

FCC800W

Brugermanual

User manual

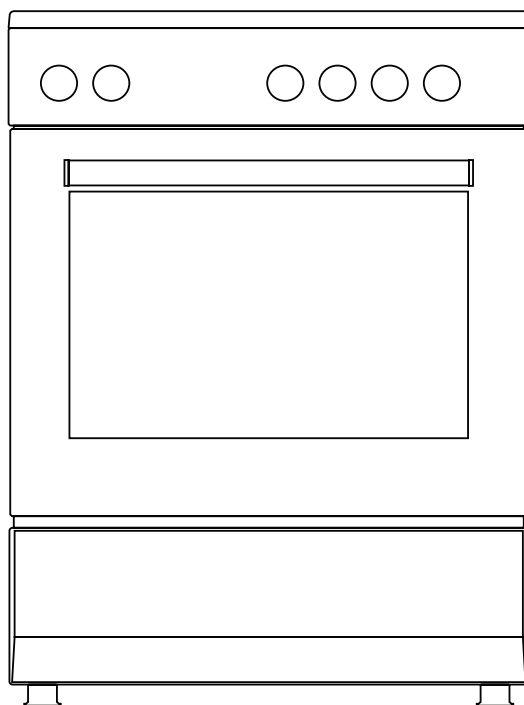
scandomestic

FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Electrical oven

El-ovn



USER MANUAL **GB**
BRUGERVEJLEDNING **DK**

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.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	13
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Chain lashing illustration.....	20
Control panel.....	20
Using oven section.....	21
Using the grill.....	22
Using the chicken roasting.....	22
Using cooker section.....	23
Program types.....	25
Cooking time table.....	26
Maintenance and cleaning.....	27
Installation of the oven door.....	28
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	29
Changing the oven lamp.....	29
Catalytic walls.....	30
Rack positions.....	30
Using the grill deflector sheet.....	31
Troubleshooting.....	32
Handling rules.....	34
Recommendations for energy saving.....	34
Environmentally-friendly disposal.....	35
Package information.....	35

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 hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

43. User should not handle the oven by himself.

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

45. 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.

46. 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.


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

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

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

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

51. 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.



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

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

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

55. Cable fixing point shall be protected.

56. 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.

57. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

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.

Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use 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.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Connection

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

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

3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

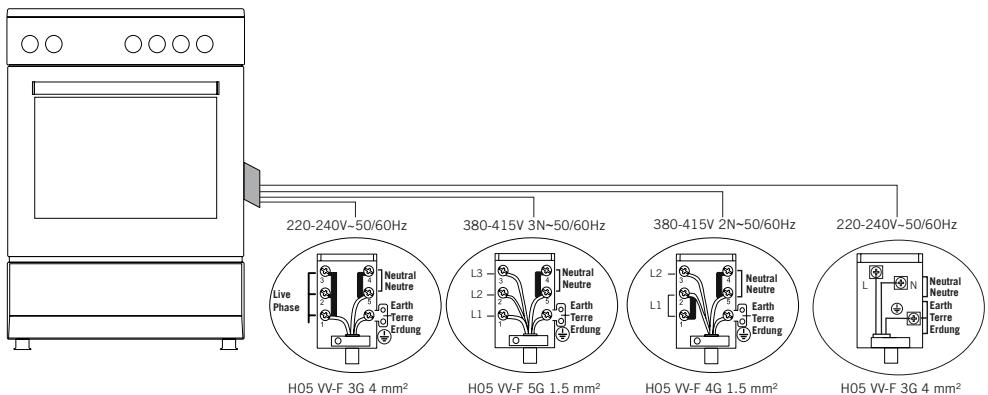
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

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

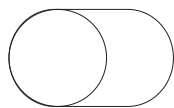
6. Operate your oven in dry atmosphere.

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

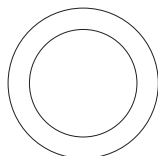
Electrical Connection Scheme



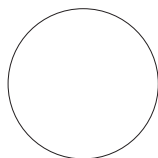
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



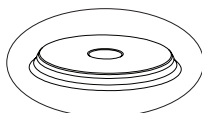
11



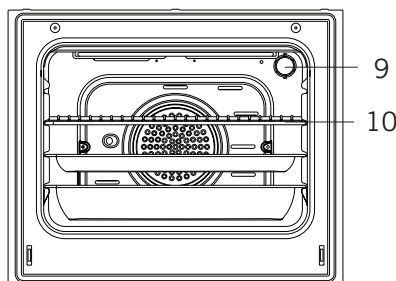
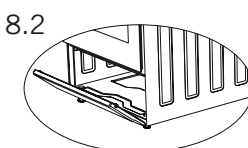
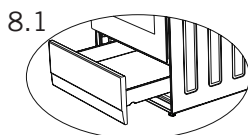
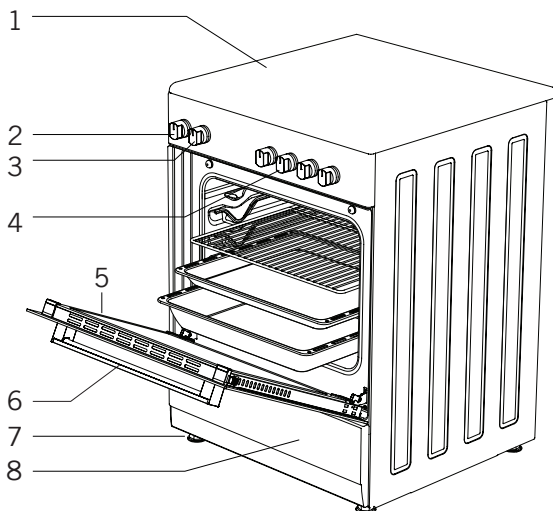
12



13



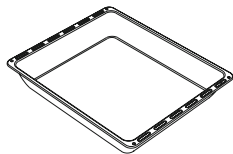
14



- 1. Glass top plate
- 2. Thermostat knob
- 3. Command knob for oven
- 4. Regulators for vitroceramic hobs
- 5. Oven door
- 6. Handle
- 7. Plastic leg
- 8. Lower cabinet door

- 8.1. Drawer
- 8.2. Flap door
- 9. Lamp
- 10. Grill
- 11. Ceramic heater (140 mm / 250 mm)
- 12. Ceramic heater (120 mm / 180 mm)
- 13. Ceramic heater (140 mm or 180 mm)
- 14. Hot plate (145 mm or 185 mm)

Accessories



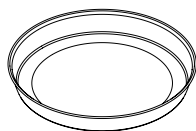
Deep tray *

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.



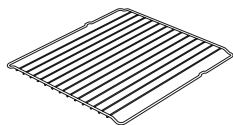
Tray / Glass tray *

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



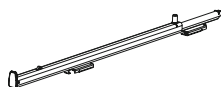
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



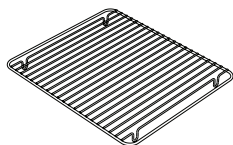
Wire grill

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



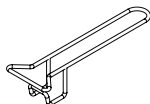
Telescopic rail *

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.

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		
Ceramic heater 140 mm *	1200 W		
Ceramic heater 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Ceramic heater 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Ceramic heater 120 mm / 180 mm *	1700 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.

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.

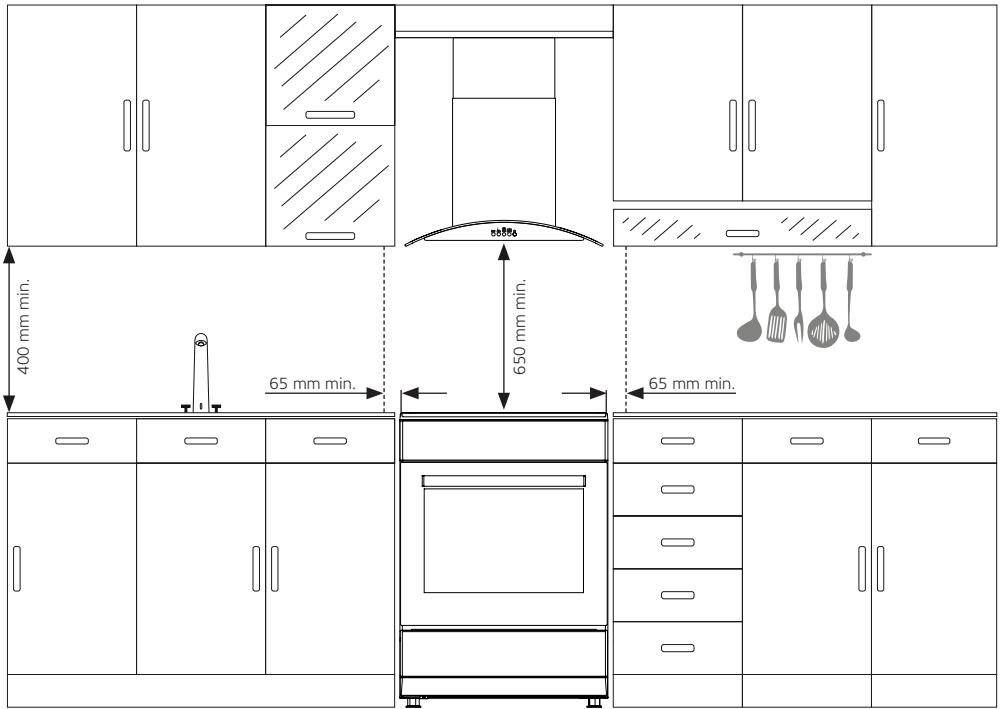
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

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)

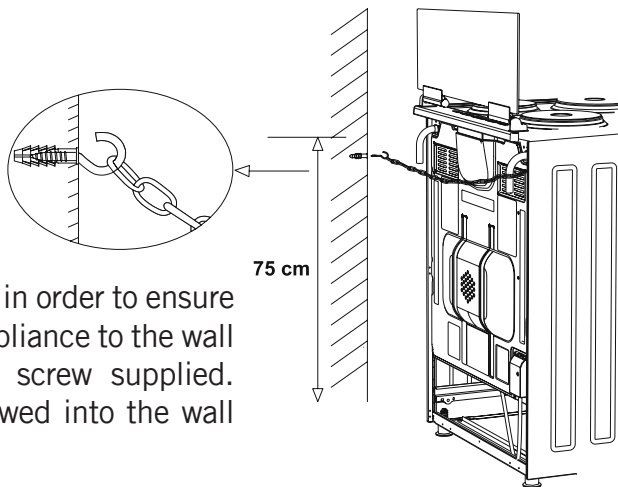


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

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

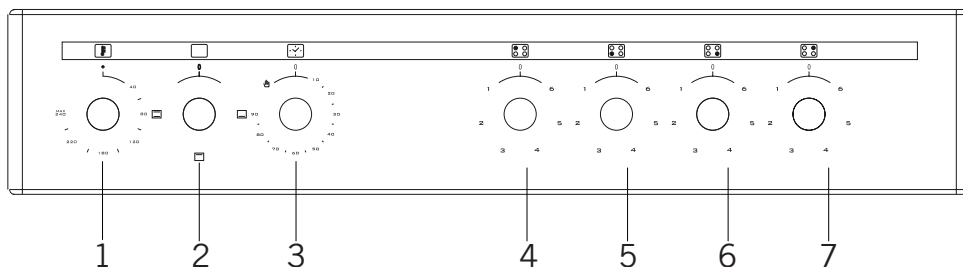
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



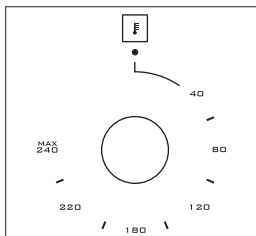
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANEL

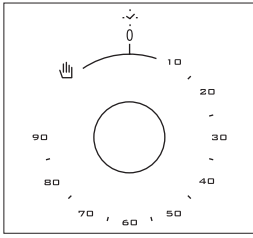


1. Thermostat
2. Function selection button
3. Mechanical timer *
4. Rear left electrical heater
5. Front left electrical heater
6. Front right electrical heater
7. Rear right electrical heater

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 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.

Using The Chicken Roasting *

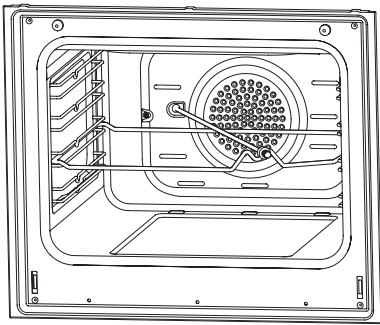


Figure 1

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

Using Cooker Section

Using And Description Of Hob Section For Vitroc ceramic

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140 mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

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

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

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

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

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

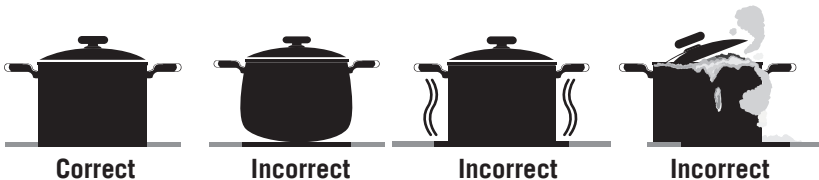
Using Hot Plates

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

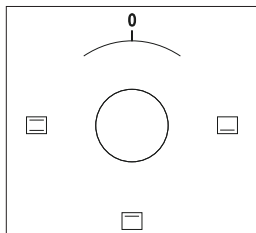
1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)

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.



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.

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Bottom heating element / Steam cleaning

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

Steam Cleaning *

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the oven.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

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.

Installation Of The Oven Door

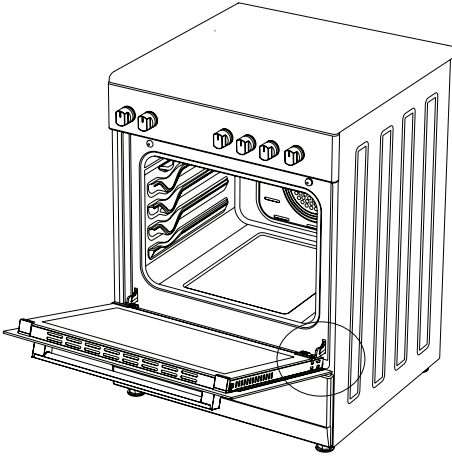


Figure 2

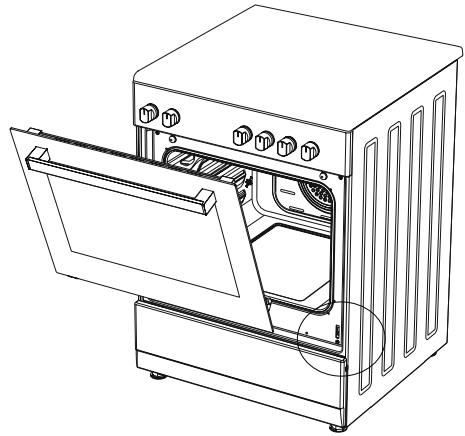


Figure 3

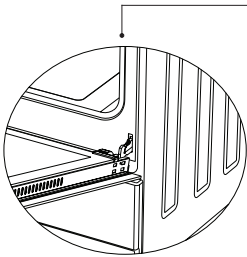


Figure 2.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 2.1**.

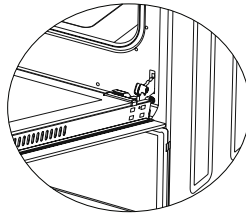


Figure 2.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 2.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

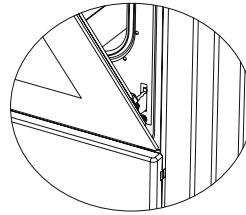


Figure 3.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 3.1**.

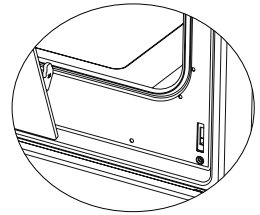


Figure 3.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 3.2**.

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 4 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 5. Then remove the inner-glass as shown in figure 6. 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.

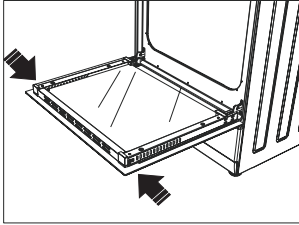


Figure 4

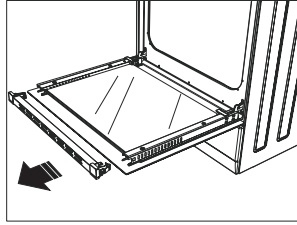


Figure 5

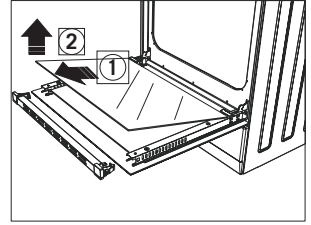


Figure 6

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.

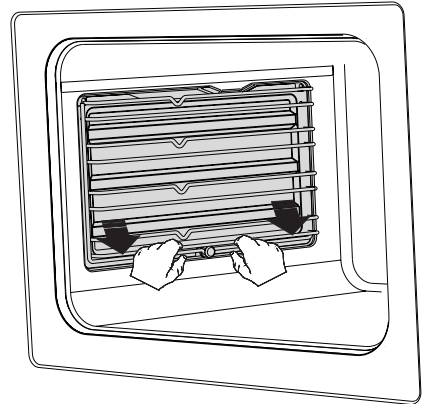
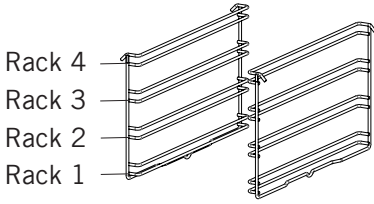


Figure 7

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

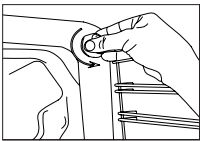
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. 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

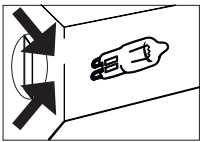
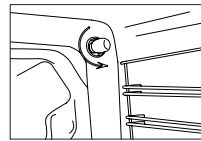


Figure 8

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

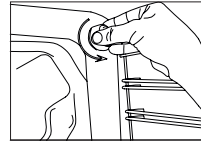


Figure 9

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 10)

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 11)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 12)

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.

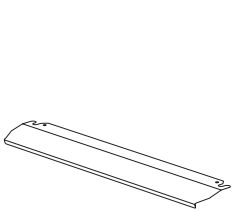


Figure 10

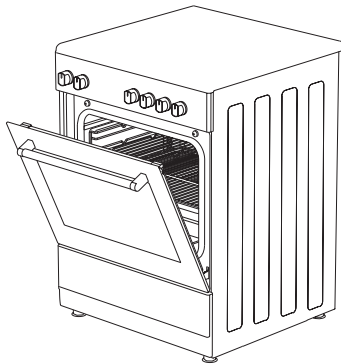


Figure 11

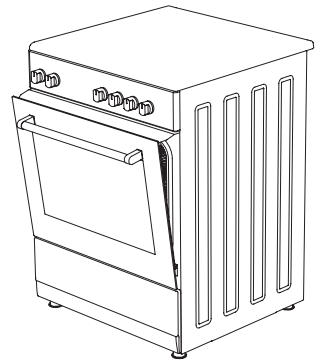


Figure 12

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.
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.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
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 than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		

Problem	Possible Cause	What to Do
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 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.
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

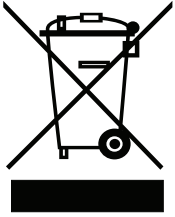
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
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.

»Overholder WEEE forordninger.«

Indhold

Vigtige advarsler.....	38
Metoder til beskyttelse af keramisk glas kogeoverflade.....	47
Elektrisk tilslutning.....	48
Introduktion til apparatet.....	49
Tilbehør.....	50
Tekniske funktionen af ovnen.....	51
Nstallation af din ovn.....	52
Kædeforankring illustration.....	54
Betjeningspanel.....	54
Brug af ovn-afsnit.....	55
Brug af grillen.....	56
Brug kyllinge-grillen.....	56
Brug af kogeplade-delen.....	57
Beskrivelse af ovnen.....	59
Tilberedningstid tabel.....	60
Vedligeholdelse og rengøring.....	61
Installation af ovndør.....	62
Rengøring og vedligeholdelse af ovnens dørglas.....	63
Katalytiske sider.....	63
Rack-positioner.....	64
Udskiftning af ovnpære.....	64
Brug af grilldeflektorarket.....	65
Fejlfinding.....	66
Regler for håndteri.....	68
Tips til energibesparelse.....	68
Miljøvenlig bortskaffelse.....	69
Emballage.....	69

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

43. Brugeren bør ikke håndtere ovnen alene.

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

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

46. 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.

47. 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.


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

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

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

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

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



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

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

55. Kabel-fastgørelsespunktet skal beskyttes.

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

57. FORSIGTIG: Hvis ovnens glas er i stykker, skal du straks slukke for ethvert varmeelement og afbryde apparatet fra strømkilden, du må ikke berøre apparatets overflade og ikke bruge apparatet.

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.

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.

Metoder til beskyttelse af keramisk glas-kogeoverflade

Keramisk glasoverflade er ubrydelig og ridsefast til en vis grad. For at undgå skade skal du imidlertid gøre følgende:

1. Hæld aldrig koldt vand på varme komfurer.
2. Stå ikke på en keramisk glasplade.
3. Ved pludseligt tryk, for eksempel, kan effekten af en faldende saltsdrysser være kritisk. Så placer ikke sådanne genstande på et sted over kogepladerne.
4. Efter hver brug skal du sørge for, at selve kogepanden og overfladerne på kogezone er rene og tørre.
5. Undlad at placere andre genstande på apparatet. Sandskorn, der falder fra grøntsagerne, kan ridse den keramiske glasplade.
6. Læg ikke brandfarlige materialer som pap eller plast på ovnen. Genstande som tin, zink eller aluminium (såvel som aluminiumsfolier eller tomme kaffekande) kan smelte på varme kogeplader og dermed forårsage skade.
7. Pas på ikke at lade sukkerholdige fødevarer eller frugtsaft kontakte de varme kogezone. Den keramiske glasoverflade kan farves af disse.

Elektrisk Tilslutning

1. Din ovn kræver 40 amperes sikring afhængigt af apparatets effekt. Om nødvendigt anbefales installation af autoriseret elektriker.

2. Ovn er justeret i overensstemmelse med 220-240V Vekselstrøm /380-415V Vekselstrøm 50/60Hz. Hvis strømnettet 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.

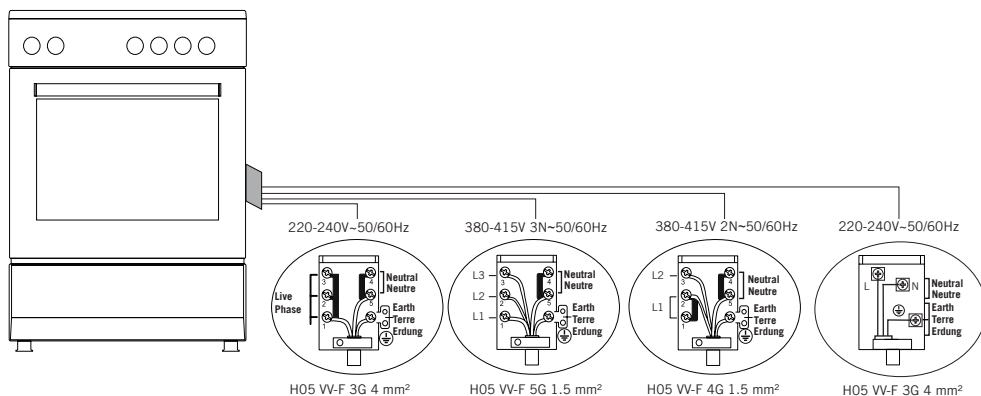
4. Hvis dit elektriske forsyningskabel bliver defekt, skal det absolut erstattes af den autoriserede service eller kvalificerede elektrikere for at undgå farerne.

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

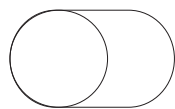
6. Brug din ovn i en tør atmosfære.

7. 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.

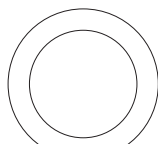
Elektricitet tilslutning ordning



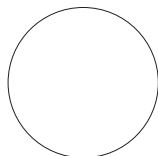
INTRODUKTION TIL APPARATET



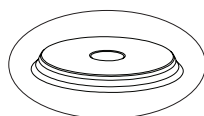
11



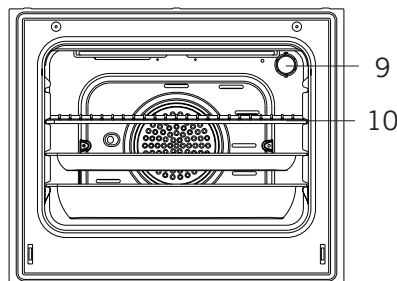
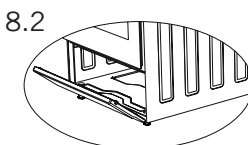
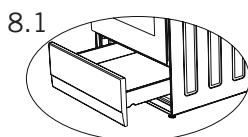
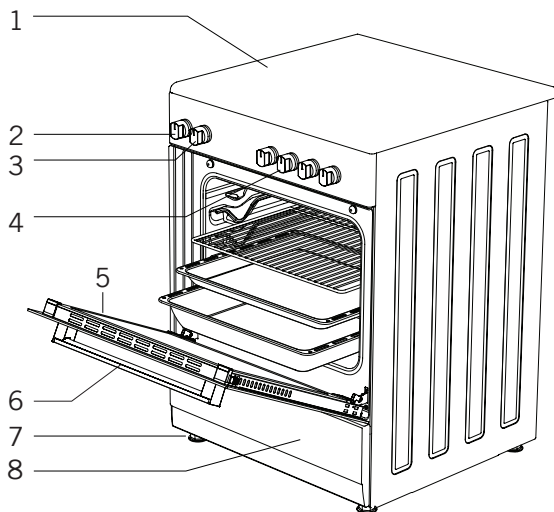
12



13



14



- 1. Top-glasplade
- 2. Termostatknop
- 3. Kommandoknapp til ovn
- 4. Regulatorer til glaskeramiske komfurer
- 5. Ovndør
- 6. Håndtag
- 7. Plastben
- 8. Nedre skabsdør

- 8.1. Skuffe
- 8.2. Flapdør
- 9. Lampe
- 10. Grill
- 11. Keramisk varmeelement (140 mm / 250 mm)
- 12. Keramisk varmeelement (120 mm / 180 mm)
- 13. Keramisk varmeelement (140 mm eller 180 mm)
- 14. Varmeplade (145 mm eller 185 mm)

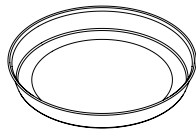
Tilbehør

**Dyb bradepande ***

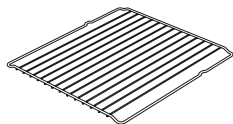
Bruges til kager, friturestegt mad og gryderetter. I tilfælde af stegning direkte på grillen, til kager, frosne fødevarer og kødretter, kan det bruges som drypbakke.

**Bradepande / Glas bradepande ***

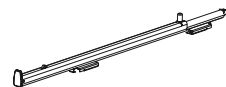
Bruges til butterdej (småkager, kiks etc.) og frossen mad.

**Runde bradepande ***

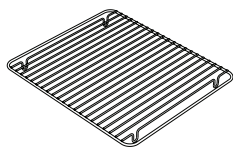
Bruges til butterdej og frossen mad.

**Grillrist**

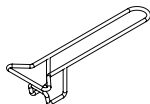
Bruges til stegning og / eller placering af fødevarer, der skal bages, steges, og frosne fødevarer på den ønskede rille.

**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.

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		
Keramisk varmeelement 140 mm *	1200 W		
Keramisk varmeelement 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Keramisk varmeelement 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Keramisk varmeelement 120 mm / 180 mm *	1700 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 laboratorieaflysninger i overensstemmelse med de respektive standarder. Disse værdier kan variere afhængigt af anvendelses- og omgivelsesforholdene.

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 forårsaget 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.

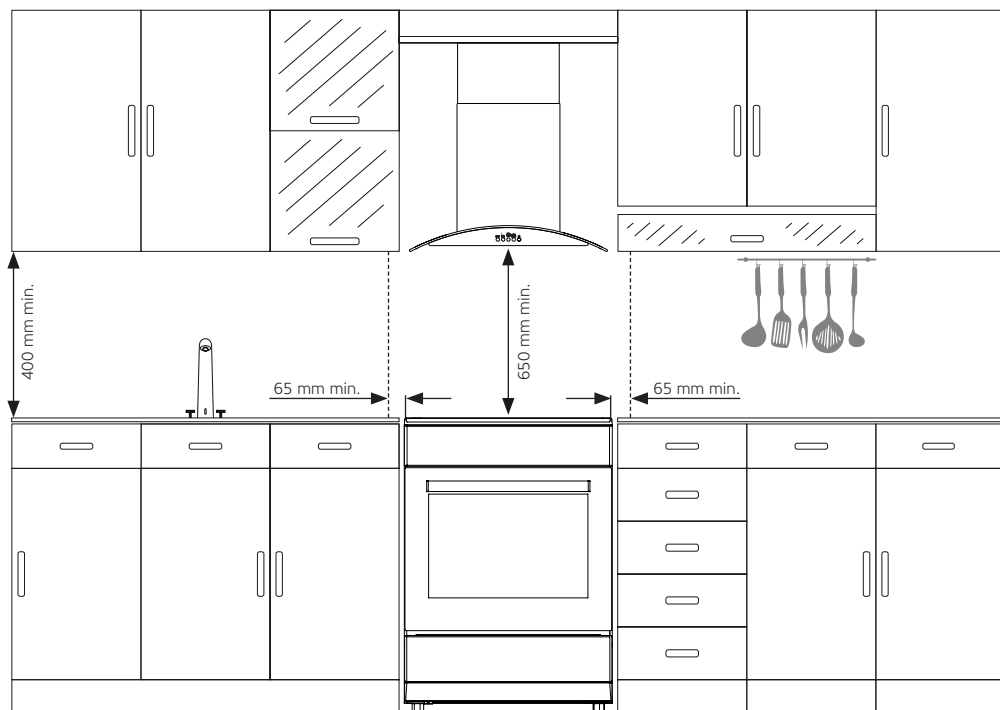
ADVARSEL: Kontroller, om der er sket skade på apparatet, inden du installerer det. Tilslut ikke produktet, hvis det er beskadiget. Beskadigede produkter skaber risiko for din sikkerhed.

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 et 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 udsugning over ovnen, følg producentens anvisninger for monteringshøjde. (min. 650 mm)

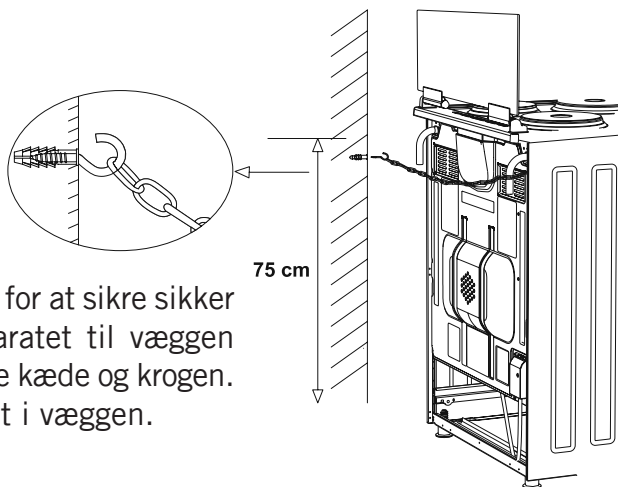


ADVARSEL: Køkkenmøblerne i nærheden af apparatet skal være varmebestandige.

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

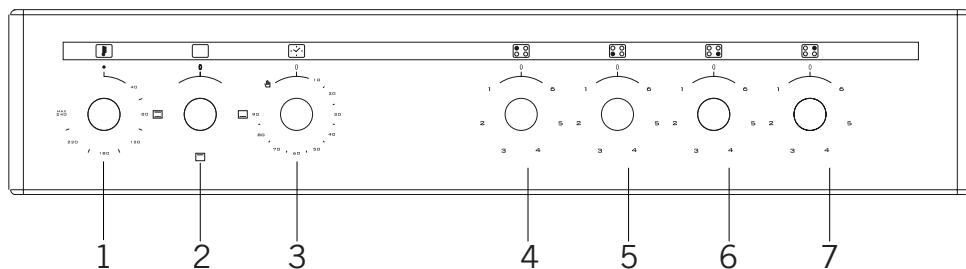
ADVARSEL: Brug ikke døren og/eller håndtaget til at bære eller flytte apparatet.

Kædeforankring Illustration



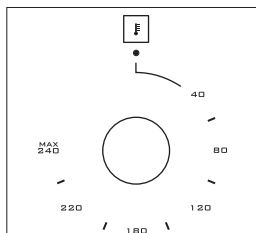
Før du bruger apparatet, og for at sikre sikker brug, skal du fastgøre apparatet til væggen ved hjælp af den medfølgende kæde og krogen. Sørg for at skrue krogen godt i væggen.

BETJENINGSPANEL

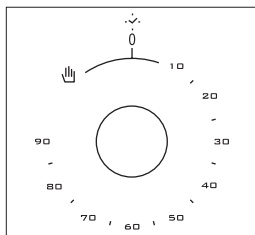


- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. Termostat | 5. Forreste venstre varmelegeme |
| 2. Knap til funktionsvalg | 6. Forreste højre varmelegeme |
| 3. Mekanisk timer * | 7. Bageste højre varmelegeme |
| 4. Bageste venstre varmelegeme | |

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 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.

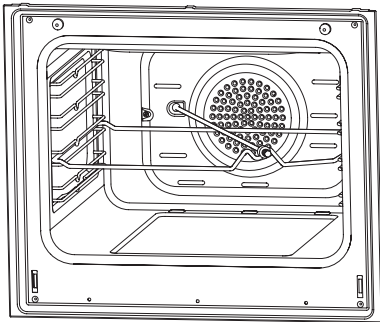
Sådan slukkes grillen:

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 1

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 plastrådet på spyddet og maden tages ud af ovnen.

Brug Af Kogeplade-Delen

Brug af den glaskeramiske komfurplade

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6	Niveau 7	Niveau 8	Niveau 9	Max.
140 mm Kommutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Kommutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual fremhæv	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Kogezonerne betjenes med knapperne på betjeningspanelet. Knapperne styrer den mængde energi, der skal til for at opnå den temperatur, som du har valgt.

2. For at få det bedste resultat skal gryden/panden have så plan og tyk en bund som muligt.

3. Grydens/pandens diameter bør svare til kogezonens diameter. Brug så vidt muligt låg på gryderne. Anbring gryden/panden på kogezonen, før du tænder for den. Sluk for kogezonen lidt før maden er færdig, så du kan udnytte eftervarmen.

4. Drej knapperne med uret for at tænde. Den temperatur, som det indstillede varmetrin svarer til, opnås gradvist. (enkeltzone)

5. Ved dobbeltzoner fungerer den inderste ring som enkeltzone. Den yderste ring tændes, når du drejer knappen en anelse med uret forbi "maks"-trinnet på knappen. Når du drejer knappen mod uret, forbliver den inderste ring på maks. temperatur, mens den yderste ring falder til den ønskede temperatur. Begge ringe slukkes, når du drejer knappen hen på "0".

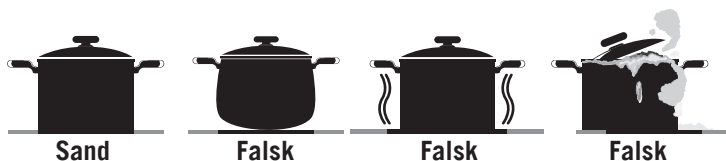
Brug Af Varmeplader

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

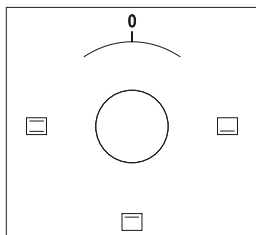
1. Elektriske kogeplader har standard på 6 temperaturniveauer. (som beskrevet ovenfor)

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.



BESKRIVELSE AF OVNEN



Funktionsknap: Bruges til at bestemme varmelegemerne, 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		Undervarme / Damprensning*

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

Damp Rensning *

Det gør det muligt at rense snavset, der er blødgjort takket være dampen, der genereres i ovnen.

1. Fjern alt tilbehør i ovnen.
2. Hæld en halv liter vand i bakken og Placer bakken i bunden af ovnen.
3. Indstil kontakten til damprensningstilstand.
4. Indstil termostaten til 70 °C grader og lad ovnen køre i 30 minutter.
5. Når du har brugt ovnen i 30 minutter, skal du åbne ovndøren og tørre de indvendige overflader af med en våd klud.
6. Brug opvaskemiddel, varmt vand og en blød klud til genstridigt snavs, og tør derefter det område, du lige har rensset, af med en tør klud.

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

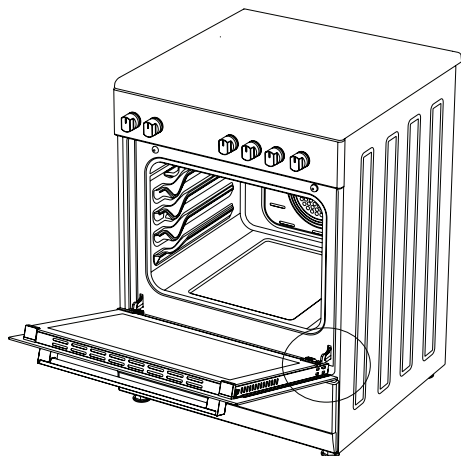
* Uden forvarmning. Halvdelen af tilberedningen skal være på 200 °C og derefter anden halvdel skal være på 150 °C.

** Under halvdelen af tilberedningen skal måltidet vendes om.

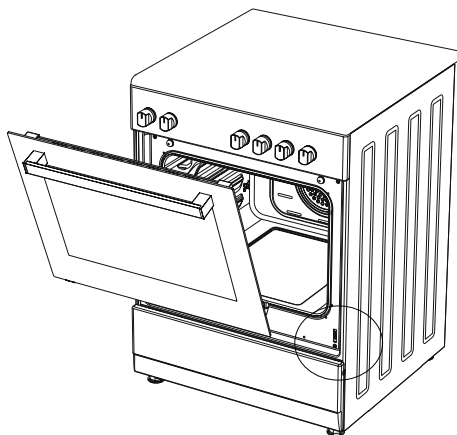
VEDLIGEHOVELDELSE OG RENGØRING

- 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.

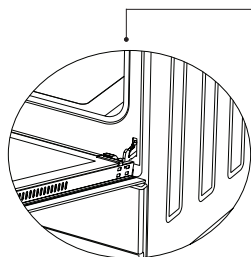
Installation Af Ovndør



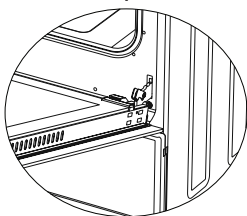
Figur 2



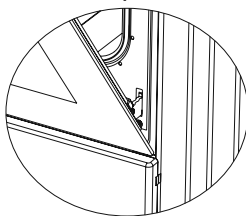
Figur 3



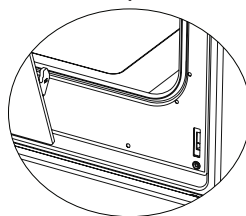
Figur 2.1



Figur 2.2



Figur 3.1



Figur 3.2

Åbn ovnlågen helt ved at trække den mod dig. Udfør derefter aflåsning ved at skubbe hængsellåsen opad ved hjælp af en skruetrækker, som vist i **figur 2.1**.

Anbring hængsellåsen i den største vinkel som vist i **figur 2.2**. Anbring begge hængsler, der forbinder ovnlågen med ovnen, i samme stilling.

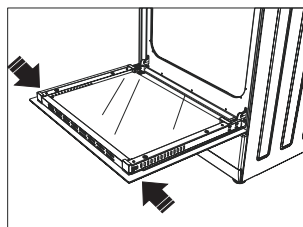
Luk derefter ovnlågen, så den læner sig mod ovnen, som vist i **figur 3.1**.

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 3.2**.

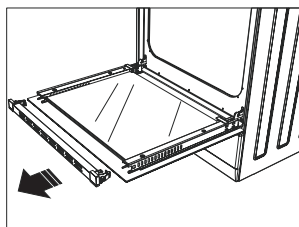
For at omlacere ovnlågen, udfør de ovenstående trin i omvendt rækkefølge.

Rengøring Og Vedligeholdelse Af Ovnens Dørgl

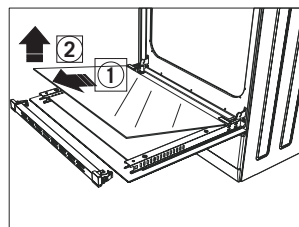
Fjern profilen ved at trykke på plastlåsene på både venstre og højre side, som vist i figur 4, og træk profilen mod dig selv, som vist i figur 5. Fjern derefter det indre glas, som vist i figur 6. Hvis det er nødvendigt, kan det midterste glas fjernes på samme måde. Efter rengøring og vedligeholdelse, monter glassene og profilen i omvendt rækkefølge. Sørg for at indsætte profilen korrekt på plads.



Figur 4



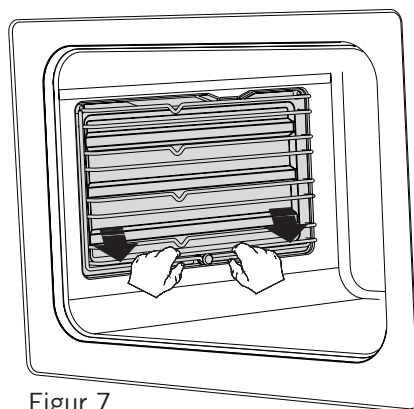
Figur 5



Figur 6

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.

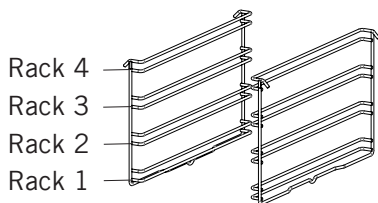


Figur 7

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 Ovnpære

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.)

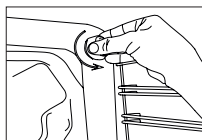
Først afbrydes den elektriske tilslutning af apparatet og sikres, at apparatet er kølet af.

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

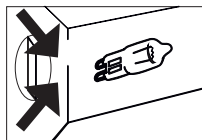
Fjern bagefter pæren ved at dreje og installere den nye pære med samme specifikationer.

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 8

Type E14-pære



220-240 V, AC
15 W



Figur 9

Brug Af Grilldeflektorarket *

1. Et sikkerhedspanel er designet til at beskytte kontrolpanelet og knapperne, når ovnen er i grilltilstand. (figur 10)

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.

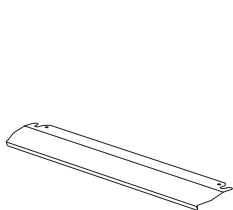
3. Placer sikkerhedspanelet under kontrolpanelet ved at åbne ovnens frontdæk-glas. (figur 11)

4. Fastgør derefter sikkerhedspanelet mellem ovn og frontdæksel ved forsigtigt at lukke dækslet. (figur 12)

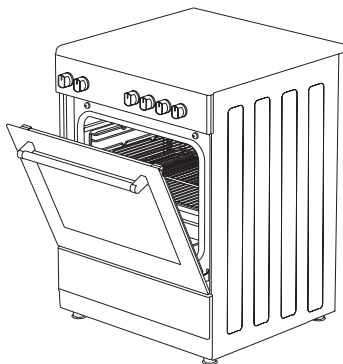
5. Det er vigtigt i madlavning at holde låget åbent i en bestemt afstand, når den tilberedes i grilltilstanden.

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

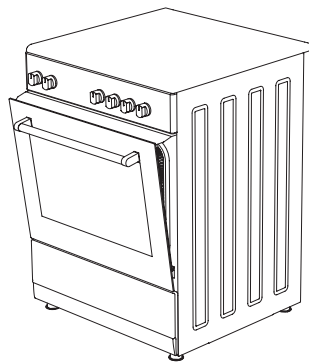
ADVARSEL: Hvis komfuret har funktionen ”lukket grillfunktion” med termostat, kan du holde ovndøren lukket under driften; i dette tilfælde vil grillafledningsarket være unødvendigt.



Figur 10



Figur 11



Figur 12

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 strømforsyning.
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
Elektrisk stød, når du berører ovnen.	Ingen korrekt jordforbindelse.	Sørg for, at strømforsyningen er jordforbundet korrekt.
	Ikke-jordet stikkontakt anvendes.	
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.		

Problem	Mulig årsag	Gør dette
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 drift af ovnen kommer der brændt eller plast lugt ud.	Plast eller andet ikke-varmebestandigt tilbehør anvendes inden i ovnen.	Ved høje temperaturer, brug egnede glastilbehør.
Ovnen varmer ikke.	Ovndøren er åben	Luk døren og genstart.
	Ovnstyring ikke korrekt justeret.	Læs afsnittet om brug af ovnen og nulstill ovnen.
	Sikring udløst eller afbryderen slukket.	Udskift sikringen eller nulstil afbryderen. Hvis dette gentages ofte, ring til en elektriker.
Ovnen tilbereder ikke godt.	Ovnlågen åbnes 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 specifikation.

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.