Af Ovnen

Specifikationer	50x55	50x60	60x60
Udvendig bredde	500 mm	500 mm	600 mm
Udvendig dybde	565 mm	630 mm	630 mm
Udvendig højde	855 mm	855 mm	855 mm
Lampeeffekt	15-25 W		
Bundvarmeelement	1000 W	1000 W	1200 W
Topvarmeelement	800 W	800 W	1000 W
Turbo-varmeelement	-----	1800 W	2200 W
Grillelement	1500 W	1500 W	2000 W
Forsyningsspænding	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Varmeplade 145mm *	1000 W		
Varmeplade 180 mm *	1500 W		
Hot plate hurtig 145 mm *	1500 W		
Hot plate hurtig 180 mm *	2000 W		

ADVARSEL: Der skal tages hensyn til denne mærkat ved den ændring, der skal foretages af autoriseret service. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle problemer, der opstår på grund af eventuelle fejlbehæftede ændringer.

ADVARSEL: For at øge produktkvaliteten kan de tekniske specifikationer ændres uden forudgående varsel.

Advarsel: De værdier, der følger med apparatet eller tilhørende dokumenter, er laboratorie aflæsninger i overensstemmelse med de respektive standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af anvendelses- og omgivelsesforholdene.

Brænder Specifikationer	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Naturgas			Naturgas		Naturgas	
Wok Brænder	Injektor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Forbrug	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Effekt	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Hurtig Brænder	Injektor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Forbrug	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Effekt	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Halv Hurtig Brænder	Injektor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Forbrug	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Effekt	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Hjælpe Brænder	Injektor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Forbrug	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Effekt	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brænder	Injektor	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Forbrug	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Effekt	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Ovn Brænder	Injektor	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Forbrug	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Effekt	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Brænder Specifikationer	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brænder	Injektor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Forbrug	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Effekt	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Hurtig Brænder	Injektor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Forbrug	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Effekt	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Halv Hurtig Brænder	Injektor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Forbrug	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Effekt	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Hjælpe Brænder	Injektor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Forbrug	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Effekt	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brænder	Injektor	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Forbrug	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Effekt	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Ovn Brænder	Injektor	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Forbrug	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Effekt	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

ADVARSEL: Diameterværdier skrevet på injektoren er angivet uden komma. For eksempel ; Diameteren på 1,70 mm er angivet som 170 på injektoren.

INSTALLATION AF DIN OVN

Kontroller, om den elektriske installation er korrekt for at bringe apparatet i driftstilstand. Hvis du ikke har de fornødne tilslutninger, skal du kontakte en elektriker og en blikkenslager for at arrangere etablering af de fornødne tilslutninger. Fabrikanten kan ikke gøres ansvarlig for skader frårsaget af uautoriserede personer.

ADVARSEL: Det er kundens ansvar at forberede den placering, produktet skal placeres på, og også at have den elektriske installation forberedt.

ADVARSEL: Reglerne i lokale standarder for elektriske installationer skal følges under produktinstallationen.

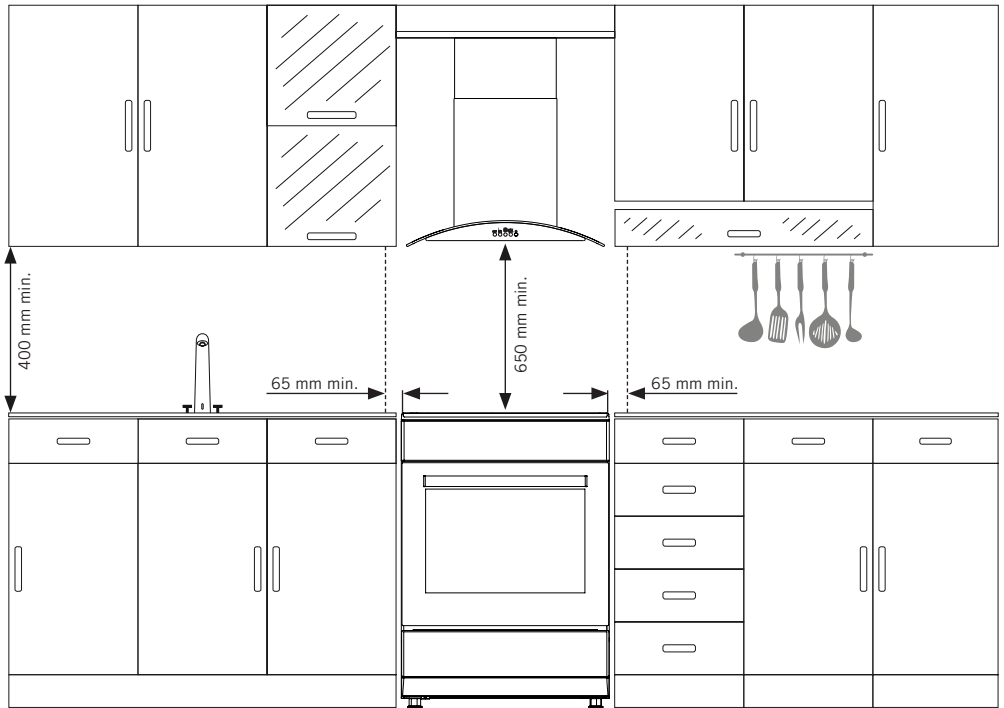
ADVARSEL: Kontroller, om der er sket skade på apparatet, inden du installerer det. Tilslut ikke produktet, hvis det er beskadiget. Beskadigede produkter skaber risiko for din sikkerhed.

Korrekt sted til installation og vigtige advarsler

Apparatets fødder må ikke ligge på bløde overflader som tæpper. Køkkengulvet skal være slidstærkt til at bære enheden og andre køkkenartikler, der kan bruges på ovnen.

Apparatet skal anvendes med e frit rum på minimum 400 mm over de øverste kogeplader og 65 mm fra sidefladerne inde i køkkenmøbler.

Apparatet er velegnet til brug på begge sider, uden støtte, eller uden at blive installeret i et skab. Hvis der monteres en emhætte eller en ud-sugning over ovnen, følg producentens anvisninger for monteringshøjde. (min. 650 mm)



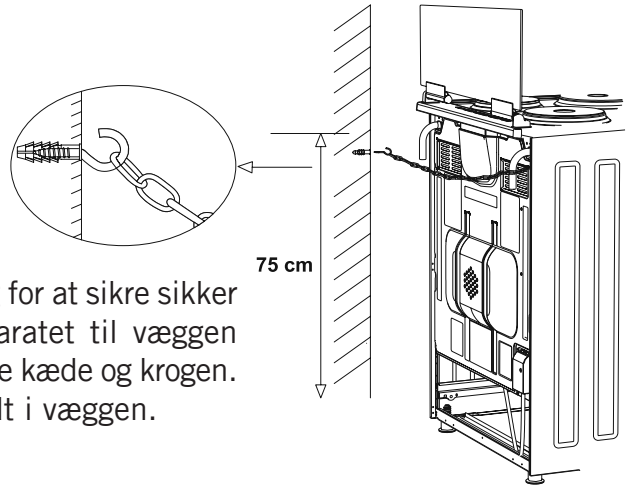
ADVARSEL: Køkkenmøblerne i nærheden af apparatet skal være varmebestandige.

ADVARSEL: Installer ikke apparatet ved siden af køleskabe eller køleelementer. Varme udstrålet af apparatet øger køleanordningernes energiforbrug.

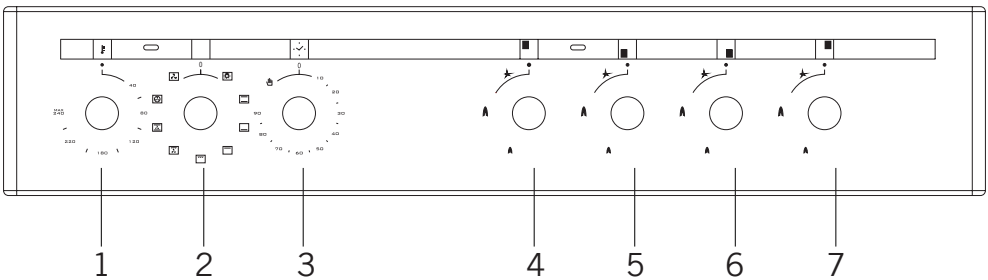
ADVARSEL: Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.

Kædeforankring Illustration

Før du bruger apparatet, og for at sikre sikker brug, skal du fastgøre apparatet til væggen ved hjælp af den medfølgende kæde og kroge. Sørg for at skruen kroge godt i væggen.

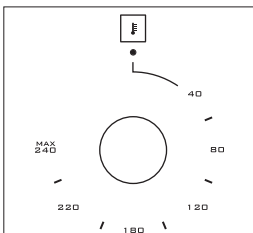


BETJENINGSPANEL

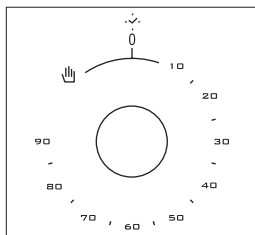


- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. Termostat | 5. Forreste venstre varmelegeme |
| 2. Knap til funktionsvalg | 6. Forreste højre varmelegeme |
| 3. Mekanisk timer | 7. Bageste højre varmelegeme |
| 4. Bageste venstre varmelegeme | |

ADVARSEL: Kontrolpanelet ovenfor er kun til illustration. Overvej kontrolpanelet på din enhed.



Termostat: Bruges til at bestemme opvarmningstemperaturen på retten, der skal tilberedes i ovnen. Efter placering af maden i ovnen, skal du dreje knappen og justere den ønskede temperaturindstilling mellem 40-240 °C. Se tilberedningstemperaturer for forskellige fødevarer i tilberedningstabellen.



Mekanisk timer *: Brugt til at bestemme tiden for tilberedning i ovnen. Når den indstillede tid er udløbet, er strømmen til varmeovne slukket, og der udsendes en advarselslyd. Den mekaniske timer kan indstilles til en ønsket tid mellem 0-90 minutter. For tilberedningstider, se tilberedningstabeller.

BRUG AF OVN-AFSNIT

Brug Af Ovnbrændere

1. Hvis din ovn er udstyret med brændere, der arbejder med gas, skal passende knap anvendes for at tænde brænderne. Nogle modeller har automatisk tænding fra knappen; det er let at tænde brænderen ved at dreje knappen. Brændere kan også antændes ved at trykke på tændingsknappen, eller de kan antændes med en tændstik.

2. Brug ikke tændingen kontinuerligt i mere end 15 sekunder. Hvis brænderen ikke tændes, vent mindst et minut, før du prøver igen. Hvis brænderen slukker af en eller anden grund, skal du lukke gasreguleringsventilen og vente mindst et minut, før du prøver igen.

Brug Af Ovn-Varmelegemer

1. Når ovnen betjenes første gang, vil der blive spredt en lugt, som kommer af at bruge varmeelementerne. For at slippe af med dette skal du tænde den på 240 °C i 45-60 minutter, mens den er tom.

2. Ovnens kontrolknap skal placeres til ønsket værdi; ellers fungerer ovnen ikke.

3. Typer af måltider, madlavningstider og termostatpositioner er angivet i madlavningstabellen. Værdierne i madlavningstabellen er karakteristiske værdier og blev opnået som følge af de tests, der blev udført i vores laboratorium. Du kan finde forskellige smagsoplevelser, der passer til din smag afhængigt af din madlavning og bruger vaner.

4. Du kan lave kylling i din ovn ved hjælp af tilbehøret.

5. Tilberedningstider: Resultaterne kan ændre sig i overensstemmelse med områdespændingen og materialet med forskellig kvalitet, mængde og temperaturer.

6. I løbet af den tid, hvor madlavning udføres i ovnen, bør ovnen ikke åbnes ofte. Ellers kan omsætningen af varmen være ubalanceret, og resultaterne kan ændre sig.

Brug Af Grillen

1. Når du lægger grillen på øverste rack, må maden ikke berøre grillen.
2. Du kan forvarme i 5 minutter under grillning. Om nødvendigt kan du vende maden om.
3. Fødevarer skal ligge på midten af grillen for at give maksimal luftstrøm gennem ovnen.

For at tænde for grillen:

1. Placer funktionsknappen over grillsymbolet.
2. Indstil det derefter til den ønskede grilltemperatur.

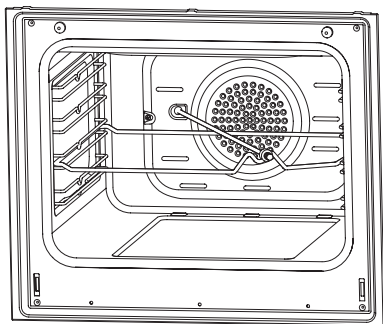
Sådan slukkes grillen:

Indstil funktionsknappen på "1".

ADVARSEL: Hold ovndøren lukket, mens du griller. (elektrisk grill)

ADVARSEL: Hold ovndøren åben, mens du griller. (gasgrill)

Brug Kyllinge-Grillen *

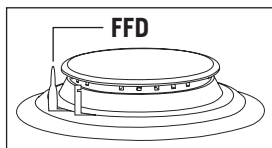


Figur 15

Placer spyddet på rammen. Skub drejespydsrammen ind i ovnen i den ønskede højde. Placer en afdrypningspande på bunden til opsamling af fedtet. Hæld lidt vand i panden for at lette rengøring. Husk at fjerne plastdelen fra spyddet. Efter grillning skrues plsthåndtaget på spyddet og maden tages ud af ovnen.

Brug Af Kogeplade-Delen

Brug af gasbrændere



Flamme-afbryder sikkerhedsanordning (FFD); fungerer straks, når sikkerhedsmekanismen aktiveres på grund af overfyldt væske over øverste kogeplader.

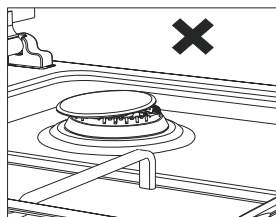
1. Ventilene, der styrer gaskomfurerne, har en særlig sikkerhedsmekanisme. For at tænde, skal brugeren altid trykke på kontakten og bringe den til flammesymbolet ved drejning mod uret. Alle tænderne skal fungere, og den kogeplade, du kontrollerer, skal kun tændes. Hold kontakten tændt, indtil tændingen er udført. Tryk på tænd-knappen og drej drejeknappen mod uret.

2. Brug ikke tændingen kontinuerligt i mere end 15 sekunder. Hvis brænderen ikke tændes, vent mindst et minut, før du prøver igen. Hvis brænderen slukker af en eller anden grund, skal du lukke gasreguleringsventilen og vente mindst et minut, før du prøver igen.

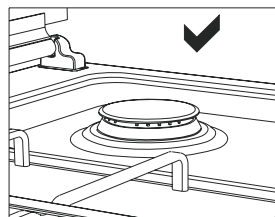
3. I modeller med gasbeskyttelsessystem slukker brandventilen automatisk, når ventilens flamme slukker. For at betjene brænderne med gas-sikkerhedssystem skal du trykke på knappen og dreje mod uret. Efter tændingen skal du vente næsten 5-10 sekunder for aktivering af gas-sikkerhedssystemer. Hvis brænderen slukker af en eller anden grund, skal du lukke gasreguleringsventilen og vente mindst et minut, før du prøver igen.

4. ● Lukket 🔥 Helt åben 🔥 Halvt åben

5. Før du bruger kogepladen, skal du sørge for at brænderdækslet er godt placeret. Den rigtige placering af brænderdækslerne er vist nedenfor.



Figur 16



Figur 17

Brug Af Varmeplader

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

1. Elektriske kogeplader har standard på 6 temperaturniveauer. (som beskrevet ovenfor)

2. Når du bruger første gang, skal du bruge din elektriske kogeplade i position 6 i 5 minutter. Dette vil gøre maden på din kogeplade, der er følsom for varme, hærdet ved brænding.

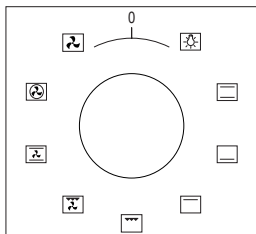
3. Brug fladbundede gryder, der fuldt ud er i kontakt med varmen, så du kan bruge energien mere effektivt.

Grydestørrelser

















	50*55	50*60	60*60
Lille brænder	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Normal brænder	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Stor brænder	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok brænder	24-28 cm	---	24-26 cm



BESKRIVELSE AF OVNE



Funktionsknap: Bruges til at bestemme varmelegeme, der skal bruges til retten, der skal tilberedes i ovnen. Opvarmningsprogramtyper på denne knap og dens funktioner er beskrevet nedenfor. Alle varmelegemer og programtyper, der består af disse varmelegemer, er muligvis ikke tilgængelige på alle modeller.

	Drejespyd		Ventilator
	Over- + Undervarme		Turbo-Opvarmning + Venti.
	Lampe		Under + Overvarme + Venti.
	Undervarme + Ventilator		Grillelement + Ventilator
	Grillelement		Grillvarme
	Grillvarme + Lampe		Overvarme
	Elektrisk timer		Ovnbrænder / Undervarme
	Flamme		Tænding

ADVARSEL: Alle varmelegemer og programtyper, der består af disse varmelegemer, er muligvis ikke tilgængelige på alle modeller.

TILBEREDNINGSTID TABEL

ADVARSEL: Ovnen bør forvarmes i 10 minutter.

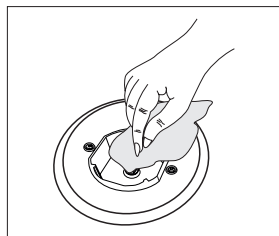
Retter	Tilberedningsfunktion	Temperatur (°C)	Rille	Tid (min.)
Kage	Statisk / Statisk+Ventilator	170-180	2	35-45
Små kager	Statisk / Turbo+Ventilator	170-180	2	25-30
Patty	Statisk / Statisk+Ventilator	180-200	2	35-45
Bagværk	Statisk	180-190	2	25-30
Småkager	Statisk	170-180	3	20-25
Æbletærte	Statisk / Statisk+Ventilator	180-190	2	50-70
Sandkage	Statisk	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statisk + Ventilator	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisk	180-200	2	25-40
Marengs	Statisk	100	2	60
Kylling	Statisk + Ventilator / Turbo+Venti.	180-190	2	45-50
Grillet kylling **	Grill	200-220	4	25-30
Grillet fisk **	Grill+Ventilator	200-220	4	25-30
Oksemørbrad **	Grill+Ventilator	Mak.	4	15-20
Grillede kødboller **	Grill	Mak.	4	20-25

* Uden forvarmning. Halvdelen af tilberedningen skal være på 200 °C og derefter anden halvdel skal være på 150 °C.

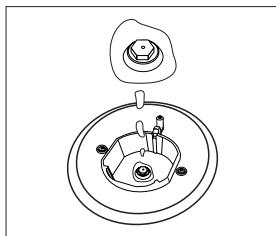
** Under halvdelen af tilberedningen skal måltidet vendes om.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

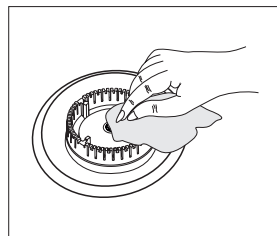
1. Træk stikket ud af stikkontakten.
2. Kort efter tænding af ovnen, bliver den meget varm. Undgå at berøre varmelegemer.
3. Rengør aldrig de indre dele, panel, låg, bakker og alle andre dele af ovnen med hård børste, ståluld eller kniv. Brug ikke slibende, skrabbemidler og rengøringsmidler.
4. Efter rengøring af ovnen indvendigt med en klud med sæbevand, skyl den og tør grundigt med en blød klud.
5. Rens glasoverflader med specielt rengøringsmiddel til glas.
6. Rengør ikke ovnen med damprensere.
7. Før du åbner det øverste låg af ovnen, rengør spildt væske. Før du lukker låget, sørg for, at komfuret af kølet tilstrækkeligt ned.
8. Anvend aldrig brændbare midler som syre, fortynder og benzin til rengøring af ovnen.
9. Vask ikke nogen dele af ovnen i en opvaskemaskine.
10. For at rengøre forreste glas af ovnlågen; fjern fastgørelsesskruer til håndtag med en skruetrækker, og fjern ovnlågen. Rens den og skyl grundigt. Når den er tør, anbring ovnglasset korrekt og monter håndtaget.



Figur 18

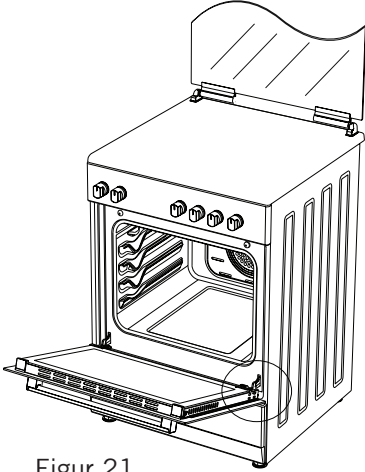


Figur 19

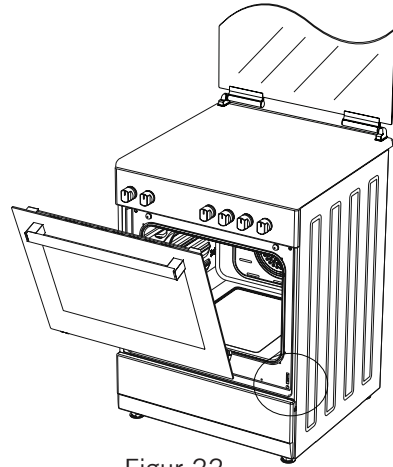


Figur 20

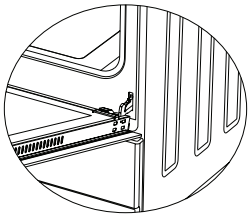
Installation Af Ovndør



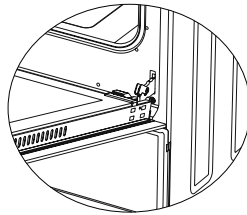
Figur 21



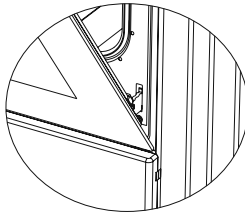
Figur 22



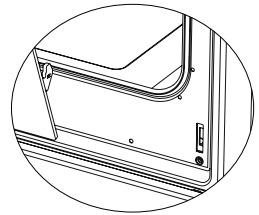
Figur 21.1



Figur 21.2



Figur 22.1



Figur 22.2

Åbn ovnlågen helt ved at trække den mod dig. Udfør derefter aflåsning ved at skubbe hængsellåsen opad ved hjælp af en skruetrække, som vist i **figur 21.1**.

Anbring hængsellåsen i den største vinkel som vist i **figur 21.2**. Anbring begge hængsler, der forbinder ovnlågen med ovnen, i samme stilling.

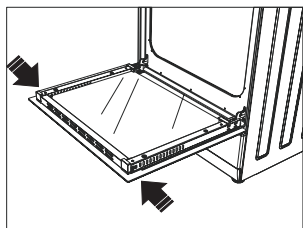
Luk derefter ovnlågen, så den læner sig mod hængsellåsen, som vist i **figur 22.1**.

For at fjerne ovnlågen, skub den opad ved at holde den med begge hænder, mens du lukker den til en lukket position, som vist i **figur 22.2**.

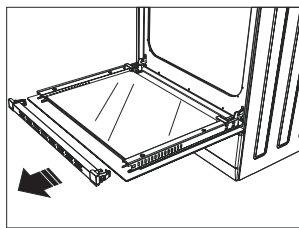
For at omlacere ovnlågen, udfør de ovenstående trin i omvendt rækkefølge.

Rengøring Og Vedligeholdelse Af Ovnens Dørgl

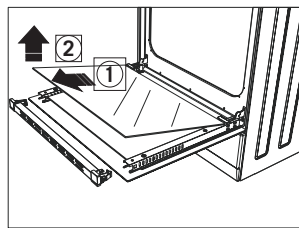
Fjern profilen ved at trykke på plastlåsene på både venstre og højre side, som vist i figur 23, og træk profilen mod dig selv, som vist i figur 24. Fjern derefter det indre glas, som vist i figur 25. Hvis det er nødvendigt, kan det midterste glas fjernes på samme måde. Efter rengøring og vedligeholdelse, monter glassene og profilen i omvendt rækkefølge. Sørg for at indsætte profilen korrekt på plads.



Figur 23



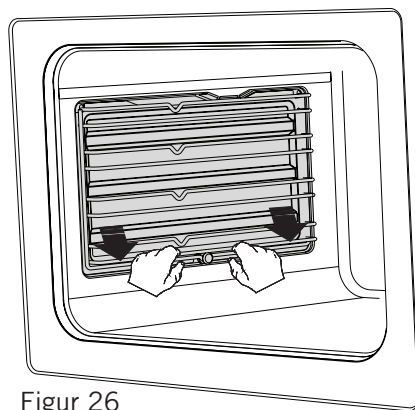
Figur 24



Figur 25

Katalytiske Sider *

Katalytiske sider er placeret på venstre og højre side af hulrummet under styrene. Katalytiske sider fjerner den dårlige lugt og giver komfuret den bedste ydelse. Katalytiske sider absorberer også olierester og rengør ovnen, mens den betjenes.

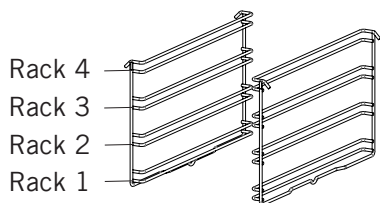


Figur 26

Udtagning af de katalytiske sider

For at tage de katalytiske sider ud, skal styrene først trækkes ud. Så snart styrene er taget ud frigøres de katalytiske sider automatisk. De katalytiske sider skal udskiftes efter 2-3 år.

Rack-Positioner



Det er vigtigt at placere grillristen korrekt i ovnen. Lad ikke gitterstativet røre ved bagvæggen af ovnen. Rackpositioner vises på det næste billede. Du kan placere en dyb bakke eller en standardbakke i nederste og øverste gitterstativ.

Installation og fjernelse af gitterstativ

For at fjerne gitterstativer skal du trykke på de clips, der er vist med pile i figuren, fjern først det nederste og derefter den øverste side fra installationsstedet. For at installere gitterstativer: vend proceduren for fjernelse af gitterstativ.

Udskiftning Af Ovnpæ

ADVARSEL: For at undgå risikoen for elektrisk stød, skal du sikre, at kredsløbet af apparatet er åbent, inden du skifter pæren. (Det åbne kredsløb er et elektrisk kredsløb, der ikke leder strøm.)

Først afbrydes den elektriske tilslutning af apparatet og sikres, at apparatet er kølet af.

Fjern beskyttelsesglasset ved at dreje den, som vist i figuren. Hvis du har problemer med at dreje den, kan plastik handsker hjælpe dig.

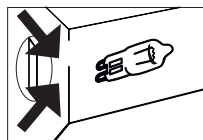
Fjern bagefter pæren ved at dreje og installere den nye pære med samme specifikationer.

Placer beskyttelsesglasset og fuldfør udskiftningen ved at tilslutte elkablet af apparatet. Du kan nu bruge ovnen.

Type G9-pære



220-240 V, AC
15-25 W



Figur 27

Type E14-pære



220-240 V, AC
15 W



Figur 28

Brug Af Grilldeflektorarket *

1. Et sikkerhedspanel er designet til at beskytte kontrolpanelet og knapperne, når ovnen er i grilltilstand. (figur 29)

2. Brug dette sikkerhedspanel for at undgå, at varmen beskadiger kontrolpanelet og knapperne, når ovnen er grilltilstand.

ADVARSEL: De tilgængelige dele kan være varme, når grillen er i brug. Små børn skal holdes væk.

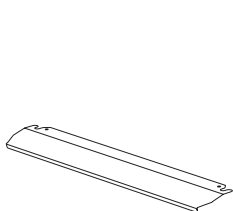
3. Placer sikkerhedspanelet under kontrolpanelet ved at åbne ovnens frontdæk-glas. (figur 30)

4. Fastgør derefter sikkerhedspanelet mellem ovn og frontdæksel ved forsigtigt at lukke dækslet. (figur 31)

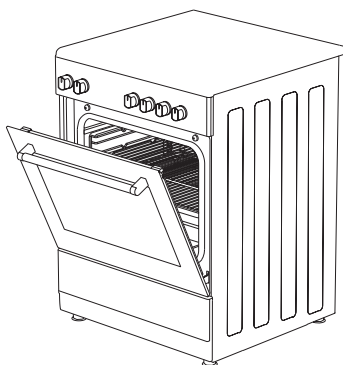
5. Det er vigtigt i madlavning at holde låget åbent i en bestemt afstand, når den tilberedes i grilltilstanden.

6. Sikkerhedspanelet vil give et ideelt tilberedningsforhold, samtidig med at man beskytter kontrolpanelet og knapperne.

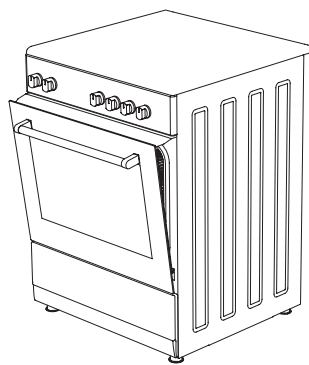
ADVARSEL: Hvis komfuret har funktionen ”lukket grillfunktion” med termostat, kan du holde ovndøren lukket under driften; i dette tilfælde vil grillafledningsarket være unødvendigt.



Figur 29



Figur 30



Figur 31

FEJLFINDING

Du kan løse de problemer, du måtte støde på med dit produkt, ved at tjekke følgende punkter, inden du ringer til den tekniske service.

Checkpunkter

Hvis du oplever et problem med ovnen, skal du først kontrollere nedenstående tabel og prøve forslagene.

Problem	Mulig årsag	Gør dette
Apparatet fungerer ikke	Strømforsyning ikke tilsluttet	Kontroller strømforsyningen.
	Gasforsyning ikke tilsluttet	Kontroller om hovedgasventilen er åben.
		Kontroller, om gasrøret er bøjet eller kinket.
		Sørg for at gasslangen er tilsluttet ovnen.
	Kontroller der bruges en passende gasventil.	
Ovnen stopper under tilberedningen.	Stikket er faldet ud af stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten igen.
Slukker under madlavning.	For lang kontinuerlig drift.	Lad ovnen køle af efter lange tilberedninger.
	Mere end et stik i en stikkontakt.	Brug kun et stik til hver stikkontakt.
Ovnlågen åbner ikke korrekt.	Madrester fastgjort mellem døren og det indre hulrum.	Rengør ovnen grundigt og prøv igen. Åben døren igen
Lighteren virker ikke.	Tips eller tændingsstifter er tilstoppede.	Rengør tip eller antændelseskilde Stik til gasbrændere
	Gasbrænderørene er tilstoppede.	Rengør gasbrænderør.
Elektrisk stød, når du berører ovnen.	Ingen korrekt jordforbindelse.	Sørg for, at strømforsyningen er jordforbundet korrekt.
	Ikke-jordet stikkontakt anvendes.	

Problem	Mulig årsag	Gør dette
Vanddråber.	Vand eller damp kan dannes under visse forhold afhængig af den mad, der tilberedes. Dette er ikke en fejl på apparatet.	Lad ovnen afkøle og tør den af med en karklud.
Der kommer damp ud fra en revne på ovndøren.		
Der bliver vand tilbage i ovnen.		
Ovnen varmer ikke	Ovndøren er åben	Luk døren og genstart.
	Ovnstyring ikke korrekt justeret.	Læs afsnittet om brug af ovnen og nulstill ovnen.
	Sikringen er slået fra, eller afbryderen er slukket.	Udskift sikringen eller nulstil afbryderen. Hvis dette gentages ofte, ring til en elektriker.
Der kommer røg ud under drift.	Når du installerer ovnen for første gang	Der kommer røg ud fra varmelegemerne. Dette er ikke en fejl. Efter 2-3 ganges brug af ovnen vil der ikke være mere røg.
	Fødevarer på varmelegemet.	Lad ovnen afkøle og rengør madrester fra ovnen.
Ved brug af ovnen brændt eller plastisk- lugt kommer ud.	Plast eller andet ikke-varmebestandigt tilbehør anvendes inden i ovnen.	Ved høje temperaturer, Brug egnet glas-tilbehør.
Ovnen tilbereder ikke godt.	Ovndøren er åbnet ofte under madlavning.	Åben ikke ovndøren ofte, hvis den mad, du laver, ikke kræver vending. Hvis du åbner døren ofte, falder den interne temperatur og derfor påvirkes madlavningsresultatet.
Internt lys er svagt eller virker ikke.	Fremmede genstande dækker lampen under tilberedningen.	Rengør den indre overflade af ovnen og kontroller igen.
	Pæren kan være i stykker.	Udskift den med en pære med samme specifikationer.

REGLER FOR HÅNDTERING

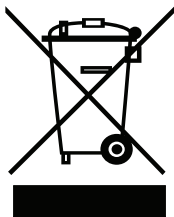
1. Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.
2. Udfør flytningen og transporten i den originale emballage.
3. Vær meget opmærksom på apparatet under lastning/losning og håndtering.
4. Sørg for, at emballagen er forsvarligt lukket under håndtering og transport.
5. Beskyt mod eksterne faktorer (fugtighed, vand osv.), der kan beskadige emballagen.
6. Pas på ikke at beskadige apparatet på grund af stød, nedfald, dråber mv. under håndtering og transport og ikke at ødelægge eller deformere den under drift.

TIPS TIL ENERGIBESPARELSE

Følgende detaljer hjælper dig med at bruge dit produkt økologisk og økonomisk.

1. Brug mørkfarvede og emaljebeholdere, som leder varmen bedre i ovnen.
2. Når du tilbereder din mad, skal du forvarme ovnen, hvis opskriften eller brugermanualen angiver, at forvarmning er påkrævet.
3. Ovnen må ikke åbnes ofte under tilberedningen.
4. Prøv ikke at lave flere retter samtidigt i ovnen. Du kan lave mad på samme tid ved at anbringe to komfurer på stativet.
5. Tilbered flere retter successivt. Ovnen vil ikke miste varme.
6. Sluk for ovnen et par minutter inden udløbstiden for tilberedningen. I dette tilfælde må du ikke åbne ovnlågen.
7. Optø den frosne mad inden madlavning.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde. Dette apparat er mærket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19 / EU om brugte elektriske og elektroniske apparater (affald af elektrisk og elektronisk udstyr - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for returnering og genbrug af brugte apparater i hele EU.

EMBALLAGE

Produktets emballage er fremstillet fra genbrugsmaterialer i overensstemmelse med nationale miljølove. Emballagen må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Indpakkingsmaterialer skal afleveres til indsamlingssteder udpeget af de lokale myndigheder.

Kjære kunde,

Gratulerer med valget av denne komfyren. Produktet er laget i moderne fabrikklokaler og våre krav til høy standard og kvalitet i alle ledd vil gi deg som kunde glede av produktet i mange år.

For å få størst mulig utbytte av komfyren, ber vi deg studere denne monterings- og bruksanvisning nøye og oppbevare den på et sikkert sted for fremtidig bruk.

Merk: Denne bruksanvisningen dekker flere modeller, og en del av funksjonene eller finessene som nevnes, finnes kanskje ikke på din modell.

Alle apparater er kun ment til hjemmebruk, og skal ikke brukes i kommersiell sammenheng.

Produkter merket med (*) er valgfrie.

"VED INSTALLASJONEN AV APPARATET MA DET TAS HENSYN TIL DE LOKALE FORSKRIFTENE I DET RESPEKTIVE LANDET. APPARATET MÅ KUN BRUKES I ROM MED GOD VENTILASJON. TA HENSYN TIL HENVISNINGENE I BRUKS- OG MONTERINGSANVISNINGEN."

"Overensstemmelse med WEEE Forskriften."

Innhold

Viktige advarsler.....	89
Elektrisk tilkobling.....	101
Gasstilkobling.....	102
Introduksjon av apparatet.....	107
Tilbehør.....	108
Tekniske spesifikasjoner.....	109
Installasjon av ovnen.....	112
Kjedeillustrasjon.....	114
Kontrollpanel.....	114
Bruk av ovnseksjon.....	115
Bruk av grillen.....	116
Bruk av kyllingsteking.....	116
Bruk av komfyrseksjon.....	117
Programtyper.....	119
Matlagingstidtabell.....	120
Vedlikehold og rengjøring.....	121
Montering av ovnsdøren.....	122
Rengjøring og vedlikehold av Glasset i ovnens framre dør.....	123
Katalytiske vegger.....	123
Ristposisjoner.....	124
Bytte ovnslampen.....	124
Bruk av avlederplate for grill.....	125
Feilsøking.....	126
Håndteringsregler.....	128
Anbefalinger for energisparing.....	128
Miljøvennlig avhendelse.....	129
Informasjon om emballasjen.....	129

VIKTIGE ADVARSLER

1. Installasjon og reparasjon bør alltid utføres av **"AUTORISERT SERVICEPERSONELL"**. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for operasjoner som utføres av ikke-kvalifiserte personer.

2. Les disse bruksanvisningene nøye. Kun da kan du bruke apparatet trygt og på riktig måte.

3. Ovnens skal brukes i henhold til bruksinstruksene.

4. Hold barn under 8 år og kjæledyr vekk under drift.

5. **ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme ved bruk av grillen. Må holdes vekk fra barn.**

6. **ADVARSEL: Brannfare; ikke oppbevar materialene på kokeflaten.**

7. **ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler er varme under drift.**

8. Innstillingsvilkårene for denne enheten er oppgitt på etiketten. (Eller på dataskiltet)

9. Tilgjengelige deler kan bli varme når grillen brukes. Små barn bør holdes vekk.

10. **ADVARSEL: *Dette apparatet er ment for matlaging. Det bør ikke brukes til andre formål, som f.eks. å varme opp et rom.**

11. Ikke bruk damprensere til å rengjøre apparatet.

12. Sørg for at ovnsdøren er helt lukket etter at du setter mat i ovnen.

13. ALDRI prøv å slukke brann med vann. Aldri slå av enhetskretsen og dekk deretter til flammen med et lokk eller et brannteppe.

14. Barn under 8 år bør holdes vekk, hvis de ikke kan overvåkes kontinuerlig.

15. Unngå å berøre varmeelementene.

16. ADVARSEL: Matlagingsprosessen må overvåkes. Matlagingsprosessen må alltid overvåkes.

17. Denne enheten kan brukes av barn over 8 år, mennesker med fysiske, hørselsmessige eller mentale problemer eller mennesker som mangler erfaring eller kunnskap, så lenge dette gjøres på en kontrollert måte eller det blir gitt informasjon om farene.

18. Denne enheten er designet utelukkende for privat bruk.

19. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring eller brukervedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og får tilsyn fra voksne.

20. Oppbevar apparatet og strømledningen vekk fra barn under 8 år.

21. Legg gardiner, tyller, papir eller annet brannfarlig (antennelig) materiale vekk fra apparatet før du begynner å bruke apparatet. Ikke sett antannelige materialer på eller i apparatet.

22. Hold ventilasjonskanalene åpne.

23. Apparatet er ikke beregnet for bruk med et ekstern tidsur eller et separat fjernkontrollsystem .

24. Ikke bruk varmelukkede bokser eller glasskrukker. Trykket kan føre til at krukkene eksploderer.

25. Ovnshåndtaket er ikke en håndkletørker. Ikke heng håndkler osv. på ovnshåndtaket.

26. Ikke plasser ovnsbrett, -plater eller aluminiumsfolie direkte ovnsbunnen. Varmen som samles opp kan skade ovnsbunnen.

27. Bruk alltid varmebeskyttende votter når du plasserer mat eller fjerner mat fra ovnen.

28. Ikke bruk produktet hvis du er påvirket av medisiner og/eller alkohol, da dette kan påvirke dømmekraften din.

29. Vær forsiktig når du bruker alkohol i maten. Alkohol fordamper i høye temperaturer og kan ta fyr og forårsake brann hvis den kommer i kontakt med varme overflater.

30. kontroller at enheten er slått av etter hver bruk.

31. Hvis apparatet er defekt eller har synlig skade, må du ikke bruke det.

32. Ikke berør ledningen med våte hender! Ikke trekk i ledning for å koble fra, hold alltid i ledningen.

33. Ikke bruk apparatet dersom glasset i frontdøren er fjernet eller ødelagt.

34. Plasser bakepapiret sammen med maten i en forvarmet ovn ved å sett det i en komfor eller på et ovnstilbehør (brett, tråsgrill, osv.)

35. Ikke plasser gjenstander som barn kan nå på apparatet.

36. Det er viktig å plassere trådristen og brettet riktig på trådristene og/eller plassere brettet på hyllen riktig. Plasser grillen og brettet mellom de to skinnene og sørg for at en er balansert før du setter inn maten.

37. Fjern overflødige deler av bakepapiret som henger over tilbehøret eller beholderen for å unngå risikon for å berøre varmelementene til ovnen.

38. Bruk den aldri ved høyere ovnstemperaturer enn den maksimale brukstemperaturen angitt på bakepapiret ditt. Ikke plasser bakepapiret på bunnen av ovnen.

39. Ikke plasser tunge gjenstander eller la barn sitte på døren mens den er åpen. Døren kan vippe over ende eller dørhengslene kan bli skadet.

40. Emballasjematerialene er farlige for barn. Hold emballasjemateriale utenfor barns rekkevidde.

41. Ikke bruk slipemidler eller skarpe metallskrapere til å rengjøre glasset ettersom. Ripene som kan oppstå på dørglassets overflate kan få glasset til å knekke.

42. Ikke plasser apparatet på en overflate dekket med teppe. Elektriske deler vil bli overopphetet siden de ikke er noe ventilasjon nedenfra. Dette vil føre til at apparatet svikter.

43. Ikke slå glassoverflater til vitro-keramiske komfyrer med hardt metall, resistens kan bli skadet. Det kan føre til elektrisk støt.

- 44.** Brukeren bør ikke håndtere ovnen selv.
- 45.** Vær forsiktig ved rengjøring av gassbrennere. Det kan medføre personskader.
- 46.** Mat kan bli sølt når foten av ovnen demonteres eller blir skadet. Vær forsiktig. Det kan medføre personskader.
- 47.** De indre og tyre overflatene til ovnen kan bli varme under bruk. Når du åpner ovnen, må du ta et steg tilbake for å unngå den varme dampen som kommer ut. Det er risiko for forbrenning.
- 48.** Det øvre dekselet til ovnen kan lukkes for i grunn, da kan du snuble over kokekar. Ta et steg tilbake for å unngå å få den varme maten over deg. Det er risiko for forbrenning.
- 49.** Ikke plasser tunge gjenstander når ovnsdøren er åpen, veltefare.
- 50.** Brukeren bør ikke fjerne mostanden under rengjøring. Det kan føre til elektrisk støt.
- 51.** Ikke fjern tenningsbryterne fra apparatet. Ellers kan strømførende kabler bli tilgjengelige. Det kan føre til elektrisk støt.
- 52.** Strømforsyningen til ovnen kan frakobles under ethvert bygge arbeid på hjemmet. Etter at du er ferdig med arbeidet, må ovnen kobles til på nytt av autorisert servicepersonell.
- 53.** Ikke plasser metallbestikk slik som knif, gaffel, skje på overflaten til apparatet. De vil bli varme.

54. For å unngå overoppheting bør ikke apparatet installeres bak det dekorativt deksel.

55. Slå av apparatet før du fjerner beskyttelsene. Innstaller beskyttelsene i henhold til instruksjonene etter rengjøring.

56. Kabelfestepunktet må beskyttes.

57. ADVARSEL: Ikke bruk ovns- og grillbrennere samtidig

58. Ikke stek maten direkte på brettet/risten. Sett maten i eller på egnede verktøy før du setter den i ovnen.

59. Varm overflate, la den avkjøles før du lukker dekselet.

Elektrisk sikkerhet

1. Koble apparatet til en jordet kontakt beskyttet med en sikring som samsvarer med verdiene angitt i det tekniske spesifikasjonsdiagrammet.

2. Få en autorisert tekniker til å sette i stand jordingsutstyr. Selskapet vårt skal ikke være ansvarlig for skader som oppstår som følge av at produktet brukes uten jording i henhold til lokale forskrifter.

3. Strømbryterne til ovnen skal være plassert slikat brukeren kan nå dem når ovnen er installert.

4. Strømledningen (ledningen med støpsel) skal ikke komme i kontakt med de varme delene av apparatet.

5. Hvis strømledningen (ledningen med plugg) er skadet, må denne ledningen erstattes av produsenten eller produsentens servicerepresentant eller like kvalifiserte personell for å unngå farlige situasjoner.

6. Vask aldri produktet ved å spraye eller helle vann på det! Det er risiko for elektrisk støt.

7. ADVARSEL: For å unngå elektrisk støt, sør for at enhetens krets er åpen før du bytter lampen.

8. ADVARSEL: Kutt alle strømforbindelse før du for tilgang til terminalene.

9. ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, slå av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.

10. Ikke bruk avskjærte eller skadede ledninger eller skjøteledninger som ikke er originalen.

■ ■ ■ [REDACTED]
11. Sørg for at det ikke er væske eller fuktighet i uttaket er produktstøpselet er satt inn.

12. Den bakre overflaten til ovnen blir også varm når ovnen er i bruk. Elektriske forbindelser må ikke komme i kontakt med den bakre overflaten, da dette kan skade forbindelsene.

13. Ikke stram til tilkoblingskablene til ovnsdøren eller før dem over varme overflater. Hvis ledningen smelter, kan dette føre til at ovnen kortslutter eller til og med brann.

14. koble fra enheten under montering, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.

15. Hvis strø姆ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller en autorisert teknisk servicetekniker eller andre fagfolk med tilsvarende kvalifikasjoner, for å unngå farlige situasjoner.

16. Sørg for at støpselet er satt inn skikkelig i en veggkontakt for å unngå gnister.

17. Ikke bruk dampresere til å rengjør apparatet, da dette kan føre til elektrisks støt.

18. En flerpolet bryter som er i stand til å koble fra strømforsyningen, kreves for installasjon. Frakobling fra strømforsyning skal bli gitt med en bryter eller en integrert sikring installert på fast strømforsynings i henhold til bygningsreglene.

19. Apparatet er utstyrt med en **type "Y"-kabel.**

20. Faste forbindelser skal kobles til en strømforsyning for å muliggjøre flerpolet frakobling. For apparater med en spenningskategori under III, skal frakoblingsenheten kobles til fast strømforsyning i henhold til kablingsregler.

Gassikkerhet

1. Dette apparatet er ikke koblet til en evakueringsapparat for forbrenningsprodukter. Dette apparatet må kobles til og installeres i henhold til gjeldende installasjonsforskrifter. Forhold knyttet til ventilasjon må vurderes.

2. Når et gassdrevet matalingsapparat brukes: Fuktighet, varme og forbrenningsprodukter genereres i rommet. Først må du sørge for at kjøkkenet er godt ventilert når apparatet brukes og opprettholde naturlige ventilasjonsåpninger eller installere et mekanisk ventilasjonsutstyr.

3. Etter omfattende bruk av apparatet over lenger til, kan det bli nødvendig med ytterligere ventilasjon. Du kan f.eks. åpne et vindu eller justere mekanisk ventilasjon til et høyere nivå, hvis det finnes.

4. Dette apparatet må kun brukes på godt ventilerte steder i samsvar med gjeldende forskrifter. Les brukerveiledningen før du installerer eller bruker produktet!

5. Før du plasserer apparatet, må du sørge for at lokale nettverksforhold (gasstype og gasstrykk) tilfredsstiller apparatkravene.

6. Mekanismen kan ikke kjøres i mer enn 15 sekunder. Hvis brenneren ikke er på etter 15 sekunder, stopp mekanismen og vent i minst ett minutt før du prøver å tenne brenneren igjen.

7. Alle typer operasjoner som skal utføres i forbindelse med gassinstallasjon må utføres av autoriserte og kompetente mennesker.

8. Dette apparatet er jusert for naturgass (NG). Hvis du har brukt produktet med en annen gasstype, må du be autorisert servicepersonell om å utføre konverteringen.

9. For ytterligere drift må ventilator, gassrør og klemme skiftes ut periodisk i henhold til produsentens anbefalinger og etter behov.

10. Gass bør brenne godt i gassprodukter. Du kan tydelig se at gass brenner godt ved at du ser en blå flamme og at det brenner kontinuerlig. Hvis gassen ikke brenner tilstrekkelig, kan karbonmonoksid (CO) genereres. Karbonmonoksid er en fargeløs, luktløs og veldig giftig gass; selv små mengder kan ha dødelig effekt.

11. Be dine lokale gassleverandører om telefonnummeret til nødtjenester knyttet til gass og tiltak som må tas når gasslukt oppdages.

Hva du bør gjøre når gasslukt oppdages

1. Ikke bruk naken flamme og ikke røyk.
2. Ikke bruk elektriske brytere. (For eksempel: lampebryter eller dørklokke)
3. Ikke bruk telefon eller mobiltelefon.
4. Åpne dør og vinduer.
5. Lukk alle ventiler på apparater som bruker gass og gassmålerne.
6. Ring brannvesenet fra en telefon utenfor hjemmet.
7. Kontroller alle slanger og slangetilkoblinger for lekkasje. Hvis du lukter gass, forlat huset og advar naboene dine.
8. Ikke gå inn i huset før myndighetene bekrefter at det er trygt.



Forutsatt bruk

1. Dette produktet er utviklet for hjemmebruk. Kommersiell bruk av produktet er ikke tillatt.
2. Dette apparatet kan kun brukes til matlaging. Det skal ikke brukes til andre formål, som f.eks. å varme opp et rom.
3. Dette apparatet skal ikke brukes til å varme tallerkner under grillen, tørke klær eller håndkler ved å henge dem på håndtaket eller til oppvarmingsformål.
4. Produsenten påtar seg intet ansvar for eventuelle skader forårsaket av feil bruk eller feilhåndtering.
5. Ovnsdelen av enheten kan brukes til tining, steking, fresing og grilling av mat.
6. Levetiden til produktet har kjøpt er 10 år. Dette er perioden der reservedeler som kreves for å bruke produktet som definert blir gitt av produsenten.

Elektrisk Tilkobling

1. Ovnens din krever en sikring på 16 eller 32 Ampere, avhengig av apparatets effekt. Det anbefales at en kvalifisert tekniker tar hånd om installasjonen, der det er nødvendig.

2. Ovnens din er justert i samsvar med en strømforsyning på 220-240 V AC/380-415V AC 50/60 Hz. Hvis nettstrømmen skiller seg fra angitt verdi, ta kontakt med ditt autoriserte serviceverksted.

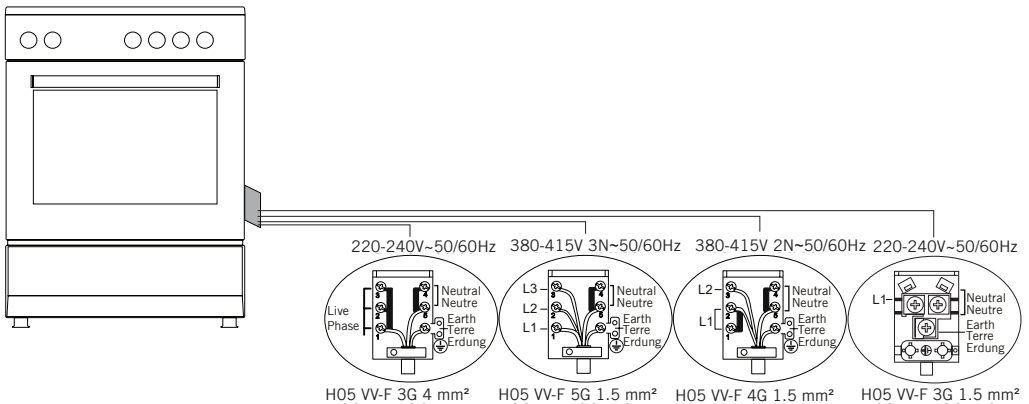
3. Den elektriske tilkoblingen av ovnen skal kun gjøres med kontakter med jordingsystem installert i henhold til forskriftene. Hvis det er ingen egnet kontakt med jordingsystem på plass der ovnen skal plasseres, ta kontakt med en kvalifisert tekniker umiddelbart. Produsenten skal aldri holdes ansvarlig or skader som oppstår fordi kontakter tilkoblet apparatet uten jordingsystem. Hvis enden av den elektriske tilkoblingskabelen er åpen, må du i henhold til apparattypen installere en skikkelig bryter i strømmettet, slik at alle ender kan kobles fra ved tilkobling/frakobling fra/til strømmettet.

4. Hvis strømkabelen din blir defekt, må den erstattes av det autoriserte serviceverkstedet eller kvalifiserte elektrikere for å unngå fare.

5. Elektrisk kabel bør ikke berøre de varme delene til apparatet.

6. Bruk ovnen din i en tørr atmosfære.

Elektrisk tilkoblingsdiagram



Gasstilkobling

ADVARSEL: Slå av gassforsyningen før du starter arbeid knyttet til gassinstallasjon. Eksplosjonsfare.

Bruk ovnen din i en tørr atmosfære.

1. Fest klemmen til slangen. Skyv én av klemmene til den når enden av røret.

2. For å kontrollere tetning, sørg for at knappene i kontrollpanelet er lukket, men gassylindere er åpen. Påfør noen såpebobler på forbindelsen. Ved gasslekkasje vil det komme skum i det såpete området.

3. Ovnens bør brukes på et godt ventilert sted og bør installeres på flat jord.

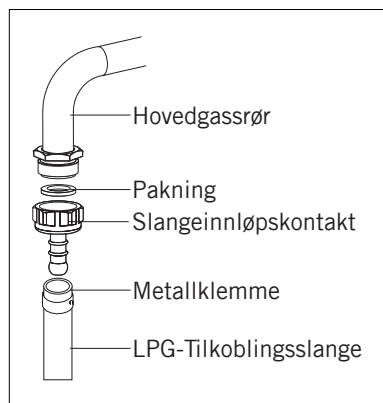
4. Inspiser gassforbindelsen på nytt.

5. Når du setter ovnen på plass, sørg for at den er på tellernivå. Bring den til tellernivå ved å justere føttene hvis det er nødvendig.

6. Ikke før gassslangen eller den strømkabelen til ovnen gjennom overopphetede områder, særlig baksiden av ovnen. Ikke flytt gasstilkoblet ovn. Dette kan føre til at slangen løsner og medføre gasslekkasje.

7. Bruk fleksibel slange til gasstilkobling.

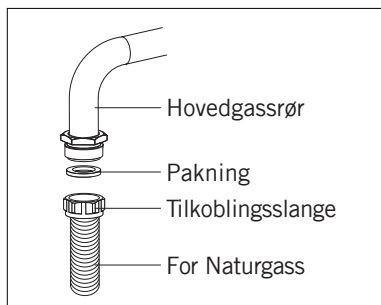
For LPG-tilkobling;



For LPG (sylinder) tilkobling, fester du metallklemmen på slangen som kommer fra LPG-sylindere. Fest en kant av slangen på slangeinnløpskontakten bak apparatet ved å skyve til enden ved å varme opp slangen i kokt vann. Etterpå fører du klemmen mot endedelen av slangen og fester den med skrutrekkeren. Pakningen og slangeinnløpskontakten er nødvendig for tilkobling som vist på bildet nedenfor.

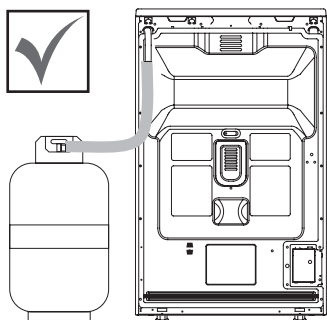
MERK: Regulatoren som skal festes til LPG-sylindere må være 300 mmSS.

Naturgass Tilkobling;



ADVARSEL: Tilkobling av naturgass bør gjøres av en autorisert service. For å koble til naturgass, må du plassere en pakning i mutteren på kanten av tilkoblingsslangen for naturgass. For å montere slangen på hovedgassrøret, må du dreie mutteren. Fullfør tilkoblingen ved å foreta gasslekkasjekontroll.

Plassering av gasslangen



Koble apparatet til kranen på gasslangen via korteste mulige rute, og slik at det ikke kan oppstå en gasslekkasje.

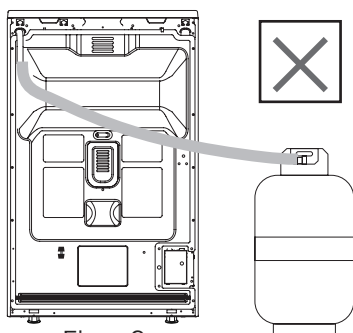
For å utføre en kontroll av stramhet og tetning må du kontrollere at knappene på kontrollpanelet er stengt og at gassflasken er åpen.

ADVARSEL: Bruk aldri lighter, fyrstikker eller ha tente sigaretter eller andre brennende gjenstander i nærheten når du utfører en gasslekkasjetest.

Tilsett flytende såpe på tilkoblingspunktene. Ved en eventuell lekkasje vil det dannes såpebobler.

Monter apparatet i en slik høyde at det er i flukt med benkeplaten. Om nødvendig justerer du føttene for å innrette høyden etter benkeplaten.

Bruk apparatet på en jevn overflate og i et godt ventilert område.

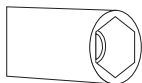


ADVARSEL: Før du plasserer apparatet, må du sørge for at de lokale distribusjonsforholdene (gasstype og trykk) samsvarer med produktinnstillingene.

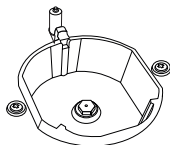
Dyseskift

1. Bruk strutrekker med spesialhode for å fjerne og installere dysen som. (figur 3)

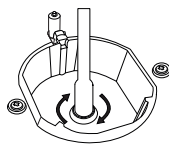
2. Fjern dysen (figur 4) fra brenneren med den spesielle dyseskutrekkeren. og sett inn den nye dysen. (figur 5)



Figur 3



Figur 4



Figur 5

Romventilasjon

Luften som skal brukes til brenning må komme fra romluften og gassene som slippes ut må være gitt direkte i rommet. God romventilasjon er nødvendig for å bruke produktet trygt. Hvis ingen vinduer eller rom som kan brukes til ventilasjon er tilgjengelige, må du montere ytterligere ventilasjon. Hvis rommet har en døråpning utenfor, trenger du imidlertid ikke å lage ventilasjonshull.

Romstørrelse	Ventilasjonsåpning
Mindre enn 5 m ³	min. 100 cm ²
Mellom 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Større enn 10 m ³	ikke nødvendig
I kjeller	min. 65 cm ²

Redusert innstilling for gassgjennomstrømning for komfyrkraner

1. Tenn brenneren sm skal justeres og drei knotten til redusert posisjon.
2. Fjern knotten fra gasskranen.
3. Bruk en riktig størrelse skrutrekker for å justere justeringsskruen for strømhastighet. For LPG (butane-pro-panelet) drei skruen med klokken. For naturgass må du dreie skruen mot klokken én gang.

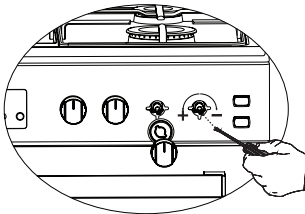
"Den normale lengden på en rett flamme i den reduserte posisjonen bør være 6-7 mm"

4. Hvis flammen er høyere enn ønsket posisjon, drei skruen med klokken. Hvis den er mindre, drei mot klokken

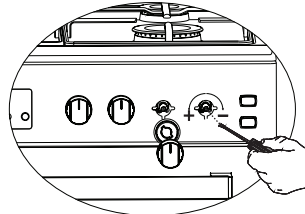
5. For den siste kontrollen, juster brenneren til både høy flamme og reduserte stillinger, og sjekke om flammen er på eller av.

Avhengig av type gasskran som brukes i apparatet, kan posisjonen til justeringsskruen variere.

For å justere ovnen iht. til gasstype, gjør justeringer for å redusere flammen nøye ved å dreie med en liten skrutrekker som vist nedenfor på skruen i midten av gasskranene i tillegg til å gjøre dyseendringer. (figur 6 og 7)



Figur 6



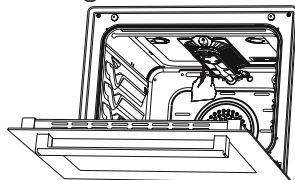
Figur 7

Å ta løs nedre og øvre brenner og påsetting av injektor på gassovn

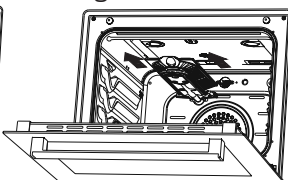
Å ta løs øvre brenner:

Ved hjelp av en skrutrekker, tar du løs skruen som vist på figur 8. Ta brenneren løs fra det stedet der den står ved å dra den mot deg, slik som vist på figur 9. Som vist på figur 10, fjernes injektoren i lageret ved hjelp av en pipenøkkel. For å sette brenneren tilbake på plass, gå fram i motsatt rekkefølge.

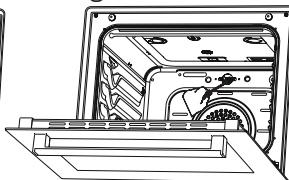
Figur 8



Figur 9



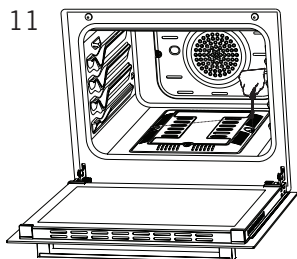
Figur 10



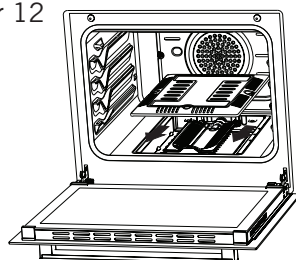
Å ta løs den nedre brenneren:

Nedre brennerdør er festet ved hjelp av to skruer. Som vist på figur 11, fjernes den ved hjelp av en skrutrekker. Ta løs døren ved å skyve oppover, slik som vist i figur 12. Ta brenneren løs fra det stedet der den står ved å dra den mot deg, slik som vist på figur 13. Som vist på figur 14, fjernes injektoren i lageret ved hjelp av en pipenøkkel. For å sette brenneren tilbake på plass, gå fram i motsatt rekkefølge.

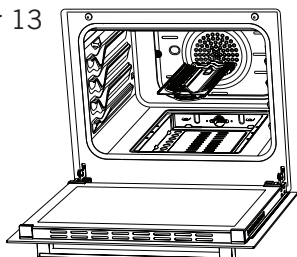
Figur 11



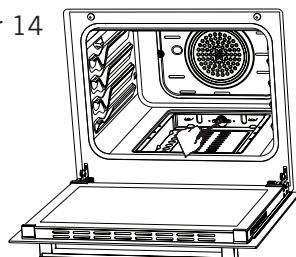
Figur 12



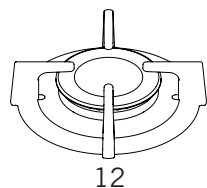
Figur 13



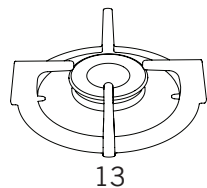
Figur 14



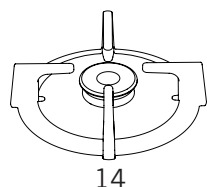
INTRODUKSJON AV APPARATET



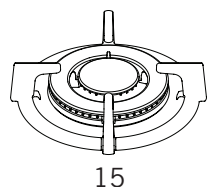
12



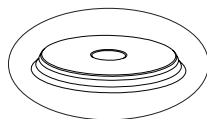
13



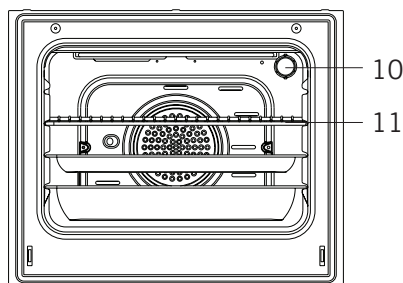
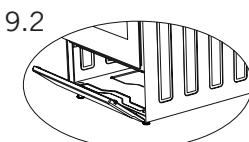
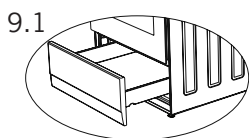
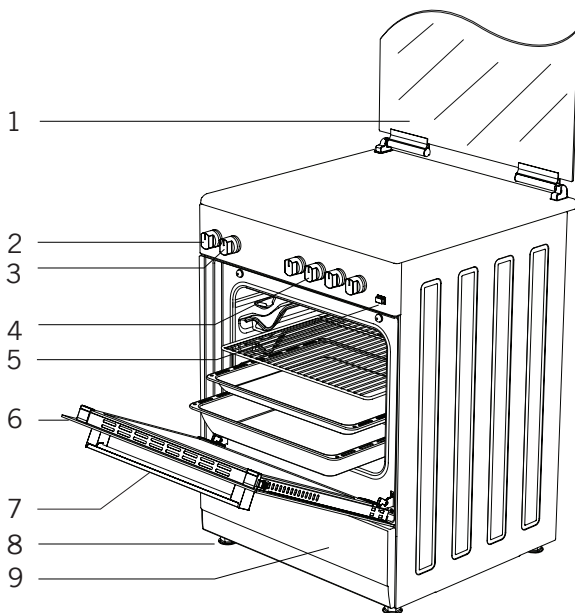
14



15



16

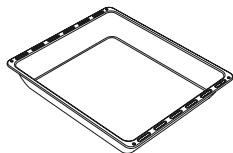


1. Glassdør
(Metallplatefør)
2. Innstilling av termostat
3. Innstilling av ovn
4. Kontroll av komfyrdel
Brytere
5. Trykknapp-lygter *

6. Dør
7. Håndtak
8. Plastben
9. Nedre kabinettdør
- 9.1 Skuff *
- 9.2 Klaffdør *
10. Lampe

11. Grill
12. Stor brenner
13. Mellomstor brenner
14. Tilleggsbrenner
15. Wok-brenner *
16. Varmeplate *
(Ø145 mm eller Ø185 mm)

Tilbehør



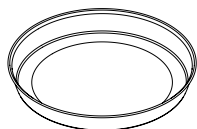
Langpanne *

Brukes for bakverk, store steker, rennende matvarer. Den kan også brukes som oljeoppsamlingsbeholder hvis du steker direkte på grillen med kake, frossen mat og kjøttretter.



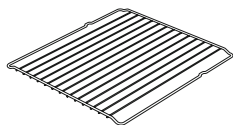
Brett / Glass brett *

Brukes for bakverk (småkaker, kjeks osv.), frossen mat.



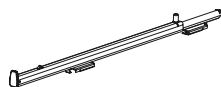
Runde brett *

Brukes for bakverk frossen mat.



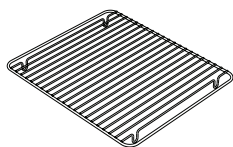
Trådgrill

Brukes til å steke eller plassere mat som skal bakes, stekes og fryses på ønsket rist.



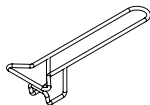
Teleskopskinne*

Brett og trådgitre ka fjernes og settes inn lett takket være teleskopskinnene.



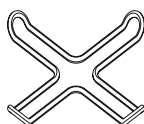
I trådgittergrill *

Mat som fester seg under steking av f.eks. som er plassert på gittergrillen. Dermed hindrer du at mat kommer i kontakt med og fester seg til brettet.



Bretthåndtak *

Det brukes til å holde varme brett.



Støtteenhet for kaffepotte *

Kan brukes til kaffepotte.

Tekniske Spesifikasjoner

Spesifikasjoner	50x55	50x60	60x60
Ytre bredde	500 mm	500 mm	600 mm
Ytre dybde	565 mm	630 mm	630 mm
Ytre høyde	855 mm	855 mm	855 mm
Lampeeffekt	15-25 W		
Nedre varmeelement	1000 W	1000 W	1200 W
Øvre varmeelement	800 W	800 W	1000 W
Turbo-varmeelement	-----	1800 W	2200 W
Grill-varmeelement	1500 W	1500 W	2000 W
Forsyningsspenning	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Varmeplate 145 mm *	1000 W		
Varmeplate 180 mm *	1500 W		
Varmeplate rask 145 mm *	1500 W		
Varmeplate rask 180 mm *	2000 W		

ADVARSEL: Denne tabellen må vurderes ved endringer som skal utføres av autorisert servicepersonell. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for problemer som oppstår på grunn av feil modifikasjon.

ADVARSEL: De tekniske spesifikasjonene kan endres uten forvarsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

ADVARSEL: Verdiene som følger med apparatet eller tilhørende dokumenter er laboratoriemålinger i henhold til de respektive standardene. Disse verdiene kan variere avhengig av bruks- og miljøforhold.

Brenner Spesifikasjoner	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Naturgass			Naturgass		Naturgass	
Wok Brenner	Injektor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gasstrøm	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Effekt	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rask Brenner	Injektor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gasstrøm	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Effekt	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Delvis rask Brenner	Injektor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gasstrøm	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Effekt	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Tillegg Brenner	Injektor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gasstrøm	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Effekt	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brenner	Injektor	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Gasstrøm	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Effekt	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Ovn Brenner	Injektor	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Gasstrøm	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Effekt	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Brenner Spesifikasjoner	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brenner	Injektor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gasstrøm	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Effekt	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rask Brenner	Injektor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gasstrøm	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Effekt	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Delvis rask Brenner	Injektor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasstrøm	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Effekt	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Tillegg Brenner	Injektor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gasstrøm	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Effekt	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brenner	Injektor	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gasstrøm	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Effekt	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Ovn Brenner	Injektor	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gasstrøm	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Effekt	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

ADVARSEL: Diameterverdiene som er skrevet på injektorene er spesifisert uten et komma. For eksempel: Diameteren på 1,70 mm er spesifisert som 170 på injektoren.

INSTALLASJON AV OVNEN

Kontroller at den elektriske installasjon er gjort riktig slik at apparatet kan settes i bruk. Hvis den elektriske installasjonen ikke er egnet, ring en elektriker eller rørlegger for å ordne tilkoblingene etter behov. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader forårsaket av operasjoner som utføres av ikke-kvalifiserte personer.

ADVARSEL: Det er kundens ansvar å forberede stedet der produktet skal plasseres, og også klargjøre den elektriske installasjonen.

ADVARSEL: Reglene i lokale standarder om elektriske installasjoner skal følges under produktinstallasjon.

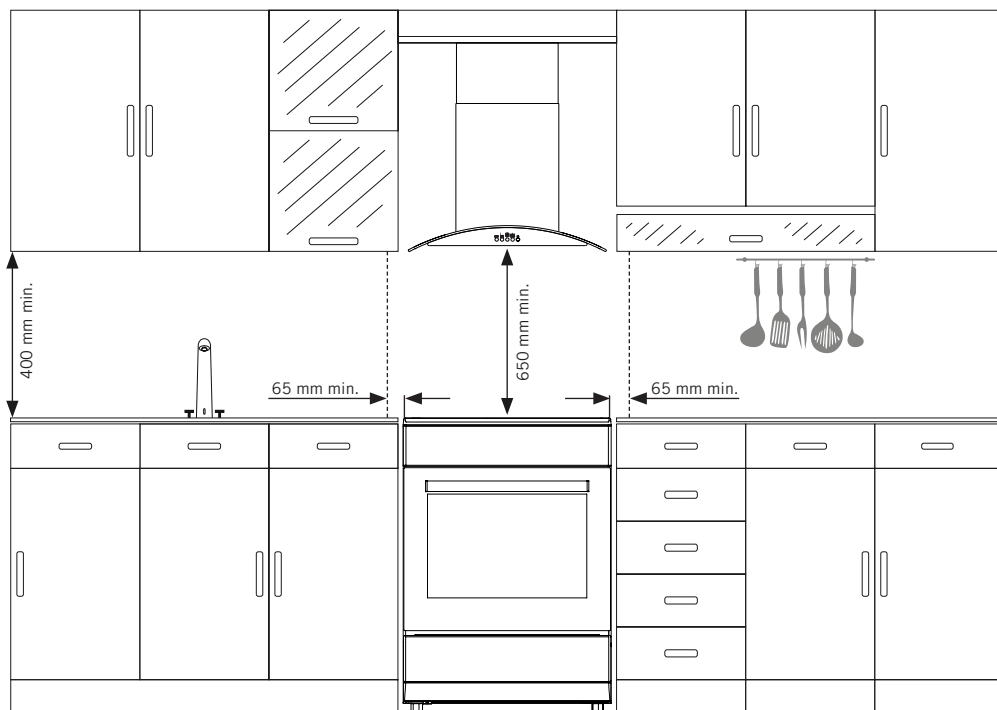
ADVARSEL: Kontroller for skade på apparatet før du installerer det. Ikke installer produktet hvis det er skadet. Skadede produkter kan utgjøre en helsemessig risiko.

Riktig sted for installasjon og viktige advarsler

Apparatets føtter må ikke stå på myke overflater som f.eks. tepper. Kjøkkengulvet skal være tilstrekkelig holdbart til å holde vekten av enheten og kjøkkenutstyr som kan brukes på ovnen.

Apparatet bør brukes med en klaring på minst 400 mm over de øvre koketoppflatene, og 65 mm fra sideflatene i et kjøkkenmøbel.

Apparatet er egnet til å brukes på begge sidevegger, uten noe støtte, og uten å installeres i et kabinett. Hvis en hette eller ventilator skal installeres over komfyren, følg produsentens anvisninger for monteringshøyde. (min. 650 mm)

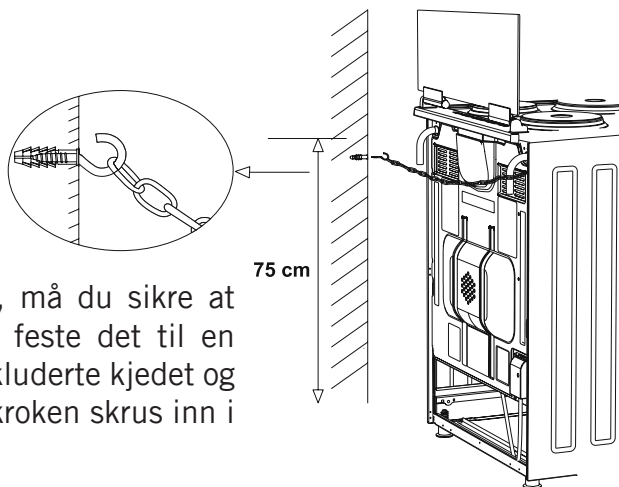


ADVARSEL: Kjøkkenutstyret i nærheten av apparatet må være varmebestandig.

ADVARSEL: Ikke installer apparatet ved siden av kjøleskap og kjølere. Varmen som apparatet avgir øker strømforbruket til kjøleenheter.

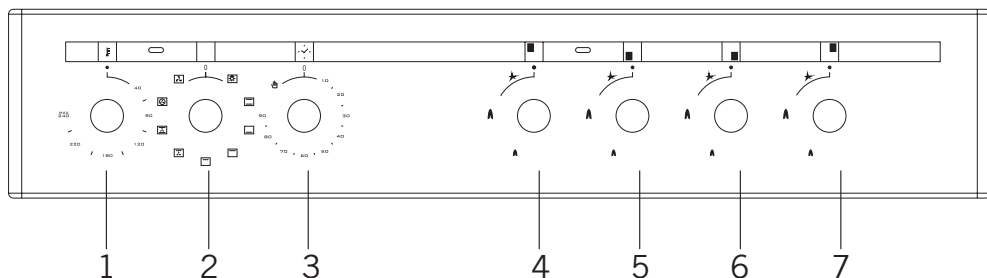
ADVARSEL: Ikke bruk dør og/eller håndtak til å bære eller flytte apparatet.

Kjedeillustrasjon



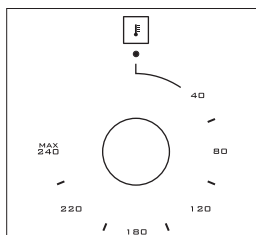
Før du brukere apparatet, må du sikre at kan bruke det trygt, ved å feste det til en vegg ved bruk av det/den inkluderte kjedet og krokete skruen. Sørg for at kroken skrues inn i veggen trygt.

KONTROLLPANEL

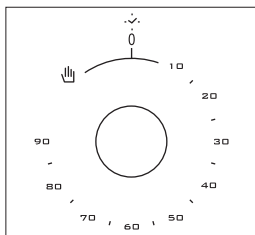


- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Termostat | 5. Fremre venstre varmeapparat |
| 2. Funksjonsvalg-knapp | 6. Fremre høyre varmeapparat |
| 3. Mekanisk tidsur | 7. Bakre høyre varmeapparat |
| 4. Bakre venstre varmeapparat | |

ADVARSEL: Kontrollpanelet ovenfor er kun til illustrasjonsformål. Vurder kontrollpanelet på enheten din.



Termostat: Brukes til å fastslå steketemperaturen for retten som skal stekes i ovnen. Etter at maten er plassert i ovnen, dreier du bryteren for å justere ønsket temperatur mellom 40-240 °C. For steketemperaturen eller andre typer mat, se steketabellen.



Mekanisk tidsur*: Brukes til å fastslå perioden for steking i ovnen. Når den justerte tiden er utløpt, slås strømmen til varmeapparatene av og du vil høre et lydssignal. Det mekaniske tidsuret kan justeres til ønsket periode mellom 0-90 minutter. Se steketabeller for stekeperioder.

BRUK AV OVNSEKSJON

Bruk Av Ovnbrennere

1. Hvis ovnen er utstyrt med brennere som drives av gass, bør passende knott brukes til å antenne brennerne. Noen modeller har automatisk tenning fra knotten; det er enkelt å tenne brenneren ved å dreie knotten. Brennere kan også tennes ved å trykke på tenningsknappen, eller de kan tennes med en fyrstikk.

2. Ikke bruk tenningen kontinuerlig i mer enn 15 sekunder. Hvis brenneren ikke tenner, vent i minst ett minutt før du prøver igjen. Hvis brenneren slukkes av en eller annen grunn, lukk gasskontrollventilen og vent i minst ett minutt før du prøver igjen.

Bruk Av Ovnens Varmeelementer

1. Når ovnen brukes første gang, vil en lukt spres ut som knyttet til bruken av varmeelementene. For å bli kvitt dette, bruker du ovnen ved 240 °C i 45-60 minutter mens den er tom.

2. Kontrollknotten til ovnen bør settes til ønsket verdi; ellers vil ikke ovnen fungere.

3. Typer måltider, tilberedningstider og termostatposisjoner er angitt i steketabellen.. Verdiene i steketabellen er karakteristiske verdier og ble oppnådd basert på tester utført i laboratoriet. Du kan finne ulike smaker som passer din smak avhengig av steke- og bruksvanene dine.

4. Du kan rotere kylling ovnen ved bruk av tilbehørene.

5. Tilberedningstider: Resultater kan variere avhengig av områdespenningen og materiale i ulike kvalitet, mengde og temperaturer.

6. Lokket til ovnen bør ikke åpnes ofte mens tilberedning utføres i ovnen. Dette kan påvirke balansen av varmesirkulasjonen og dermed resultatene.

Bruk Av Grillen

1. Når du plasserer grillen på øverste hylle, må ikke maten på risten berøre grillen.
2. Du kan forvarme i 5 minutter under grilling. Du kan snu maten opp-ned hvis det er nødvendig.
3. Maten skal plasseres midt på grillen for å gi maksimal luftstrøm gjennom ovnen.

Slik slår du på grillen

1. Plasser funksjonsknappen over grillsymbolet.
2. Still deretter inn ønsket grilletemperatur.

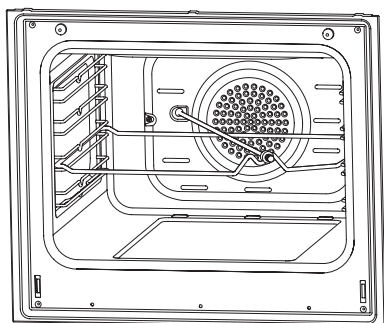
Slik slår du grillen av;

Sett funksjonsknappen til av-posisjon.

ADVARSEL: Hold ovnsdøren lukket under grilling. (elektrisk grill)

ADVARSEL: Hold ovnsdøren åpen under grilling. (gassgrill)

Bruk Av Kyllingstekning *

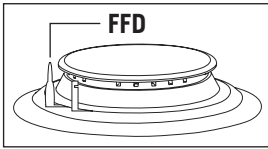


Figur 15

Plasser spydet på rammen. skyv grillspydet i ønsket høyde inn i ovnen i ønske. Sett en dryppepanne på bunnen for å samle fett. Tilsett litt vann i dryppepannen slik at den blir enklere å rengjøre. Husk å ta plastdelen av grillspydet. Når grillingen er ferdig, skruer du plasthåndtaket inn på grillspydet og tar maten ut av ovnen.

Bruk Av Komfyrseksjon

Bruk av gassbrennere



Sikkerhetsenhet med flammestopp (FFD); aktiveres umiddelbart når sikkerhetsmekanismen aktiveres på grunn av væske som strømmer over de øvre koketoppene.

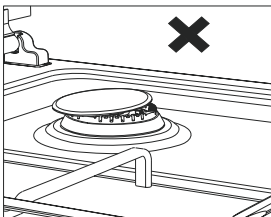
1. Ventilene som kontrollerer gasskomfyrene har en spesiell sikkerhetsmekanisme. For å tenne kokeren, må du alltid trykke på bryteren og bringe den til flammesymbolet ved å dreie mot klokken. Alle tenningene skal aktiveres komfyren du kontrollerte skal lyse. Hold bryteren trykket ned til tenning er utført. Trykk på tennerknappen og drei knotten mot klokken.

2. Ikke bruk tenningen kontinuerlig i mer enn 15 sekunder. Hvis brenneren ikke tenner, vent i minst ett minutt før du prøver igjen. Hvis brenneren slukkes av en eller annen grunn, lukk gasskontrollventilen og vent i minst ett minutt før du prøver igjen.

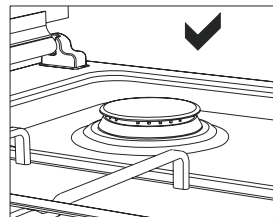
3. I enkelte modeller med gassikkerhetssystem, kutter ventilen gassen umiddelbart når flammen til komfyren slukkes. For å bruke brennere med gassikkerhetssystem må du trykke på knotten og dreie den mot klokken. Etter tenning må du vente i 5-10 minutter for å la gassikkerhetssystemer aktiveres. Hvis brenneren slukkes av en eller annen grunn, lukk gasskontrollventilen og vent i minst ett minutt før du prøver igjen.

4. ● Lukket 🔥 Helt åpen 🔥 Halvveis åpen

5. Før du bruker koketoppen, må du sørge for at alle brennerhettene er godt posisjonert. Riktig plassering av brennerhettene er vist som nedenfor.



Figur 16



Figur 17

Bruk Av Varmeplater

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

1. Elektriske varmeplater har 6 temperaturnivåer som standard. (som beskrevet ovenfor)

2. Ved første gangs bruk må du bruke den elektriske varmeplaten i posisjon 6 i 5 minutter. Dette gjør at middelet på varmeplaten som er følsom for varme, herdetes ved brenning.

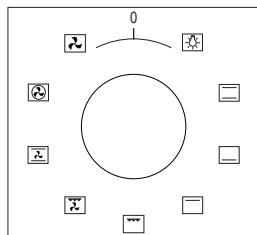
3. Bruk kasseroller med flat bunn som kommer i full kontakt med varmen så mye som mulig, slik at du kan bruke energi mer produktivt.

Pottestørrelser

	50*55	50*60	60*60
Liten brenner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Medium brenner	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Stor brenner	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
WOK pottin	24-28 cm	---	24-26 cm



PROGRAMTYPER



Funksjonsknapp: Brukes til å fastslå varmeapparatene som skal brukes til å steke retten i ovnen. Varme-programtyper i denne knappen og deres funksjoner er beskrevet nedenfor. Alle varmeapparatyper og programtyper angitt for disse varmeapparatene vil kanskje ikke være tilgjengelige for alle modeller.

	Stekespidd		Vifte
	Øvre + Nedre varme element		Turbo-varme + Vifte
	Lampe		Nedre + Øvre varme elementer + Vifte
	Nedre varmeelement + Vifte		Grill-varmeelement + Vifte
	Grill-varmeelement		Grillbrenner / Grill-varmeelement
	Grill-varmeelement + Lampe		Øvre varmeelement
	Elektrisk tidsur		Ovnbrenner / Nedre varmeelement
	Flamme		Tenningslys

ADVARSEL: Alle varmeapparatyper og programtyper angitt for disse varmeapparatene vil kanskje ikke være tilgjengelige for alle modeller.

MATLAGINGSTIDTABELL

ADVARSEL: Ovnen må forvarmes i 10 minutter før du legger mat i den.

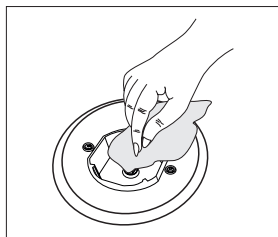
Mattype	Tilberedningsfunksjon	Temperatur (°C)	Hylleposisjon	Koketid (min.)
Kake	Statisk / Statisk+Fan	170-180	2	35-45
Små kaker	Statisk / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Patty	Statisk / Statisk+Fan	180-200	2	35-45
Kake	Statisk	180-190	2	25-30
Kjeks	Statisk	170-180	3	20-25
Eplekake	Statisk / Turbo+Fan	180-190	2	50-70
Svamp kake	Statisk	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statisk+Fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisk	180-200	2	25-40
Marengs	Statisk	100	2	60
Kylling	Statisk+Fan / Turbo+Fan	180-190	2	45-50
Grillet kylling **	Grille	200-220	4	25-30
Grillet fisk **	Grille+Fan	200-220	4	25-30
Mørbrad biff **	Grille+Fan	Max.	4	15-20
Grillet kjøttboller **	Grille	Max.	4	20-25

* Uten forvarming. Halve tilberedningen bør utføres ved 200 °C og andre halvdel bør utføres ved 150 °C.

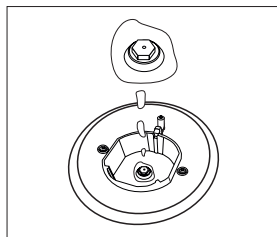
** Under andre halvdel av tilberedningen bør maten snus.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

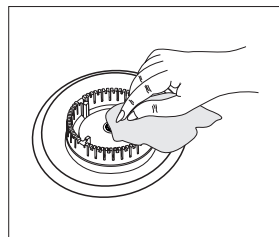
1. Koble fra støpselet som leverer strøm til ovnen fra kontakten.
2. Mens ovnen er i drift eller kort tid etter at driften starter, blir den ekstremt varm. Du må unngå å berøre noen av varmeelementene.
3. Rengjør aldri den indre delen, panelet, lokket, skuffene og andre deler av ovnen ved hjelp av verktøy slik som hard børste, stålull eller kniv. Ikke bruk slipende og skrapende midler eller vaskemidler.
4. Etter å ha rengjort de indre delene av ovnen med en såpeklut, skyll den og tørk deretter grundig med en myk klut.
5. Rengjør glassoverflater med et spesielt rengjøringsmiddel for glass.
6. Ikke rengjør ovnen med damprensere.
7. Rengjør sølt væske fra det øvre lokket til ovnen før du åpner det. Kontroller også at kokebordet er tilstrekkelig avkjølt før du lukker lokket.
8. Bruk aldri brennbare midler som f.eks. syre, tynnere og gass når du rengjør ovnen.
9. Ikke vask noen deler av ovnen i oppvaskmaskinen.
10. For å rengjøre frontdekselet på ovnen; fjern festeskruene som fester håndtaket ved hjelp av en skrutrekker og fjern ovnsdøren. Rengjør og skyll deretter grundig. Plasser ovnsglasset riktig og sett inn håndtaket på nytt etter tørking.



Figur 18

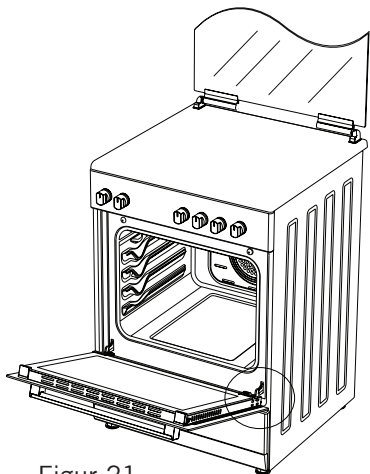


Figur 19

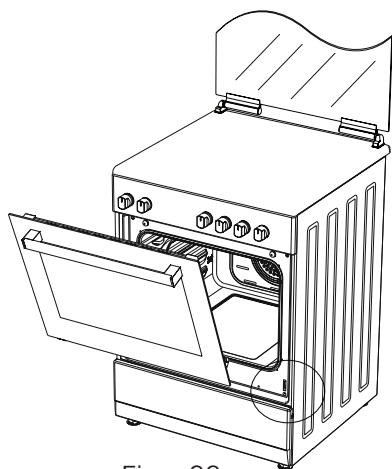


Figur 20

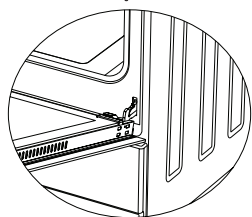
Montering Av Ovnsdøren



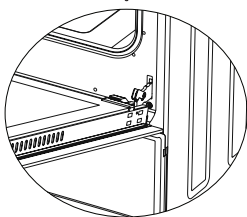
Figur 21



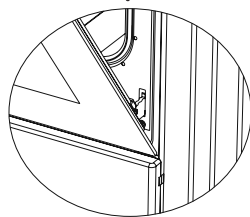
Figur 22



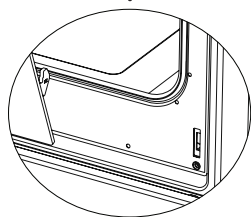
Figur 21.1



Figur 21.2



Figur 22.1



Figur 22.2

Åpne ovnsdøren helt ved å skyve den mot deg. Etterpå utfører du åpningssprosessen ved å trekke hengsellåsen oppover ved hjelp av en skrutrekker, som vist i **figur 21.1**.

Still hengsellåsen inn på bredeste vinkel som vist i **figur 21.2**. Still begge hengslene som fester ovnsdøren til ovnen i samme posisjon.

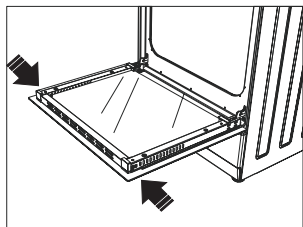
Etterpå lukker du stekeovnsdøren slik at den heller mot hengsellåsen slik som vist i **figur 22.1**.

For å ta av ovnsdøren, trekk den oppover ved å holde den med begge hender når du er nær lukket posisjon slik som vist i **figur 22.2**.

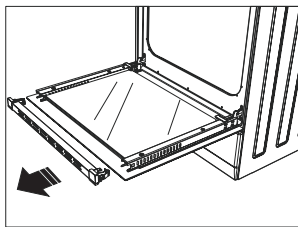
For å sette ovnsdøren på plass igjen, gjennomfører du trinnene som er nevnt overfor i motsatt rekkefølge.

Rengjøring Og Vedlikehold Av Glasset I Ovnens Framre Dør

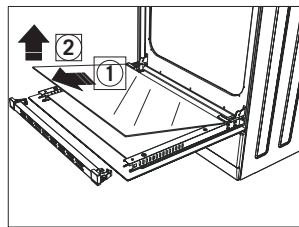
Ta løs profilen ved å trykke på plastklemmene på både venstre og høyre side, slik som vist i figur 23 og ved å trekke profilen mot deg selv, slik som vist i figur 24. Ta så løs det indre glasset, slik det går fram i hht. figur 25. Hvis nødvendig, kan glasset i midten tas løs på samme måte. Etter at rengjøring og vedlikehold er utført, så sett glass og profil på plass igjen i omvendt rekkefølge. Sjekk at profilen er ordentlig plassert der den skal.



Figur 23



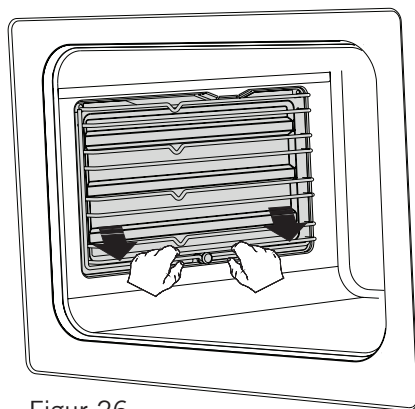
Figur 24



Figur 25

Katalytiske Vegger *

Katalytiske vegger finnes under sporene på venstre og høyre side av ovnsrommet. Katalytiske vegger eliminerer vond lukt og sikrer best mulig ytelse fra komfyren. Katalytiske vegger absorberer også oljerester og rengjør ovnen mens den er i bruk.

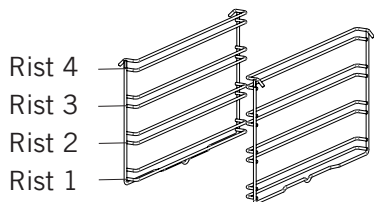


Figur 26

Slik tar du av de katalytiske veggene

For å ta av de katalytiske veggene må sporene trekkes ut. Når sporene er trukket ut, løsner de katalytiske veggene automatisk. De katalytiske veggene må skiftes ut etter 2–3 år.

Ristposisjoner



Det er viktig å plassere trådgrillen riktig i ovnen. Ikke la trådristen berøre ovnsveggen. Ristposisjoner er vist i nest figur. Du kan ha en langpanne eller et standard Brett i nedre og øvre trådrister.

Installere og fjerne trådrister

For å fjerne trådrister, trykk på klemmene som vist med pilene i figuren. Fjern først den nedre, og deretter den øvre siden fra installasjonsstedet. For å installere trådrister: reverser prosedyren for å fjerne trådrister.

Bytte Ovnslampen

ADVARSEL: For å unngå elektrisk støt, sør for at apparatets krets er åpen før du bytter lampen. (åpen krets betyr av strømmen er av)

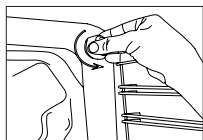
Koble fra strømmen til apparatet først og sørg deretter for at apparatet er kaldt.

Fjern glassbeskyttelsen ved å dreie den som angitt på figuren til venstre. Hvis du har vanskeligheter med å dreie den, kan du bruke plathansker.

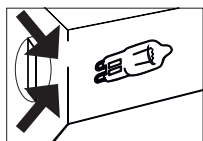
Fjern deretter lampen ved å dreie den, og sett inn en ny lampe med samme spesifikasjoner.

Sett glassbeskyttelsen tilbake på plass, sett strømkabelen til apparatet inn i strømkontakten og fullfør erstatningen. Nå kan du bruke ovnen din.

Type G9 Lampe



220-240 V, AC
15-25 W



Figur 26

Type E14 Lampe



220-240 V, AC
15 W



Figur 27

Bruk Av Avlederplate For Grill *

1. Et sikkerhetspanel er designet for å beskytte kontrollpanelet og knappene mens ovnen er i grillmodus. (figur 29)

2. Bruk dette sikkerhetspanelet for å hindre at varmen skader kontrollpanelet og knappene mens ovnen er i grillmodus.

ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme når grillen brukes. Unge barn bør holdes vekk.

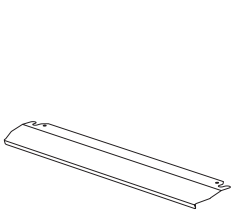
3. Plasser sikkerhetspanelet under kontrollpanelet ved å åpne frontdekselglasset til ovnen. (figur 30)

4. Fest deretter sikkerhetspanelet mellom ovnen og frontdekselet ved å lukke dekselet forsiktig. (figur 31)

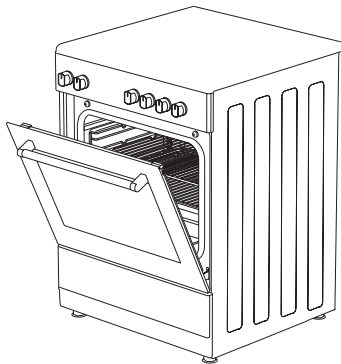
5. I forbindelse med matlaging er det viktig å holde dekselet åpent i angitt avstand når du tilbereder mat i grillmodus..

6. Sikkerhetspanelet vil gi ideelle tilberedningsforhold og samtidig beskytte kontrollpanelet og knappene.

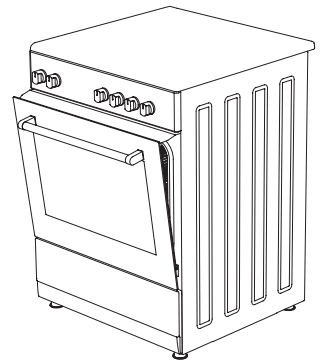
ADVARSEL Hvis komfyren har alternativet "**lukket grillfunksjon**" med termostat, kan du holde ovnsdøren lukket under drift; i dette tilfellet vil avlederplaten for grillen være unødvendig.



Figur 29



Figur 30



Figur 31

FEILSØKING

Du kan løse problemer med produktet som du støter å ved å kontrollere følgende punkter før du ringer det tekniske serviceverkstedet.

Kontrollpunkter

Hvis du opplever et problem med ovnen, må du først sjekke tabellen nedenfor og prøve forslagene.

Problem	Mulig årsak	Hva du bør gjøre
Ovnen fungerer ikke.	Strømtilførselen er ikke tilgjengelig.	Kontroller strømtilførselen.
	Gasstilførselen er ikke tilgjengelig.	Ontroller om hovedgassventilen er åpen.
		Kontroller kom gassrøret er bøyd eller har en knekk.
		Kontroller at gasslangen er koblet til ovnen.
	Kontroller om egnet gassventil brukes.	
Ovnen stopper under tilberedning.	Støpselet kommer ut av veggkontakten.	Sett inn støpselet i veggkontakten på nytt.
Slår seg av under tilberedning.	For lang kontinuerlig drift.	La ovnen kjøle seg ned etter lange tilberedningssykluser.
	Mer enn ett støpsel i veggkontakten.	Bruk bare ett støpsel per veggkontakt.
Ovnsdøren åpnes ikke riktig.	Matrester har satt seg fast mellom døren og det indre hulrommet.	Rengjør ovnen og prøv å åpne døren på nytt.
Tenning fungerer ikke.	Tuppene eller hoveddelene til tenningspluggene er tilstoppet.	Rengjør tupper eller hoveddeler til tenning pluggen til gassbrennere.
	Gassbrennerrør tilstoppet.	Rengjør gassbrennerrør.
Elektrisk støt når ved kontakt med ovnen.	Ikke ordentlig jording.	Sørg for at strømtilførselen er jordet ordentlig.
	Ikke-jordet veggkontakt brukes.	

Problem	Mulig årsak	Hva du bør gjøre
Dryppende vann.	Vann eller damp kan genereres under visse forhold avhengig av dampen som tilberedes. Dette er ikke en feil i apparatet.	La ovnen kjøle seg ned og tørk så av med en klut.
Damp kommer ut av en sprekk i ovnsdøren.		
Vann er igjen i ovnen.		
Ovnen varmer ikke.	Ovnsdøren åpen.	Lukk døren og start på nytt.
	Ovnskontroller er ikke riktig justert.	Les avsnittet om bruk av ovnen og tilbakestill ovnen.
	Sikring utløst eller strømbryter slått av.	Skift sikringen og tilbakestill strømbryteren. Ring en elektriker hvis dette gjentar seg mange ganger.
Røyk kommer ut under drift	Når ovnen brukes for første gang.	Røyk kommer ut av varmeapparatene. Dette er ikke en feil. Etter 2-3 sykluser vil det ikke komme mer røyk.
	Mat på varmeapparat.	La ovnen kjøle seg ned og rengjør matrester fra varmeapparatet.
Når ovnen er i drift kommer brent lukt eller plastlukt ut.	Plast eller andre ikke-varmebestandige utstyr brukes i ovnen.	Bruk egnet glassutstyr ved høye temperaturer.
Ovnen steker ikke effektivt.	Ovnsdøren åpnes often under steking.	Ikke åpne ovnsdøren ofte, hvis maten du steker ikke må snus. Hvis du åpner døren often, vil den indre temperaturen falle, noe som vil påvirke stekeresultatet.
Det indre lyset er dimmet eller ikke i drift.	Fremmedlegemer dekker lampen under steking.	Rengjør ovenns overflate og sjekk igjen.
	Lampen kan være defekt.	Erstatt med en lampe med samme spesifikasjoner..

HÅNTERINGSREGLER

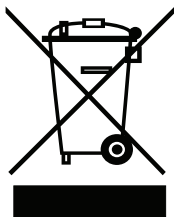
1. Ikke bruk dør og/eller håndtak til å bære eller flytte apparatet.
2. Utfør flytting og transport i den opprinnelige emballasjen.
3. Vær spesielt oppmerksom på apparatet under lasting/lossing og håndtering.
4. Sørg for at emballasjen er lukket skikkelig under håndtering og transport.
5. Beskytt mot eksterne faktorer (slik som fuktighet, vann osv.) som kan skade emballasjen.
6. Vær forsiktig så du ikke skader apparatet på grunn av støt, krasjer, fall osv. under håndtering og transport og ikke ødelegger eller deformerer det under drift.

ANBEFALINGER FOR ENERGIPARING

Følgende detaljer vil hjelpe deg med å bruke produktet økologisk og økonomisk.

1. Bruk mørke og emaljebelagte beholdere som leder varmen bedre i ovnen.
2. Når du lager mat, må du forvarme ovnen hvis oppskriften eller brukerhåndboken indikerer at forvarming er nødvendig.
3. Ikke åpne ovnsdøren ofte under matlaging.
4. Ikke prøv å steke flere retter i ovnen samtidig. Du kan steke samtidig ved å plassere to komfyrer på trådristen.
5. Steker flere retter etter hverandre. Ovnen vil ikke miste varme.
6. Skru av ovnen i et par minutter før steketiden utløper. I dette tilfellet må du ikke åpne ovnsdøren.
7. Tin maten før du steker den.

MILJØVENNLIG AVHENDELSE



Kast emballasjen på en miljøvennlig måte. Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU som gjelder brukte elektriske og elektroniske apparater (elektrisk og elektronisk utstyr-WEEE). Direktivet angir rammene for retur og gjenvinning av brukt utstyr innenfor hele EU.

INFORMASJON OM EMBALLASJEN

Produktets emballasjematerialer er laget av gjenvinnbare materialer i samsvar med våre nasjonale miljøforskrifter. Emballasjen skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Kast dem på spesielle resirkuleringsstasjoner.

Kära användare,

Vårt mål är att få denna produkt att ge dig den bästa produktionen som tillverkas i våra moderna lokaler i en noggrann arbetsmiljö, i enlighet med det totala kvalitetsbegreppet.

Därför föreslår vi att du läser användarhandboken noga innan du använder produkten och håller den permanent till ditt förfogande.

Obs: Den här bruksanvisningen är för mer än en modell. Några av de funktioner som anges i handboken är kanske inte tillgängliga i din apparat.

Alla våra apparater är endast avsedda för hushållsbruk, inte för kommersiell användning.

Produkter markerade med (*) är valfria.

"DENNA APPARAT SKALL INSTALLERAS I ÖVERENSSTÄMMELSE MED GÄLLANDE BESTÄMMELSER OCH ANVÄNDAS ENDAST I VÄLVENTILERAT UTRYMME. LÄS INSTRUKTIONERNA FÖRE INSTALLATION ELLER ANVÄNDNING AV DENNA APPARAT"

"Överensstämmer med WEEE-föreskrifterna."

Innehåll

Viktiga varningar.....	132
Elanslutning.....	143
Gasanslutning.....	144
Introduktion till enheten.....	149
Tillbehör.....	150
Tekniska funktioner i ugnen.....	151
Installation av din ugn.....	154
Kedjeförankringsillustration.....	156
Kontrollpanel.....	156
Använda ugnsdelen.....	157
Använda grillen.....	158
Kycklingste.....	158
Använda tillagningssektionen.....	159
Programtyper.....	161
Koktidstabell.....	162
Underhåll och rengöring.....	163
Installation av ugnsluckan.....	164
Rengöring och skötsel av ugnens	
Främre glaslucka.....	165
Katalytiska väggar.....	165
Falspositioner.....	166
Byta ugnslampan.....	166
Använd grilldeflektorark.....	167
Felsökning.....	168
Hanteringsregler.....	170
Rekommendationer för energibesparing.....	170
Miljövänligt avfall.....	171
Paketeringsinformation.....	171

VIKTIGA VARNINGAR

1. Installation och reparation ska alltid utföras av **"AUKTORISERAD SERVICE"**. Tillverkaren ska inte hållas ansvarig för arbete som utförs av obehöriga personer.

2. Läs noga igenom bruksanvisningen. Endast på så sätt kan du använda apparaten på ett säkert och korrekt sätt.

3. Ugnen ska användas enligt bruksanvisningen.

4. Håll barn under 8 år och husdjur borta vid användning.

5. **VARNING: De tillgängliga delarna kan vara heta när du använder grillen. Håll borta från barn.**

6. **VARNING: Brandrisk; förvara inte materialet på kokytan.**

7. **VARNING: Utrustningen och dess åtkomliga delar blir varma vid bruk.**

8. Inställningsvillkor för denna enhet anges på etiketten. (Eller på typskylten)

9. De tillgängliga delarna kan vara heta när grillen används. Små barn ska hållas undan.

10. **VARNING: Denna apparat är avsedd för matlagning. Den ska inte användas för andra ändamål, som att värma ett rum.**

11. Använd inte ångtvättare för att rengöra apparaten.

12. Se till att ugnsluckan är helt stängd efter att ha lagt mat inuti ugnen.

13. Försök **ALDRIG** släcka elden med vatten. Stäng av reglaget och täck sedan flammen med ett lock eller ett eldtäcke.

14. Barn under 8 år bör hållas borta, om de inte kan övervakas kontinuerligt.

15. Röra värmeelementen bör undvikas.

16. VARNING: Matlagningsprocessen ska övervakas. Matlagningsprocessen ska alltid övervakas.

17. Denna enhet kan användas av barn över 8 år, personer med fysiska, hörsel- eller mentala handikapp eller personer med brist på erfarenhet eller kunskap, så länge kontrollen säkerställs eller information om farorna kommuniceras.

18. Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.

19. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring eller underhåll av apparaten ska inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och övervakas av vuxna.

20. Håll apparaten och elkabeln borta från barn under 8 år.

21. Håll gardiner, draperier, papper eller annat brännbart (antändbart) material borta från apparaten innan du börjar använda apparaten. Placera ej antändbara eller brandfarliga material på eller i apparaten.

22. Håll ventilationskanalerna öppna.

23. Utrustningen är inte lämplig för användning som extern timer eller som ett separat fjärrkontrollsystem.

24. Värm inte slutna burkar och glasburkar. Trycket kan leda till att burkarna exploderar.

25. Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, etc. på ugnshandtaget.

26. Placera inte ugnsgaller, tallrikar, eller aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Den ackumulerade värmen kan skada botten av ugnen.

27. Medan du lägger i eller tar ur mat ur ugnen etc., använd alltid värmebeständiga grytvantar.

28. Använd inte produkten under påverkan av läkemedel och/eller alkohol som kan påverka din omdömesförmåga.

29. Var försiktig när du använder alkohol i din mat. Alkoholen kommer att förångas vid höga temperaturer och kan fatta eld och orsaka brand om den kommer i kontakt med heta ytor.

30. Kontrollera att enheten är avstängd efter varje användning.

31. Om apparaten är trasig eller har en synlig skada, använd inte apparaten.

32. Vidrör inte kontakten med våta händer. Dra inte i kabeln för att dra ur kontakten, håll alltid i kontakten.

33. Använd inte apparaten med dörrglaset borta eller trasigt.

34. Placera bakplåtspapper tillsammans med maten i en förvärmad ugn genom att sätta det i en form eller ugnstillbehör (plåt, grillgaller etc.).

35. Placera inte föremål som barn kan nå på apparaten.

36. Det är viktigt att placera grillgallret och plåten ordentligt i spåren och/eller korrekt placera plåten i spåren. Placera gallret eller plåten mellan två skenor och kontrollera att det är balancerat innan du sätter mat på den.

37. Utan att riskera att röra ugnsvärmelementen, ta bort överflödiga delar av bakplåtspapper som hänger över från tillbehöret eller behållaren.

38. Använd det aldrig vid högre ugnstemperatur än den maximala användningstemperaturen som anges på bakplåtspappret. Placera inte bakplåtspapper på ugnsbotten.

39. När luckan är öppen, lägg inte något tungt föremål på luckan och låt ej barn sitta på den. Det kan orsaka att ugnen stjälpes eller gångjärnen skadas.

40. Förpackningsmaterial är farligt för barn. Håll förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.

41. Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra glaset eftersom repor som kan uppstå på ytan av dörrglaset kan orsaka att glaset går sönder.

42. Placera inte apparaten på en yta som är täckt med mattor. Elektriska delar blir då överhettade utan ventilation underifrån. Detta kommer att orsaka fel på apparaten.

43. Slå inte på glasytor av vitro-keramiska spisar med hårdmetall, elementet kan bli skadat. Det kan orsaka en elchock.

44. Användaren ska inte hantera ugnen själv.

45. Var försiktig när du rengör gasbrännarna. Det kan orsaka personskador.

46. Mat kan spillas när ugnsfoten demonterats eller går sönder, var försiktig. Det kan orsaka personskador.

47. Under användning blir de inre och yttre ytorna av ugnen varm. När du öppnar ugnsluckan, backa undan för att undvika den heta ångan som kommer ut. Det finns risk för brännskador.

48. Övre locket av ugnen kan stängas av en anledning, än grytor kan snubbla över. Backa undan för att undvika att den varma maten kommer på dig. Det finns risk för brännskador.

49. Placera inte tunga föremål när luckan är öppen, risk för vältnings.

50. Användaren ska inte avlägsna elementet under rengöring. Det kan orsaka en elchock.

51. Ta inte bort tändknapparna från apparaten. I annat fall kan man komma åt strömförande elektriska kablar. Det kan orsaka en elchock.

52. Ugnen kan kopplas bort under byggnationen i hemmet. Efter slutfört arbete, skall återanslutning av ugnen göras av auktoriserad service.

53. Placera inte metallredskap som kniv, gaffel, sked på ytan av apparaten, eftersom de blir heta.

54. För att förhindra överhettning bör apparaten inte installeras bakom av dekorativ betäckning.

55. Stäng av apparaten innan du tar bort skydden. Efter rengöring, installera skydden enligt instruktioner.

56. Kabelanslutningspunkten skall skyddas.

57. VARNING: Använd inte ugn- och grillbrännare samtidigt.

58. Vänligen laga inte mat direkt på plåten/gallret. Vänligen sätt maten i eller på lämpliga redskap innan du sätter dem i ugnen.

59. Het yta, lämna för kylning innan du stänger locket.

Elsäkerhet

1. Anslut apparaten i ett jordat uttag som skyddat av en säkring som överensstämmer med de värden som anges i tekniska specifikationerna.

2. Få en auktoriserad elektriker att sätta jordad utrustning. Vårt företag ansvarar inte för de skador som uppstår på grund av att produkten används utan jordning enligt lokala föreskrifter.

3. Ugnens strömbrytare ska placeras så att användaren kan nå dem när ugnen är installerad.

4. Nätsladden (sladden med kontakt) skall inte vidröra de varma delarna av apparaten.

5. Om nätkabeln (ledningen med kontakt) är skadad ska den här ledningen ersättas av tillverkaren eller dess servicetekniker eller en lika kvalificerad personal för att förhindra en farlig situation.

6. Tvätta inte produkten genom att spraya eller hälla vatten på den! Det finns risk för elchock.

7. VARNING: För att undvika elchock, se till att enheten är avstängd innan du byter lampan.

8. VARNING: Stäng av strömmen innan du rör anslutningarna.

9. VARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elchock.

10. Använd inte klippta eller skadade sladdar eller förlängningssladdar förutom den ursprungliga sladden.

11. Se till att det inte finns någon vätska eller fuktighet i uttaget där produktens kontakt är installerad.

12. Ugnens baksida värms också upp när ugnen är i drift. Elektriska anslutningar får inte röra baksidan, annars kan anslutningarna skadas.

13. Dra inte åt anslutningskablarna mot ugnsluckan och dra dem inte över heta ytor. Om sladden smälter kan det orsaka kortslutning och till och med brand.

14. Koppla ur produkten under installation, underhåll, rengöring och reparation.

15. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicetekniker, eller liknande kvalificerad personal för att undvika fara.

16. Se till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget för att undvika gnistor.

17. Använd inte ångtvättare för rengöring av apparaten, elchock kan uppstå.

18. En omnipolär strömbrytare för att koppla bort strömförsörjningen krävs för installation. Frånkoppling från strömförsörjningen ska förses med en brytare eller en integrerad säkring som är installerad på fast strömförsörjning enligt byggkod.

19. Apparaten är försedd med en **typ "Y"**-kabel.

20. Fasta anslutningar ska anslutas till ett strömförsörjning som möjliggör omnipolär fråkoppling. För apparater med överspänningskategori under klass III ska skyddsbrytaren anslutas till fast strömförsörjning enligt ledningskod.

Gassäkerhet

1. Apparaten är inte ansluten till en utloppskanal för förbränningsgaser. Denna apparat måste anslutas och installeras enligt gällande installationsbestämmelser. Förhållanden angående ventilation måste övervägas.

2. När en gaskokare används genereras fuktighet, värme och brinnande produkter i rummet. Först och främst, se till att köket är välventilerat när du använder apparaten och håll ventilationsöppningar öppna eller installera en mekanisk ventilationsutrustning.

3. Efter kraftig användning av apparaten under en längre tid kan ytterligare ventilation behövas. Öppna till exempel ett fönster eller justera en högre hastighet för mekanisk ventilation, om det finns någon.

4. Denna apparat får endast användas på välventilerad plats i enlighet med gällande bestämmelser. Läs igenom bruksanvisningen innan du installerar eller använder den här produkten.

5. Innan du ställer in apparaten, se till att lokala nätverksförhållanden (gasstyp och gstryck) uppfyller kraven för apparaten.

6. Mekanismen kan inte köras längre än 15 sekunder. Om brännaren inte är på efter 15 sekunder, stoppa mekanismen och vänta i minst en minut innan du försöker antända brännaren igen.

7. Alla typer av åtgärder som ska utföras vid gasinstallation måste utföras av behöriga och kompetenta personer.

8. Denna apparat är justerad för naturgas (NG). Om du måste använda din produkt med en annan gastyp måste du söka om konvertering hos behörig service.

9. För korrekt drift ska kåpan, gasröret och klämman bytas ut periodiskt enligt tillverkarens rekommendationer och vid behov.

10. Gas bör brinna bra i gasprodukter. Välbrinnande gas kan kännas igen av blå flamma och kontinuerlig bränning. Om gasen inte brinner tillräckligt kan kolmonoxid (CO) genereras. Kolmonoxid är en färglös, luktfri och mycket giftig gas; även små mängder har dödlig effekt.

11. Fråga din lokala gasförsörjning om telefonnummer för nödsituationer i samband med gas och åtgärder som ska vidtas när gasluktt upptäcks.

Vad man ska göra när gasluktt upptäcks

1. Använd inte öppen flamma och rök inte.
2. Använd inte någon strömbrytare. (Till exempel: lampa eller dörrklocka)
3. Använd inte telefon eller mobiltelefon.
4. Öppna dörrar och fönster.
5. Stäng alla ventiler på de apparater som använder gas och gasräknare.
6. Ring brandkåren från en telefon utanför hemmet.
7. Kontrollera alla slangar och deras anslutningar efter läckage. Om du fortfarande känner gasluktt, lämna huset och varna dina grannar.
8. Gå inte in i huset tills myndigheterna klargör att det är säkert.

Avsedd användning

- 1.** Den här produkten är utformad för hemanvändning. Kommersiell användning av apparaten är inte tillåten.
- 2.** Denna apparat får endast användas för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål som att värma ett rum.
- 3.** Denna apparat får inte användas för att värma tallrikar under grillen, torka kläder eller handdukar genom att hänga dem på handtaget för uppvärmning.
- 4.** Tillverkaren antar inte något ansvar för några skador som relaterar till felanvändning eller felhantering.
- 5.** Ugnens del kan användas för upptining, rostning, stekning, och grillning av mat.
- 6.** Driftstiden för den produkt du har köpt är 10 år. Det här är den period för vilken reservdelar som krävs för driften av denna produkt enligt definitionen tillhandahålls av tillverkaren.

Elanslutning

1. Din ugn kräver 16 eller 32 Ampere säkring enligt utrustningens effekt. Vid behov rekommenderas installation av en behörig elektriker.

2. Din ugn är inställd i enlighet med en strömkälla på 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Om strömkällan skiljer sig från det här specificerade värdet kontaktar du behörig service.

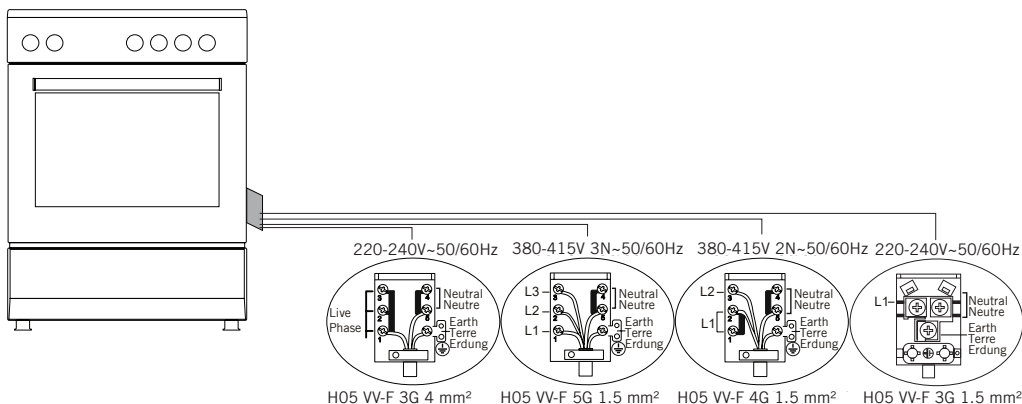
3. Ugnens elanslutning får bara utföras med jordade uttag i enlighet med föreskrifterna. Om det inte finns något uttag med jordat uttag där ugnen ska placeras, ska du omedelbart kontakta en elektriker. Tillverkaren ska aldrig ansvara för skador som uppkommer på grund av att enheten kopplats in till ojordade uttag. Om änden på elkabeln är öppen, beroende på typen av enhet, ska du installera en jordfelsbrytare där alla ändar kan bli fränkopplade vid anslutning/fränkoppling till huvudströmmen.

4. Om din elkabel blir skadad ska den bytas av behörig service eller elektriker för att undvika skador.

5. Elkabeln får inte komma i kontakt med enhetens heta delar.

6. Vänligen använd ugnen i torr atmosfär.

Elektriskt anslutningssystem



Gasanslutning

WARNING: Innan du börjar arbeta med gasinstallation, stäng av gasförsörjningen. Explosionsrisk!

Vänligen använd ugnen i torr atmosfär.

1. Montera klämman på slangen. Tryck en av slangen tills den går till rörets ände.

2. För tätningskontrollen, kontrollera att knapparna i kontrollpanelen är stängda, men gasflaskan är öppen. Applicera några såpbubblor till anslutningen. Om det finns gasläckage kommer det att skumma i det tvåliga området.

3. Ugnen ska använda en bra ventilationsplats och ska installeras på platt mark.

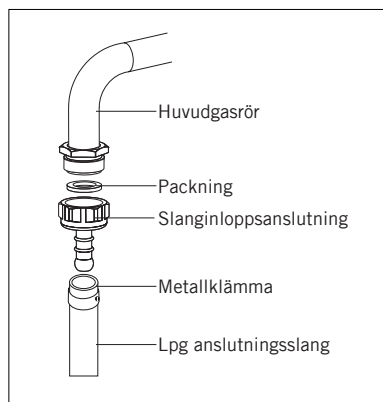
4. Kontrollera gasanslutningen igen.

5. När du placerar ugnen ska du försäkra dig om att den ligger på samma nivå som köksbänken. Ta den till köksbänksnivå genom att justera fötterna om det behövs.

6. För inte ugnens gaslang och elkabel genom de uppvärmda områdena, särskilt inte ugnens baksida. Flytta inte gasansluten ugn. Eftersom forceringen kan lossa slangen, och gasläckage kan uppstå.

7. Använd flexibel slang för gasanslutning.

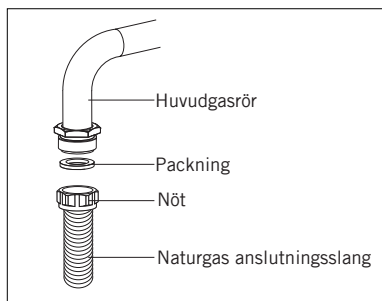
För LPG-anslutning;



För LPG (cylinder)-anslutning, sätt fast metallklämman på slangen från LPG-cylindern. Placera änden av slangen på slanginloppsanslutningen bakom apparaten genom att trycka till änden och värma slangen i kokt vatten. Efteråt, ta klämman mot slangens ändsektion och dra åt den med skruvmejsel. Packnings- och slanginloppsanslutningen som krävs för anslutning är som bilden nedan.

NOTERA: Regulatorn som ska fästas på LPG-cylindern ska ha 300 mmSS funktion.

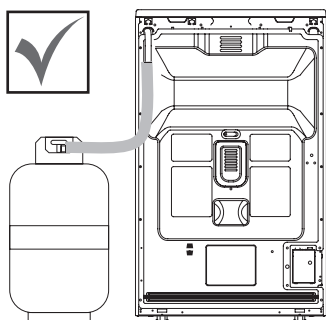
För naturgasanslutning;



WARNING: Naturgasanslutning ska ske med auktoriserad service.

För naturgasanslutning, placera packningen i muttern vid kanten av naturgasanslutningsslangen. För att installera slangen på huvudgasröret, vrid muttern. Slutför anslutningen genom att kontrollera gasläckage.

Gaslangspassage



Figur 1

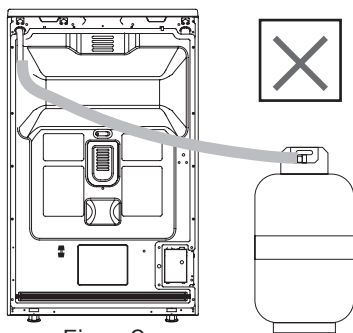
Anslut apparaten till gasledningskranen med kortast möjliga väg på ett sätt så att du säkerställer att inget gasläckage uppstår.

För att utföra en täthets- och säkerhetskontroll ska du se till att rattarna på kontrollpanelen är stängda och att gascylindern är öppen.

WARNING: Vid utförande av gasläckagekontroll ska du aldrig använda någon typ av låga, såsom tändare, tändstickor, cigarett, eld eller liknande.

Applicera såpbubblor i anslutningsställena. Om det finns något läckage kan det orsaka att det bildas bubblor.

Vid införande av apparaten på plats ska du se till att den är i samma nivå som arbetsbänken. Vid behov justerar du benen mot arbetsbänken. Använd apparaten på en nivåreglerad yta och i väl ventilerad miljö.

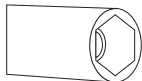


WARNING: Innan du placerar apparaten, kontrollera att de lokala distributionsförhållandena (gasstyp och tryck) överensstämmer med produktinställningarna.

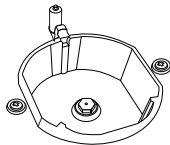
Byte av munstycke

1. Använd skruvmejsel med specialhuvud för att ta bort och montera munstycket. (figur 3)

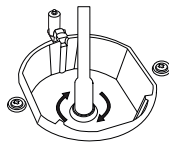
2. Ta bort munstycket (figur 4) från brännaren med speciell munstycks-hållare och installera det nya munstycket. (figur 5)



Figur 3



Figur 4



Figur 5

Ventilation av rum

Den luft som behövs för bränning tas emot från rumsluften och de utsläppta gaserna kommer ut direkt i rummet. För säker drift av din produkt är bra rumsventilation en förutsättning. Om det inte finns något fönster eller utrymme för rumsventilation, bör ytterligare ventilation installeras. Men om rummet har en ytterdörr som öppnas mot utsidan behövs inga ventilationshål.

Rumsstorlek	Ventilationsöppning
Mindre än 5 m ³	min. 100 cm ²
Mellan 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Större än 10 m ³	Behövs inte
I källaren	min. 65 cm ²

Minskat gasflödes hastighet för hållkranar

1. Tänd brännaren som ska justeras och vrid ratten till reducerat läge.

2. Ta bort knoppen från gaskranen.

3. Använd en skruvmejsel av lämplig storlek för att justera justerings-skruvén för flödes hastighet. För LPG (butan-propane) vrider du skruven medurs. För naturgas ska du vrida skruven moturs en gång.

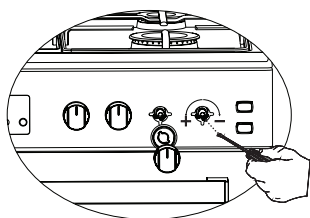
"Den normala längden på en rak flamma i det reducerade läget ska vara 6-7 mm."

4. Om flammen är högre än den önskade positionen, vrid skruven medurs. Om den är mindre vrid motsols.

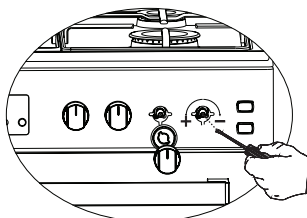
5. För den sista kontrollen, bränn till hög flamma och sänk positionen och kontrollera om flammen är på eller av.

Beroende på vilken typ av gastank som används i din apparat kan justeringsskruvpositionen variera.

För att ställa in ughtillbehör för gastypen, gör justeringen för nedsatt flamma försiktigt genom att vrida med en liten skruvmejsel enligt bilden nedan på skruven i mitten av gastankarna samt munstycksförändringar. (figur 6 och 7)



Figur 6



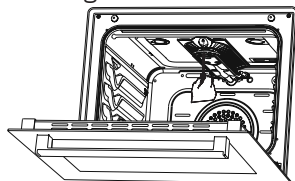
Figur 7

Avlägsna nedre och övre brännaren och avbryt installationen av injektorn till gasugnen

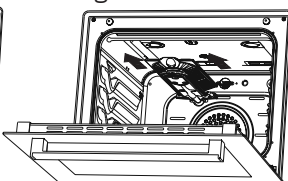
Avlägsnande av övre brännaren:

Med hjälp av en skruvmejsel avlägsnar du skruven så som visas i figur 8. Så som visas i figur 9 tar du bort brännaren från sin placering genom att dra den mot dig själv. Så som visas i figur 10 tar du bort injektorn i lagret med en hylsnyckel. För att omplacera brännaren gör du om demonteringsprocessen i omvänd ordning.

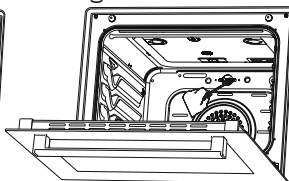
Figur 8



Figur 9



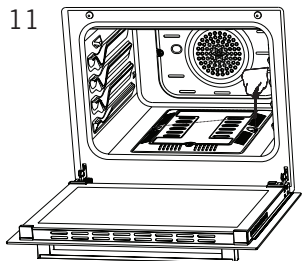
Figur 10



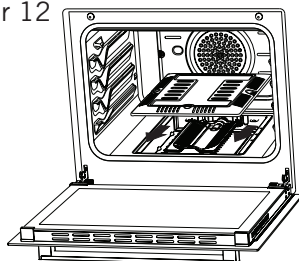
Borttagning av nedre brännare:

Den nedre brännarluckan har fixerats med två skruvar. Enligt det som visas i figur 11 tar du bort den med hjälp av en skruvmejsel. Ta bort luckan genom att dra uppåt så som visas i figur 12. Ta bort brännaren från sin placering genom att dra den mot dig själv så som visas i figur 13. Enligt det som visas i figur 14 tar du bort injektorn i lagret med en hylsnyckel. För att omplacera brännaren gör du om demonteringsprocessen i omvänd ordning.

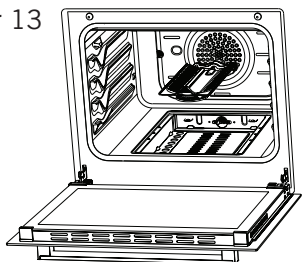
Figur 11



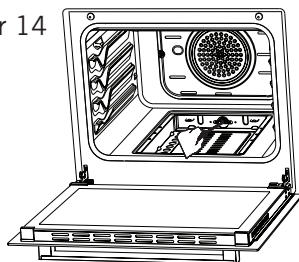
Figur 12



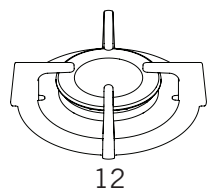
Figur 13



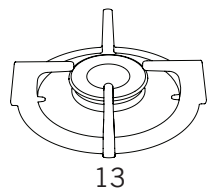
Figur 14



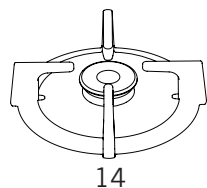
INTRODUKTION TILL ENHETEN



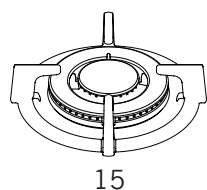
12



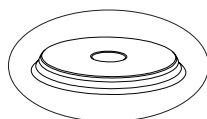
13



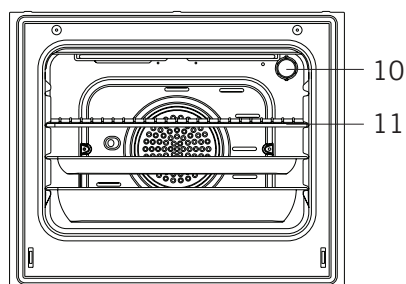
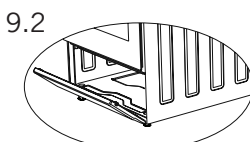
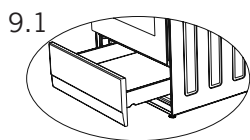
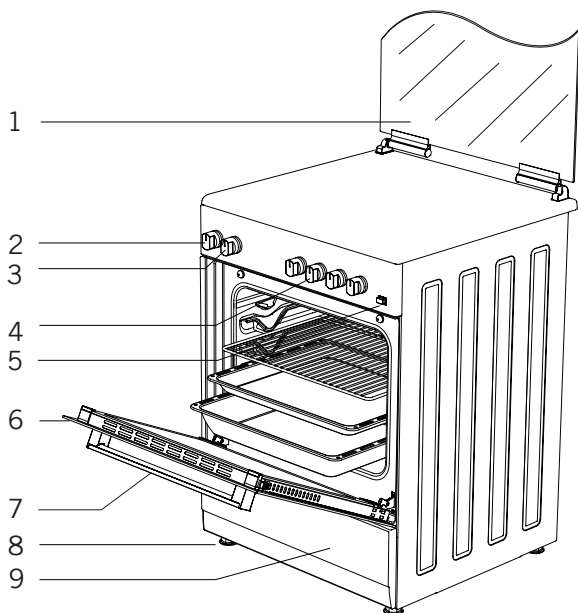
14



15



16

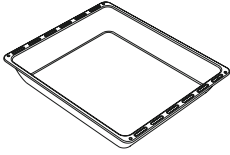


- 1. Glassdörr
(Plåtdörr)
- 2. Termostatinställning
- 3. Ugninställning
- 4. Koksektionskontroll
Knapp
- 5. Tryckknappständare *

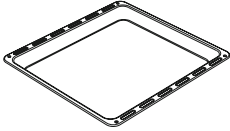
- 6. Dörr/lucka
- 7. Handtag
- 8. Plastben
- 9. Nedre skåpdörr
- 9.1 Låda *
- 9.2 Svänglucka *
- 10. Lampa

- 11. Grill
- 12. Stor brännare
- 13. Medium brännare
- 14. Extra brännare
- 15. Wok-brännare
- 16. Värmeplatta *
(Ø145 mm or Ø185 mm)

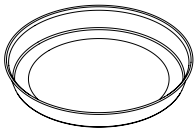
Tillbehör

**Djup plåt ***

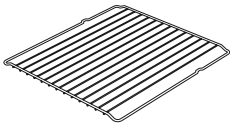
Används för bakverk, stekt mat och stuvningar. Vid stekning direkt över grillen för kakor, fryst mat och köttträtter kan den användas för att samla upp olja.

**Plåt / Glas plåt ***

Används för bakverk (kakor, kex etc.) och fryst mat.

**Rund plåt ***

Används för bakverk och fryst mat.

**Galler**

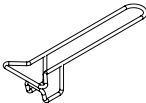
Används för stekning och/eller placering av mat som ska bakas, steaks och fryst mat på önskat galler.

**Teleskopiskt galler ***

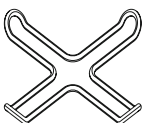
Med hjälp av teleskopiskt galler kan plåtar och/eller galler enkelt utplaceras och tas bort.

**Grillgallerplåt ***

Mat som kan fastna vid tillagning, exempelvis kött, placeras på grillgalleret. På det sättet förhindras kontakt och att maten fastnar.

**Plåthandtag ***

Det används för att hålla heta plåtar.

**Stödenhet för kaffekanna ***

Kan användas för kaffekanna

Tekniska Funktioner I Ugnen

Specifikationer	50x55	50x60	60x60
Yttre bredd	500 mm	500 mm	600 mm
Yttre djup	565 mm	630 mm	630 mm
Yttre höjd	855 mm	855 mm	855 mm
Lampeffekt	15-25 W		
Bottenvärmeelement	1000 W	1000 W	1200 W
Övre värmeelement	800 W	800 W	1000 W
Turbo-värmeelement	-----	1800 W	2200 W
Grillvärmeelement	1500 W	1500 W	2000 W
Matningsspänning	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Värmeplatta 145 mm *	1000 W		
Värmeplatta 180 mm *	1500 W		
Värmeplatta snabb 145 mm *	1500 W		
Värmeplatta snabb 180 mm *	2000 W		

VARNING: För ändringen som ska göras av auktoriserad service bör denna tabell beaktas. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella problem som uppstår på grund av eventuella felaktiga ändringar.

VARNING: För att öka produktkvaliteten kan de tekniska specifikationerna ändras utan föregående meddelande.

VARNING: Värdena som tillhandahålls med apparaten eller medföljande dokument är laboratorieavläsningar i enlighet med respektive standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och omgivningsförhållanden.

Brännare Specifikationer	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Naturgas			Naturgas		Naturgas	
Wok Brännare	Injektor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Konsumtion	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Ström	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Snabb Brännare	Injektor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Konsumtion	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Ström	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi Snabb Brännare	Injektor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Konsumtion	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Ström	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Hjälp Brännare	Injektor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Konsumtion	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Ström	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brännare	Injektor	1,00	mm	0,92	mm	1,35	mm
	Konsumtion	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h	0,196	m ³ /h
	Ström	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Ugns Brännare	Injektor	1,10	mm	1,00	mm	1,50	mm
	Konsumtion	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h	0,235	m ³ /h
	Ström	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

Brännare Specifikationer	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brännare	Injektor	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Konsumtion	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Ström	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Snabb Brännare	Injektor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Konsumtion	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Ström	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi Snabb Brännare	Injektor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Konsumtion	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Ström	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Hjälp Brännare	Injektor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Konsumtion	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Ström	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW
Grill Brännare	Injektor	0,70	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Konsumtion	145	g/h	145	g/h	145	g/h
	Ström	2,00	kW	2,00	kW	2,00	kW
Ugns Brännare	Injektor	0,75	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Konsumtion	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Ström	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW

WARNING: Diametervärdena som skrivs på injektorn anges utan komma. Till exempel ; Diametern 1,70 mm anges som 170 på injektorn.

INSTALLATION AV DIN UGN

Kontrollera om elinstallationen är korrekt för att få apparaten i drift. Om elinstallationen inte är lämplig, ring en elektriker för att ordna tillförseln som krävs.

Tillverkaren ska inte hållas ansvarig för skador som orsakas av åtgärder som utförts av obehöriga.

VARNING: Det är kundens ansvar att förbereda platsen där produkten ska placeras och också den elektriska installationen är förberedd.

VARNING: Reglerna i lokala standarder om elinstallationer ska följas vid produktinstallationen.

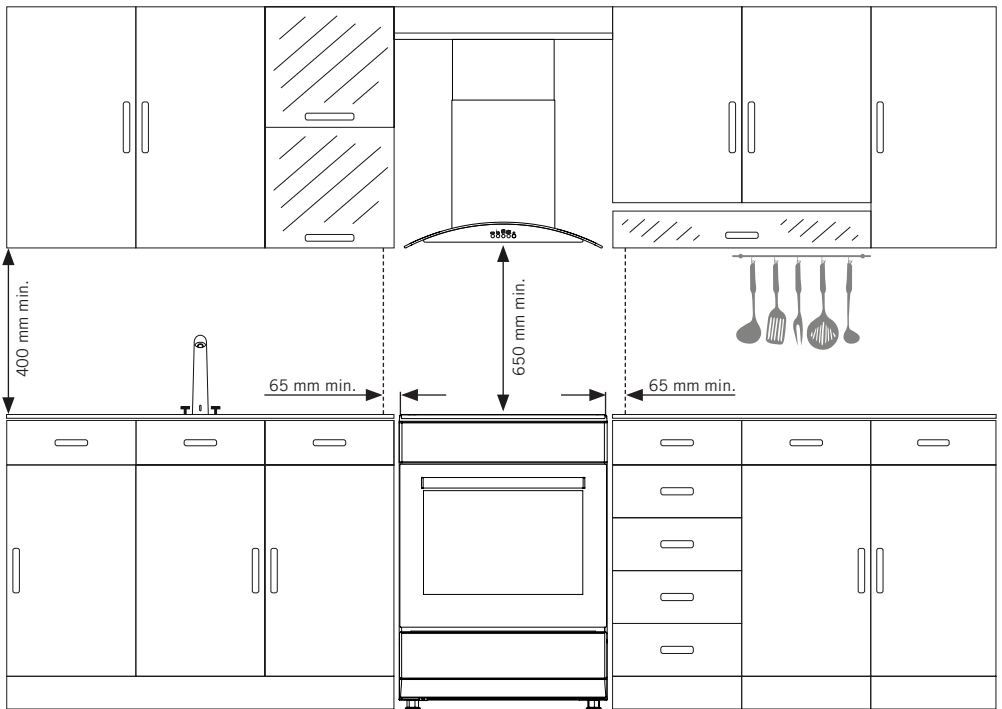
VARNING: Kontrollera eventuella skador på apparaten innan du installerar den. Installera inte produkten om den är skadad. Skadade produkter medför risk för din säkerhet.

Rätt plats för installation och viktiga varningar

Apparatens fötter bör inte stå på mjuka ytor som mattor. Köksgolvet ska vara hållbart för att bära enhetens vikt och eventuella andra köksartiklar som kan användas på ugnen.

Apparaten ska användas med ett avstånd på minst 400 mm över ytan på överhällen och 65 mm från sidoytorna inuti en köksmöbel.

Apparaten är lämplig för användning på båda sidoväggar, utan stöd, eller utan att installeras i ett skåp. Om en kåpa eller fläkt installeras ovanför spisen, följ instruktionerna från tillverkaren för monteringshöjd. (min. 650 mm)

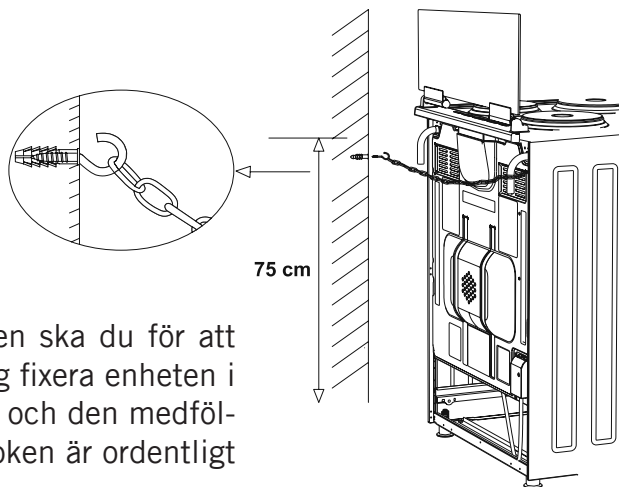


VARNING: Köksmöblerna nära apparaten måste vara värmebeständiga.

VARNING: Installera inte apparaten vid sidan av kylskåp eller kylare. Värme som utstrålas av apparaten ökar energianvändningen hos kylaggregat.

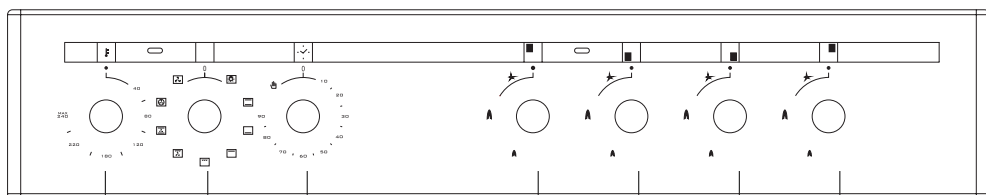
VARNING: Använd inte luckan och/eller handtaget för att bära eller flytta apparaten.

Kedjeförankringsillustration



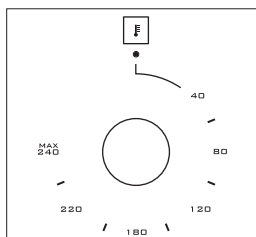
Innan du använder enheten ska du för att säkerställa säker användning fixera enheten i väggen med hjälp av kedjan och den medföljande skruven. Se till att kroken är ordentligt iskruvad i väggen.

KONTROLLPANELER

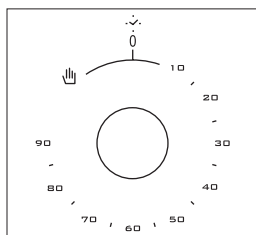


- | | | | | | | |
|--------------|-------------------------|-------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. Termostat | 2. Funktionsväljarknapp | 3. Mekanisk timer | 4. Bakre vänstra element | 5. Främre vänstra element | 6. Främre högra element | 7. Bakre högra element |

VARNING: Kontrollpanelen ovan är endast för illustrationssyfte. Tänk på kontrollpanelen på din enhet.



Termostat: Används för att bestämma tillagningstemperaturen på maträtten som ska lagas i ugnen. När du har placerat maten inne i ugnen, vrid vredet för att ställa in önskad temperaturinställning mellan 40-240 °C. För matlagningstemperaturer av olika livsmedel, se tillagningstabellen.



Mekanisk timer*: Används för att bestämma perioden för tillagning i ugnen. När inställd tid är slutförd, slås strömmen till elementen av och en hörbar varningssignal ljuder. Mekanisk timer kan justeras till önskad period mellan 0-90 minuter. För tillagningstider, se tillagningstabeller.

ANVÄNDA UGNSDELEN

Använda Ugnsprännare

1. Om din ugn är utrustad med brännare som arbetar med gas, ska lämplig knapp användas för att antända brännarna. Vissa modeller har automatisk tändning från vredet; det är lätt att antända brännaren genom att vrida vredet. Brännare kan också antändas genom att trycka på tändningsknappen eller så kan de antändas med en tändsticka.

2. Använd inte tändningen kontinuerligt i mer än 15 sekunder. Om brännaren inte antänds, vänta minst en minut innan du försöker igen. Om brännaren släcks av någon anledning, stäng gasreglerventilen och vänta minst en minut innan du försöker igen.

Användning Av Ugnsvärmeelement

1. När ugnen används för första gången kommer en lukt att spridas som kommer från värmeelementen. För att bli av med den, ha på 240 °C i 45-60 minuter medan den är tom.

2. Ugnsglervredet ska placeras till önskat värde; annars fungerar inte ugnen.

3. Typer av mat, matlagningstider och termostatpositioner ges i matlagningstabellen. Värdena i matlagningstabellen är karakteristiska värden och erhålls som resultat av de tester som utförts i vårt laboratorium. Du kan hitta olika smaker som passar dig beroende på din matlagning och användarvanor.

4. Du kan göra kyckling som roterar i din ugn med hjälp av tillbehören.

5. Tillagningstider: Resultaten kan förändras beroende på områdespänningen och materialets olika kvalitet, mängd och temperaturer.

6. Under tiden som tillagningen utförs i ugnen, bör ugnslöcket inte öppnas ofta. Annars kan cirkulationen av värmen bli obalanserad och resultaten kan förändras.

Använda Grillen

1. När du placerar gallret på den övre falsen ska maten på plåten inte röra grillen.

2. Du kan förvärma i 5 minuter medan du grillar. Om det behövs kan du vända maten upp och ner.

3. Mat ska ligga i mitten av grillen för att ge maximalt luftflöde genom ugnen.

För att slå på grillen;

1. Placera funktionsknappen över grillsymbolen.

2. Ställ sedan in den önskade grilltemperaturen.

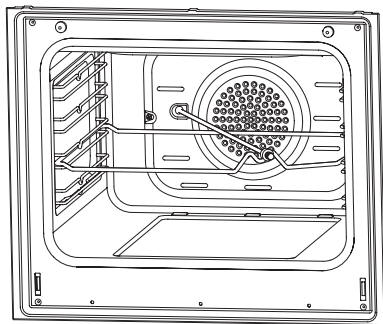
För att stänga av grillen;

Ställ in funktionsknappen i Av-läge.

VARNING: Håll ugnsluckan stängd under grillning. (elektrisk grill)

VARNING: Håll ugnsluckan öppen medan du grillar. (gasgrill)

Använda kycklingrostning *

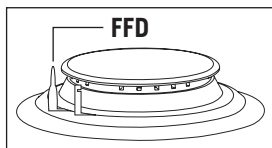


Figur 15

Placera spettet i ugnen. Skjut spettets ram in i ugnen på önskad nivå. Ställ in en dropplåt längst ned för att samla upp spill. Tillsätt vatten i dropplåten för enkel rengöring. Glöm inte att ta bort plastdelen från spettet. Efter grillningen skruvar du i plasthandtaget och tar ut maten ur ugnen.

Använda Spisdelen

Använda gasbrännare



Flamskyddad säkerhetsutrustning (FFD); igång omedelbart när säkerhetsmekanismen aktiveras på grund av överflödigt vätska över övre kokplattor.

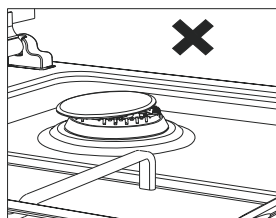
1. Ventilerna som styr gasplattorna har speciell säkerhetsmekanism. För att tända plattan ska du alltid trycka framåt på strömbrytaren och dra den till flamsymbolen genom att vrida moturs. Alla tändare ska fungera och endast plattan du kontrollerar ska tändas. Håll knappen intryckt tills tändningen utförs. Tryck på tändarknappen och vrid ratten moturs.

2. Använd inte tändningen kontinuerligt i mer än 15 sekunder. Om brännaren inte antänds, vänta minst en minut innan du försöker igen. Om brännaren släcks av någon anledning, stäng gasreglerventilen och vänta minst en minut innan du försöker igen.

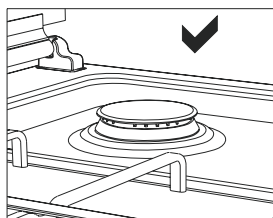
3. I modeller med gasskyddssystem släcker kontrollventilen automatiskt gasen när elden på spisen släcks. För att använda brännarna med gasskyddssystem måste du trycka på vredet och vrida moturs. Efter tändningen måste du vänta nästan 5-10 sekunder för aktivering av gassäkerhetssystemet. Om brännaren släcks av någon anledning, stäng gasreglerventilen och vänta minst en minut innan du försöker igen.

4. ● Stängd  Helt öppen  Halvöppen

5. Kontrollera att brännkåporna är väl placerade innan du använder kokplattan. Rätt placering av brännkåporna visas nedan.



Figur 16



Figur 17

Använda Plattorna

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

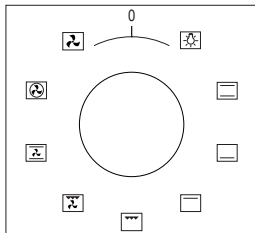
1. Elektriska kokplattor 6 temperaturnivåer som standard. (som beskrivs ovan)
2. När du använder för första gången, ha på din elektriska kokplatta i position 6 i 5 minuter. Detta gör att agenten på din värmepannor som är känslig för värme blir härdad genom bränning.
3. Använd flatbottnade kastruller som håller kontakt med värmen så mycket du kan, så att du kan använda energin mer produktivt.

Kastrullstorlekar

	50*55	50*60	60*60
Hjälp Brännare	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Normal Brännare	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm
Snabb Brännare	22-24 cm	22-26 cm	22-26 cm
Wok Brännare	24-28 cm	---	24-26 cm



PROGRAMTYPER



Funktionsknapp: Används för att bestämma värmeelementen som ska användas för att laga maträtten som ska lagas i ugnen. Värmeprogramtyper i denna knapp och dess funktioner beskrivs nedan. Alla värmare och programtyper som består av dessa värmare är kanske inte tillgängliga på alla modeller.

	Grillspett		Fläkt
	Över / Undervärmeelement		Turbovärme + Fläkt
	Lampa		Under / Övervärmeelement + Fläkt
	Undervärmeelement + Fläkt		Grillvärmeelement + Fläkt
	Grillvärmeelement		Grillbrännare / Grillvärmeelement
	Grillvärmeelement + Lampa		Övre värmeelement
	Elektrisk timer		Ugnbrännare / Nedre värmeelement
	Låga		Tändning

VARNING: Alla värmare och programtyper som består av dessa värmare är kanske inte tillgängliga på alla modeller.

KOKTIDSTABELL**VARNING:** 10 min. förvärmning ska utföras före tillagningen.

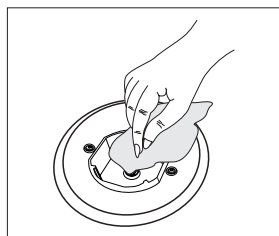
Måltider	Tillagningsfunktion	Temperatur (°C)	Gallerposition	Tillagningstid (min.)
Tårta	Statisk / Statisk + Fläkt	170-180	2	35-45
Små kakor	Statisk / Turbo + Fläkt	170-180	2	25-30
Pastej	Statisk / Statisk + Fläkt	180-200	2	35-45
Bakverk	Statisk	180-190	2	25-30
Småkakor	Statisk	170-180	3	20-25
Äppelpaj	Statisk / Turbo + Fläkt	180-190	2	50-70
Socketkaka	Statisk	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statik+Fläkt	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisk	180-200	2	25-40
Maräng	Statisk	100	2	60
Kyckling	Statik + Fläkt / Turbo + Fläkt	180-190	2	45-50
Grillad kyckling **	Grill	200-220	4	25-30
Grillad fisk **	Grill + Fläkt	200-220	4	25-30
Ryggbiff **	Grill + Fläkt	Max.	4	15-20
Grillad köttbullar **	Grill	Max.	4	20-25

* Utan förvärmning. Hälften av tillagningen bör vara 200 ° C och därefter andra halv bör vara 150 ° C.

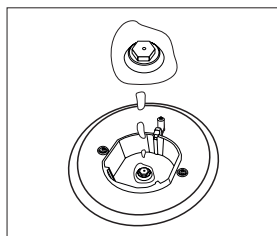
** Under hälften av matlagning, bör måltid vändas.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

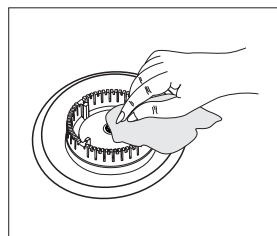
1. Koppla ur elkontakten till ugnen ur uttaget.
2. När ugnen används efter att den slutat arbeta blir den extremt varm. Du måste undvika kontakt med värmeelementen.
3. Rengör aldrig interiör, panel, lock, fack och alla andra delar av ugnen med verktyg, såsom rotborste, rengöringsgaller eller kniv. Använd inte slipmedel och skarpa rengöringsmedel.
4. Efter rengöring av interiören i ugnen med en trasa indränkt i tvållösning sköljer du den och torkar noggrant med en mjuk trasa.
5. Rengör glasytorna med specialrengöring.
6. Rengör inte ugnen med ångrengöring.
7. Innan du öppnar övre locket på ugnen ska du ta bort vätskan från locket. Innan du stänger locket ska du se till att tillagningsbordet har svalnat.
8. Använd aldrig antändbara medel, såsom syra, tinner och gas vid rengöring av ugnen.
9. Tvätta inga delar i ugnen i diskmaskinen.
10. För att rengöra främre glasluckan i ugnen tar du bort fixerskruvarna i handtaget med en skruvmejsel och avlägsnar ugnsluckan. Rengör och skölj noggrant. Efter torkningen installerar du ugnsluckan korrekt och monterar handtaget igen.



Figur 18

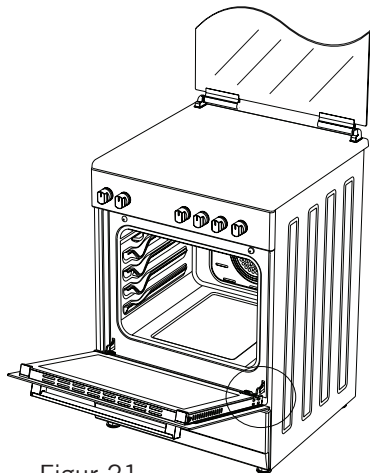


Figur 19

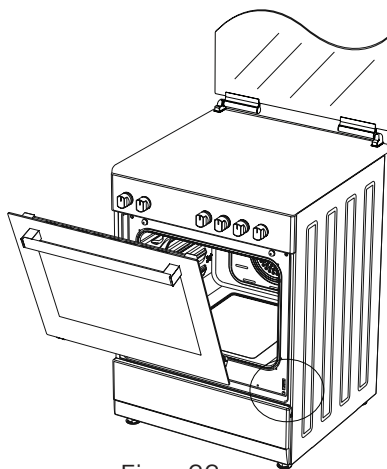


Figur 20

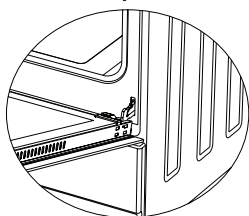
Installation av ugnsluckan



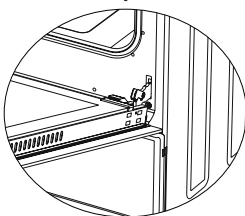
Figur 21



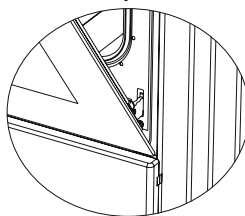
Figur 22



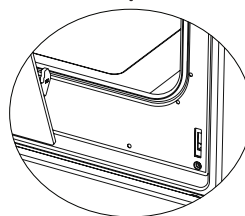
Figur 21.1



Figur 21.2



Figur 22.1



Figur 22.2

Öppna luckan helt genom att dra den mot dig själv. Efteråt ska du utföra upplåsningen genom att dra gångjärnslåset uppåt med hjälp av en skruvmejsel, så som visas i **figur 21.1**.

Dra gångjärnslåset ut i den bredare vinkeln, så som visas i **figur 21.2**. Dra båda gångjärnen som kopplar ihop ugnsluckan i samma position.

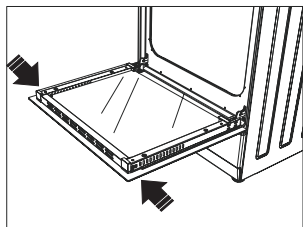
Efteråt stänger du ugnsluckan så den vilar på gångjärnslåset så som visas i **figur 22.1**.

För att ta bort ugnsluckan drar du den uppåt genom att hålla i den med båda händerna när den är stängd i den stängda positionen så som visas **figur 22.2**.

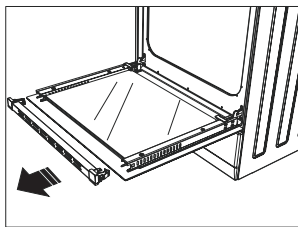
För att installera om ugnsluckan utför du ovan nämnda steg i omvänd riktning.

Rengöring Och Underhåll Av Ugnens Främre Glaslucka

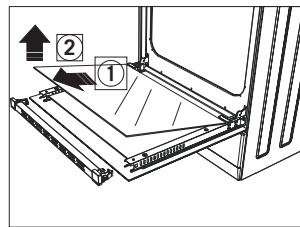
Avlägsna profilen genom att trycka plastspakarna på både vänster och höger sida så som visas i figur 23 och dra profilen mot dig själv så som visas i figur 24. Ta sedan bort det invändiga glaset så som visas i figur 25. Vid behov kan mellanglaset tas bort på samma sätt. Efter rengöring och underhåll installerar du glaset och profilen i omvänd ordning. Se till att profilen sitter fast ordentligt på plats.



Figur 23



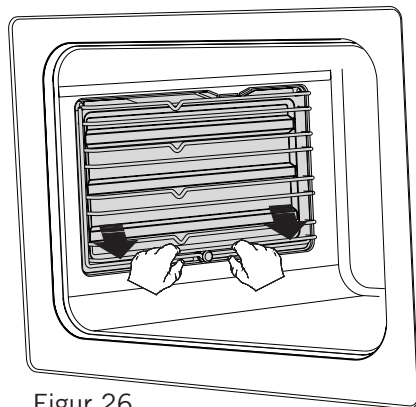
Figur 24



Figur 25

Katalytiska Väggar *

Katalytiska väggar är lokaliserade på vänster och höger sida om håligheten under falsarna. Katalytiska väggar eliminerar dålig lukt och tar fram den bästa prestandan ur spisen. Katalytiska väggar absorberar även oljerester och rengör ugnen när den arbetar.

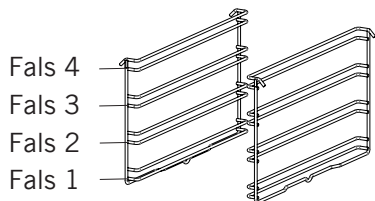


Figur 26

Ta bort katalytiska väggar

För att ta bort katalytiska väggar måste guiderna dras ut. Så fort guiderna har dragits ut släpper de katalytiska väggarna automatiskt. Katalytiska väggar måste bytas efter 2-3 år.

Falspositioner



Det är viktigt att placera grillgallret ordentligt i ugnen. Låt inte gallret röra ugnens bakvägg. Falspositioner visas i nästa bild. Du kan placera en djup plåt eller en standardplåt i nedre och övre falsarna.

Installera och ta bort falsarna

För att ta bort falsarna trycker du på klämmorna som visas med pilarna i bilden. Först avlägsnar du den nedre och sedan den övre sidan från installationsplatsen. För att installera falsar, omvänd borttagningsproceduren.

Byta Ugnslampa

För att undvika risk för elektrisk kortslutning ska du se till att kretsen för enheten är öppen innan du byter lampa. (En öppen krets är en elektrisk krets som inte leder ström).

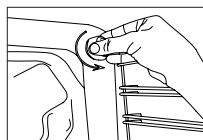
Först av allt ska du bryta strömmen för enheten och se till att enheten svalnat.

Ta bort glasskyddet genom att vrida det så som visas på bilden. Om du har svårt att vrida den kan du använda plasthandskar.

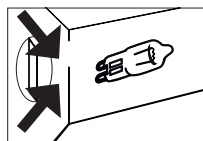
Efteråt tar du bort lampan genom att vrida den och installera den nya lampan med samma specifikationer.

Placera glasskyddet och gör om bytesprocessen genom att koppla in en elektriska kabeln i enheten. Nu kan du använda ugnen.

Typ G9-Lampa



220-240 V, AC
15-25 W



Figur 27

Typ E14-Lampa



220-240 V, AC
15 W



Figur 28

Använd Grilldeflektorark *

1. En säkerhetspanel är utformad för att skydda kontrollpanelen och knapparna när ugnen är i grillläge. (figur 29)

2. Använd denna säkerhetspanel för att undvika att värmen skadar kontrollpanelen och knapparna när ugnen är grillläge.

WARNING: Tillgängliga delar kan vara heta när grillen används. Små barn ska hållas undan.

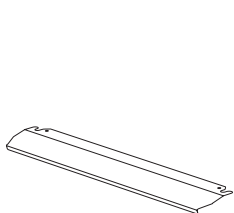
3. Placera säkerhetspanelen under kontrollpanelen genom att öppna ugnsluckan. (figur 30)

4. Och säkra sedan säkerhetspanelen mellan ugnen och främre skyddet genom att försiktigt stänga det. (figur 31)

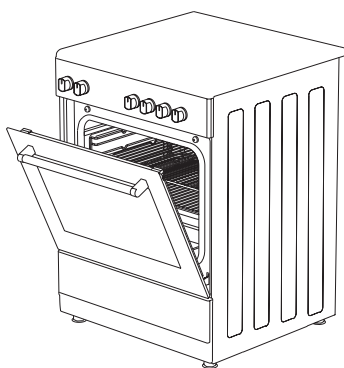
5. Det är viktigt för tillagningen att hålla locket öppet på angivet avstånd när du lagar mat i grillläge.

6. Säkerhetspanelen kommer att ge en idealisk tillagning när du skyddar kontrollpanelen och knapparna.

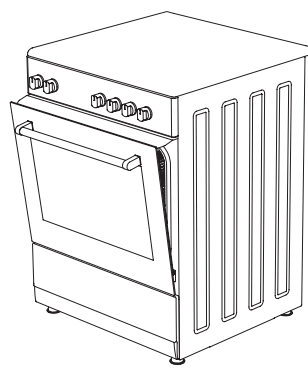
WARNING: Om ugnen har alternativet "**stängd grillfunktion**" med termostat, kan du hålla ugnsluckan stängd under drift. I detta fall kommer grill flektorarket att vara onödigt.



Figur 29



Figur 30



Figur 31

FELSÖKNING

Du kan lösa de problem du kan stöta på med din produkt genom att kolla följande punkter innan du ringer till den tekniska servicen.

Kontrollera

Om du får problem med ugnen, kolla först tabellen nedan och prova förslagen.

Problem	Möjlig orsak	Vad du kan göra
Ugnen fungerar inte.	Strömförsörjning ej tillgänglig.	Kontrollera strömförsörjningen.
	Gasförsörjning ej tillgänglig.	Kontrollera om huvudgasventilen är öppen.
		Kontrollera om gasröret är böjt eller kinkat.
		Se till att gasslangen är ansluten till ugnen.
	Kontrollera om lämplig gasventil används.	
Ugnen stannar under tillagningen.	Kontakten kommer ut ur vägguttaget.	Montera kontakten i vägguttaget igen.
Slås av under matlagningen.	För lång kontinuerlig drift.	Låt ugnen svalna efter långa kokningscykler.
	Mer än en kontakt i ett vägguttag.	Använd bara en kontakt i varje vägguttag.
Ugnsluckan öppnas inte ordentligt.	Matrester som fastnat mellan dörren och inre området.	Rengör ugnen väl och försök att öppna luckan igen.
Tändare fungerar inte.	Ändarna på eller själva tändpluggarna är igensatta.	Rengöringstips eller antändningskroppar pluggar hos gasbrännaren.
	Gasbrännarrör är igensatta.	Rengör gasbrännarrör.
Elstöt när du rör ugnen.	Ingen korrekt jordning.	Se till att strömförsörjningen är korrekt jordad.
	Ojordat vägguttag används.	

Problem	Möjlig orsak	Vad du kan göra
Vatten droppar.	Vatten eller ånga kan genereras under vissa förutsättningar beroende på maten som tillagas. Detta är inte ett fel i apparaten.	Låt ugnen svalna och torka sedan av med en disktrasa.
Ånga kommer ut från en spricka i ugnsluckan.		
Vatten kvar i ugnen.		
Ugnen värms inte.	Ugnsluckan är öppen.	Stäng dörren och starta om.
	Ugnsregleringarna är inte rätt inställda.	Läs avsnittet om ugnsdrift och återställ ugnen.
	Säkring utlöst eller brytare avstängd.	Byt säkringen eller återställ strömbrytaren. Om det här upprepas ofta, ring en elektriker.
Rök kommer ut under användning.	När du använder ugnen för första gången.	Rök kommer ut från elementen. Det här är inte något fel. Efter 2-3 cykler kommer det inte finnas mer rök.
	Mat på element.	Låt ugnen svalna och rengör matrester från elementen.
När du använder ugnen bränd eller plast lukt kommer ut.	Plast eller andra ej värmebeständiga tillbehör används i ugnen.	Vid höga temperaturer, använd lämpliga glastillbehör.
Ugnen tillagar inte väl.	Ugnsluckan öppnas ofta under tillagning.	Öppna inte ugnsdörren ofta, om maten som du lagar inte kräver att du vänder den. Om du öppnar dörren ofta sjunker interna temperaturen och därför påverkas tillagningsresultatet.
Internt ljus är svagt eller fungerar inte.	Föremål som täcker lampan under tillagningen.	Rengör den inre ytan på ugnen och kontrollera igen.
	Lampan kan ha gått sönder.	Byt ut med en lampa med samma specifikationer.

HANTERINGSREGLER

1. Använd inte luckan och/eller handtaget för att bära eller flytta apparaten.
2. Utför flytt och transport i originalförpackningen.
3. Var uppmärksam på apparaten när du lastar/lossar och hanterar.
4. Se till att förpackningen är ordentligt stängd vid hantering och transport.
5. Skydda mot yttre faktorer (t.ex. fuktighet, vatten etc.) som kan skada förpackningen.
6. Var försiktig så att du inte skadar apparaten på grund av stötar, kraschar, tappande etc. under hantering och transport och inte ha sönder eller deformera den under drift.

REKOMMENDATIONER FÖR ENERGIBESPARING

Följande detaljer hjälper dig att använda din produkt ekologiskt och ekonomiskt.

1. Använd mörkfärgade och emaljbehållare som leder värmen bättre i ugnen.
2. När du lagar maten, om receptet eller användarmanualen indikerar att föruppvärmning krävs, förvärm ugnen.
3. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
4. Försök att inte laga flera maträtter samtidigt i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två ugnsformar på gallret.
5. Laga flera rätter successivt. Ugnen kommer inte att förlora värme.
6. Stäng av ugnen några minuter före tillagningstidens slut. Öppna inte ugnsluckan i det här fallet.
7. Avfropa den frysta maten innan du tillagar.

MILJÖVÄNLIGT AVFALL



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU gällande elektriska och elektroniska apparater (avfall elektrisk och elektronisk utrustning - WEEE). Riktlinjen bestämmer ramarbetet för retur och återvinning av begagnade apparater som gäller hela EU.

PAKETERINGSINFORMATION

Paketeringsmaterialet för produkten är tillverkat av återvunnet material i enlighet med nationella miljöbestämmelser. Avyttra inte paketeringsmaterialet tillsammans med hushållsavfall eller andra sopor. Ta det till en återvinningsstation för paketeringsmaterial såsom angivits av de lokala myndigheterna.